

ПОДАРОКЪ МОЛОДЫМЪ ХОЗЯЙКАМЪ

ИЛИ

СРЕДСТВО КЪ УМЕНЬШЕНІЮ РАСХОДОВЪ ВЪ ДОМАШНЕМЪ ХОЗЯЙСТВѢ.

ЧАСТЬ I и II.

ВЪ НИХЪ ЗАКЛЮЧАЮТСЯ:

Предисловіе съ 7-ю отдѣлами.

4 реестра скоромныхъ обѣдовъ, на разныя цѣны:
болѣе 2000 описаній разныхъ кушаньевъ съ подробнымъ казаніемъ
выдачи для нихъ провизіи мѣрою и вѣсомъ;
болѣе 1000 описаній приготовленія разныхъ запасовъ: фруктовыхъ,
овощныхъ и мясныхъ, разнаго печенья, варенья, наливокъ, сыра, уксуса,
крахмала, масла и пр., всего болѣе 4000 номеровъ.

СТОЛЬ ВЕГЕТАРЬЯНСКІЙ.

ПОСТНЫЙ СТОЛЬ съ реестромъ постныхъ обѣдовъ.

Образцы сервировки стола и блюдь.

Пять плановъ удобныхъ квартиръ, кухонная посуда, новѣйшія принадлеж-
ности обѣденнаго и чайнаго стола.

(с ъ р и с у н к а м и).

СОСТАВИЛА И ИЗДАЛА

ЕЛЕНА МОЛОХОВЕЦЪ.

ДВАДЦАТЬ ВТОРОЕ ИЗДАНИЕ, ИСПРАВЛЕННОЕ И ДОПОЛНЕННОЕ.

Нъ каждой книгѣ приложенъ слѣдующій мой штампель.



С.-ПЕТЕРБУРГЪ.

Е. Молоховецъ

Типографія Н. Н. Клобукова, Пряжка, д. № 3.

1901.

ПОДАРОКЪ МОЛОДЫМЪ ХОЗЯЙКАМЪ

ИЛИ

**СРЕДСТВО КЪ УМЕНЬШЕНІЮ РАСХОДОВЪ
ВЪ ДОМАШНЕМЪ ХОЗЯЙСТВѢ.**

ЧАСТЬ I.

ВЪ НЕЙ ЗАКЛЮЧАЮТСЯ:

Предисловіе съ 7-ю отдѣлами.

4 реестра скоромныхъ обѣдовъ, на разныя цѣны;
Болѣе 2000 описаній разныхъ кушаньевъ съ подробнымъ описаніемъ
выдачи для нихъ провизіи мѣрою и вѣсомъ.

СТОЛЬ ВЕГЕТАРЬЯНСКІЙ.

ПОСТНЫЙ СТОЛЬ съ реестромъ постныхъ обѣдовъ.

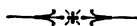
Образцы сервировки стола и блюдъ.

СОСТАВИЛА И ИЗДАЛА

Елена Молоховецъ.

ДВАДЦАТЬ ВТОРОЕ ИЗДАНИЕ, ИСПРАВЛЕННОЕ И ДОПОЛНЕННОЕ.

180-ыя тысячи.



С.-ПЕТЕРБУРГЪ.

Типографія Н. Н. Клубукова, Пряжка, д. № 3.

1901.

ПРЕДИСЛОВІЕ.

Кухня, это въ своемъ родѣ искусство, которое безъ руководства и, если нельзя исключительно посвятить ему нѣсколько времени, приобретається не годами, но десятками лѣтъ опытности, а этотъ десятокъ лѣтъ неопытности, иногда, очень дорого обходится, въ особенности молодымъ супругамъ и, не рѣдко, приходится слышать, какъ въ послѣдствіи, разстройство состоянія, а вслѣдствіе этого и различныя неудовольствія въ семейной жизни, приписываются большею частью тому, что хозяйка дома была неопытна и не хотѣла сама вникнуть и заняться хозяйствомъ.

Предупредить эти дурныя послѣдствія или, по крайней мѣрѣ, сдѣлать шагъ къ уклоненію ихъ и есть прямая моя цѣль и самое искреннее желаніе, и если книга моя достигнетъ хотя половины желаемой мною цѣли и принесетъ пользу моимъ соотечественницамъ, то я буду совершенно счастлива и это будетъ самою лучшею наградою за труды мои.

Эту книгу составила я, исключительно, для молодыхъ хозяекъ, чтобы доставить имъ случай, безъ собственной опытности и въ короткое время, получить понятіе о хозяйствѣ вообще и чтобы тѣмъ пріохотить ихъ заниматься хозяйствомъ.

ЭТА КНИГА СОСТАВЛЕНА СЪ ТРЕМЯ ЦѢЛЯМИ:

Во 1-хъ, чтобы познакомить съ кухней и вообще хозяйствомъ самихъ хозяекъ. Для этого я собрала описаніе разныхъ запасовъ, необходимыхъ въ домашнемъ хозяйствѣ, какъ-то: печенья булокъ, сухарей, приготовленья варенья, домашнихъ напитковъ, разныхъ запасовъ овощныхъ и фруктовыхъ, соленья мяса, рыбы и пр.

Во 2-хъ, чтобы уменьшить расходы въ домашнемъ хозяйствѣ и дать возможность хозяйкамъ самимъ выдавать провизію изъ кладовой. Для этого я, во всѣхъ помѣщенныхъ мною кушаньяхъ, назначила, по возможности, точно опредѣленную пропорцію всѣхъ составныхъ частей ихъ, пропорцію на 6 человекъ, и, подъ описаніемъ каждаго почти кушанья, назначила реестръ выдачи, потому что, не имѣя передъ глазами реестра всего того, что входитъ въ составъ кушанья, не только хозяйка, но даже и поварь, который исключительно тѣмъ занимается, не въ состояніи вдругъ припомнить всего, вслѣдствіе чего, въ продолженіи цѣлаго утра до самаго обѣда, приходится, нѣсколько разъ, ходить въ кладовую, то за тѣмъ, то за другимъ, что, не говоря уже о томъ, что скоро наскутитъ, но и чрезвычайно затруднительно для самой хозяйки, а при свѣтской жизни даже и невозможно.

Въ 3-хъ, чтобы облегчить придумыванье ежедневныхъ обѣдовъ.
Для этого составила я 800 обѣдовъ, которые раздѣлила на 5 разрядовъ, т. е. на 4 реестра скоромныхъ обѣдовъ, сгруппировавъ въ каждомъ изъ нихъ обѣды одинаковой стоимости и 1 реестръ постныхъ обѣдовъ.

При составленіи этихъ реестровъ, я придерживалась тѣхъ припасовъ, которые, въ томъ мѣсяцѣ, легче достать, а слѣдовательно и дешевле. Пропорція кушаньевъ назначена на 6 человѣкъ, т. е. такая, при которой за обѣдомъ, состоящимъ изъ трехъ, иногда четырехъ кушаньевъ, можетъ быть вполне сыто семейство, состоящее изъ 6-ти человѣкъ, разумѣется обыкновеннаго аппетита, такъ что эта пропорція, при четырехъ, пяти кушаньяхъ, можетъ быть достаточна и для 8 человѣкъ. Эту пропорцію можно уменьшить или увеличить по желанію: приготовляя, напр., обѣдъ на 3 человѣка, взять всего половину назначенной пропорціи; на 2 человѣка— $\frac{1}{3}$, на 1 человѣка— $\frac{1}{6}$ часть всего, на 9 или 12 человѣкъ увеличить пропорцію въ полтора раза и т. д.

Присоединенъ также реестръ кушаньевъ, употребляемыхъ къ завтраку и къ закускѣ, а также назначенъ завтракъ для дѣтей, завтракъ и обѣдъ для служителей. Составленъ отдѣлъ постнаго стола, а также и отдѣлъ для гг. вегетарьянцевъ.

Цѣль этой книги та, чтобы доставить средство, при небольшомъ состояніи, при умѣренномъ расходѣ, не имѣя иногда отличнаго повара, имѣть постоянно хорошій, вкусный, здоровый и разнообразный обѣдъ. Достигнуть этой цѣли можно только благоразумною экономіей, т. е. своевременною покупкою и аккуратною выдачею провизіи; при этомъ нужна мѣра и вѣсъ не только одной провизіи, какъ то: мяса, масла, муки и проч., но даже и воды или молока. Эта мѣра, до сихъ поръ у насъ мало принятая, покажется странною, даже смѣшною и неудобноисполнимою, въ особенности для простаго сословія, т. е. для нашей прислуги, по части поварской. Между тѣмъ, эта мѣра, при выдачѣ аккуратной пропорціи провизіи, назначенной въ книгѣ, необходима. Возьмемъ для примѣра, бульонъ.

Для приготовленія его на 6—8 человѣкъ надобно выбрать кастрюлю, въ которой постоянно варить супъ, влить въ нее 6 полныхъ глубокихъ тарелокъ воды, положить 2—4 фунта говядины, смѣрить чистою, гладкою оструганною палочкою, высоту воды, сдѣлать на палочкѣ знакъ, потомъ долить воды, варить бульонъ на легкомъ огнѣ, положивъ потомъ соли, кореньевъ и пряностей, по крайней мѣрѣ 3 часа; уварить его такъ, чтобы его было, передъ самымъ отпускомъ, столько, сколько назначено на палочкѣ. Такъ приготовленный бульонъ будетъ крѣпокъ, сколько можетъ быть отъ этого количества мяса. Между тѣмъ, часто случается иначе, а именно: берутъ говядину по пропорціи, льютъ воды безъ мѣры, накроютъ бульонъ крышкою, даютъ ему кипѣть на довольно сильномъ огнѣ; не задолго передъ

обѣдомъ оказывается, что бульонъ выкипѣлъ—что его мало, тогда подливаютъ воды, по глазомѣру, который, въ особенности простолюднѣе, часто обманываетъ. Вливая бульонъ въ суповую миску, оказывается, что бульона не 6 или 8 тарелокъ, а 12 и даже болѣе, изъ числа которыхъ 6 тарелокъ подаются на столъ, а остальные остаются въ кухнѣ. Бульонъ, разумѣется, не вкусенъ, слабъ, если супъ съ крупами, то крупъ этихъ едва будетъ замѣтно.

Вслѣдствіе этого, если хозяйка и выдастъ на кушанье провизію по этой книгѣ, легко можетъ случиться, что кушанье будетъ не вкусно; не зная же настоящей причины этому, вина должна пасть на книгу, хотя совершенно несправедливо, поэтому и прошу, чтобы каждая хозяйка выбрала, хотя 2—3 кушанья и велѣла бы ихъ приготовить подъ своимъ надзоромъ, при соблюденіи всего, что сказано въ описаніи кушанья, и если бульонъ, приготовленный, какъ сказано выше, покажется ей довольно крѣпкимъ, по ея вкусу и ея состоянію, тогда она уже можетъ требовать отъ повара или кухарки, чтобы супъ былъ постоянно такъ крѣпокъ. Это предостереженіе можетъ относиться и ко всѣмъ прочимъ кушаньямъ, какъ напр., къ пирогамъ: на постное тѣсто назначено: 3 фунта крупчатой муки, а воды вмѣстѣ съ дрожжами, ровно 3 стак.; если воду влить по глазомѣру, то ее легко можетъ быть $3\frac{1}{4}$ или $3\frac{1}{2}$ стак. и въ такомъ случаѣ муки не достанетъ.

Желая приготовить небольшой обѣдъ или вечеръ, можно, по этой книгѣ, заранѣе вычислить приблизительно, сколько онъ будетъ стоить, соображаясь съ цѣнами мѣстности. Возьмемъ для примѣра питье, мороженое и желе изъ вина.

Лимонадъ.

Не менѣе $\frac{1}{2}$ ф. и не болѣе $\frac{3}{4}$ ф. сахара	стоитъ отъ 8 до	12 к. с.
2 лимона	» » 8 »	10 » »
<hr/>		
Слѣдовательно 6 стакановъ	стоятъ отъ 16 до	22 к. с.
» 30 » » »	80 » 1 р. 10 » »	

Питье клюквенное.

$\frac{1}{4}$ фунта клюквы	стоитъ отъ	2 к. до	2 к.
$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ фунта сахара	» »	8 » »	12 »
Кто любитъ прибавить ванили	на	— » »	5 »
<hr/>			
6 стакановъ	стоятъ отъ	10 к. до	19 к.
30 » » » »	» »	50 » »	95 »
<hr/>			
90 стакановъ	стоятъ отъ 1 р. 50 к.	до 2 р. 85 к.	

Сливочное мороженое.

3 стакана цѣльн. молока или сливокъ, т. е. 1 бут.	отъ 10 до 20 к.
4 желтка	» 8 » 8 »

$\frac{3}{8}$ ф. сахара	отъ 6 до 6 к.
Ванили	> — > 5 >
Соли 3 фунта	> 5 > 5 >
Ледъ	> — > — >

Слѣдовательно форма мороженаго на 6 человекъ
или 12 небольшихъ порцій будетъ стоить отъ 34 до 44 к.

Форма мороженаго на 12 чел. или 24 порціи отъ 68 до 88 >

Желе изъ вина.

$\frac{3}{4}$ ф. сахара кусками	отъ 12 до 12 к.
10—12 зол. желатина или рыбаго клея	> 10—12 > 50—60 >
1—2 лимона	> 4 > 10 >
Отъ $\frac{1}{4}$ до $1\frac{1}{2}$ стакана вина	> 10 > 50 >
	отъ 36—38 до 1 р. 32 к.

Слѣдовательно на 15 и 18 человекъ,
будетъ стоить отъ 76 до 2 р. 64 к.

Хозяекъ, желающихъ придерживаться выдачи провизіи, назначенной въ этой книгѣ, прошу имѣть въ своей кладовой:

Во 1-хъ, столовую, серебряную ложку.

Во 2-хъ, мѣдный или желѣзный гарнецъ, т. е. $\frac{1}{4}$ ведра, а если можно и $\frac{1}{2}$ гарнца, и $\frac{1}{4}$ гарнца, что облегчитъ ихъ при выдачѣ молока, муки на булки и пр.

Въ 3-хъ, стаканъ средней величины, т. е. почти $2\frac{1}{4}$ вершка высоты. Такихъ стакановъ въ большой бутылкѣ отъ шампанскаго, т. е. въ $\frac{1}{4}$ гарнца, должно быть 3, въ 1 штофѣ—6—, а въ 1 гарнцѣ, слѣдовательно, 12 стакановъ. Въ такомъ стаканѣ должно вмѣщаться ровно $\frac{1}{2}$ фунта воды.

ОТДѢЛЪ I.

ПРИМѢЧАНІЕ. Для всевозможнаго оолегченія молодыхъ хозяекъ, я прилагаю въ этомъ отдѣлѣ:

- 1) Таблицу мѣры и вѣса.
- 2) Таблицу приблизительныхъ цѣнъ различныхъ продуктовъ.
- 3) Общія правила относительно количества провизіи, на 6 человекъ.
- 4) Таблицу приблизительной продолжительности жаренья разныхъ продуктовъ въ печи.
- 5) Таблицу жаренья на плитѣ.
- 6) Таблицу приблизительной продолжительности варки различныхъ продуктовъ.
- 7) Таблицу мѣры соленья кушаньевъ.
- 8) Рисункъ и разборъ вола, качества мяса и его вѣсъ.
- 9) Относительный вѣсъ разныхъ сортовъ мяса, въ половинѣ туши вола средняго размѣра.
- 10) Распознаваніе качества мяса.
- 11) Питательность воловьего мяса.
- 12) Краткій перечень кушаньевъ изъ воловьей туши.
- 13) Экономичекой разборъ нѣкоторыхъ крупныхъ кусковъ говядины.
- 14) Сбереженіе мяса.
- 15) Перечень разнородныхъ, основныхъ правилъ при приготовленіи кушаньевъ.

I. Таблица мѣры и вѣса.

1 фунтъ муки крупичатой . . .	равняется	3	стаканамъ.
1 ложка муки	=	$\frac{1}{3}$	стакана.
1 фунтъ картофельной муки . .	=	$2\frac{1}{2}$	стаканамъ.
1 фунтъ гречневой муки	=	$2\frac{1}{2}$	»
1 ложка масла	=	$\frac{1}{8}$	фунта.
1 фунтъ масла	=	8	ложкамъ.
1 ф. растопленнаго масла . . .	=	$1\frac{3}{4}$	стаканамъ.
1 » ячневой крупы	=	$2\frac{1}{8}$	»
1 » гречн. крупной крупы. . .	=	$2\frac{1}{8}$	»
1 » манны	=	$2\frac{1}{4}$	»
1 » риса	=	2	»
1 » пшени	=	$2\frac{1}{8}$	»
1 » саго.	=	$2\frac{1}{3}$	»
1 » перловой крупы.	=	$2\frac{1}{4}$	»
1 » гречнев. мелкой крупы . .	=	$2\frac{1}{4}$	»
1 » смоленской крупы.	=	$2\frac{1}{2}$	»
1 » овсяной.	=	$2\frac{3}{4}$	»
1 » бѣлой фасоли	=	$2\frac{1}{3}$	»
1 » сушен. бѣлаго гороха . . .	=	$2\frac{1}{8}$	»
1 » зелен. сушен. горошка . .	=	$2\frac{2}{3}$	»
1 » чечевицы	=	$2\frac{1}{8}$	»
1 » миндаля	=	3	
1 » корианки	=	3	
1 » кишмишу	=	3	
1 ф. мелкаго сахара	равняется	2	стаканамъ.
1 » сахара кусками	=	3	стак. или 32 кускамъ.

1 кусокъ сахара	=	1 лоту.
1 ф. сахарнаго песку	=	2 ¹ / ₄ стак.
1 столовая серебр. ложка мелкаго сахара, ровно съ краями, безъ верха.	=	1 лоту или 1 куску.
1 ф. молотаго кофе	=	5 ст. легко насыпаннѣмъ.
1 > нежженаго кофе	=	2 ¹ / ₂ стак.
1 > вермишели ломаной.	=	4 ¹ / ₂ >
1 > сметаны	=	1 ² / ₃ >
1 > бѣлой француз. булки.	=	2 ¹ / ₄ булки 5-ти копѣечн.
если же черствой, то	=	2 ³ / ₄ >
16 мелко истолченнѣхъ, продажныхъ сухарей	=	1 стак.
1 стаканъ сухарей.	=	1 франц. 5-ти коп. булки.
1 > тертой булки	=	¹ / ₂ француз. булки.
1 ф. чернослива	=	2 ¹ / ₂ стак.
1 > клюквы	=	2
1 > чисто перебран. смород.	=	2 ¹ / ₄ стак.
1 > клубники, вишни и проч.	=	3 стаканамъ.
2 самые мален. муск. орѣха	=	1 золотнику.
2 чайныя ложки корицы.	=	1 >
70 шт. гвоздики или 2 чайн. л.	=	1 >
¹ / ₂ ведра муки, т. е. 1 гарн.	=	5 фунтамъ.
1 ф. варенья.	=	1 ¹ / ₄ стак.
12 желтковъ	=	1 стак.
6 яицъ	=	1 >
2 толстыя листочка желатина	=	2 золотникамъ.
1 ф. тонкаго желатина.	=	170 листочкамъ.

2. Таблица приблизительныхъ цѣнъ различныхъ продуктовъ.

1 фунтъ Крупичатой муки 1-го сорта	6 коп.
> Крупичатой муки 2-го сорта	5 >
> Ржаной муки.	3 ¹ / ₂ >
> Гречневой муки	7 >
> Гречневой крупной, крупы желѣзнякъ	3 ¹ / ₂ >
> Гречневой средней	5 >
> Смоленской.	8 >
> Ячневой.	4 ¹ / ₂ >
> Ячневой, очищенной для кофе.	8 >
> Перловой крупы.	8 >
> Мелкой перловой крупы	20 >
> Маисовой муки, иначе кукурузной.	10 и 50 >
> Пшени или просса	4 ¹ / ₂ >
> Овсянки простой	4—5 >
> Финляндской овсянки.	12 >
> Шотландской	20 >
> Риса королевскаго	16 >
> Риса простого.	8 >
> Топюка.	30 >
> Саги натуральной	25 >

1 фунтъ Саги поддѣльной	15	коп.
» Картофельной муки	10	»
» Манной крупы мелкой	8	»
» Манной—крупной	20	»
» Гороха простого	4	»
» Горошка сушеного	отъ 40	до 80 »
» Бѣлой фасоли	10	»
» Чечевичы	7	»
» Соли кухонной	1 ¹ / ₂	»
» Соли столовой пачка	8	»
» Сахара колотаго	16	»
» Сахара гожевою	15	»
» Сахарнаго песку рафинада, лучшаго сорта . . .	18	»
» » худшаго сорта	14	»
» Патоки сахарной, красной	12	»
» Патоки картофельной, бѣлой	20	»
» Меда простаго, краснаго, изъ цвѣтовъ гречихи .	20	»
» Меда изъ сборныхъ цвѣтовъ	40	»
» Меда липецъ	50	»
» Чаю общепотребительнаго	отъ 1 р. 60 к. до 2 р. 40	»
» Ссыпнаго чая	1	» 60 »
» Кофе	отъ 50 до 70 и дороже	»
» Цикорія	6	»
» Какао	1 р. 80	»
» Шоколада	отъ 60 к. до 1 р.	»
» Ложанаго, лучшаго сорта, шоколада	50	коп.
» Миндаля сладкаго	40	»
» Миндаля горькаго	60	»
» Изюма сняго	40	»
» Изюма кишмишъ	16	»
» Корняки	15	»
» Чернослива французскаго	35	»
» Шенталы	16	»
» Сушеныхъ яблоковъ	20	»
» Сушеныхъ грушъ	25	»
» Варенья сахарнаго	25	»
» Макаронъ простыхъ	9	»
» » лучшихъ	11	»
» » отборныхъ	14	»
» Вермишеля	10	»
» » звѣздочками	15	»
¹ / ₄ фунта Англійскаго перца	8	»
» Простаго перца	8	»
» Лавроваго листа	15	»
» Кардамона	1 р.	— »
1 фунтъ Коричы	20	»
» Гвоздики	20	»
» Ванили	5	» — »
» Мушкатнаго орѣха	40	»
1 мушкатный орѣхъ	5	»

1 лимонъ	4—6	коп.
1 фунтъ Сарептской горчицы	40	»
» Масла русскаго	35	»
» » чухонскаго	40	»
» » сливочнаго	50—80	»
» » прованскаго	60	»
» » горчичнаго	40—50	»
» » подсолнечнаго	18	»
» » макаваго	50	»
» » орѣховаго	40	»
Десятокъ яицъ	20—80	»
1 бут. Молока цѣльнаго	8—10	»
» » снятаго	4—5	»
» Сливовъ худшихъ	15—20	»
» » среднихъ	20—30	»
» » сбивныхъ	40—60	»
1 фунтъ Сметаны	20—25	»
» Творога	6—8	»
» Клюквы	5	»
» Врусники моченой	10	»
» Врусничнаго варенья-салата	12—16	»
» Кислой салатной капусты	10	»
» Простой кислой капусты	3	»
» Грибовъ маринованныхъ	20	»
» Груздей маринованныхъ	15—20	»
» Сыра швейцарскаго	60	»
» » пармезана	90	»
» » зеленаго	1 р. 60	»
» » русскаго мещерскаго	30	»
» » честера русскаго	30	»
» » » заграничнаго	75	»
» » бри	40	»
» » русскаго, низшаго сорта	20	»
» » » швейцарскаго	40	»
» » тильзитскаго	25	»
» » бакштейнъ	25	»
» » камамберъ русскаго	25	»
» » » заграничнаго	75	»
» » лимбургскаго	30	»
» » литовскаго-Врохотскаго	85	»
» » роффоръ русскаго	15	»
» » » заграничнаго	1 р. 20	»
» Рыбьяго клея	5 » 50	»
» Желатина	1 » 40	»
» Вязки	1 » 40	»
Сушя дрожжи, на 2 фунта муки на	1	»
Франкфуртскій порошокъ, пачка въ 7 ¹ / ₂ чайн. лож.	15	»
1 фунтъ Вырѣзки 1-го сорта	60—80	»
» » 2-го »	40	»
» Ростбифа	22	»

1 фунтъ Говядины 1-го сорта	17	коп.
» » 2-го »	15	»
» » 3-го »	13	»
» Телятины задней четверти	отъ 20—30	»
» » передней лопатки	15—20	»
» Котлетной части	12—25	»
Одна телячья котлетка	12—30	»
1 фунтъ Грудинки	10—12	»
» Свиинны свѣжей	12	»
» » копченой, сырой	35	»
Свиная котлетка	13—15	»
Рябчикъ Архангельскій	40	»
» Олонецкій	25	»
Тетерка	35—45	»
Курица	45—65	»
Молодая	40	»
Цыпленокъ	40	»
Каллунъ	90—1 р.	»
Пулярдка	75	»
Утка домашняя	70	»
Куропатка бѣлая	30	»
Индѣйка	отъ 1 р. 25—3 р.	»
Гусь съ потрохами	1 р. 25	»
Гусь безъ потроховъ	75	»
1 фунтъ Гребешковъ	60	»
Картофель лѣтомъ на возахъ мѣшокъ	1 р. —	»
» зимою на возахъ мѣшокъ	1 р. 75	»
Частиами въ лавкѣ: $\frac{1}{2}$ осьмушки или $2\frac{1}{2}$ ф.	4	»
» » 1 осьмушка или 5 ф.	8	»
Лукъ рѣпчатый, одна маленькая мѣрка	7	»
1 фунтъ Лука шардота	20	»

Цѣна рыбака, судя по времени года:

1 фунтъ Стерляди	15—25	коп.
» Лососины	35—40	»
» Осетрины	30—35	»
» Семги свѣжей	80—85	»
» Семги соленой	50—1 р.	»
» сига свѣжаго	20	»
» сига копченаго	40—50	»
» Шуги	8	»
» судака	10—12	»
» Окуней	10—15	»
Десятовокъ Корюшки	6—10	»
» Салакушки	4—5	»
» Ершей	12—33	»
Хлѣба ржанаго, простаго, чернаго	2	»
» побѣлѣ	$2\frac{1}{2}$	»
» еще побѣлѣ	3	»
» такъ называемаго «ситникъ»	6	»

1 фунтъ Крахмала пшеничнаго	15	коп.
» Снѣжки	60	»
» Мыла	10	»

3. Общія правила относительно количества провизіи, на 6 человекъ.

1) Для каждаго домашняго, мяснаго супа, надо брать говядины отъ $1\frac{1}{4}$ до 3 фунтовъ.

2) Для каждаго основнаго бульона берется 1 луковица и $\frac{3}{4}$ ф. кореньевъ: моркови, петрушки, сельсерея и порея.

3) Для спеціального бульона прибавляется кромѣ того, еще по фунту овощей, а именно: или по 1 фунту свѣжей капусты, или по 1 фунту свѣжей капусты и брюквы; или по 1 фун. свѣжей капусты, брюквы, спаржи, свѣжаго налущенаго горошка и цвѣтной капусты, или по 1 фун. сельсерея вмѣстѣ съ зеленью и т. п.

4) На каждый супъ — пюре, кромѣ $\frac{3}{4}$ фун. основнаго кореньевъ и 1 луковицы берется еще 2 фун. неочищенныхъ овощей, изъ которыхъ долженъ быть сваренъ супъ, какъ-то: 2 ф. картофеля, моркови, брюквы или 2 ф. всего этого вмѣстѣ взятаго.

5) На лебзювъ супа или соуса берется 2 желтка и по $\frac{1}{2}$ стакана густыхъ сливокъ.

6) На гороховый супъ — пюре берется $\frac{1}{2}$ фун. основнаго кореньевъ и 1— $1\frac{1}{2}$ фунта гороха.

7) На супъ изъ чечевицы, $\frac{1}{2}$ фун. основнаго кореньевъ и $1\frac{1}{2}$ фун. чечевицы.

8) На кислые щи берется по $\frac{1}{2}$ ф. основнаго кореньевъ, $1\frac{1}{2}$ фун. кислой капусты и по 3—4 сущ. грибка.

9) На котлеты берется по $1\frac{1}{2}$ ф. мягкой говядины.

10) На жаркое берется по 3 ф. говядины или телятины безъ костей, отъ толстаго куска, а также по 3 фун. куръ, цыплятъ, дичи, рыбы и проч. Мозговъ изъ одной бычачьей головы.

11) На пироги, на каждый фунтъ муки берется 2 золот. сухихъ дрожжей и 1 стакань воды.

12) На тѣсто для варениковъ, коддуновъ, пельменей, лазанокъ, ватрушекъ, пышекъ, оладій, хвороста, берется по 1 фун. муки.

13) На блинчики (20 блиновъ) берется по бутылкѣ, т. е. по 3 стакана молока или воды и по 2 стак. муки, т. е. по $\frac{2}{3}$ фун.

14) Масла на цѣлый день, на завтракъ и обѣдъ, на 6 человекъ, выдается по $\frac{1}{2}$ фунта, за исключеніемъ, если готовятся русскіе блины, вареники съ творогомъ, или разварная рыба съ картофелемъ, масломъ и яйцами, на что надо прибавлять отъ $\frac{1}{3}$ до $\frac{1}{2}$ ф. масла.

15) На бульонъ съ крупами выдается по $\frac{1}{4}$ ф. крупъ, т. е. по $\frac{1}{2}$ стакана.

16) На молочный супъ на 2 бутылки молока, берется также по $\frac{1}{2}$ стакана крупъ, но если супъ или каша, будучи сварены, могутъ простоять на плитѣ, въ тепломъ мѣстѣ, часа три, то можно засыпать не по $\frac{1}{2}$ а по $\frac{1}{4}$ стакана, иначе супъ превратится въ жидкую кашу, а жидкая каша въ густую.

17) На пудинги изъ крупъ на 6 человекъ, берется по $\frac{1}{2}$ ф. крупъ.

18) На крутую гречневую кашу берется по $1\frac{1}{2}$ ф.

19) На рассыпчатую смоленскую кашу берется по 1 фунту.

20) На самостоятельный соусъ изъ шавеля или шпината съ самымъ легкимъ гарниромъ берется на 6—8 человекъ, до 6 фунтовъ неочищенной еще отъ земли зелени. Если же гарниръ мясной—то достаточно 3 фунтовъ. На щи берется по $1\frac{1}{2}$ ф.

21) На самостоятельный соус из свеклы, моркови, брюквы, лука, съ легким гарниромъ, берется по 3 фун.

22) Если же всѣ эти соуса подаются, какъ гарниръ, къ котлетамъ, рулету, къ разварной говядинѣ, то достаточно всего половинную пропорцію, т. е. по 1¹/₂ фунта.

23) На кисели берется по фунту клюквы, красной смородины и по ³/₄ стак. картоф. муки.

24) На компоты выдается по 1 ф. яблокъ, ¹/₂ ф. чернослива и ¹/₂ ф. сахара.

25) На воздушный, яблочный пирогъ или кремъ необходимо 1¹/₂ ф. сырыхъ яблокъ. Протирать испеченныя, горячими.

26) На воздушный пирогъ изъ густаго, домашняго варенья, берется по 1¹/₄ стак. варенья и по 4 бѣлка.

27) На желе и бланманже—на 4 стак. жидкости берется 10—12 листочковъ желатина, т. е. 10—12 золотн. и отъ ¹/₂ до ³/₄ ф. сахара.

28) На муссъ, на 3 стакана жидкости полагается по 7 зол. желатина.

29) На мороженое, на 6 человекъ, берется 1 бутылка цѣльнаго молока или жидкихъ сливокъ, 4 желтка и отъ ³/₈ до ⁴/₈ ф. сахара.

30) Шоколаду на 6 чашекъ, полагается отъ ¹/₈ до ¹/₄ фун. на 1¹/₂ бутылки жидкихъ сливокъ или молока.

31) Какао. На чашку берется по чайной ложечкѣ какао, по 2 чайныя ложечки мелкаго сахара, по ¹/₂ чашки кипятка и по ¹/₂ чашки сыраго молока.

32) Кофе. На три части смолотаго кофе берется 1 часть цикорія и затѣмъ на каждую чашку кофе кладется по чайной ложечкѣ этой смѣси.

33) Чаю засыпаютъ, по чайной ложечкѣ на 4 человекъ.

34) Хлѣба чернаго полагается по ¹/₂ ф. на человекъ, въ деревняхъ для крестьянъ—по 3 фунта.

35) Соли, на господскій столъ, идетъ по 2 фунта въ недѣлю.

36) Приготовляя тѣсто для булокъ или пирожнаго берется специй, на каждый фунтъ муки:

Кардамона по 10 зер.

Лимоннаго и розоваго масла по 5 капель.

Ванили—по ¹/₂ вершка.

37) На хлѣбный тортъ, въ 5 яицъ и ¹/₂ стакана сухарей изъ чернаго хлѣба, берется по ¹/₂ чайной ложечки корицы и по 3 гвоздики.

38) На 5 желтковъ бисквитнаго пирога берется цедры и сока съ ¹/₂ лимона.

39) Изъ 2 фун. неочищенной еще малины, какъ напр. на парфе, выходить, когда она будетъ вычищена и протерта, ¹/₂ фунта ягоднаго пюре.

40) Орѣховой массы выходить ¹/₂ ф. изъ 1 фунта неочищенныхъ, грецкихъ орѣховъ.

4. Таблица приблизительной продолжительности жаренья разныхъ продуктовъ, въ печи.

Примѣчаніе. На вертелѣ жарится все на ¹/₄ или на ¹/₂ часа долѣе, чѣмъ въ печи. Для жаренья каждаго фунта мяса, въ печи, полагается, вообще, по ¹/₄ часа, напр.

	час.	мин.
1) Ростбифъ въ 16 ф. жарится	4	—
» не кровянистый—меньше.		
2) Мягкій кусокъ говядины въ 4—5 ф. жарится .	1 ¹ / ₄	—
3) Телятины задняя четверть въ 10—15 ф. . .	2 ¹ / ₂ —3	—
» » » » 4—5 » . . .	1—1 ¹ / ₄	—

4)	Баранины задняя четверть	1 ¹ / ₂ —2	—
5)	Окорокъ кошачный въ тѣстѣ	2—3	—
6)	Глухарь молодой	около 1	—
	> старый	> 1	30
7)	Тетерка молодая	> —	30
	> старая	> 1	—
8)	Индѣйка, откормленная, большая, фарширован.	> 3	—
	> нефаршированная	> 2	³ / ₄
9)	Утка домашняя.	> 2	—
10)	Пулярдка.	> 1	30
11)	Курица старая	> 1	30
	> молодая	> 1	—
12)	Гусь	> 3	—
13)	Поросенокъ.	> 2	—
14)	Зяецъ въ духовой жаркой печи	> 1	15
15)	Рыба пѣльная печется въ печи	> —	30—40
16)	Пироги	—	30
17)	Пироги съ рыбой.	1	—
18)	Пирожки.	—	20
19)	Куличи	2	—
20)	Булки	1	—
21)	Пудинги въ духовой печи.	—	30
22)	Воздушные пироги	—	10
23)	Бабушкины прянички	—	7
24)	Торты	—	45

Б. Таблица жаренья на плитѣ

	мин.
1) Котлеты, на мѣдномъ, вылуженномъ противнѣ	11—15
2) Вифтекъ на сковородѣ.	7—10
3) Клопсъ въ кастрюлькѣ	30—40
4) Зразы.	30—40
5) Рябчики въ кастрюлѣ.	20—30
6) Цыплята	30—40
7) Куропатки	40—45
8) Мелкая дичь	15—20
9) Голуби старые.	20—30
10) > молодые	15
11) Жаворонки	8
12) Мелкая рыба и крупная разрѣзанная кусками.	15
13) Влинички.	2—3
14) Вафли	5—6
15) Пирожки, жареные въ фритюрѣ	5—7
16) Хворостъ	2—3

Б. Таблица приблизительн. продолжительн. варки различн. продуктовъ.

(При хорошемъ топливѣ и большомъ огнѣ).

Примечаніе. Время варки считается отъ минуты закипанія.

1) Вода и молоко, въ количествѣ 3—4 бутловокъ, закипаетъ въ мѣдной кастрюлькѣ, черезъ.	час.	мин.
Въ маленьк. жел. кастрюлькѣ, на бензин. канфоркѣ, зак. въ	—	10—12
	—	6

	час.	мин.
Въ фаянсовой чашечкѣ, на спиртовой канфоркѣ въ	—	3
2) Бульонъ обыкновенный варится	3—4	—
3) Бульонъ американск., безъ воды, герметически закупорен . . .	4—5	—
4) Бульонъ американск., съ водою, не герметич. закупорен . . .	1	—
5) Каждая рыба въ ухѣ опускается въ кипятокъ и варится въ . (смотря по ея толщинѣ).	—	15—30
6) Говядина бульи варится	3—3 ^{1/2}	—
7) Солонина, опущенная въ холодную воду	4	—
8) Телячьи ножки	3	—
9) Баранина варится	2	30
10) Свинина варится	3—4	—
11) Курица	1 ^{1/2} —2	—
12) Цыплята	^{3/4} —1	—
13) Утки	1 ^{1/2} —2	—
14) Раки варятся	—	15
15) Картофель, очищенный, опущенный въ кипятокъ варится на большомъ огнѣ, послѣ чего долженъ постоять съ 10 минутъ, на краю плиты	—	20
16) Картофель, очищен. и опущен. въ холодную воду, варится . .	—	30
17) Морковь, рѣпа, брюква, петрушка варятся	1	—
18) Цвѣтная капуста, опущенная въ кипятокъ, варится	—	15—20
19) Спаржа	—	15—30
20) Простая свѣжая капуста	1	—
21) Кислая капуста	2	—
22) Турецкіе бобы	2	—
23) Зеленый сушеный горошекъ	1	—
24) Кольраби	1	—
25) Шпинатъ и щавель	—	10
26) Простые пудинги варятся въ формѣ	1	—
27) Plumъ-пудингъ варится въ салфеткѣ	4	—
28) Вареники, колдуны и пр. опускаются въ кипятокъ и варятся, пока не всплывутъ на верхъ	—	15
29) Макароны и вермишель, опущенные въ кипятокъ, варятся	—	30
30) Манная крупа, всыпанная въ кипятокъ, варится	—	5
31) Смоленская крупа, опущенная въ кипятокъ, варится	—	10
32) Рисъ	1	—
33) Саго	—	30
34) Ячневая варится	—	30
Ее надо опускать не въ кипящее молоко, а только въ тепленькое, она тогда скорѣе разваривается. Черезъ полчаса оставить, чтобы не кипѣла больше, но и не остыла.		
35) Овсянка простая. Перемыть, опустить въ холодную воду, варить	1	—
Если надо протереть, то лучше горячую.		
36) Овсянку шотландскую и финляндскую, не промывая, опускаютъ въ холодную воду и варятъ	1	—
37) Перловая крупа варится	1	—
38) Гречневая каша-размазня варится	—	30
39) Крутая гречневая варится на парѣ	2	—

	час.	мин.
40) Молоко заваривается съ желтками, для мороженнаго, въ . . . Какъ только пойдетъ сильный паръ, тотчасъ отставить, мѣшая, чтобы не вскипѣло.	—	10
41) Яйца въ смятку, опущенныя въ кипятокъ, варятся	—	2 ¹ / ₂
42) Яйца въ мѣшечкѣ	—	4—5
43) Яйца въ крутую варятся.	—	8—10
44) Черносливъ, предназначенный для компота, обдается кипяткомъ, накрывается крышкою, черезъ часть кладется въ легкій сиропъ варятся.	—	30
45) Сладкія яблоки, предназначенныя для компота, опускаются въ кипящій сиропъ и варятся.	—	15—20

7. Таблица мѣры соленья кушаньевъ.

1) На каждую бутылку, т. е. на 3 стакана бульона предназначеннаго уже для отпуска, кладется соли по $\frac{1}{2}$ чайной ложечки, слѣдовательно, беря рыбу на уху, надо натирать ее солью, по $\frac{1}{2}$ чайной ложкѣ, на каждые 3 стакана ухи.

2) На соленую волю, приготовленную для варки въ ней колдуновъ, варениковъ, макаронъ, лазанокъ, овощей, рыбы берется, на каждые 3 стакана воды, по полной чайной ложечки соли.

3) На каждый фунтъ муки, предназначенной на тѣсто для варениковъ, лапши, пироговъ, берется по чайной ложечки соли. Въ сладкіе же пироги, при сахарѣ, кладется только по $\frac{1}{4}$ чайной ложечки.

4) Въ сладкій пудингъ изъ крупъ или муки кладется на 6 чел., т. е. на $\frac{1}{2}$ ф. крупъ, по $\frac{1}{4}$ чайной ложечки соли, которая увеличиваетъ собою сладость сахара.

5) На каждый фунтъ гречневой крупы, для крутой гречневой каши, кладется по полной чайной ложечки соли.

6) На мороженое, на 6 чел., т. е. на маленькую форму, сыплется, въ мелко наколотый ледъ, по 3 ф. простой соли, а на большую форму—по 5 ф.

7) На каждый фунтъ мяса для котлетъ, на жаркое—говядину, телятину, поросенка, на каждый фунтъ домашнихъ птицъ и дичи берется по $\frac{1}{2}$ чайной ложечки соли, которою и натирается сырое мясо передъ жареньемъ его; въ фаршъ для котлетъ кладется внутрь.

8) Каждый фунтъ рыбы, приготовленной для жаренья, натирается чайною ложечкою прожженной соли.

9) На соусъ изъ моркови и пр. корней берется, на каждый фунтъ ихъ, по $\frac{1}{2}$ чайной ложечки соли, по $\frac{1}{4}$ чайной ложечки сахара и по ложкѣ масла.

8. Рисунокъ и разборъ вола, качества мяса и его вѣса.

Приложенный рисунокъ даетъ понятіе о томъ, какъ называется каждая часть вола, которая часть лучше, которая хуже и какое можно дѣлать изъ нихъ употребленіе.

Говядина дѣлится на 1-й сортъ, самый лучшій, 2-й, 3-й и 4-й сортъ. — Въ длину вола, т. е. отъ шеи къ хвосту, мясо дѣлается все лучше, сочнѣе, жирнѣе и вкуснѣе, а также дѣлается лучше и сочнѣе отъ низа туловища къ верху, такъ что. вдоль всего почти позвоночнаго хребта, идетъ наружная и внутренняя вырѣзка, утолщающаяся къ серединѣ туловища и которая, если вырѣзывается, то представляетъ мягкую, безкостную, жирную часть, употребляемую на бифтексъ или на самое лучшее жаркое. Если же не вырѣзывается, то въ соединеніи, со смежнымъ мясомъ

представляетъ лучшій, сочный кусокъ говядины для варенаго мяса, — бульи, для жаренаго и тушеного.

Чѣмъ ниже мясо къ ногамъ и ближе къ головѣ, тѣмъ оно студенистѣе, такъ что губы, въ головѣ вола и ноги къ копытамъ, составляютъ уже своеобразное, совершенно студенистое мясо, которое начинается исподволь отъ зарѣза, т. е. отъ начала головы, а въ ногахъ, ниже колѣнъ и до копытъ, вслѣдствіе чего изъ нихъ и готовится студень, а изъ телячьихъ головъ и ножекъ — заливное.

Къ 1-му, т. е. лучшему сорту, а, слѣдовательно, и самому дорогому, принадлежатъ слѣдующія части:

Вырѣзка 1-й сортъ, при ростбифѣ. Эта внутренняя вырѣзка окружена, въ этомъ мѣстѣ, около-почечнымъ, внутреннимъ жиромъ. Идетъ на самый лучшій бифтексъ, за который платится по 60 и даже по 80 коп. за фунтъ.

2) Краевая вырѣзка 2-го сорта, надъ тонкимъ филеемъ и тонкимъ краемъ. Вырѣзанная продается на бифтексъ и жаркое по 40 коп. за фунтъ. Будучи оставлена при тонкомъ краѣ, она составляетъ *антрекотъ* или худшій ростбифъ и который очень невыгоденъ. Гораздо лучше, купивъ этотъ весь кусокъ, вырѣзку отдѣлать для бифтекса, кусокъ мякоти для жаркого, а мясо, при костяхъ, употребить на супъ, но не на чистый бульонъ.

3) Тонкій филей находится между тонкимъ краемъ и ростбифомъ, идетъ угламъ съ 1 ребромъ и 3 позвонками. Въ верхней ея части находится также вырѣзка 2-го сорта, которая заложена по позвоночнику, поверхъ реберъ. Тонкій филей съ вырѣзкою доставляетъ прекрасное жаркое.

Если же вырѣзку вырѣзать на бифтексъ, то остальную часть можно употребить только на супъ, но не на чистый бульонъ.

4) Ростбифъ находится между тонкимъ и толстымъ филеемъ, представляетъ самую дорогую часть мясной туши, потому что содержитъ въ себѣ двѣ вырѣзки: одну *внутреннюю* 1-го сорта, самую дорогую, по 60 коп. за фунтъ, а другую *наружную*, называемую затылочною, по 40 коп. за фунтъ, разумѣется отъ черкаскаго, самаго лучшаго вола.

Это самая жирная часть вола.

Изъ этого ростбифа, всѣмъ отъ 12 до 30 фунтовъ, смотря по величинѣ вола, готовится самое лучшее жаркое. Такое жаркое подается на большихъ обѣдахъ или въ большой семьѣ цѣликомъ.

5) Толстый филей находится между ростбифомъ и огузкомъ. Заключаетъ переднія кости таза и крестца. Чрезвычайно цѣнная часть мясной туши, также съ кускомъ вырѣзки. Весь кусокъ, вмѣстѣ взятый, можно употребить, цѣликомъ, на жаркое, какъ ростбифъ.

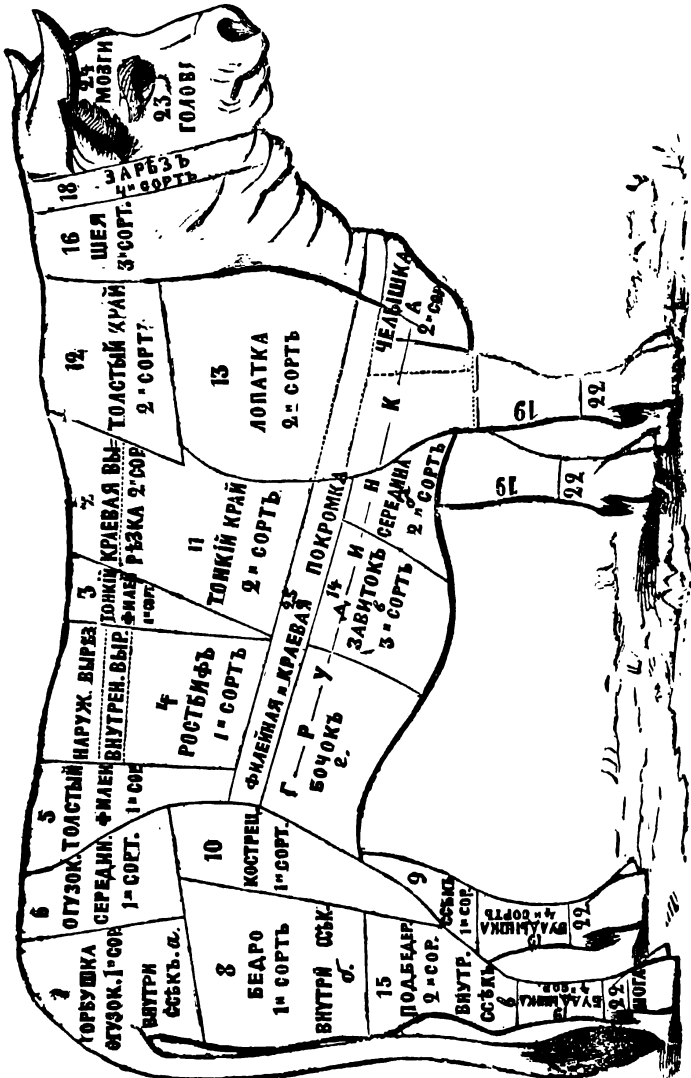
6) Огузокъ—середина. Такъ называется задняя часть туши, за толстымъ филеемъ. Въ немъ уже нѣтъ вырѣзки. Идетъ на самое лучшее бульи, а слѣдовательно и на бульонъ.

7) Горбушка огузка, какъ болѣе мягкая и цѣнная, употребляется исключительно на кусокъ разварной говядины, называемой *бульи*, а слѣдовательно и на чистый бульонъ. Кромѣ этого можно употребить и на тушеное жаркое.

Огузокъ оканчивается хвостомъ, который отрѣзывается и изъ него готовится супъ изъ хвостовъ, но и каждый бульонъ дѣлается вкуснѣе, если къ говядинѣ, которая въ немъ варится, прибавлять по фунту хвоста, который продается сравнительно дешево.

8) Бедро лежитъ книзу отъ огузка и толстаго филея, это самая лучшая часть мяса для чистаго, крѣпкаго бульона.

- 9) Сѣтъ находится съ внутренней стороны задней ноги и дѣлится на 3 части.
 а) Верхняя часть, за огузкомъ, составляетъ сѣтъ горбушку, употребляемую исключительно на тушное жаркое. Кости же на всякій супъ. Горбушку можно узнавать по округленной формѣ мяса, покрытой кожей.



- б) Середина сѣтна, свяди бедра, употребляется на жаркое, битки, зразы, клошь, кости же съ окружающимъ ихъ мясомъ, на бульонъ.
 в) Нижняя часть сѣтна, свяди подбедерка, употребляется на котлеты и супъ. Смотрѣть, чтобы не прирубивали къ нему верхней части буддышки, принадлежащей къ 4-му сорту.

10) **Кострець** рядомъ съ бедромъ, но ближе къ головѣ. Совсѣмъ нежирная, мясная часть. Идетъ на вразы, клопсы, на рубленныя котлеты, кости съ мясомъ на супъ.

Ко 2-му сорту мяса принадлежатъ слѣд. части:

11) **Тонкій край** съ 6 ребрами и соответственными позвонками. Находится между тонкимъ филеомъ и толстымъ краемъ. Считается лучше толстаго края, потому что къ нему прилегаютъ уже краевая вырѣзка, 2-го сорта, которая находится, по позвоночному хребту, поверхъ реберъ.

Не будучи вырѣзана, она составляетъ съ ребрами тонкаго края, такъ называемый **антрекотъ**, употребляемый для худшаго ростбифа, но который не выгоденъ, потому что въ немъ много реберъ и костей вообще. Купивъ большой кусокъ этой части, лучше отдѣлить вырѣзку на бифстексъ или жаркое, а все остальное употребить на супъ, но не на бульонъ.

12) **Толстый край**. Находится между тонкимъ краемъ и шею, съ 5 ребрами и 5 позвонками. Идетъ на кислые супы и развѣ на небольшіе куски жаренаго или битки. Его можно отличить отъ тонкаго края только тѣмъ, что замѣтна, срѣзанная съ него, передняя лопатка. Какъ при тонкомъ, такъ и при толстомъ краѣ надо смотрѣть, чтобы не прирѣзывали къ нимъ краевой поврѣзки, принадлежащей къ 4-му сорту мяса.

13) **Лопатка** идетъ отъ толстаго края и до буддышекъ, составляя всю переднюю ногу отъ ея начала, сверху. Эта часть вообще, хотя по суповому мясу и хороша, но не жирна, повтому и относится ко 2-му сорту и употребляется только на всевозможные супы и лѣбные щи. Также смотрѣть, чтобы не прирѣзывали къ ней верхнюю часть буддышки, принадлежащей къ 4-му сорту мяса.

14) **Грудинка**. Находится подъ лопаткою, начиная отъ шеи и до костреца. Дѣлится на 4 части:

а) Самая лучшая часть—передняя, называемая «челышно» и

б) Вторая часть, называемая **середина грудинки**, употребляются на кислые супы и щи. Мясо очень вкусное съ твердымъ жиркомъ и хрящиками, которое и подается во шахъ.

в) Третья, еще худшая часть, называется «завитокъ» и принадлежитъ къ 3-му сорту.

г) Четвертая, самая худшая, называется «боченъ», принадлежитъ къ 4-му сорту.

15) **Подбедерокъ**, ниже бедра 1-го сорта. Въ немъ много костей и сухожилій, но изъ него все же выходитъ хорошій бульонъ и замѣняетъ отчасти бедро.

Къ 3-му сорту принадлежатъ слѣд. части:

16) **Шея**. Чѣмъ ближе къ туловищу и къ верху, тѣмъ мясо ея лучше. Ее можно только варить на самый простой супъ. Затылокъ употребляютъ на колбасу итальянскую.

17) **Завитокъ**—третья, худшая часть грудинки. Содержитъ въ себѣ значительную часть брюшныхъ оболочекъ, употребляется на варено, въ самыя бѣдныя ховаяства.

Къ 4-му сорту принадлежатъ слѣд. части:

18) **Зарѣзъ**. Онъ составляетъ переднюю часть шеи. Употребляется въ рабочія артели, на варено.

19) **Буддыши**, называемыя также голяшмой и рульной. Двѣ заднія находятся между ногой и подбедеркомъ съ одной стороны и съѣдомъ съ другой. Двѣ переднія, между ногой и передними лопатками. Состоятъ изъ силошныхъ костей и сухожилій и употребляются на супъ.

20) **Бочень**, самая худшая, четвертая часть грудины. Представляет собою мясной доскутъ, безъ костей. Идетъ на варено, въ самыя бѣднѣйшаго семейства.

21) **Филейная и краевая покромка**. Первая составляет нижнюю часть ростбифа, а вторая нижнюю часть тонкаго края. Это полоса мяса идетъ—вдоль, начиная отъ шеи и до костреца, она отрѣзывается, такъ какъ по этой полосѣ туши, вытягиваются внутренности вола, что придаетъ ей и дурной вкусъ и запахъ, такъ что почти никуда не годится.

Слѣдующія части продаются по штучно, не по вѣсу.

22) **Ноги и губы** употребляются на студень, для бѣднѣйшаго класса людей.

23) **Голова волосья** употребляется на студень, для бѣднѣйшаго класса людей и для прислуги.

24) **Въ ней мозги**. Варятъ ихъ и жарятъ, употребляютъ также на фаршъ въ пирожки.

25) **Языкъ** не жарятъ, подается только варенымъ, какъ горячимъ, такъ и холоднымъ; его солятъ, коптятъ и употребляютъ на колбасы.

26) **Почки** употребляютъ на рассольникъ и въ соусъ. Почечный жиръ считается самымъ лучшимъ и употребляется въ воддуны, котлеты, зразы и т. д.

27) **Печенна**. Ее жарятъ.

28) **Ливеръ**, т. е. легкія и сердце употребляются для начинки пироговъ и на варено для бѣднѣйшаго класса людей.

29) **Рубцы** употребляютъ на супъ и соусъ.

30) **Бычачій хвостъ** на супъ.

31) **Мозги изъ воловьихъ костей**. Вынимаютъ изъ позвоночной хребтовой кости и употребляютъ въ англійскіе пудинги, въ плумъ-пудингъ и на помаду.

32) **Сало** вытапливается на фритюръ.

33) **Сердце** идетъ на варено и холодное для бѣднѣйшаго класса людей.

34) **Уши и нопыта** употребляютъ на варку клея.

35) **Нишки** на обертку колбасъ.

36) **Рога** на гребни, а концы ихъ на пуговицы.

37) **Кожа** идетъ на выдѣлку сапожнаго товара.

38) **Кровь** употребляется для поливки корней деревьевъ и для производства альбумина.

9) Относительный вѣсъ разныхъ сортовъ мяса, въ половинѣ туши вола, средняго размѣра.

Части 1-го сорта:

Ростбифъ	16 ф.
Толстый филей.	14 >
Тонкій филей, уголь съ 1 ребромъ и 3 позвонками	10 >
Оба куска огузка	23 >
Ведро.	18 >
Кострець	10 >
Ссѣкъ, всѣ 3 части вмѣстѣ взятыя.	28 >
Тонкій край—антрекотъ	20 >

Всего 139 ф.
или 3 пуд. 19 ф.

Части 2-го сорта:

Толстый край	28 ф.
Лопатка	30 >
Грудинка середина	16 >
> чельшко	7 >
Подбедерокъ	6 >
<hr/>	
Всего	89 ф.
	или 2 пуд. 9 >

Части 3-го сорта:

Шея	27 ф.
Завитокъ грудинки	20 >
<hr/>	
Всего	47 ф.
	т. е. 1 пудъ 7 >

Части 4-го сорта:

Зарѣзь	5 ф.
Буддышки	4 >
Бочекъ	6 >
Филейная покромка	4 ¹ / ₂ >
Краевая покромка	1 ¹ / ₂ >
<hr/>	
Всего	25 ф.
	Итого 7 п. 20 >

Въ цѣломъ волѣ, слѣдовательно, 15 пудовъ.

10) Распознавание качества мяса.

Надо стараться брать всегда самую свѣжую привію, слѣдовательно и свѣжее мясо, которое, по опредѣленію Ледзеби, узнается слѣдующимъ образомъ:

Хорошая, свѣжая говядина должна быть:

1) «Ни блѣдно-алаго, ни насыщенно-краснаго цвѣта, потому что первый служитъ признакомъ болѣзни, а второй указываетъ, что животное не было убито, а умерло съ сохраненіемъ всей крови, или что оно страдало острой лихорадкой.

2) Хорошее мясо должно имѣть лишь незначительный или даже вовсе не имѣть запаха и при томъ запахъ его не долженъ быть непріятный, потому что больное мясо отличается тошнотворнымъ, трупнымъ запахомъ, а иногда даже пахнетъ лѣкарственными средствами. Запахъ этотъ легко различается послѣ того, какъ мясо разрѣжутъ и сполоснутъ теплою водою.

3) Оно не должно ни слишкомъ сильно сморщиваться, ни слишкомъ много терять на вѣсъ, при приготовленіи.

4) Простоявъ день или около того, оно не должно давать ни струи жидкости, ни покрываться влажностью, напротивъ того, поверхность его должна оставаться сухою.

5) Жиръ долженъ быть въ надлежащемъ количествѣ, потому что какъ недостатокъ, такъ и излишекъ его, должны считаться дурнымъ признакомъ.

6) Чтобы узнать, свѣжая говядина или нѣтъ, стоитъ только купить лакмусовой бумаги, состоящей изъ розовыхъ и синихъ листочковъ (100 листочковъ— 5 коп.). Если, приложивъ къ говядинѣ сивій листочекъ, онъ сдѣлается краснымъ, то это знакъ, что мясо не свѣжее, что въ немъ уже образовалась кислота. Если же приложить къ говядинѣ розовый листочекъ и онъ сдѣлается синимъ, знакъ, что мясо совершенно свѣжее.

7) *Волове* мясо можно употреблять лишь на 2-й или на 3-й день, послѣ убоя,

потому что, когда оно еще *горячо—парное*, оно как кисель, так что его нельзя разрубить ровными кусками по тому шаблону, какой принять в мясной технике.

8) Мясо во второй и третий день, после убоя, называют все же парным, в знак доказательства его свежести.

9) Мясо, только что убитого вола, до 2-го дня, бывает всегда жестким, как при варке, так и при жарении его, и не так удобоваримо.

Съ 3-го дня оно, под влиянием образующейся в нем кислоты, размячется, делается и приятнее на вкус, мягче и удобоваримее.

Поэтому, при домашнем убое скотины, как напр., в деревнях, необходимо следить за тем, чтобы мясо полежало дня два даже в теплом месте, и затем уже было вынесено на лед.

Тотчас, после убоя, мясо имеет блестящую поверхность и вишнево-красный цвет с фиолетовым оттенком.

Начиная со второго дня, поверхность мяса уже не блестит и имеет совершенно ровную поверхность, при разрезе и матовый, более ярко-красноватый цвет, полученный от действия кислорода воздуха. В последствии, при надавливании пальцами, оно уже не имеет той большой упругости, какую имеет во второй день, оно получает уже некоторую дряблость, как будто чем-то размягчено.

Мерзлое мясо. Замораживание его происходит от замерзания, находящейся в составе его, воды. При замерзании, оно увеличивается отчасти в весе, но особенно в объеме.

Мерзлое мясо разрубается очень ровно. Оно, если впервые замерзло и не оттаивало, несколько не вредно, хотя менее удобоваримо, чем парное.

Во всяком случае замораживание мяса это самое лучшее средство для его сохранения. Оно может сохраняться тысячелетия, как говорят ученые, если не будет подвержено оттаиванию.

Мясо, купленное мерзлым, должно быть в кухне только обмыто, перед его употреблением, растаять же оно должно уже в кастрюле при варке или жарении, но никак не раньше.

Надо остерегаться покупать не мерзлое, но оттаянное мясо. Узнавать его можно следующим образом. Цвет оттаяло ярко или кирпично-красный. Поверхность разреза ровная и чрезвычайно влажная. При дотрагивании, такое мясо обильно смачивает пальцы. При надавливании пальцем, он углубляется в мясо, как в тесто и оставляет после себя ямку, которая не наполняется сама собою, как это делается в парном мясе.

Если такое мясо положить на блюдо, то, по прошествии некоторого времени, кругом мяса образуется, как бы лужица жидкости, цвета алой крови. Мясники, в данном случае, оправдываются тем, что эта жидкость служит не доказательством оттаяния, а доказательством сочности мяса.

Оттаянное мясо скорее портится, чем парное, потому что, при оттаивании мяса, выливается из него оттаявшая вода, входившая некогда в состав его, в первые дни после убоя. По пути вылившейся воды проникает воздух с разными гнилостными иногда зародышами, которые, пристав к поверхности мяса, получают в нем пищу для своего развития и размножения.

Хотя мерзлое мясо менее вкусно и удобоваримо, чем парное, но замершее один раз только, в свежем виде, может еще быть допущено к употреблению. Но если замерзшее мясо оттаяло, опять замерзло и снова оттаяло, то такое уже положительно должно быть исключено из употребления, оно делается, в высшей степени, дряблым и узнать его можно по одному самому главному признаку, а именно: по неравномерности окраски или цвета мяса, начиная от ярко-красного и до со-

вершено черно-краснаго цвѣта, тогда какъ мясо замерзшее въ первый разъ блѣдно-сѣроватаго цвѣта.

Мясо, которое замерзаетъ въ четвертый разъ и болѣе дѣлается сплошь совершенно черно-краснымъ и почти никуда не годнымъ, по своимъ внутреннимъ качествамъ.

Въ случаѣ крайней необходимости употребить кому-либо попортившееся мясо, совѣтуютъ положить его въ кастрюлю съ водою, поставить на хорошій огонь, дать вскипеть, снять пѣну, затѣмъ бросить въ кастрюлю горячій, твердый, но не дымящій, березовый уголь, оставить его минуты на двѣ—три. Какъ мясо, такъ и бульонъ теряютъ отъ этого совершенно и дурной запахъ и дурной вкусъ, хотя мясо не теряетъ свои вредныя свойства для здоровья.

Вообще чѣмъ мясо жирнѣе, тѣмъ оно скорѣе портится.

Печенка. Свѣжая, бычья печенка всегда имѣетъ блестящую, гладкую поверхность, коричневый, шоколадный цвѣтъ, часто съ фиолетовымъ, а иногда и съ желтоватымъ оттѣнкомъ. При разрѣзѣ, сочится изъ нея кровь, при надавливаніи замѣчается упругость, при сильномъ надавливаніи пальцемъ, происходитъ разрывъ тканн, но ямки, какъ это бываетъ въ гнилой печени, не получается. Запахъ свѣжей печени—съ легкой горечью отъ желчи.

У загнившей же печени, цвѣтъ матовый, поблекшій, гниристо-желтый съ зеленоватымъ отливомъ. Самая ткань дряблая и, при надавливаніи пальцемъ, остается ямка.

Сохранять ее долго нельзя и если почему либо употребленіе ея нужно отложить до другого дня, то сохранить ее можно только въ холодной водѣ такъ, чтобы всю ее покрыло. Во всякомъ случаѣ, передъ употребленіемъ, ее надо мочить нѣсколько часовъ въ холодной водѣ.

Почки. Точно также и почки надо, передъ употребленіемъ, мочить въ водѣ, разрѣзавъ ихъ пополамъ.

Мозги. Состоятъ изъ двухъ частей, ихъ также слѣдуетъ мочить въ холодной водѣ, перебивъ ее раза два, чтобы выдѣлилась изъ нихъ вся кровь. Поверхность свѣжихъ мозговъ блеститъ, при надавливаніи пальцемъ видится упругость и отсутствіе ямокъ. У загнившихъ же, ткань тусклая, мягкая, сметанообразная, тянется и легко растирается между пальцами. Въ лѣтнее время мозги портятся уже въ концѣ первыхъ сутокъ, но на льду могутъ простоять въ водѣ, 2—3 сутокъ.

Бычья голова. Узнать свѣжа она или нѣтъ, можно по губамъ быка. Если, отвернувъ нижнюю губу и осмотрѣвъ внутреннюю поверхность всей морды, эта поверхность представится блестящею, стекловидною, неизмѣнною, значитъ она свѣжая. На попортившейся же замѣтны красныя полосы и пятна, болѣе или менѣ крупные пузыри, которые, при худшемъ состояніи мяса, лопаются, представляя изъязвленія, такъ что мясо виситъ иногда клочьями и сдирается доскутками.

Воловыя ноги. Не должны имѣть ни язвъ, ни пузырей, особенно въ разщелинѣ между копытами, что бываетъ въ тѣхъ, которые уже портятся.

Въ случаѣ, если будутъ куплены подобныя, попортившіяся головы и ноги, ихъ надо особенно тщательно вымыть и опалить на голомъ огнѣ, такъ какъ, при этомъ легкомъ обжариваніи всей поверхности кожи, удаляются всѣ попорченныя части, дѣлая остальное мясо безвреднымъ.

Воловій языкъ. Языки продаются свѣжими, посоленными и копчеными. На языкѣ, начинающемъ портиться, видны, то красныя, то синевато багровыя пятна, то пузырьки, то изъязвленія; иногда до половины бываетъ облѣзшимъ, при чемъ пораженная часть ярко-краснаго цвѣта.

II) Питательность воловьего мяса.

Изъ опытовъ ученыхъ пришли къ заключенію, что самое питательное и удобное варимое мясо—это кусокъ разварной говядины, опущенной въ кипятокъ и въ мѣру сваренной, т. е. не переваренной. Что вообще сырое мясо переваривается въ желудкѣ въ продолженіи 2 часовъ.

Полувареное	въ продолженіи 2 ¹ / ₂ часовъ.
Вареное и полужареное	» 3 часовъ.
Жареное	» 4 часовъ.

12) Краткій перечень кушаньевъ изъ воловьей туши.

Кушанья эти дѣлятся на 16 главныхъ сортовъ:

1) Бульонъ. 2) Разварная говядина—бульи. 3) Ростбифъ или говядина, жареная въ духовой печи. 4) Вырѣзка, жареная на плитѣ. 5) Тушоная говядина на плитѣ. 6) Бифтексъ. 7) Рубленныя котлеты и пр. мясные фарши. 8) Зразы. 9) Клопсъ. 10) Мозги. 11) Языкъ. 12). Почки. 13) Печенка. 14) Рубцы. 15) Кушанья изъ головы и ногъ. 16) Солонина, т. е. посоленная говядина.

13) Экономическій разборъ нѣкоторыхъ крупныхъ кусковъ говядины.

1) Рисунокъ ростбифа.



Описаніе ростбифа уже дано на стр. 15.

Онъ подается на большихъ обѣдахъ или въ большой семьѣ цѣликомъ. Въ маленькой же семьѣ, гораздо выгоднѣе, если, купивъ эту часть туши вола, вѣсомъ въ 12—20 фунтовъ, не жарить ее цѣликомъ, а раздѣлить ее на слѣд. части, какъ показано на рисункѣ:

Подъ № 1 находится мягкій кусокъ мяса—вырѣзка, которую можно изжарить въ духовой печи.

Подъ № 2 находится вторая мягкая вырѣзка, которую можно употребить на бифтексъ, а также изжарить цѣликомъ, до готовности, на плитѣ или начать только жарить на плитѣ, а дожаривать въ духовой печи.

Подъ № 3 находятся кости, которыя вырѣзать на борщъ или щи.

Подъ № 4 находится самый лучший жиръ, собираемый на фритюръ.

2) Рисунокъ толстаго филея.



О немъ сказано на стр. № 15.

Его жарить цѣликомъ, какъ ростбифъ. Но въ маленькомъ хозяйствѣ, купивъ 10—12 фун. этой части туши, гораздо выгоднѣе раздѣлить ее на части, а именно:

Подъ № 1, кусочекъ вырезки употребить на бифтексъ или изжарить цѣликомъ.

Подъ № 2 находится кусокъ пѣжнаго, мягкаго мяса, которое можно начать жарить на плитѣ, докопчить же въ духовой печи.

Мясо подъ № 3 употребляется только на рубленныя котлеты.

Подъ № 4 косточка, употребляемая на супъ и даже на бульонъ съ кусочкомъ котлетнаго мяса отъ № 3, но отнюдь не отъ № 2, которое идетъ на жаркое.

3) Рисунокъ костреца.



О немъ сказано на стр. № 17.

Часть подъ № 1 идетъ на зразы, клопсъ.

Подъ № 2—на рубленныя котлеты.

Подъ № 3—кость съ мясомъ на супъ.

4) Рисунокъ тонкаго края.



О немъ сказано на стр. № 17.

Подъ № 1 значится вырѣзка, употребляемая на бифштексъ или жаркое.

Все остальное употребить на супъ, но не на чистый бульонъ.

14) Сбереженіе мяса.

Свѣжее мясо сберегаютъ съ недѣлю слѣд. образомъ:

1) Сохранять на льду такъ, чтобы оно не замерзало.—Не класть его прямо на ледъ, лучше навѣшивать на крюкъ, продѣвъ сперва сквозь мясо веревку.

2) За неизмѣнимъ ледника сохранять въ владовой, обертывая въ холстину, промоченную уксусомъ или соленою водою.

3) Сохраняють въ цѣльномъ или снятомъ сыромъ или кипяченомъ молокѣ, въ простоквашѣ или сывороткѣ ежедневно ихъ переменяя, налить, чтобы только прикрыло, наложить кружокъ и чистый камень. Можно сохранить такимъ образомъ, лѣтомъ на ледникѣ съ недѣлю.

4) Погружаютъ его въ растопленный, говяжий жиръ, который, застывая, также предохраняетъ мясо отъ порчи. Этотъ жиръ годится для кухни.

5) Разъ вскипятить въ небольшомъ количествѣ воды, переложить и перелить все въ мураленный горшокъ, прибавивъ прованскаго или подсолнечнаго масла, тщательно закрыть.

6) Сохранять мясо въ безвредномъ растворѣ буры, беря на ведро кипяченой воды отъ $\frac{1}{2}$ до 1 фун. буры. Но все-же, при употребленіи, тщательно перемыть въ нѣсколькихъ водахъ.

7) Разные порошки, которыми осыпаютъ мясо считаются безусловно вредными, въ томъ числѣ и салициловый порошокъ.

15) Перечень разнородныхъ правилъ, при приготовленіи кушаньевъ.

Правила относительно мяса.

1) На хорошій, чистый, крѣпкій бульонъ берется говядина преимущественно отъ бедра. На бульонъ похуже отъ сѣвка, востреца, огузка, подбедерка, буддышекъ и пр.

2) Если изъ бульона надо подать, на второе блюдо, разварную говядину—бульи, то на такой бульонъ надо брать отъ огузка—середины. На худшее бульи отъ сѣвка—горбушки или востреца.

3) Если варятся щи какія нибудь и во щахъ надо подать говядину, то можно взять груднику или кусокъ отъ огузка.

4) Если не надо подавать во щахъ говядины, то взять ребра отъ толстаго или тонкаго края, вырѣзку же употребить на бифштексъ или жаркое.

5) Если на второе блюдо нужна жареная говядина или вразы, то взять 6—7 фунтовъ говядины отъ тонкаго или толстаго края, срѣзать ребра, употребить ихъ на щи, борщъ и пр., а мягкую часть—на жаркое.

6) Если нужны котлеты и прочія кушанья изъ рубленой говядины, а фаршъ для пирожковъ и пр., то взять $4\frac{1}{2}$ —5 ф. говядины отъ бедра, сѣвка или отъ передней лопатки, которая дешевле края, вырѣзать $1\frac{1}{2}$ —2 фунта мягкой говядины на котлеты и пр. изъ остальныхъ же 3 фунтовъ сварить супъ, положивъ въ него оставшіяся отъ котлетъ жиля. Когда это мясо при костяхъ сварится, снять его, изрубить и употребить на фаршъ для пирожковъ, караваевъ, подаваемыхъ къ супу, на форшмакъ и т. п. или отдать прислугѣ.

Нарочно для супа можно иногда и не покупать говядины, а варить его изъ говяжьихъ обрѣзковъ и костей оставшихся отъ жаркаго, изъ обрѣзковъ и костей говядины, индѣекъ, курицъ и пр., которые назначены на жаркое, если этихъ обрѣзковъ наберется до 3-хъ фунтовъ.

7) Если же разварная говядина ни на что не нужна, то можно варить

бульонъ, щи или борщъ изъ буддышекъ, которые стоятъ сравнительно довольно дешево: отъ 3 до 12 коп. сер. штука; одной такой буддышки достаточно на 6 человекъ, но ее надо, разрубить на части, варить подольше и затѣмъ тщательно процѣдить бульонъ, чтобы не попались осколки костей; но изъ буддышекъ бульонъ бываетъ мутный и повтому его можно подавать съ лапшею, клецками, приготовить итальянскій супъ съ макаронами и лейзономъ и т. д.

8) Если говядина варится для супа то, чтобы онъ былъ вкуснѣе и крѣпче, надо сполоснувъ говядину, опустить ее въ кастрюлю съ холодною водою. Отъ холодной воды, поры постепенно расширяются и весь мясной сокъ вываривается, при чемъ говядина становится менѣе сочною, а бульонъ крѣпче.

9) Если же говядину надо подать на второе блюдо и она должна быть сочная, то говядину опускаютъ въ кипятокъ, чтобы поверхность куска сейчасъ же стянуло кипяткомъ и чтобы онъ сварился, сохранивъ должную сочность. Наваръ будетъ въ такомъ случаѣ менѣе крѣпокъ и долженъ быть употребленъ для суповъ—щуре и пр. кислыхъ суповъ, говядина же будетъ сочнѣе.

10) Самая здоровая и питательная вещь въ бульонѣ—это бѣлковина, которую снимаютъ съ бульона, въ видѣ пѣны и выбрасываютъ, но дурно дѣлаютъ—ее лучше сливать въ отдѣльную кастрюлечку, выпитить отдѣльно, на маломъ огнѣ; За обѣдомъ же, вливать ее въ тарелку съ супомъ, предназначеннымъ для слабыхъ и малокровныхъ, а лучше совсѣмъ не снимать пѣны и передъ обѣдомъ только процѣдить бульонъ сквозь ситечко.

11) Чтобы подцвѣтить бульонъ, надо одну луковицу, вмѣстѣ съ шелухой, обтереть, разрѣзать на двое и поджарить ее кругомъ, на горячей плитѣ, но смотрѣть, чтобы не подгорѣло. Тогда опустить въ бульонъ и варить его. Для подцвѣчивания бульона употребляется также жженый сахаръ, или грибной отваръ, или просто одна луковая шелуха. Вмѣстѣ съ лукомъ необходимо, для вкуса, точно также поджаривать на плитѣ морковь, петрушку и сельдерей.

12) Ни разварной говядины, ни ветчины, ни курицы не надо вынимать изъ отвара до отпуска, иначе обсохнутъ и будетъ невкусно.

13) Супъ изъ рябчиковъ, глухарей, куропатокъ и пр. дичи готовится какъ бульонъ изъ курицы, но только кости прибавляются къ оттяжкѣ не сырыми, а поджаренными въ маслѣ и спинки отъ дичи не кладутся совсѣмъ, такъ какъ придаютъ супу горечь.

14) Оттяжку, приготовленную для очистки бульона изъ бѣлковъ и холодной воды, надо всегда согрѣть горячимъ бульономъ, а не вливать ее въ горячій бульонъ холодною. Варить бульонъ съ оттяжкой надо около 1½ часа.

15) Если готовится блюдо изъ филе курицы или дичи, то оставшіяся отъ нихъ кости, надо истолочь, поджарить въ маслѣ и прибавить къ мясной оттяжкѣ, что придаетъ супу пріятный и пикантный вкусъ. Также можно оставлять кости изжареной уже курицы или дичи, толочь ихъ, прибавлять къ оттяжкѣ.

16) Борщъ, передъ отпускомъ надо подкрашивать сокомъ изъ сырой натертой свеклы, съ которыми разъ вскипятить.

17) Въ большомъ хозяйствѣ берегаютъ воловьи кости, оставшіяся отъ разварной говядины. Изъ пуда накопившихся костей, вывариваютъ 1½ ф. иначе 3 стакана крѣпкого бульона, который сохраняютъ затѣмъ въ холодномъ мѣстѣ и подливаютъ въ подливки, по чайной ложечкѣ.

18) Очищается бульонъ: бѣлками, икрой, сырымъ мясомъ.

19) Оставшуюся отъ обѣда вареную или жареную говядину и пр. лучше всего сберегать къ слѣдующему дню, особенно лѣтомъ, въ ветошкѣ, смоченной соленой водою. Она охраняетъ отъ мухъ.

20) Варится все гораздо дольше, чѣм жарится.

21) Котлеты, бифтексъ, мелкую дичь, рыбу, мозги, крокеты, оладьи и пр. жарить передь самымъ обѣдомъ, и тотчасъ подавать, пока не обсохли, потому что въ такомъ случаѣ только можетъ быть вкусно, а этого можно достигнуть только подачею обѣда въ назначенный часъ.

22) Каждый супъ и жаркое, которое варится, печется, жарится или тушится, надо ставить сперва на большой огонь, а потомъ дожаривать или доваривать на меньшемъ огнѣ.

23) Мозги, картофельныя крокеты лучше всего жарить на свѣжемъ фритюрѣ.

24) Когда говядина тушится въ кастрюлѣ, то надо чаще ее, то переворачивать, то поднимая ее, мѣшать ложкою соусъ съ кореньями и хлѣбомъ, для того, чтобы жаркое не подгорѣло. Если же подгоритъ, то тотчасъ вынуть говядину, срѣзать подгорѣлое, соусъ перелить въ другую посуду, кастрюлю вычистить и вымыть и тогда уже перелить въ нее снова все, для дальнѣйшаго жаренья, подливъ бульона.

25) При жареніи: котлетъ, бифтекса, зразъ и пр. надо раскалить сковородку, подрумянить масло, на сковородкѣ или въ кастрюлѣ и тогда только класть мясо, чтобы подрумянилось со всѣхъ сторонъ, а потомъ уже дожаривать на легкомъ огнѣ, переворачивая и обливая стекающимъ соусомъ.

26) Также и жаркое, обмазавъ масломъ и подливъ 2—3 ложки воды, надо ставить на противнѣ, сразу въ горячую печь, чтобы обжарилось кругомъ, а потомъ уже дожаривать въ меньшемъ жару, каждые 10 минутъ поливая стекающимъ соусомъ и прокалывая сверху внизъ двумя шпиковками или вилкой. Въ этомъ заключается весь секретъ хорошаго жаркаго; надо смотрѣть также, чтобы не пережарилось.

27) Если печь слишкомъ жарка и при этомъ мала, какъ напр., духовая печь для ростбифа, то, чтобы сверху не подгорѣло, надо прикрывать ростбифъ листомъ чистой бумаги, смочивъ ее водою и обливая затѣмъ и самую бумагу стекшимъ на противень, мяснымъ соусомъ. Но никогда не употреблять для этого газетную, т. е. печатную бумагу. Всякое жаркое готово ли оно узнается по соусу, если онъ еще кровянистый, знавъ, что оно не готово.

28) Въ ветчинѣ бываютъ родъ бациллы, называемыхъ трехиниѣ и финнѣ. Для уничтоженія первыхъ, необходимо 65°/о жара, а для уничтоженія финнѣ 50°/о. При варкѣ и при жаренѣ ветчины необходимо прокалывать ее глубоко въ нѣсколькихъ мѣстахъ, чѣмъ чаще, тѣмъ лучше, чтобы эти 65°/о жара проникли до самой середины окорока. Только въ такомъ случаѣ можно считать эту ветчину вполне безвредною и быть гарантированными отъ трехиниѣ и финнѣ.

29) Всегда надо брать все свѣжее, слѣдовательно и самую лучшую говядину, потому что въ ней важно для здоровья не столько количество, сколько качество.

Очень выгодно брать, напр. на 6—8 человекъ, по 15 ф. заразъ говядины отъ ссѣка или толстой горбушки, потому что изъ нихъ можно приготовить супъ и жаркое на три дня, а именно:

а) 1) фунтъ мягкой говядины употребить на супъ—скороспѣлку, см. №.

б) 6 ф. мягкой говядины отрѣзать на жаркое и изжарить его цѣлымъ кускомъ, въ кастрюлкѣ. Первый день подать съ картофелемъ, второй день—съ макаронами и т. п.

в) 3 ф., вмѣстѣ съ жиромъ, отрѣзать на котлеты № 659.

г) А остальные 5 ф. костей, жилъ и мелкихъ кусочковъ употребить въ супъ на два дня. Въ первый же день приготовить бульонъ, на второй день супъ—пюре съ крупами и пр.

Правила относительно рыбы и раковъ.

32) Если рыба варится для ухи, то ее надо опустить въ холодную воду, если же варится для подачи подъ соусомъ или для маіонезовъ, то опускается въ кипящій уже отваръ съ кореньями, лукомъ, лавровымъ листомъ, перцемъ и солью.

33) Кожу осетрины не слѣдуетъ варить, такъ какъ она придаетъ навару непріятный вкусъ. Разварную осетрину надо сперва охладить, чтобы нарѣзать ее равными порціями, иначе разваливается.

34) Когда варится, для домашняго обѣда, свѣжая дососина для ботвиньи (по $\frac{1}{4}$ ф. на тарелку), то надо воду посолить, но не слишкомъ, чтобы можно было употребить этотъ отваръ на 1—3 тарелки ухи, положивъ въ него 1 лавровый листикъ, зерна 2—перцу, сварить въ немъ нѣсколько штукъ картофеля и разъ вскипятить въ немъ, кусочками нарѣзанный огурецъ, свѣжій или соленый. Такую экономію можно соблюдать только при домашнемъ обѣдѣ, потому что большая рыба для маіонезовъ должна вариться въ болѣе соленой водѣ, негодной для ухи.

35) Подавая судака, напр. съ картофелемъ, яйцами и масломъ, отваръ изъ судака употреблять на рыбный супъ.

36) Когда варятся раки, то оставшіяся скорлупки вымыть, высушить, истолочь на раковое масло. При варкѣ раковъ, ихъ надо опускать непременно въ крутой, соленый кипятокъ съ укропомъ.

37) Очищенные раковыя шейки, положенныя уже въ какой-нибудь соусъ или супъ, никогда не надо болѣе варить, а только подогрѣть до самаго горячаго состоянія.

38) Раки не надо вынимать изъ отвара до отпуска, иначе обсохнутъ и будутъ невкусны.

Экономическая замѣтка относительно покупки и употребленія свѣжей рыбы.

39) Купить 12-ти фунтоваго, свѣжаго судака.

Изъ головы и хвоста, всѣмъ въ 2 ф., съ прибавленіемъ 1 фунтоваго окуна или 5 свѣжихъ ершей, сварить уху, на 6—8 тарелокъ.

б) Изъ 5 фунтовъ приготовить заливное.

в) Изъ 3 фунтовъ сдѣлать рыбныя котлеты.

г) Изъ 2-хъ ф. нарѣзать ломтики,—поджарить въ маслѣ, употребить на рыбную сельанку.

Правила относительно овощей.

40) Для бульона, изъ овощей, на 6—8 чел., берется основныхъ кореньевъ $\frac{3}{4}$ ф. и затѣмъ еще $1\frac{1}{2}$ фунта неочищенныхъ еще тѣхъ овощей, вкусъ которыхъ долженъ преобладать, такъ напр. $1\frac{1}{2}$ ф. селлерая, $1\frac{1}{2}$ ф. рѣпы, или брюквы и т. п.

41) Бѣлую фасоль, чечевицу и сушенный горошекъ надо разварить безъ соли и потомъ уже посолить.

42) Чтобы они скорѣе разварились класть немного соды.

43) Передъ варкой сушопныхъ грибовъ ихъ надо всегда обдать сперва кипяткомъ, перемыть хорошенько, чтобы удалить съ нихъ пыль и песокъ, такъ какъ холодной водой эта цѣль не достигается.

44) При покупкѣ грибовъ, надо выбирать самый лучший сортъ, который отличается тѣмъ, что шляпки снаружи зеленоватыя, низъ же и разрѣзъ бѣлые, корешки короткіе и веревка на которой нанизаны тонкая.

45) Средство исправлять попортившіяся картофель. Когда весною картофель попортится, надо каждый разъ, передъ употребленіемъ, очистить, его вырѣ-

затъ сгнившія мѣста, налить холодной водою, поставить на плиту, дать вскипѣть, слить воду, налить свѣжей уже посоленной воды и дать кипѣть до готовности.

46) Разварной картофель, равно какъ и разварная крупа и печенныя яблоки, предназначенныя быть протертыми, должны протираться *горячими*, сквозь терку, — меленку, или сквозь рѣшето, потому что тогда легче протереть ихъ и они спорнѣе.

47) Очищенные отъ кожицы: картофель, яблоки или груши надо тотчасъ же бросать въ холодную воду, въ которой и должны лежать, до употребленія, иначе почернѣютъ, но лежать не долго.

48) Свѣжую капусту, предназначенную для пирога, надо обдать кипяткомъ, изрубить, посолить, черезъ 10 минутъ выжать, тогда уже положить въ кастрюлю съ масломъ, иначе будетъ горька.

49) Свѣжую, бѣлую и красную капусту, предназначенную для салата, надо, чтобы она была мягка, шинковать, обдать ее соленымъ кипяткомъ, и потомъ уже заправлять ее: прованскимъ масломъ и пр.

Съ кислой салатной капусты надо слить сокъ въ салатникъ, ложкою, выжимая капусту. Затѣмъ капусту обдать горячей водою. Когда вода стечетъ положить капусту въ салатникъ; приправить по вкусу сахаромъ, подлить выжатый сокъ.

50) Чтобы поджарить лукъ, надо растопить въ кастрюлечкѣ масло, всыпать очищенный и мелко изрубленный лукъ, мѣшая поджарить его до известной степени, смотря по кушанью, въ которое предназначается. Но такъ какъ не всѣ любятъ лукъ, то накрошивъ его можно завернуть въ кисейку, вымыть подъ краномъ холодною водою, сильно его выжимая и тогда уже употреблять.

51) Свѣжіе, т. е. очень молодые корни, какъ морковь, петрушка, картофель, для основнаго говяжьяго бульона, не годятся; надо класть старыя, которые сваривъ въ бульонѣ, передъ отпускомъ вынуть, и замѣнить ихъ свѣжими, заранѣе отдѣльно въ бульонѣ сваренными. Вылущенный же свѣжій горошекъ, никогда не надо варить съ другими овощами, а отдѣльно въ бульонѣ или въ соленой водѣ, откинуть на дуршлакъ и готовый всыпать въ бульонъ, подливая отваръ его по вкусу, потому что вкусъ его очень сильный и можетъ заглушить собою вкусъ всѣхъ прочихъ овощей. Свѣжіе огурцы, для салата, очищаются ножомъ отъ кожицы и затѣмъ шинкуются ломтиками въ шинковкѣ или острымъ ножомъ.

52) Всякую зелень надо, для сохраненія ея цвѣта, опускать въ соленый кипятокъ съ прибавленіемъ чуть-чуть соды и варить въ эмальированной, закрытой кастрюлкѣ.

53) Если понадобится сырой свекольный сокъ въ борщъ или морковный сокъ, какъ лѣкарство, то надо корни эти сперва очистить, вымыть, натереть на теркѣ и затѣмъ сокъ выжать сквозь ветошку.

54) Если картофель варится съ тѣмъ, чтобы отваръ его былъ употребленъ въ супъ, такъ какъ онъ придаетъ сладость, то онъ опускается въ небольшое количество пропѣженнаго и остывшаго бульона. Если же нуженъ сочный картофель, то опускается въ соленый кипятокъ.

55) Всякую свѣжую зелень надо начинать варить за часъ до отпуса, а нѣкоторые и за $\frac{1}{2}$ часа, иначе переварятся.

Правила относительно яицъ.

56) Тщательно отдѣлять бѣлки отъ желтковъ, потому что, если въ бѣлки, предназначенныя быть взбитыми, въ густую пѣну, попадетъ желтокъ, то онъ мѣшаетъ бѣлкамъ быть взбитыми, какъ слѣдуетъ.

57) Разбивая яйцо, надо его надколоть сбоку, по срединѣ, чѣмъ-нибудь острымъ, лучше всего о край стакана, затѣмъ осторожно разломить на двѣ поло-

вины и потомъ перемищать желтокъ изъ одной половины въ другую и обратно, выпуская бѣлокъ въ подставленный сосудъ, пока не отдѣлится весь бѣлокъ.

58) Разбивая яйца, надо разбивать ихъ всегда надъ отдѣльною чашкою, посмотреть свѣжо оно или нѣтъ и если совершенно свѣжее. то тогда уже отдѣлить бѣлки въ бѣлкамъ, а желтки въ желткамъ.

59) Оставшюся яичною скорлупою чистять внутри графина, бутылки и пр.

60) Желтки, предназначенные для пудинговъ, тортовъ и пр. растираютъ въ каменной чашкѣ, до бѣла, съ мелко просѣяннымъ сахаромъ рафинадомъ, въ тепломъ мѣстѣ, т. е. въ комнатѣ.

61) Бѣлки же, равно какъ и густыя сливки сбиваются въ густую пѣну, въ холодномъ мѣстѣ. Лучше всего до сбивки продержать ихъ на льду или на снѣгу. Сбивать на блюдѣ, плоскою металлическою сбивалкою или деревянною вилкою. Всегда начинать сбивать слегка и медленно, за атѣмъ все сильнѣе и сильнѣе, иначе никогда не собьются въ густую, гладкую массу. Сбивалкою спирально надо сбивать въ глубокомъ салатникѣ.

62) Въ супъ, а также и въ соусъ кладутся иногда, для вкуса, желтки со сливками, такъ напр., на супъ на 6 человекъ берутся два желтка и $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ. Въ такомъ случаѣ надо взбить два желтка въ каменной чашкѣ, развести $\frac{1}{2}$ ст. сливокъ, размѣшать хорошенъко, влить тогда 3 суповыя, большія ложки, иначе 3 стакана кипящаго супа, быстро при этомъ мѣшал, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, перелить въ суповую миску, долить остальнымъ бульономъ, подавать. Если кладется въ супъ сметана, то надо съ нею разъ вскипятить.

Правила относительно крупъ, муки, соли.

63) Манная крупа, вермишель, макароны, лазанки, топиоко, должны вариться сразу въ общемъ, но процеженномъ уже бульонѣ, который долженъ тогда едва, едва кипѣть, на самомъ маломъ огнѣ. Первые съ $\frac{1}{4}$ часа, а три остальные немного долѣе.

64) Если рисъ варится для супа-пюре, такъ что нуженъ рисовый отваръ, то перемятый рисъ опускается въ холодную воду и варится, пока не разварится.

65) Если же нуженъ самый рисъ для пудинговъ, къ курицѣ, въ бульонъ и пр., то перемять его, обланжировать въ соленомъ кипяткѣ, слить, опустить рисъ въ свѣжую кипящую воду или молоко, сварить.

66) *Какъ изъ дурной муки испечь хороший хлѣбъ.* Когда зерна ржи проросли, то мука, смолотая изъ нихъ, какъ извѣстно, не годится для печенія хлѣба, потому что приготовленный изъ нея хлѣбъ распадается и дѣлается совсѣмъ негоднымъ для пищи. Чтобы изъ подобной муки получился хорошій, годный къ употребленію хлѣбъ, слѣдуетъ во-время приготовления тѣста, на 3 фунта муки, прибавлять по 2 лота обыкновенной, поваренной соли.

67) *Средство исправлять муку.* Если крупичатая мука сдѣлается кислую, то положить на каждый фунтъ муки чайную ложку съ верхомъ магнезиі, печь булки и кислота не будетъ ощутительна.

68) *Приготовлять булью соль къ столу.* На 3 стакана простой соли налить 6 или 7 стакановъ кипятку, поставить на плиту кипятить. Когда начнетъ кипѣть бѣлымъ влючемъ, снять шумовкою всю грязь и пѣну, оставить кипѣть, часто мѣшая. Когда вода выкипитъ болѣе половины, дать устояться, слить осторожно всю воду, налить чистой воды, чтобы покрыла соль пальца на три и кипятить, пока вся вода не выкипитъ. Тогда соль выложить на блюдо, высушить въ духовой печи или на теплой печкѣ.

Правила относительно фруктовъ.

69) Изъ двухъ фунтовъ малины, когда ее очистить и протереть, выходитъ $\frac{1}{2}$ фунта ягоднаго пюре.

70) Изъ одного фунта грецкихъ орѣховъ со скорлупою выходитъ очищенныхъ $\frac{1}{2}$ фунта и то, если всѣ орѣхи свѣжи.

71. Если нуженъ лимонный сокъ, то надо разрѣзывать лимонъ пополамъ, выжать изъ него сокъ рукою, но никакъ не машинкою, такъ какъ она раздавливаетъ и самую бѣлую кожину, имѣющую горечь. Зернышки тотчасъ же вынимать и затѣмъ сокъ тщательно процеживать сквозь ситечко или тряпочку, такъ какъ достаточно самаго маленькаго, почти незамѣтнаго зернышка, чтобы испортить все кушанье, такъ сильно заключающаяся въ нихъ горечь. Надо остерегаться употреблять въ кушанья лимонъ съ зеленоватою мякотью и съ массою зеренъ, потому что это, по большей части, дикіе лимоны, горькіе, не придающіе кушаньямъ ни малѣйшаго аромата.

72. Если случится купить лишній лимонъ, то чтобы онъ не высохъ, надо сохранять его въ сырой, холодной водѣ, чаще ее переменяя. Такимъ образомъ сохраняются они и въ массу.

73) Подавая лимонъ къ чаю, весь лимонъ обливають кипяткомъ изъ самовара, чтобы обмыть его отъ грязи и вызвать болѣе сильный ароматъ.

74) Для кушаньевъ, обваривъ лимонъ, обтереть его чистымъ полотенцемъ, срѣзать очень тонко самую желтенькую цедру, острымъ ножомъ, кругомъ лимона, вскипятить ее съ водою или сиропомъ, приготовленнымъ для желе лимоннаго, для киселя, сабаіона, варенья и пр. и затѣмъ вынуть ее.

75) Эта цедра, если должна вариться съ компотомъ, то мелко шинкуется и подается въ сиропѣ.

76) Цедру стираютъ съ лимона теркою прямо въ массу, приготовленную для пудинговъ, для тортовъ, въ тѣсто для булокъ и пр.

77) Эту цедру, натертую на теркѣ, смѣшиваютъ съ большимъ количествомъ мелкаго сахара, герметически закупориваютъ, на болѣе или менѣе продолжительное время, если сахаръ этотъ предназначается для осыпки куличей, булокъ и даже хвороста.

78) Апельсиновая цедра. Срѣзывается верхняя желтая кожица, мелко шинкуется и варится въ сиропѣ, приготовляемомъ для апельсиноваго компота. Изъ апельсиновой корки дѣлаютъ настойку.

79) Чтобы очистить мутный лимонный сокъ, надо влить ложки 2—3 свѣжаго молока, которое, свернувшись, очиститъ сокъ.

80) Если же апельсиновая корка предназначается для цуката, который кладется въ пудинги, булки и пр., то, подавая на десертъ апельсины, надо надрѣзывать корку ихъ на четыре части, снять ее и опустить въ холодную воду, а самые апельсины подать, надрѣзавъ ихъ ломтиками и осыпавъ сахаромъ.

81) Миндаль въ натуральномъ, неочищенномъ видѣ, употребляется на домашній, простой десертъ. Для кухни же его надо:

а) Незадолго до употребленія, очистить отъ шелухи, т. е. обдать въ чашкѣ кипяткомъ, накрыть, дать постоять съ $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ часа, слить воду, очистить отъ шелухи, опуская въ холодную воду, чтобы не пожелтѣлъ. Передъ употребленіемъ, слить воду, переложить въ чистое полотенце, накрыть другимъ концомъ, осушить имъ миндаль.

б) Затѣмъ раздвоить его вдоль, если предназначается въ кислосладкій соусъ или для украшенія кулича.

в) Напикковать мелко, если предназначается для осыпки мелкаго пирожнаго или кудича.

г) Мелко изрубить, если предназначается для осыпки простаго, оглазированнаго торта.

д) Очень мелко истолочь, въ 2—3 приема, подливая воды, если предназначается для миндальнаго молока, и истолочь такимъ же образомъ, подливая $\frac{1}{2}$ 1 бѣлокъ, если предназначается въ миндальный тортъ или въ другое какое либо пирожное.

е) Для большаго вкуса прибавляется горькій миндаль, который гораздо мельче и котораго надо брать по 10 зеренъ на каждую $\frac{1}{8}$ сладкаго миндаля.

ж) Сладкій миндаль очищенный, можно высушить, поджарить на чистой сковородкѣ, до темно-золотистаго цвѣта и истолочь. Такой миндаль кладется въ тортъ въ сухарей.

82) Кишмишъ обдать кипяткомъ, вычистить, осушить, а коринку перетереть сперва мукою, потомъ обдать кипяткомъ, покрыть, дать постоять съ $\frac{1}{2}$ часа, чтобы распарилась, размѣшавъ, слить воду, налить свѣжей холодной, перемѣшавъ, чтобы всплылъ весь соръ на поверхность, слить опять воду, пересыпать на чистое полотенце, перетереть имъ, очистить отъ оставшихся стебельковъ и тогда уже употреблять.

83) Изюмъ употребляется въ кисло-сладкій соусъ, въ пудинги, въ компоты изъ разностей, въ булки, какъ внутрь, такъ и для украшенія ихъ и т. д.

84) Коринку кладутъ въ разысчатую смоленскую кашу, въ англійское печенье, въ мазурки, а гѣктовые кладутъ въ оладья и т. д.

85) Если яблоки пекутся на сковородкѣ, то, чтобы не подгорѣли, надо ставить въ печь, подлить немного воды, потому что, если поджарять, то портятся сковородки; да и самыя яблоки вкусае, если будутъ осыпаны мелкимъ сахаромъ и облиты 1—2 ложками воды.

86) Изъ кожицы и сердцевинъ отъ сырыхъ яблокъ готовится желе, квасъ, также отваръ отъ кашля и пр.

87) Очищенныя отъ кожицы яблоки и груши надо тотчасъ опускать въ холодную воду, въ которой и должны лежать до употребленія, иначе почернѣютъ.

88) Яблоки же предназначенныя для компота, для жаренья или печенья, могутъ быть, послѣ очистки отъ кожицы, тотчасъ натерты лимономъ и, въ такомъ случаѣ, ихъ не надо опускать въ воду.

89) Если нужно, чтобы яблоки разварились надо брать кислые сорта, а если нужно чтобы не разваривались—выбирать сладкіе.

90) Если надо вынуть сердцевину яблокъ, то сперва вынуть ее, а потомъ уже очистить отъ кожицы, иначе яблоко можетъ развалиться.

91) Жидкость, какъ напр. изъ яблочной кожицы, предназначенную для желе и уже очищенную, при варкѣ ея, не слѣдуетъ накрывать крышкою, потому что слѣдается мутною.

92) При приготовленіи фруктоваго крема, какъ напр. парфе изъ малины, кладутъ для крѣпости, въ битыя сливки, на 6 человекъ, 2 унціи распущеннаго въ молокѣ, гуммиарабика.

93) На каждыя 4 стакана желе надо класть 10 золотниковъ или отъ 10 до 12 листочковъ желатина. Желатинъ не надо кипятить а только расщипать, залить отжѣреннымъ кипяткомъ съ $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ стакана, дать распуститься, влить въ приготовленную уже жидкость, процѣдить.

94) Всякую кислоту, предназначенную напр. для желе, надо сперва смѣшавъ

съ горячимъ сиропомъ, т. е. съ водою съ сахаромъ, а потомъ уже вливать клей, иначе худо застынетъ.

95) На красное желе надо брать одну четвертую часть краснаго желатина, и $\frac{3}{4}$ бѣлаго.

Разнообразныя правила.

96) Каждое кушанье вкусно, если подается только что свареннымъ или изжареннымъ, потому общее правило: назначать аккуратно время обѣда для того, чтобы изжаренное или сваренное кушанье тотчасъ подавалось, а не стояло долго на плитѣ.

97) Толченый сахаръ для тортовъ и пирожнаго сѣять сквозь частое, волосяное ситечко.

98) Муку сѣять сквозь большое волосяное сито.

99) Каждый пудингъ надо выкладывать на блюдо, на красиво сложенную, накрахмаленную салфетку.

100) Если же безъ салфетки, то надо его обливать какимъ нибудь соусомъ или сиропомъ, иначе выгядить очень неапетитно.

101) Блюда должны быть, по величинѣ своей, употребляемы сообразно количеству кушанья, иначе также выходить некрасиво.

102) Творогъ для пасхи или для пудинговъ кладется сперва подъ прессъ, затѣмъ протирается сквозь терку-меленку или сквозь рѣшето.

103) Уксусъ, для употребленія долженъ быть преимущественно винный, 6% крепости, но лучше замѣнять его лимоннымъ сокомъ или другою фруктовою кислотою.

104) Горчицу всего лучше готовить дома.

105) Прованское масло должно быть безусловно прозрачно, безъ запаха и малѣйшей горечи. Лучшее масло—это huile vierge, которое и въ теплой комнатѣ имѣетъ въ бутылкѣ, видъ застывшаго меда.

106) Остерегаться пересолить, досолить можетъ себѣ каждый, а пересоль исправитъ иногда и невозможно, потому лучше всего имѣть для суповъ и соусовъ заготовленную кипяченую, соленую воду.

107) Если смѣшивается мука съ водою, или молокомъ, или съ какою иною жидкостью, то надо не муку сыпать въ жидкость, а жидкость вливать по немногу, въ муку, растирая ее до гладкости.

108) Вынувъ пирогъ изъ печи, никогда не надо накрывать его полотенцомъ, потому что отъ этого корочка дѣлается мягкой и невкусною. Чтобы не простыль, печь его во время и затѣмъ, до отпуска оставлять его лучше въ духовой печи, при открытыхъ дверцахъ.

109) Если что кипятится по часамъ или минутамъ, какъ напр. яйца, пудинги, которые варятся на пару, зелень и проч., то время считается отъ минутъ закипанія.

110) Всѣ сиропы, варенья, желе и кисели изъ красныхъ ягодъ надо варить въ мѣдномъ или эмальированномъ тазикѣ, иначе потеряютъ цвѣтъ.

111) Ни разварной говядины, ни ветчины, ни курицы, ни раковъ и проч. не надо вынимать изъ отвара до отпуска, иначе обсохнутъ и будутъ невкусно.

112) Чтобы швейцарскій сыръ не сохъ, надо его держать въ фаянсовой чашкѣ, накрывая ее глубокою тарелкою съ холодною водою.

113) Чаю берется на каждые 4 человекъ, по чайной ложечкѣ.

114) Жареный кофе надо молоть въ кофейной, маленькой меленкѣ столько, сколько нужно на одинъ разъ.

115) На фунтъ кофе берется отъ $\frac{1}{4}$ до 1 фунта циворія и на каждую чашку кофе берется чайная ложка этой смѣси.

116) Изъ 1 фунта кофе и $\frac{1}{4}$ фунта цикорія выхолпить 40 чашекъ кофе.

117) На 3 стакана т. е. на бутылку молока берется отъ $\frac{1}{8}$ до $\frac{1}{4}$ фунта шоколада.

118) На каждую чашку какао берется полная чайная ложечка какао и 2 чайныя ложечки сахару.

119) Разварной картофель, равно какъ и разварная крупа и печенныя и варенныя яблоки, предназначенныя быть протертыми, должны протираться горячими, сквозь рѣшето или терку - меленку, потому что тогда легче протереть ихъ и они спорнѣе.

120) Чтобы узнать готова ли говядина въ бульонѣ, картофель или жаркое надо пробовать вилокю; если она легко входитъ въ говядину и пр. значить готовы.

121) Для выдачи масла удобнѣе всего приготовить его слѣдующимъ образомъ: взять 5—10 фунтовъ чухонскаго и русскаго масла (если это послѣднее стоитъ въ холодномъ мѣстѣ), свѣсить каждый фунтъ отдѣльно, потомъ раздѣлить его на двѣ равныя части, скатать подуфунтовые шарики. Выдавая провизию, сосчитать сколько на кушанья выйдеть всего масла, и тогда выдать 1 шарикъ, $1\frac{1}{2}$ или 2 и т. д. Когда эти шарики выйдутъ, приготовить другіе.

122) Листья капусты, предназначенныя для голубцовъ, надо обваривать соленымъ кипяткомъ, а также и шивковалную капусту для салата.

123) Для жаренья чухонскаго мяса, какъ то: телячьихъ котлетъ, курицы, мозговъ, рыбы, для которыхъ требуется свѣтло-желтая корка нужно брать русское масло, а для жаренья мозговъ и рыбы въ кларѣ, для картофеля, хвороста для картофельныхъ крокетъ лучше брать фритюръ, въ которомъ нельзя жарить никакого мяса.

Для соусовъ же и въ супъ употребляется столовое или сливочное масло.

124) Обваливая что либо въ яицѣ и какъ говорится, въ сухаряхъ, надо брать не толченые сухари, а черствую, тертую, польскую булку.

125) При приготовленіи крокетовъ изъ риса надо опускать ихъ въ самый каленый фритюръ и фаршъ надо дѣлать густой, чтобы рисъ не размокъ.

126) Перець удобнѣе покупать зернами онъ сохраняетъ свой аромать и сверхъ того имѣется увѣренность, что въ него не попали разныя примѣси какъ это не рѣдко бываетъ въ перцѣ, продаваемомъ истолченнымъ.

127) Уксусъ для употребленія долженъ быть преимущественно винный, 6 проц. крѣпости.

128) Горчицу всего лучше готовить дома.

129) Крутыя яйца надо остуживать въ холодной водѣ, чтобы лучше очистались отъ скорлупы.

130) Кардамонъ, употребляемый для вкуса и запаха, надо очистить отъ бѣленькой скорлупки и затѣмъ толочь съ сахаромъ. Считать зерна не очищенныя еще.

131) Корицу надо немного просушить на плитѣ и истолочь съ сахаромъ.

132) Мушкатный орѣхъ и имбирь труть на теркѣ, но ихъ власть надо очень мало, сильно проводя по теркѣ разъ 5—7 только.

133) Вкусовыя вещества, употребляемыя для суповъ: лавровый листъ, простой и англійскій перець, гвоздика, морковь, брюква, картофель, сушеные грибы, зеленый укропъ и петрушка.

134) Вкусовыя вещества, употребляемыя для соусовъ: цедра лимонная, мушкатный орѣхъ, мушкатный цвѣтъ, жженый сахаръ.

135) *Вкусовыя травы для не сладкихъ кушаньевъ:* укропъ, сельдерей, зеленый лукъ, лавровый листъ, анисъ, тминъ, мята, шалфей, петрушка, эстрагонъ, чаберъ, маіоранъ, базиликъ, а изъ корней вѣ чеснокъ.

136) Вкусовыя вещества, употребляемыя для пудинговъ, мороженаго, тортовъ, куличей и пр.: ваниль, цедра лимонная, горькій миндаль, сладкій миндаль, высущенный, поджаренный и истолченный. Гвоздика, корица, имбирь, мушкатный

орѣхъ, мушкатный цвѣтъ, кардамонъ, шафранъ, розовое масло, лимонное масло, вода флеръ-д'оранжъ.

137) Вышепоименованныя спеціи употреблять надо въ маломъ количествѣ, такъ какъ они вообще не здоровы и не должны заглушать натурального вкуса кушанья.

138) Дрожжи употребляютъ различными:

а) Густыя, которыхъ берется по $\frac{3}{4}$ —до 1 стакана, на каждые 5 ф. муки, причемъ тѣсто должно подняться 2 или 3 раза.

б) Сухія дрожжи на пироги и булки берется по 2 золотника, на каждый фунтъ муки, при чемъ ихъ лучше развести $\frac{1}{4}$ ст. теплой водой и дать постоять $\frac{1}{2}$ часа. Для пончиковъ и бабъ берется по 4 зол. на каждый фунтъ муки. Тѣсто также должно подняться 2—3 раза.

в) Фравкфуртскій порошокъ; дрожжевой порошокъ (baking powder); сода и кислоты, сода и кремертартаръ и г. п. Всѣ эти порошки кладутся въ тѣсто передъ самымъ печеньемъ, (см. отдѣлъ XLIX), замѣняя собою дрожжи.

139) При раскатыванья тѣста, не слѣдуетъ подсыпать много муки.

140) При жареньи чего либо въ фритюрѣ, надо все обсушивать на пропускной бумагѣ.

141) При обжариваніи въ фритюрѣ крокетовъ, въ желтокъ, въ которомъ они обваливаются, надо класть прованское масло, отъ котораго крокеты получаютъ хорошій колеръ.

142) Для гренокъ и гренокъ вообще, надо брать всегда черствую, польскую булку, но не французскую; разрѣзывать самымъ острымъ ножомъ.

143) Приготовляя польскій соусъ, называемый «масло съ сухарями», никогда не надо брать для этого сухарей, а тертую, черствую, польскую, мучную булку.

144) Лимонный сокъ, который кладется въ соуса съ желтками и сливками, надо класть всегда передъ самымъ отпускомъ, потому что отъ кислоты свертываются желтки и сливки.

145) Вынимать сердцевину яблокъ нужно тогда, когда они еще не очищены отъ кожицы. Потомъ уже очистить и тотчасъ опустить въ холодную воду, чтобы не почернѣли, а еще лучше обтереть лимономъ. Если же снять кожицу раньше, то при выниманіи сердцевины, яблоко можетъ развалиться на двѣ части.

146) Варится все гораздо дольше чѣмъ жарится.

147) Бюлетты, бифтексъ, мелкую дичь, рыбу, мозги, крокеты, оладьи надо жарить передъ самымъ обѣдомъ и тотчасъ подавать, пока не обсохли, потому что въ такомъ только случаѣ можетъ быть вкусно, а этого можно достигнуть только подачею обѣда въ назначенный часъ.

148) Необходимо сушить на зиму укропъ, который, кромѣ полезныхъ для организма свойствъ, придаетъ вкусъ кушаньямъ, восполняя собою даже нѣкоторыя ихъ случайныя недостатки, не только недостатокъ крѣпости мясного отвара, но даже и отсутствіе его.

149) Сваренные овощи, корни и зелень надо протирать, черезъ частое сито, горячими.

150) Муку надо всыпать въ кипящее масло.

151) Поправить скисшіе отвары изъ овощей мяса можно прокипятить съ небольшимъ количествомъ соды.

152) *Средство узнать подмѣсь воды въ молоко.* Надо опустить въ него стальную спицу. Если молоко не разбавлено, то на концѣ спицы останется капля молока; если же разбавлено водой, то спица окажется совершенно чистою.

Средство жесткую воду дѣлать мягкой. На стаканъ колодезной воды положить 2 шарика соды, каждый величиною въ горошинку, дать водѣ вскипеть и этотъ стаканъ влить въ ведро воды.

153) Если нечаянно попадетъ въ вино или наливку жиръ, то на 6 бутылокъ положить 2 свѣжихъ, яичныхъ бѣлка со смятою скорлупою, вскипятить, процѣдить сквозь салфетку.

154) Чтобы очистить мутную, невкусную воду, надо процѣдить ее сквозь фланель, на которую насыпать 2—3 горсти березовыхъ угольевъ, хорошо сожженныхъ. Сначала вода польется скоро; но такъ какъ она не совсѣмъ будетъ чиста, то вылить ее, а употреблять для питья только ту, которая будетъ литься потомъ шнурочкомъ или пропускать сквозь фильтр, который ставится на графинъ.

155) Чтобы очистить деревянное масло, которое мутно и худо горитъ, надо положить столовую ложку крупно истолченнаго гороха, поставить цѣдли на полторы на горячую лежанку, процѣдить.

Употребленіе остатковъ.

156) Если останутся маленькіе кусочки солонины, говядины, рябчика, курицы или индѣйки, то ихъ наръзать тоненькими маленькими ломтиками и подать на маленькой тарелочкѣ, къ хлѣбу или булкѣ съ масломъ.

157) Оставшіяся кости отъ рябчиковъ вскипятить въ 2—3 стаканахъ воды, процѣдить, засыпать смоленскою крупою, положивъ сливочнаго масла; подать къ завтраку.

158) Если оставшуюся солонину трудно наръзать ломтиками, то натереть ее на теркѣ и подать на маленькой тарелочкѣ, въ родѣ натертаго, зеленого сыра. Намазавъ булку масломъ, покрыть ее этою натертою солониной.

159) Если останутся кусочки говядины, телятины, солонины, дичи, ветчины, сосисокъ, колбасы, маринованныхъ грибовъ и огурчиковъ, все это смѣшать и приготовить къ завтраку селянку на сковородѣ.

160) Если останется немного жаркаго—телятины съ костями, то срѣзать кусочки телятины, небольшими кубиками, кости же разрубить, прокипятить, процѣдить. Въ процѣженномъ бульонѣ сварить немного картофеля, подправить лукомъ съ масломъ, всыпать кубики, вскипятить. Смотря по количеству, сдѣлать изъ этого соусъ-рагу, огарнировавъ его гренками изъ булки, или супъ—рагу.

161) Разварную говядину изъ супа можно употреблять, кромя втораго кушанья, еще на фаршъ для пироговъ или пирожковъ, на блинчатый пирогъ, на форшмакъ, на винегретъ и пр.

162) Изъ костей жареной говядины съ обрѣзками сварить или супъ—рагу, или разсольникъ, по $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{3}$ фун. костей на тарелку супа, или кисляи щи съ прибавленіемъ свѣжей грудинки.

163) Изъ жареныхъ бараньихъ костей, остающихся отъ жареной, передней или задней лопатки, хорошо варить, на другой день, супъ съ кореньями, брюквою и перловою крупою.

164) Кожу отъ копченнаго испеченнаго окорока, класть по небольшому куску въ борщъ или во щи изъ щавеля.

165) Оставшіяся отъ жаренаго окорока, кости разрубить, сварить изъ нихъ борщъ или щи, беря по $\frac{1}{8}$ ф. на человекъ.

166) Купивъ жирную говядину, телятину, гуся и пр. надо срѣзывать лишній жиръ и употреблять его на фритюръ.

167) Если гусь довольно большой, то, готовя на 6—8 человекъ, изъ него можно сдѣлать три кушанья: изъ потроховъ и гусиной крови приготовить супъ. На другой день сварить гуся и подать его подъ соусомъ, а оставшіяся бульонъ оставить на слѣдующій день и приготовить изъ него супъ.

168) Или, сваривъ изъ потроховъ супъ, всего остальнаго гуся изжарить, а

изъ оставшихся потомъ жареныхъ костей съ кусочками мяса, сварить на слѣдующій день, супъ съ картофелемъ, или съ перловыми крупами, или расольникъ, или супъ-рагу.

169) Домашнюю утку можно сварить, приготовить изъ нея супъ, а самую утку подать на второе кушанье, подъ соусомъ и пр.

170) Имѣя курицу, самое экономическое употребленіе изъ нея—это срѣзать филе, сдѣлать изъ нихъ 5—6 котлетокъ съ примѣсю $1\frac{1}{2}$ -хъ коп. булки, безъ корки. Изъ всѣхъ же костей, лапокъ, крылышекъ, головки и пр. сварить супъ на 4—5 тарелокъ, безъ примѣси говядины. Супъ этотъ вкусенъ чистый, его можно засыпать также крупами, клецками и пр.

171) При задней четверти баранины или телятины бываетъ жирная сѣтка, ее снимаютъ и употребляютъ на салыникъ.

172) Оставшійся отъ обѣда бульонъ, подать въ чашкахъ къ слѣдующему завтраку. Если останется отъ обѣда жареныхъ рыбокъ, тотчасъ замариновать ихъ къ завтраку.

173) Когда варятся раки, то оставшіяся скорлупки, вымыть, высушить, истолочь на раковое масло.

174) Если подается къ завтраку или къ обѣду картофель, то очистивъ его и перемывъ, варить въ отдѣльной кастрюлкѣ, въ небольшомъ количествѣ посоленной воды, и этотъ отваръ выливать потомъ въ супъ или уху. Въ такомъ случаѣ не солить раньше супа, чтобы не пересолить его. Хорошій картофель придаетъ ему вкусъ сладости.

175) Если останется отъ обѣда кусочекъ пудинга изъ булки, саго или манной крупы и пр., то нарѣзать его острымъ ножомъ, тоненькими ломтиками и, передъ самымъ завтракомъ, поджарить въ сливочномъ маслѣ, на чистой сковородкѣ.

176) Если останется немного манной или пшенной каши, можно изъ нея приготовить оладьи.

177) Такую же оставшуюся кашу, если она погустѣетъ, можно нарѣзать ломтиками и поджарить.

178) Если варится рисъ, то отваръ его можно сохранять. Его могутъ пить слабые желудкомъ, подсластивъ малиновымъ вареньемъ. Этимъ остывшимъ отваромъ хорошо также вытирать руки и лицо, такъ какъ онъ смягчитъ кожу.

179) Оставшіяся сухія булки, или разогрѣть въ духовой печкѣ къ чаю, или употребить ихъ на пудингъ изъ булки. Или нарѣзавъ ихъ ломтиками, подрумянить въ печкѣ къ чаю и кофе. Или сушить ихъ, толочь и сохранять въ банкѣ для осыпки формъ, котлетъ и пр. Или, размочивъ ихъ въ молокѣ или въ водѣ, класть въ котлеты.

180) Если употребляются желтки, какъ напр., на сабаюнъ или на горчичный соусъ и пр., то изъ оставшихся бѣлковъ, надо въ тотъ же день, приготовить, или воздушный пирогъ, или бѣзе и проч.

181) Приготовляя компотъ изъ свѣжихъ яблокъ, яблочную кожицу срѣзывать и тотчасъ опускать въ 1—2 стакана воды, въ которой и вскипятить съ сахаромъ. Отваръ этотъ можетъ быть полезенъ отъ кашля, для когонибудь изъ домашнихъ.

182) Варя черносливъ для компота, отваръ его сливать отдѣльно, употреблять какъ лѣкарство, самый же черносливъ переложить въ приготовленный сиропъ, въ котромъ еще разъ вскипятить.

183) Если скиснетъ варенье, сиропъ или вино обратить ихъ въ уксусъ.

184) Если въ вареньѣ останутся однѣ ягоды или одни фрукты, приготовить изъ нихъ смоквы.

185) Приготовляя лѣтомъ ягодный сиропъ, дѣлать изъ оставшихся ягодъ прянички, № 3372.

186) Гдѣ дороги ягоды, тамъ, приготовляя наливки, залить ягоды вторично водкою, дать стоять 2—3 мѣсяца, слить, приготовить наливку. На оставшіяся ягоды налить кипятку, дать простоять нѣсколько недѣль, слить, подсластить. Вливая кипятокъ нужно только слегка охладить его и употребить при этомъ длинную воронку, чтобы кипятокъ не коснулся стѣнокъ горлышка бутылки, въ ягодахъ же онъ сейчасъ охладится. Оставшіяся ягоды кладутъ въ уксусъ, или маринуютъ. Тоже дѣлаютъ изъ корокъ дыни.

187) Подавая на десертъ арбузъ, корки срѣзывать и готовить изъ нихъ цукаты или варенье.

188) Изъ упавшихъ съ дерева разныхъ яблокъ приготовляютъ уксусъ.

189) Если начать портиться сливочное масло пережечь его, посолить, подлить морковнаго сока, или перетопить его на русское масло.

190) Чтобы швейцарскій и пр. сыръ не сохъ, надо его держать въ фаянсовой чашкѣ, накрывая ее тарелкою съ холодною водою.

191) Если останется сухой сыръ, то натирать его на теркѣ и посыпать макаронами, греночки, пирожки—булочки.

192) Остатки чернаго хлѣба употреблять на суточный квасъ.

193) Или тщательно подсушивъ ихъ, чтобы не подгорѣли, заливать ихъ горячимъ чаемъ, беря по сухарику, на стаканъ чаю. Полезно слабымъ желудкомъ, и еще лучше съ примѣсью краснаго вина.

194) Изъ кожицы свѣжихъ яблокъ приготовляютъ желе.

195) Для кушаньевъ надо брать всегда черствую французскую булку т. е. вчерашнюю. Срѣзать тонко верхнюю корку, которую употребить на сухари, самый же мякишъ употребить на какой нибудь фаршъ или пудингъ изъ булки.

196) Или снявъ корку, нарѣзать булку ломтиками, а потомъ кубиками, на маленькія греночки, къ супамъ—пюре.

197) Или нарѣзать булку тонкими ломтиками, положить ихъ на сковородку, поставить на плиту, подсушить ихъ, но чтобы не подгорѣли, растереть валикомъ на столѣ: употребить для осыпки формъ, котлетъ, мовговъ, крокетъ и пр.

198) Когда готовится пирогъ съ сигомъ, то изъ отрѣзанной головы, хвоста и изъ вынутыхъ костей можно сварить 1—2 тарелки хорошей ухи къ завтраку.

Такъ какъ я этою книгою старалась познакомить молодыхъ хозяекъ съ цѣлымъ городскимъ хозяйствомъ вообще, то прибавлю еще нѣсколько словъ о мелочахъ, которыя, однако же, въ массѣ составляютъ свой счетъ, а именно:

199) Когда ощипываютъ съ птицъ перья, то откладывать ихъ въ одно мѣсто; въ длинные зимніе вечера приказать ихъ перебрать: они годятся на подушки для служителей или для бѣдныхъ; перья и пухъ отъ гусей и утокъ собирать отдѣльно.

200) Шкуры съ телятъ, барановъ и проч., растянуть на палочку, тотчасъ высушить и отдать для выдѣлки кожъ.

201) Когда бьютъ скотъ, то кровь ихъ подливать подъ фруктовыя деревья.

202) Если обѣдъ готовится на плитѣ и она топится въ продолженіи трехъ—четырехъ часовъ, то приказывать изъ нея выгребать уголья на два—три большіе сажовара.

203) Телячій желудокъ, хорошо вымытый и посоленный, высушить; онъ употребляется для сыровъ голландскихъ и швейцарскихъ.

204) При каждой кухнѣ не мѣшаетъ имѣть постоянно одного или двухъ поросятъ, которыхъ можно кормить помоями, остатками кореньевъ, хлѣба, и проч., но только остерегаться, чтобы не пошло имъ кусковъ мяса и внутренностей отъ дичи.

ОТДѢЛЪ II.

Примѣчаніе. Въ этомъ отдѣлѣ заключаются:

- А) Меню скоромныхъ обѣдовъ 4-хъ разрядовъ.
- Б) Зануска холодная.
- В) Реестръ кушаній подаваемыхъ къ завтраку взрослымъ
- Г) Кушанья и питье прохладительныя.
- Д) Завтракъ для дѣтей.
- Е) Вечерній часъ.
- Ж) Прохладительное во время танцевъ.
- З) Десертъ.
- И) Кушанья для служителей.

При составленіи меню обѣдовъ надо придерживаться вообще сл дующихъ правилъ:

1) Чтобы всѣ обѣды были одинаково сытны, а для достиженія этой цѣли, необходимо распредѣлять такъ, чтобы одиѣ кушанья были посытнѣе, а другія за то, полегче.

2) Не повторять за обѣдомъ одинъ и тотъ же продуктъ.

3) Разнообразить самый даже цвѣтъ блюдъ, такъ напр.: если супъ бѣлаго цвѣта, то нельзя давать, на второе блюдо, курицу или рыбу подъ бѣлымъ соусомъ, а подать чтонибудь подъ темнымъ соусомъ.

4) Также наблюдать, чтобы не подавались подрядъ два кислыхъ, или два сладкихъ, или два холодныхъ, или два мисные блюда.

Для нѣкотораго облегченія молодыхъ хозяекъ въ придумываніи ими меню обѣдовъ, я помѣстила здѣсь 600 скоромныхъ *обѣдовъ*, которые раздѣлила на 4 реестра, сгруппировавъ въ каждомъ изъ нихъ обѣды одинаковой стоимости, которой каждая хозяйка можетъ придерживаться, смотря по желанію и своему состоянію.

Къ *I-му разряду* принадлежатъ, такъ называемые, званые большіе обѣды, которые, на 25 человекъ, могутъ стоить, приблизительно, отъ 40 до 60 рублей сер. безъ вина, а на 6—8 человекъ—отъ 10 до 15 и болѣе.

Къ *II-му разряду* принадлежатъ обѣды изъ 5, иногда 6 роскошныхъ блюдъ; обѣды эти въ годъ, на 6—8 человекъ, круглымъ счетомъ могутъ стоить, приблизительно, отъ 7 до 10 р. сер. каждый.

Къ *III-му разряду* принадлежатъ тѣ же самыя обѣды II разряда, но только однимъ кушаньемъ меньше; состоятъ, слѣдовательно, изъ 4, иногда 5 блюдъ, такъ что на 6—8 человекъ, каждый обѣдъ, круглымъ счетомъ, можетъ стоить въ годъ отъ 4 р. до 6 р. сер.

Къ *IV разряду* принадлежатъ обѣды изъ 3, иногда 4 блюдъ, которые въ годъ на 6—8 человекъ могутъ стоить отъ 2 до 3 руб. сер. каждый.

Вообще цѣны въ Россіи такъ разнообразны и такъ мѣняются, а главное, такъ на все возвышаются, что трудно назначить даже приблизительноную цѣну.

МЕНЮ ИЛИ РЕЕСТРЪ ОБѢДОВЪ 1-го РАЗРЯДА.

Я Н В А Р Ъ.

- 1) Супъ пюре съ трюфелями, шампиньонами и виномъ № 112.
Супъ красный № 5 съ кнелю.
Къ нимъ пирожки:
Слоеные съ мозгами № 222, съ раковымъ фаршемъ № 324, пончики съ мяснымъ фаршемъ № 351, фаршъ грибной въ раковинахъ № 373 (Всего по немногу, т. е. на 6 человекъ каждого).
Крѣпкія вина: хересь, мадера, марсала, портвейнъ бѣлый.
- 2) Ростбифъ № 805—806.
Послѣ говядины: портеръ, медокъ, санъ-жюльенъ, шато-лафитъ подогрѣтый, портвейнъ красный.
- 3) Маіонезъ изъ форели № 1469.
Послѣ рыбы разныя бѣлыя вина: сотернъ, рейнвейнъ, мозельвейнъ, шабли, бургонское и пр.
- 4) Зеленый горошекъ № 3912 и цвѣтная капуста № 517 съ голландскимъ № 447 или съ польскимъ соусомъ № 442.
Послѣ зелени: малага, мускатъ-люнель, токайское, рейнвейнъ, шато д'икемъ.
- 5) Суфле изъ рябчиковъ № 1114.
Вино вейнштейнъ, малага.
- 6) Пушъ-гласе изъ фруктоваго сока № 1913.
- 7) Жаркое дичь отъ № 1089, съ салатомъ.
Послѣ жаркаго изъ дичи: шампанское холодное.
- 8) Пломбиръ сливочный № 1956.
Послѣ сладкаго подается на салфеткѣ сыръ.
- 9) Разныя фрукты.
Черный кофе или чай и къ нимъ: коньякъ, ромъ и разныя ликеры, какъ то: беведактинъ, шартрезъ, кюрассао, переперментъ, мараскинъ и пр.

Ф Е В Р А Л Ъ.

- 1) Супъ виадзоръ № 66.
Бульонъ № 6.
Къ нимъ пирожки:
изъ мозговъ, подаваемые въ раковинахъ № 370, пирожки на дрожжахъ, жареные въ фритюрѣ № 354; пирожки изъ разсыпчатого теста съ телячьимъ ливеромъ № 335, пирожки изъ мозговъ, жареные въ клирѣ № 369.
Крѣпкія вина хересь, мадера, марсала, портвейнъ бѣлый.
- 2) Говядина филей, шпикованный трюфелями или анчоусами № 799.
Послѣ говядины: портеръ, медокъ, санъ-жюльенъ, шато-лафитъ подогрѣтый и портвейнъ красный.
- 3) Маіонезъ изъ цѣльной форели или судака и пр. № 1088.
Послѣ рыбы: Разныя бѣлыя вина: сотернъ, рейнвейнъ, мозельвейнъ, шабли, бургонское и пр.
- 4) Марепаль изъ рябчиковъ № 1113.
Вино вейнштейнъ, малага.
- 5) Плумъ пудингъ № 1147.
Вино малага, мускатъ люнель, токайское, шато д'икемъ.
- 6) Королевскій пушъ-гласе № 1926.
- 7) Жаркое индѣйка, фаршир. грецкими орѣхами № 1051; къ пей салатъ изъ маринованныхъ вишенъ и яблокъ.
Шампанское холодное.

- 8) Кремъ орѣховый съ фишашками № 1941.
Послѣ сладкаго подаются на салфеткѣ: сыры.
- 9) Фрукты. Черный кофе и чай и къ нимъ: коньякъ, ромъ и разные ликеры, см. январь.

МАРТЪ.

- 1) Супъ пюре изъ тетерева № 85 и супъ зеленый изъ шпината № 93.
Къ нимъ пирожки:
Слоеные съ мозгами № 322; выпускныя яйца въ раковинахъ № 372, пирожки-булочки съ раковымъ фаршемъ № 364, разсыпчатые пирожки съ фаршемъ изъ телятины № 334.
- 2) Говядина тушоная съ крѣпкимъ соусомъ № 780.
Портеръ, медокъ, санъ-жюльенъ, шато-лафитъ подогрѣтый, портвейнъ красный.
- 3) Паштетъ заливное изъ рябчиковъ № 1427.
Портеръ или эль.
- 4) Трюфели, огарнированные мозгами или котлетами изъ курпцы № 1028.
Вино рейнское, шато д'икемъ, го-сотернъ.
- 5) Суфле изъ грецкихъ орѣховъ № 1577.
Вино сладкое: малага, вейнштейнъ, кипрское.
- 6) Пувшъ имперьяль изъ абрикосовъ № 1925.
- 7) Жаркое индѣйка фарширов. каштанами № 1057 съ салатомъ.
Шампанское холодное.
- 8) Мороженое сливочное изъ фишашекъ № 1902, или кремъ брюле № 1943, или пломбиръ яблочный № 1961.
Сыръ.
- 9) Фрукты.
- 10) Черный кофе, чай и къ нимъ коньякъ, ромъ и ликеры. см. январь.

АПРѢЛЬ.

- 1) Супъ изъ бычачьихъ хвостовъ № 56 и супъ-пюре изъ спаржи № 91.
Къ нимъ пирожки:
На дрожжахъ съ мозгами № 354, и соленые пирожки съ рыбнымъ фаршемъ № 327.
- 2) Говядина по английски № 795.
Портеръ, медокъ, санъ-жюльенъ, шато-лафитъ подогрѣтый, портвейнъ красный.
- 3) Паштетъ изъ утри или налима № 1437, или изъ раковъ № 1438.
Бѣлыя вина: сотернъ, рейнвейнъ, мозельвейнъ, шабли, бургонское и пр.
- 4) Шпинатъ и прочая зелень съ гарниромъ № 409 или соусъ изъ сморчковъ съ мозгами № 720.
Послѣ зелени: мускатъ-люнель, токайское, шато д'икемъ.
- 5) Пудингъ изъ риса № 1552, или бисквитный № 1528 съ сабаіономъ.
Вино сладкое: вейнштейнъ, малага.
- 6) Пувшъ глазе изъ шампанскаго № 1922.
- 7) Жаркое телятина по аматерски № 854, или съ вишнями № 857, или дичь; къ нимъ салатъ.
Шампанское.
- 8) Желе мозаикъ № 1971, или ананасное № 1978.
- 9) Сыръ.
- 10) Фрукты.
- 11) Черный кофе и чай. Къ нимъ коньякъ, ромъ и разные ликеры, см. Январь.

М А Й.

- 1) Уха изъ стерляди на шампанскомъ № 122, супъ пюре свѣтло-зеленый № 98.
Къ ухѣ пирожки:
Разсыпчатые съ визигою № 338 и слоеные съ фаршемъ изъ налима № 328 къ супу пюре—гренки отъ № 217.
Крѣпкія вина: хересь, мадера, марсала, портвейнъ бѣлый.
- 2) Говядина съ грибнымъ соусомъ № 781.
Вина: портеръ, медокъ, санъ-жюльенъ, шато-лафитъ подогрѣтый; портвейнъ красный.
- 3) Форель № 925.
Вина бѣлыя: сотернъ, рейнвейнъ, мозельвейнъ, шабли, бургонское и пр.
- 4) Спаржа № 447, съ сабаіономъ и съ голландскимъ соусомъ.
Малага, мускатъ-люнель, токайское, шато д'икемъ.
- 5) Паштетъ изъ раковъ № 1438, или пудингъ изъ риса съ раками № 1492, или пудингъ № 1513.
Вина сладкія: малага, кипрское, вейнштейнъ.
- 6) Пуншъ гласе (glacé) изъ чайнаго ликера № 1923.
- 7) Жаркое цыпята на манеръ рябчиковъ № 995, или фаршированные цыпята № 996; къ нимъ салатъ.
Вино шампанское.
- 8) Мороженое изъ смородиновыхъ почекъ № 1921 или кремъ земляничный № 1936.
- 9) Сыръ.
- 10) Фрукты.
- 11) Черный кофе и чай. Къ нимъ коньякъ, ромъ и ликеры, см. январь.

І Ю Н Ъ.

- 1) Супъ пюре изъ дичи № 86, или супъ пюре изъ свѣжихъ грибовъ № 111.
Къ супу греночки № 217, и слоеные пирожки съ раковымъ фаршемъ № 824, пирожки изъ мозговъ, подаваемые въ раковинахъ № 870.
Крѣпкія вина испанскія: хересь, мадера, марсала, портвейнъ бѣлый.
- 2) Говядина филей съ сарделевымъ масломъ № 802.
Вина: портеръ, медокъ, санъ-жюльенъ, шато-лафитъ подогрѣтый, портвейнъ красный.
- 3) Стерлядь съ картофелемъ № 1247.
Сотернъ, рейнвейнъ, мозельвейнъ, шабли, бургонское и пр.
- 4) Молодая: морковь, рѣпа, картофель и капуста съ молочнымъ соусомъ № 444, земляныя груши и прочая зелень, раздѣленная на блюды полосками изъ тѣста.
Вино: шато-д'икемъ, го-сотернъ, токайское, мускатъ-люнель.
- 5) Суфле изъ раковъ № 1337.
Вина сладкія: малага, кипрское.
- 6) Пуншъ имперьяль изъ земляники или малины № 1824.
- 7) Жаркое каплуна, фаршир. печенкою и трюфелями съ салатомъ, № 1040.
Вино шампанское.
- 8) Мороженое или желе изъ клубники № 1905 или 1972.
- 9) Ягоды. Черный кофе и чай. Къ нимъ: коньякъ, ромъ, ликеры см. январь.

І Ю Л Ъ.

- 1) Бульонъ красный, валахскій съ кореньями № 14 и ботвинья № 205.
Къ бульону пирожки изъ вермишеля № 367, слоеные съ раковымъ фаршемъ № 324.
Вино: хересь, марсала, мадера, портвейнъ бѣлый.

- 2) Говядина филей, жареная въ бумагѣ № 800.
Вина красныя: портерь или эль, медокъ, санъ-жюльенъ, подогр. шато-лафить, красный портвейнъ.
- 3) Маіонезъ изъ рыбы съ салатомъ и зеленымъ соусомъ № 1467.
Вина бѣлыя: сотернъ, рейнвейнъ, мозельвейнъ, шабли, бургонское и пр.
- 4) Цветная капуста № 556 съ сабаіономъ или голландскимъ соусомъ.
Вина: шато-д'икемъ, го-сотернъ, малага, мускатъ-люнель.
- 5) Воздушный пирогъ изъ земляники № 1580.
Вина сладкія: вейнштейнъ, малага.
- 6) Пуншъ имперьяль изъ малины № 1924.
- 7) Жаркое лкія утки № 1104 и куропатки № 1100, салатъ.
Шампанское.
- 8) Парфе № 1965.
- 9) Сыръ.
- 10) Ягоды, фрукты. Черный кофе, чай и къ нимъ коньякъ, ромъ и ликеры, см. январь.

А ВГУСТЪ.

- 1) Супъ французскій а ля жюльенъ № 15 и супъ пюре изъ каштановъ № 109.
Къ супу пирожки изъ мозговъ, подаваемые въ раковинахъ № 370, и слоеные съ фар. изъ телячьей печени съ ромомъ и мадерою № 325.
Вино: хересь, мадера, марсала, портвейнъ бѣлый.
- 2) Говядина филей, по вѣнски № 797.
Вино красное: санъ-жюльенъ, подогрѣтый шато-лафить, портвейнъ красный, медокъ, портерь.
- 3) Стерлядь на шампанскомъ № 1049.
Вина: сотернъ, рейнвейнъ, мозельвейнъ, шабли, бургонское.
- 4) Артишоки № 525—530, съ зеленымъ горошкомъ.
Вино шато-д'икемъ, малага, мускатъ-люнель, токайское, рейнвейнъ.
- 5) Пудингъ изъ булки со шпинатомъ и раковыми шейками № 1496.
- 6) Пуншъ имперьяль изъ ананаса № 1924.
- 7) Жаркое: бокасы, вальдшнепы № 1119, свистели съ гренками № 1122 куропатки съ салатомъ.
Шампанское.
- 8) Кремъ ройаль № 1907.
- 9) Сыръ.
- 10) Ягоды, фрукты, варенье.
Черный кофе и чай, къ нимъ коньякъ, ромъ, ликеры, см. январь.

СЕНТЯБРЬ.

- 1) Супъ а ля тортю № 57 и бульонъ крѣпкій съ виномъ № 6.
Къ нимъ пирожки: изъ мозговъ, подаваемые въ раковинахъ № 264, слоеные пирожки съ фаршемъ изъ печени съ ромомъ и мадерою № 228, пончки съ мяснымъ фаршемъ № 231.
Вино: хересь, мадера, марсала, портвейнъ бѣлый.
- 2) Филей дикаго кабана № 988 съ соусомъ изъ смородины.
Вино: красное, санъ-жюльенъ, шато-лафить, подогр. портвейнъ красный, медокъ, портерь.
- 3) Осетрина подъ краснымъ, вишневымъ и виннымъ соусомъ № 1200.
Сотернъ, рейнвейнъ, мозельвейнъ, шабли, бургонское и пр.
- 4) Котлеты изъ курцы съ соусомъ изъ трюфелей и шампньоновъ № 723.
Вино шато-д'икемъ, малага, мускатъ-люнель, токайское, рейнвейнъ.
- 5) Суфле изъ сметаны № 1574.
Вино сладкое.
- 6) Пуншъ гласе изъ абрикосовъ № 1925.

- 7) Жаркое утки домашнія № 1073 съ салатомъ.
Шампанское.
- 8) Мороженое въ бисквитахъ № 1919, или пломбиръ чайный № 1962.
- 9) Фрукты. Черный кофе и чай. Къ нимъ коньякъ, ромъ и ликеры, см. январь.

О К Т Я Б Р Ъ.

- 1) Супъ шюре изъ рябчиковъ или фазановъ съ шампанскимъ № 87; къ нему подаются гренки съ сардинками. Супъ французскій № 9.
Къ нему пирожки: слоеные съ фаршемъ изъ телятины № 326, пирожки изъ разсыпчатого тѣста съ капустою № 335.
Вино: хересъ, марсала, мадера, портвейнъ бѣлый.
- 2) Филей изъ серны или лося № 988.
Вино: портеръ, медокъ, санъ-жюльенъ, шато-лафитъ, портвейнъ красный.
- 3) Маюнезъ изъ цѣльной вареной фаршированной рыбы № 1460 съ соусомъ сборнымъ или татарскимъ.
Сотернъ, рейнвейнъ, мозельвейнъ, шабли, бургонское и пр.
- 4) Каштаны съ краснымъ виномъ № 566.
Вино рейнское, шато-дикемъ, го-сотернъ, малага, мускатъ-люнсль-токайское, рейнвейнъ.
- 5) Пудингъ № 1503 или 1528; бисквитный № 1528
- 6) Пуншъ гласе лимонный съ мараскиномъ отъ № 1922.
- 7) Жаркое рябчики № 1108—1111 съ салатомъ.
Шампанское.
- 8) Мороженое тутти-фрутти № 1917 или желе изъ ягодъ и фруктовъ № 1984, см. консервы отъ № 3373.
- 9) Сыръ.
- 10) Фрукты, варенье. Черный кофе и чай. Къ нимъ коньякъ, ромъ, ликеры, см. январь.

Н О Я Б Р Ъ.

- 1) Супъ изъ дичи прозрачный № 29, къ нему греночки съ мяснымъ фаршемъ и сыромъ № 219—220.
Супъ рыбный на мясномъ бульонѣ № 39 съ рыбною кпелюю № 229.
Пирожки: слоеные съ фаршемъ изъ налима № 328; рыбный фаршъ въ раковинахъ № 371, фаршъ изъ телятины и селедки въ раковинкахъ № 374.
Вино: хересъ и вообще испанскія вина.
- 2) Буженина съ соусомъ изъ каштановъ и карт. № 965.
Вино красное: портвейнъ красный, шато-лафитъ, портеръ, медокъ, санъ-жюльенъ и пр.
- 3) Паштетъ изъ лососины или осетрины № 1436 съ соусомъ № 468.
Рейнвейнъ, мозельвейнъ, шабли, бургонское, сотернъ и пр.
- 4) Горячій винигретъ изъ зелени и кореньевъ № 696.
Вино рейнское, шато-дикемъ, го-сотернъ, малага, мускатъ-ловель, токайское, рейнвейнъ.
- 5) Суфле изъ бешемеля № 1578.
Вино сладкое.
- 6) Пуншъ гласе изъ земляничнаго сока № 1923.
- 7) Жаркое глухаръ № 1091, тетерки № 1094 съ салатомъ.
Шампанское.
- 8) Сливочное мороженое съ мараскиномъ № 1904, огарнированное пирожнымъ, или желе изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ № 1984.
- 9) Сыръ.

10) Фрукты.

Черный кофе или чай и къ нимъ коньякъ, ромъ, ликеры см. январь.

Д Е К А Б Р Ъ.

- 1) Супъ прозрачный изъ телячьей головки по английски № 27 и супъ пюре изъ курицы № 81.
Къ нимъ пирожки: слоеные съ мозгами № 222, пирожки изъ блинчиковъ съ мозгами № 362, выпускныя яйца въ раковинахъ № 372.
Вино: хересъ, мадера, марсала, портвейнъ бѣлый.
- 2) Вареный окорокъ молодого вепря № 980.
Вино: шато-лафитъ, санъ-жюльенъ, медокъ, портеръ, эль, портвейнъ красный.
- 3) Маіонезъ изъ цѣльнаго судака № 1469.
Рейнвейнъ, мозельвейнъ, шабли, бургонское и сотернъ.
- 4) Свѣжіе грибы въ сметанѣ № 3934, 3935.
Вино: шато-д'икемъ, го-сотернъ, малага, мускатъ-люнель, токайско, рейнвейнъ.
- 5) Англійскій пудингъ съ пюре изъ каштановъ № 1516.
Вино сладкое.
- 6) Пуншъ гласе изъ мараксина № 1922.
- 7) Жаркое фазанъ № 1089 съ салатомъ.
Вино шампанское.
- 8) Компотъ изъ свѣжихъ ягодъ и фруктовъ см. консервы отъ № 3373 до № 3404.
- 9) Торть.
- 10) Сыръ.
- 11) Фрукты. Черный кофе и чай. Къ нимъ въ маленькихъ рюмочкахъ коньякъ, ромъ, ликеры, какъ то: бепедиктинъ. шартрезъ. кюрассо, пеперментъ, мараскинъ и пр.

РЕЕСТРЪ ОБѢДОВЪ II-го РАЗРЯДА.

Изъ 5, иногда 6 роскошныхъ блюдъ; обѣды эти въ годъ, на 6—8 человекъ, могутъ стоить, круглымъ счетомъ, приблизительно, отъ 7 до 10 р. каждый.

и

МЕНЮ ОБѢДОВЪ III-го РАЗРЯДА.

(Изъ 4, иногда 5 блюдъ стоимостью отъ 4 до 6 руб.).

Реестръ обѣдовъ III разряда состоитъ изъ тѣхъ же обѣдовъ II разряда, надо только выбросить, по желанію, одно кушанье.—Такъ напримѣръ: въ обѣдь № 1 исключить тирогъ; въ обѣдь № 2 исключить пудингъ или помѣстить его на послѣднее кушанье вмѣсто крема; въ обѣдь № 3 исключить суфле шоколадное или помѣстить его вмѣсто крема брюле; въ обѣдь № 4 исключить, или заливное, или соусъ изъ кореньевъ и т. д.

Я Н В А Р Ъ.

Обѣдь 1-й. Прогъ съ визигою и рыбою № 1380.

Бульонъ № 3 съ кнелю отъ № 226.

Стерлядь на шампанскомъ № 1249.

Индѣйка фаршированная № 1057 съ салатомъ изъ маринованныхъ вишенъ № 3762 (Часть II).

Желе изъ вила № 1966 или

Тортъ сливочный № 2087—2088.

2-й. Щи изъ маринованнаго щавеля № 45 съ фрикадельками № 223, фаршъ изъ телятины и селедки въ раковинахъ № 371.

Телячьи ножки подъ бѣлымъ соусомъ № 897.

Пудингъ изъ бѣлаго хлѣба съ сабаіономъ № 1487.

Жаркое рябички фарширов. № 1108 съ огурцами или брусничнымъ салатомъ отъ № 3827 до 3820 (часть II).

Кремъ яблочный со сливками № 1932.

3-й. Супъ королевскій съ гренокками или кнелю № 80.

Щука фаршированная подъ соусомъ № 1311.

Суфле изъ сметаны № 1574.

Утка тушоновая фаршированная № 1074.

Кремъ брюле № 1943 или мороженое кремъ брюле № 1900.

4-й. Бульонъ № 5 красный, чистый съ пирожками изъ слоенаго тѣста отъ № 322 до 330.

Заливное изъ поросенка № 1444.

Морковь, рѣпа, картофель и капуста съ молочнымъ соусомъ № 653.

Жаркое каллунъ съ соусомъ изъ трюфелей № 1036.

Мороженое тутти-фрутти № 1917.

5-й. Борщъ мадороссійскій № 49 съ крутонами № 383—385.

Жаркое говядина—гусарская печень № 777.

Картофельныя котлеты съ грибнымъ соусомъ № 630 или соусъ изъ рубцовъ № 841.

Карпъ жареный № 1153 съ соусомъ изъ грецк. орѣховъ № 455.

Компотъ изъ апельсинавъ и чернослива № 2027.

- 6-й. Супъ съ капустою сафол № 17 съ греночками, посыпанными голландскимъ сыромъ № 220.
 Паштетъ изъ индѣйки № 1419.
 Суфле изъ грецкихъ орѣховъ № 1577.
 Жаркое зайца № 990, или котлеты изъ зайца № 991 съ салатомъ изъ маринованной свеклы № 687, или съ соусомъ изъ свеклы № 686.
 Желе ананасное № 1978 или муссъ № 1997.
- 7-й. Колдуны литовскіе № 1692.
 Супъ-пюре изъ курицы № 79.
 Стерлядь разварная № 1248.
 Жареные мозги № 834 съ соусомъ изъ трюфелей № 732.
 Жаркое телятина съ салатомъ № 849—860.
 Пломбиръ сливочный № 1956.
- 8-й. Супъ съ лимономъ № 70—71.
 Котлеты свиные съ горошкомъ и картофелемъ № 974.
 Пушъ глазе № 1922 или пудингъ бисквитный № 1528.
 Жаркое говядина тушоная съ краснымъ виномъ № 786.
 Трубочки со сбитыми сливками № 1803—1806.
- 9-й. Супъ бѣлый № 31 съ пирожками изъ говядины, жареными въ фритюрѣ № 335, или съ пирожками въ коржѣ съ мяснымъ фаршемъ № 349.
 Маюнезъ изъ рыбы съ зеленымъ соусомъ № 1467.
 Суфле изъ рябчиковъ № 1114.
 Жаркое баранина съ шарлотомъ № 927.
 Бланманже зеленое изъ фисташекъ № 2006.
- 10-й. Супъ пюре изъ дичи № 63.
 Щука подъ соусомъ № 1302.
 Грибы жареные № 715 (См. 3934 или 3935—часть II) или фаршированная капуста по литовски № 542.
 Говядина тушоная съ крѣпкимъ соусомъ № 780 и салатомъ изъ яблоковъ моченыхъ № 3711 (часть II).
 Тортъ миндальный № 2078—2082.
- 11-й. Супъ пюре изъ риса № 96 съ греночками отъ № 216 до 220.
 Жаркое говядина на парѣ № 775, съ мясными пышками № 353.
 Морковь, рѣпа, картофель и капуста съ молочнымъ соусомъ № 653.
 Рыба жареная № 1131 съ огурцами.
 Блины голланд. съ сабаіономъ или мерингою № 1649, 1650.
- 12-й. Уха № 117.
 Говядина-жаркое съ соусомъ изъ соленыхъ рыжиковъ № 773.
 Сырники вареные, запеченные въ кастрюлѣ № 1730—1731.
 Телятина съ макаронами № 855.
 Пломбиръ чайный № 1962.
- 13-й. Бульонъ № 4 съ рисовыми крокетами № 376.
 Паштетъ изъ рыбы № 1437.
 Каша разсыпчатая изъ смоленскихъ крупъ съ рябчиками № 1753.
 Говядина, жаркое обыкновенное съ салатомъ и съ картофелемъ № 791.
 Холодецъ изъ кофе № 213, или сметаникъ № 1568.
- 14-й. Пирогъ съ семгою и саго № 1383.
 Бульонъ № 1 съ греночками № 216.
 Разварная говядина булья № 760.

- Жаркое баранина съ соусомъ изъ сметаны № 923.
 Шарлотка изъ яблокъ съ гренками № 1569.
- 15-й. Бульонъ крѣпкій съ виномъ № 6 съ пирожками.
 Паштетъ заливное изъ рябчиковъ № 1427.
 Пудингъ изъ саго съ сабаіономъ № 1510.
 Жаркое заяцъ № 990 съ салатомъ.
 Кремъ изъ сырыхъ сливокъ № 1927 или сметаны № 1930.
- 16-й. Супъ рыбный на мясномъ бульонѣ № 39.
 Говядина-бульи № 760 съ тушонными грибами № 3934—5.
 Пудингъ бисквитный на парѣ № 1503.
 Жаркое индѣйка съ салатомъ № 1050.
 Желе отъ № 1966.
- 17-й. Борщъ польскій № 50.
 Курица или каплуны, съ соусомъ изъ сельерея № 1009.
 Пудингъ изъ мозговъ № 1561.
 Карпъ жареный съ салатомъ № 1153.
 Компотъ изъ сушеныхъ фруктовъ № 2034.
- 18-й. Бульонъ № 3 съ точеными кореньями и пирожками на дрожжахъ съ фаршемъ изъ говядины № 355.
 Ростбифъ № 305.
 Маіонезъ изъ курицы фаршир. № 1457.
 Маршалъ изъ рябчиковъ № 1113.
 Пуншъ гласе изъ фруктового сока № 1923.
 Жаркое утка дикая съ салатомъ № 1104.
 Желе отъ № 1967.
- 19-й. Щи изъ шавеля № 45—46 и фаршъ грибной въ раковинахъ № 373.
 Рыба разварная № 1130 подъ соусомъ.
 Рѣпа со сладкимъ фаршемъ № 671.
 Говядина по португальски № 794.
 Пломбиръ яблочный № 1961.
- 20-й. Супъ съ лимономъ, перловой крупкою и сметаною № 71.
 Разварная говядина—бульи № 760.
 Морковь № 648, огарнированная жареными почками № 745.
 Осетрина или дососина жареная съ салатомъ № 1204.
 Тортъ рассыпчатый № 2119.
- 21-й. Бульонъ № 5 съ точеными кореньями № 270, слоеные пирожки съ фаршемъ изъ телятины № 326.
 Заливное изъ зайца № 1447.
 Пудингъ изъ фаршированной капусты № 541.
 Жаркое тетеревъ съ салатомъ № 1094.
 Компотъ изъ разностей № 2033.
- 22-й. Селянка № 59.
 Грудинка вареная съ изюмомъ № 880.
 Картофель подъ бешемелемъ № 624.
 Говядина по-англійски № 795, съ салатомъ.
 Бланманже мидальное № 2005.
- 23-й. Бульонъ № 14 красный валахскій съ пирожками.
 Паштетъ изъ каплуна № 1419.
 Грибы тушонные № 713 или 3934—5, (часть II).

- Рыба печеная съ салатомъ № 1132.
 Пирогъ бисквитный съ бешемелемъ № 1852.
- 24-й. Супъ изъ курицы № 19.
 Щука съ хрѣномъ № 1309—1304.
 Зеленый горошекъ съ котлетами изъ грибовъ № 512.
 Жаркое баранья грудинка № 950.
 Безе яблочное № 2189 и пирожное № 2211.
- 25-й. Супъ пюре изъ зайца № 84 съ греночками № 216.
 Паштетъ заливное изъ рябчиковъ или перепелокъ № 1427.
 Суфле изъ каштановъ № 2825.
 Жаркое индѣйка фарширов. № 1051.
 Пломбиръ миндальный № 1963.
- 26-й. Котдуны № 1692.
 Бульонъ изъ дичи, прозрачный № 29.
 Разварная рыба подъ соусомъ № 1130.
 Соусъ изъ каштановъ № 566.
 Жаркое телятина съ вишнями № 857.
 Тортъ итальянскій бисквитный № 2090.
- 27-й. Супъ пюре изъ сушеного гороха съ ветчиною № 113.
 Караси варенные или жаренные со сметаной № 1145—1147.
 Вермишель на молокъ съ ванилью № 1711.
 Баранина на подобие серны 928,
 Сбитыя сливки съ рисомъ № 1954.
- 28-й. Уха отъ № 117.
 Индѣйка или курица съ рисомъ по-французски № 1058.
 Говядина тушенная съ картофельными крокетами № 787.
 Трубочки съ вареньемъ № 1803.
- 29-й. Супъ изъ сушеныхъ вишенъ № 189.
 Рубленныя котлеты съ соусомъ изъ овощей.
 Жаркое свинина съ соусомъ изъ чернослива № 967.
 Пирогъ изъ вафлей № 1799.
- 30-й. Пирогъ со свѣжею капустою № 1392.
 Бульонъ № 3 съ кореньями.
 Разварная говядина-бульи № 760.
 Мозги подъ соусомъ № 835.
 Жареный глухаръ № 1091.
 Англійскій муссъ № 2002.
- 31-й. Супъ квояной чъз гуся или свинины № 60, 61.
 Судакъ разварной съ гренками и картофелемъ № 1259.
 Вермишель съ мяснымъ фаршемъ № 1709.
 Фаршированная жареная грудинка съ салатомъ № 878.
 Суфле изъ бешемеля № 1578.

Ф Е В Р А Л ь.

- Обѣдъ 1-й.* Супъ-разсолъникъ съ почкою № 37.
 Маюнезъ изъ индѣйки или рыбы № 1457—1473.
 Суфле изъ рябчиковъ № 1114.
 Жаркое пулярда съ маринованнымъ салатомъ № 1032.
 Кремъ изъ шампанскаго и шато-лафита № 1940.

- 2-й. Супъ королевскій № 14 и пирожки изъ мозговъ № 370 въ раковинахъ.
Судакъ съ соусомъ изъ сметаны № 1256.
Паштетъ изъ дичи № 1423.
Желе изъ флеръ д'оранжъ № 1970.
- 3-й. Супъ изъ рубцовъ № 34.
Щука подъ желтымъ соусомъ № 1306.
Пюре изъ чечевицы съ гренками № 497.
Говядина-филей жареный въ бумагѣ № 800.
Снѣжки № 1614.
- 4-й. Бульонъ № 1 съ точеными кореньями и капустою; слоеные пирожки съ фаршемъ изъ телятины или говядины № 326.
Маюнезъ изъ фарширован. индѣйки № 1458.
Пудингъ изъ грецкихъ орѣховъ № 1525.
Жаркое рябчики съ салатомъ № 1109.
Пломбиръ кофейный № 1958.
- 5-й. Разсольникъ № 37.
Котлеты отбивныя изъ телятины № 861—869.
Цвѣтная капуста № 556.
Говядина-филей тушенная съ виномъ № 788.
Тортъ шоколадный отъ № 2091—2093.
- 6-й. Супъ изъ вишенъ со смоленскою крупкою № 89.
Фрикасе изъ грудинки съ рисомъ № 881.
Морковь № 648, огари. гренками № 217 и омлетомъ № 739.
Говядина-филей по вѣнски № 797, или стуфать по итальянски № 774.
Кампотъ изъ яблокъ и чернослива № 2026.
- 7-й. Бульонъ № 4 съ фрикадельками № 223, слоеные пирожки съ фаршемъ изъ щуки № 327.
Заливное изъ головки телячьей № 1442.
Фарширов. капуста по-французски № 543.
Говядина-филей, шпигованный трюфелями и анчоусами № 799.
Широжное 2214.
- 8-й. Борщъ изъ печеной свеклы съ виномъ № 53, съ карваемъ изъ блинчиковъ № 363.
Жаркое рудель № 829—833.
Пудингъ изъ моркови № 658.
Рыба жареная съ салатомъ № 1131.
Тортъ изъ ржаного хлѣба № 2095—6.
- 9-й. Супъ виндзоръ изъ телячьихъ ножекъ № 66, съ пирожками.
Паштетъ изъ домашнихъ утокъ № 1425.
Жардиньеръ № 691—694.
Жаркое свинина съ салатомъ № 969.
Бланманже слявочное № 2003.
- 10-й. Супъ изъ дичи прозрачный № 29, съ греночками № 217.
Поросенокъ вареный подъ соусомъ № 955.
Зеленый горошекъ съ гарниромъ № 512.
Говядина-филей, жареный въ бумагѣ № 800.
Марципаны отъ № 2212—2214.
- 11-й. Борщъ изъ седлера № 54 съ пирожками жареными въ фритюрѣ № 354—357.
Говядина вродѣ зразъ по-итальянски № 816.
Лейпцигскій винигретъ изъ овощей № 697.

- Жаркое телятина съ соусомъ изъ икры № 856.
 Вафли со сбитыми сливками № 1793 и пр.
- 12-й. Супъ пюре изъ тетерева № 85.
 Котлеты изъ индѣйки или курицы № 1028.
 Пастернакъ со сливочнымъ соусомъ 662.
 Жаркое говядина съ салатомъ № 790.
 Облатки сливочныя № 1807, или трубочки со взбитыми сливками № 1083.
- 13-й. Супъ пюре изъ чечевицы № 115.
 Говядина-филей съ сардельнымъ масломъ № 802.
 Котлеты рисовыя съ грибнымъ соусомъ № 1772.
 Рыба жареная съ салатомъ № 1131.
 Хворостъ отъ № 1809 или воздушный пирогъ изъ чернослива № 1584.
- 14-й. Селянка рыбная № 140.
 Голуби подъ соусомъ № 1088, или утки отъ № 1080, или пулирда съ эстрагономъ № 1046.
 Грибы тушеныя № 3985.
 Жаркое телятина № 849, съ салатомъ.
 Суфле съ вареньемъ № 1572.
- 15-й. Супъ нѣмецкій со сливками и желтками № 67.
 Индѣйка, курица или поросенокъ подъ бѣлымъ соусомъ № 955.
 Масседуанъ изъ овощей № 691.
 Говядина тушеноя съ картофельными крокетами № 787.
 Каша гурьевская № 1642—1643.
- 16-й. Пирогъ съ телячьимъ ливеромъ № 1389.
 Бульонъ № 1, съ клецками манными № 278.
 Шука разварная № 1302.
 Артишоки № 525—530.
 Жаркое рябчикъ съ салатомъ № 1109.
 Желе отъ № 1966.

Масляница.

- 17-й. *Ободъ.* Супъ пюре изъ артишоковъ № 105.
 Говядина по-португальски № 794 или гастрономическiя котлеты № 861.
 Плуажъ-пудингъ № 1488.
 Жаркое фаршированныя куропатки № 1101 съ салатомъ.
 Муссъ апельсинный № 1999.
- 18-й. Блины гречневые отъ № 1654.
 Супъ изъ индѣйки № 23.
 Лососина съ горчичнымъ соусомъ № 1172.
 Жаркое глухарь съ салатомъ № 1091.
 Муссъ англійскiй № 3002.
- 19-й. Блины гречневые отъ № 1654.
 Бульонъ красный съ кореньями № 5.
 Маіонезъ изъ рыбы отъ № 1468.
 Индѣйка фаршированная каштанами № 1057.
 Пломбяръ кофейный № 1956.
- 20-й. Блины отъ № 1654.
 Супъ рыбный на мясномъ бульонѣ № 39.
 Карпъ печеный съ соусомъ изъ грецкихъ орѣховъ № 1153.
 Паптетъ изъ дичи № 1423.

Желе изъ разныхъ цвѣтовъ № 1968.

21-й. Блины отъ № 1654.

Супъ пюре изъ курицы № 79.

Котлеты изъ рябчиковъ № 1112.

Жаркое филей изъ серны или лося № 988.

Кремъ яблочный № 1932 или пончки № 1868.

22-й. Блины отъ № 1659.

Бульонъ крѣпкій съ виномъ № 6.

Говядина филей шпикованный трюфелями или анчоусами № 799, или щука съ картофелемъ по-нѣмецки № 1307.

Филей индѣйки съ пюре изъ вишенъ № 1060.

Муссъ изъ розоваго цвѣта № 1996 или пончки № 1868.

23-й. Колдуны № 1283 или блины отъ № 1654.

Супъ королевскій № 80.

Паштетъ изъ телятины съ печенкою № 1421.

Жаркое дичь съ салатомъ.

Пломбиръ миндальный № 1963, или пончки № 1668, или фаршированныя булочки нѣмецкя, № 1888.

МАРТЪ.

Постные или масляные обѣды см. часть II.

АПРѢЛЬ.

ПАСХА.

Къ столу въ день Св. Христова воскресенья готовится приблизительно слѣдующее:

Пасха отъ № 3204 до № 3220, (часть II).

Куличи, бабы, мазурки, пляски отъ № 3001 до № 3203, (часть II).

Торты отъ № 2077 до № 2137.

Яйца крашенныя № 3221.

Барашекъ изъ масла.

Окорокъ печеный № 981, 982.

Ветчина свѣжепросольная вареная № 979.

Индѣйка фаршированная № 1051.

Жаркое заяць, холодное жаркое телятина, глухарь.

Холодное жаркое серна или олевина № 988.

Жаркое лось № 987, жаркое говядина маринованная № 785.

Поросенокъ фаршированный № 962.

Хлѣбъ, хрѣнь, горчица, уксусъ, прованское масло.

Разныя водки и вина.

Крессъ-салатъ на деревянныхъ статуйкахъ; бесѣдки изъ крессъ-салата.

Ваумкухенъ (Ваumkuchen) № 3053. (Часть II).

Об. 1-й день Пасхи. Бульонъ № 3 или 6, остальное отъ стода.

2-й. Супъ изъ курицы № 19.

Подогрѣтое жаркое.

Тортъ, пирожное или баба.

3-й. Щи изъ щавеля № 45, прибавить въ него кожицу отъ окорока печенаго № 981, съ крутыми яйцами.

Говядина филей по-англійски съ горошкомъ № 795.

Спаржа № 681 съ сабаіономъ.

- Жаркое индѣйка и пр. съ салатомъ.
Желе апельсинное № 1977.
- 4-й. Бульонъ № 3 съ точеными кореньями и капустою; пирожки на дрожжахъ съ мяснымъ фаршемъ № 355.
Маюнезъ изъ индѣйки фаршированной печенкою № 1459.
Суфле изъ сметаны № 1574 или пудингъ изъ щуки № 1328.
Жареная дичь съ салатомъ отъ № 1091.
Королевскій тортъ № 1640.
- 5-й. Щи зеленыя изъ крапивы № 40, пирожки изъ блиновъ съ раковымъ фаршемъ № 362.
Каплувъ съ соусомъ изъ трюфелей № 1036.
Шлумъ-пудингъ № 1488.
Говядина-филей по-вѣнски № 797 съ салатомъ, или говядина жареная въ большой булкѣ № см. въ прибавленіи.
Кремъ брюле № 1943.
- 6-й. Щи зеленыя № 40 изъ крапивы съ пирожками изъ блинчиковъ № 360—362.
Стерлядь съ хрѣномъ или картофелемъ № 2009, 1010.
Соусъ изъ каштановъ съ краснымъ виномъ № 566 или пудингъ № 567.
Говядина филей тушоная съ виномъ № 786, съ салатомъ.
Блины по англійски № 1652.
- 7-й. Бульонъ № 5, красный, съ саго; слоеные пирожки съ фаршемъ изъ налива № 328.
Заливное изъ рыбы № 1452.
Соусъ изъ крапивы № 569 или шпината съ гречками и котлетами изъ мовговъ.
Каплувъ съ соусомъ изъ трюфелей № 1036.
Кисель со сбитыми сливками № 2018.
- 8-й. Щи изъ расады № 41 съ крутонами изъ гречневыхъ крупъ № 216, 220.
Щука подъ краснымъ соусомъ № 1302.
Земляныя груши съ сабаіономъ № 599.
Жареный рулетъ изъ трехъ сортовъ мяса № 832.
Молочный, заварной кремъ № 2038—2045.
- 9-й. Бульонъ крѣпкій съ виномъ № 6 съ пирожками.
Паштетъ изъ откормленной индѣйки № 1419.
Капуста по литовски № 542.
Говядина по португальски № 794, съ салатомъ, или нѣмецкое кислое жаркое № 803.
Желе апельсинное № 1977.
- 10-й. Супъ бѣлый № 31, съ греночками № 217.
Вареный окорокъ молодого вепря № 965.
Соусъ изъ сморчковъ съ мозгами № 720.
Котлеты телячьи въ слоеномъ тѣстѣ № 871.
Рисъ № 1177.
- 11-й. Колдуны № 1283—1290.
Супъ пюре изъ курицы № 81 и греночки № 216—217.
Говядина тушоная съ краснымъ виномъ № 786.
Жардиньеръ № 691—695.
Рыба жареная съ салатомъ № 1131.
Тортъ рисовый № 1636.
- 12-й. Супъ пюре изъ карасей № 110.

- Ростбифъ № 805.
 Морковь, рѣпа, картофель и капуста съ молочнымъ соусомъ № 382.
 Говядина жареная съ яичницею № 793.
 Кремъ изъ сырыхъ сливокъ № 1927.
- 13-й. Супъ пюре съ перловою крупною № 97, съ пирожками, съ грибовымъ фаршемъ № 357.
 Курица съ черносливомъ № 1015.
 Спаржа съ сабаіономъ № 681.
 Жаркое баранина отъ № 923—935.
 Пирожное англійское № 1707.
- 14-й. Супъ изъ валима № 128.
 Говядина тушоная съ крѣпкимъ соусомъ № 780.
 Зеленый горошекъ съ котлетами изъ грибовъ № 512.
 Жаркое цыплята или телятина.
 Кремъ изъ сметаны № 1930.
- 15-й. Супъ пюре изъ овсяныхъ крупъ съ ветчиною № 100.
 Говядина жареная по французски № 792.
 Вареные мозги, подъ соусомъ съ лимоннымъ сокомъ № 835.
 Рыба жареная съ салатомъ № 1131.
 Петтишу съ шоколаднымъ бешемелемъ № 1867.
- 16-й. Богвинья № 205.
 Говядина въ родѣ фаршированныхъ зразь № 818.
 Воловій рубецъ подъ соусомъ, съ оболочкою № 840.
 Рыба печеная № 1132 съ салатомъ.
 Желе московить № 1967.
- 17-й. Супъ итальянскій съ макаронами № 65.
 Грудинка вареная подъ соусомъ № 879—888.
 Молочный соусъ изъ раковъ № 1335, 1336.
 Говядина тушоная съ салатомъ отъ № 773.
 Кремъ изъ сабаіона № 1939.
- 18-й. Пирогъ со свѣжею капустою и съ самымъ свѣжимъ копченымъ сигомъ № 1392.
 Бульонъ № 1 съ фрикадельками изъ сыра № 181.
 Телячій рубецъ подъ соусомъ съ мозгами № 908.
 Говядина тушоная въ горшкѣ съ салатомъ № 782.
 Холодецъ шоколадный № 212.
- 19-й. Русская кудебьяка съ рыбою № 1386.
 Бульонъ красный № 4, съ клецками № 284.
 Крапива съ яйцами № 569.
 Жаркое дичь съ салатомъ отъ № 1089.
 Сыръ англійскій № 2175 и стружки миндальные № 1680.
- 20-й. Супъ французскій жюльенъ № 15 съ пирожками.
 Паштетъ изъ лососины № 1436.
 Соусъ изъ сморчковь съ мозгами № 720.
 Жаркое каплунъ съ салатомъ отъ № 1032.
 Торть Евгенія № 1610.

М А И.

- Обѣдъ 1-й. Бульонъ № 3 съ листьями щавеля или шпината; пирожки съ грибовымъ фаршемъ или изъ мозговъ № 332 или 357.
 Маіонезъ изъ индѣйки № 1460.

- Суфле изъ раковъ № 1337.
 Жаркое дичь съ салатомъ.
 Мороженое сливочное, кофейное № 1896, тортъ фиштаквовый № 1635.
- 2-й. Супъ пюре изъ щавеля или шпината № 45, пирожки изъ выпускныхъ яицъ въ раковинахъ № 372.
 Личь подъ соусомъ отъ № 1167.
 Морковь, рѣпа, картофель и капуста съ молочнымъ соусомъ № 653.
 Говядина жаркое обыкновенное № 790, съ итальянскими макаронами и соусомъ изъ шампиньоновъ № 435.
 Пирогъ изъ вафель № 1799.
- 3-й. Супъ весенній № 16.
 Отбивныя котлеты изъ телятины съ мозгами № 864.
 Соусъ изъ шпината № 585, огарнированный телячьими рубцами № 737.
 Жаркое цыплята съ салатомъ № 995.
 Зефиръ сливочный № 1947.
- 4-й. Бульонъ № 4, красный, съ морковью и листьями щавеля или шпината; слоеные пирожки съ грибнымъ фаршемъ № 323.
 Заливное изъ фаршированного поросенка № 1446.
 Спаржа № 680—685.
 Жаркое индѣйка съ салатомъ № 1050.
 Масло по англійски № 2050.
- 5-й. Супъ изъ курицы съ фарш. сморчками № 58.
 Соусъ изъ сморчковъ съ мозгами № 720.
 Жаркое говядина съ грибнымъ соусомъ № 781.
 Тортъ королевскій № 2829.
- 6-й. Супъ изъ раковъ № 62.
 Паштетъ изъ цыплятъ № 1418.
 Соусъ изъ щавеля и шпината № 585, огарнированный сосисками изъ раковъ № 756
 Гастрономическая телятина съ соусомъ изъ икры № 859.
 Вланманже кофейное № 2007.
- 7-й. Супъ изъ бычачьихъ хвостовъ № 56.
 Грудинка обжареная подъ краснымъ соусомъ № 879.
 Соусъ изъ сморчковъ № 721.
 Жаркое говядина по англійски № 795, съ салатомъ.
 Кремъ сливочный ананасный № 1949.
- 8-й. Супъ пюре изъ курицы № 81, съ слоеными пирожками.
 Свежая свиная грудинка фаршированная капустою и яблоками № 971.
 Соусъ изъ шпината и щавеля № 585, огарнированный гренками и яйцами выпускными № 743 и 740.
 Жаркое пыпята съ бешемелемъ № 999.
 Кремъ изъ вина со взбитыми сливками № 1945.
- 9-й. Супъ изъ рыбы со сметаною № 127, съ рыбнымъ фаршемъ въ раковинахъ № 371.
 Цыплята или курица съ рисомъ подъ соусомъ № 1029.
 Спаржа отъ № 680 до 685.
 Говядина тушоная съ крѣпкимъ соусомъ № 780, съ салатомъ.
 Пирожное изъ сметаны № 1668—1669.
- 10-й. Блины гречневые или колдуны отъ № 1654.
 Супъ пюре пзъ спаржи № 91.

- Цыплята или курица, подь соусомъ съ лимпомъ и мадерою № 1006.
 Коротелька, огарированная теличьими рубцами № 651.
 Карпъ жареный № 1153 съ салатомъ.
 Пломбиръ яблочный № 1961.
- 11-й.* Уха № 120 съ кнелю.
 Говядина тушоная съ фаршемъ изъ хрѣна, № 779.
 Вылущенный горохъ, покрытый раковыми шейками № 521.
 Жаркое лось или серна № 988.
 Аркасъ № 2049.
- 12-й.* Супъ со сваржею и листьями шпината № 21.
 Клопсъ № 824.
 Пудингъ изъ мозговъ № 1561.
 Телячьи котлеты съ острымъ соусомъ № 862.
 Мороженое изъ смородиновыхъ почекъ № 1921.
- 13-й.* Холодникъ польскій со сметаною № 201.
 Жаркое говядина—гусарская печень съ салатомъ № 778.
 Молодой картофельъ съ масломъ и зеленью № 610.
 Цыплята отъ № 995.
 Пудингъ изъ булки со шпинатомъ или изюмомъ № 1495—1497.
- 14-й.* Пирогъ съ грибами № 1055.
 Бульонъ № 1 съ греночками № 217.
 Телячій рубецъ подь соусомъ № 907.
 Жаркое говядина № 791 съ салатомъ.
 Холодецъ заварной изъ земляники, малины или клубники № 209.
- 15-й.* Супъ изъ стерляди 106, 107.
 Грудинка вареная съ соусомъ изъ сморчковъ № 884.
 Говядина филей шпикованный трюфелями № 799, съ салатомъ.
 Желе изъ гранатъ № 1973.
- 16-й.* Супъ пюре изъ лука съ саго № 102.
 Ростбифъ отъ № 805.
 Соусъ изъ шампиньоновъ № 723—725.
 Жаркое телятина съ салатомъ отъ № 849.
 Компотъ изъ яблокъ и чернослива № 2026.
- 17-й.* Супъ пюре изъ риса № 96 съ пирожками.
 Говядина тушоная съ картофельнымъ пюре № 787.
 Пудингъ изъ булки съ раковыми шейками № 1496.
 Караси жареные со сметаною № 1147.
 Пирогъ изъ вафель отъ № 1799.

І Ю Н Ъ.

- Обѣдъ 1-й.* Бульонъ № 1 съ точеными кореньями, свѣжимъ картофелемъ и зеленымъ горошкомъ; пирожки рассыпчатые съ капустою № 329.
 Майонезъ изъ цыплятъ № 1462.
 Пудингъ изъ каштановъ № 1514.
 Жаркое дичь съ салатомъ отъ № 1089.
 Мороженое изъ ананаса № 1910.
 Тортъ съ апельсиновымъ кремомъ № 2116.
- 2-й.* Супъ изъ шпината или щавеля № 45; пирожки изъ мозговъ въ раковинахъ № 370.

- Котлеты рубленныя изъ курицы № 1028, съ зеленою фасолью и гречками № 507—508.
- Жаренныя ножки съ кислосладкимъ соусомъ № 895.
- Варенецъ или простокваша № 2047; 2048.
- 3-й. Супъ итальянскій съ макаронами № 65.
- Щука съ картофелемъ, по пѣмцки № 1307.
- Соусъ изъ шпината № 585 или изъ щавеля, огарнированный гречками и омлетомъ № 739.
- Жаркое говядина съ салатомъ отъ № 790.
- Родъ крема изъ творога № 2052.
- 4-й. Бульонъ красный № 4, съ фрикадельками № 226; слоенныя пирожки съ раковымъ фаршемъ № 324.
- Рулеть изъ щуки № 1324.
- Свѣжіе коротель, рѣпа и картофель съ молочнымъ соусомъ № 653.
- Жаркое телятина или курица съ салатомъ.
- Парфе изъ земляники № 1965.
- 5-й. Супъ изъ молодого свекольника № 35.
- Каплуи съ соусомъ изъ можжевеловыхъ ягодъ № 1035.
- Спаржа подъ соусомъ № 680—685.
- Рыба жареная № 1131, съ салатомъ.
- Компотъ изъ крыжовника № 2029.
- 6-й. Бульонъ красный валахскій № 14, б) съ зеленою; слоенныя пирожки съ фаршемъ изъ печенки съ ромомъ и мадерою № 323.
- Паштетъ изъ раковъ № 1438.
- Соусъ изъ щавеля или изъ шпината № 585, 586, огарнированный мозгами № 746.
- Жаркое цыплята съ салатомъ отъ № 994.
- Мороженое сливочное № 1894.
- 7-й. Супъ раковый № 62.
- Цыплята съ зеленымъ горохомъ № 1004.
- Жаркое говядина, съ салатомъ № 790.
- Кремъ изъ шампанскаго и шато-лафита № 1940.
- 8-й. Супъ пюре изъ чернаго хлѣба съ виномъ № 101.
- Ростбифъ № 805—808, или телятина съ темнымъ соусомъ № 860.
- Соусъ изъ щавеля, огарнированный гречками и яйцами № 586.
- Каплуи съ соусомъ изъ можжевеловыхъ ягодъ № 1035.
- Воздушный пирогъ изъ земляники № 1580.
- 9-й. Супъ изъ зеленаго гороха съ черепахою № 156.
- Котлеты изъ рыбы съ салатомъ № 1323.
- Соусъ изъ молодой моркови № 648, огарнированный телячьими рубцами № 907.
- Жаркое говядина на парѣ № 775.
- Желе изъ васильковъ или муссъ № 1975—1992.
- 10-й. Супъ пюре изъ шампиньоновъ № 10, съ гречками или пирожками.
- Осетрина печеная съ горчичнымъ соусомъ № 1203.
- Соусъ изъ шпината № 585 или изъ щавеля, осыпанный рубленными яйцами № 741.
- Жаркое говядина № 790 съ салатомъ.
- Парфе изъ земляники № 1965.
- 11-й. Супъ потофе № 17.
- Грудинка вареная съ изюмомъ № 880.

- Соусъ изъ рѣпы съ масломъ № 672.
 Жаркое поросенокъ съ салатомъ отъ № 960.
 Зефиръ земляничный со сливками № 1952.
- 12-й. Супъ изъ курицы съ фаршированными сморчками № 58.
 Зразы а ла нельсонъ № 819.
 Зеленый горошекъ съ фаршированными раками № 513.
 Жаркое цыплята или каплунъ съ салатомъ отъ № 995 или 1032.
 Мороженое земляничное № 1905.
- 13-й. Супъ жюльенъ № 15.
 Пилавъ изъ баранины отъ № 943.
 Артишоки въ малагѣ № 530.
 Жаркое говядина № 791 съ салатомъ.
 Кремъ земляничный № 1936.
- 14-й. Окрошка № 202.
 Телячья печенка тушенная со сметаной № 904.
 Соусъ изъ щавеля и шпината № 586, огарнированный мозгами № 747.
 Рыба жареная съ салатомъ № 1131.
 Кисель изъ крыжовника № 2013.
- 15-й. Пирогъ съ рыбою № 1382.
 Бульонъ № 1, съ клецками изъ раковъ № 284.
 Вылущенный зеленый горохъ № 376, огарнированный раковыми шейками № 521.
 Жаркое телятина или цыплята съ салатомъ № 1343.
 Холодецъ изъ ягодъ отъ № 207—210.
- 16-й. Уха отъ № 117.
 Заливное изъ поросенка № 1444.
 Паштетъ изъ цыплятъ № 1418.
 Зефиръ земляничный № 1952.
- 17-й. Хлодникъ польскій № 201.
 Говядина вродѣ зразъ съ кореньями № 817.
 Соусъ изъ зеленой фасоли съ гренками № 506.
 Рыба печеная № 1132 съ салатомъ.
 Пирогъ изъ рассыпчатого тѣста съ зеленымъ крыжовникомъ № 1845.

І Ю Л Ь .

- Обѣдъ* 1-й. Супъ пюре изъ съѣжихъ грибовъ № 111.
 Рудель изъ фаршированной индѣйки № 1449.
 Пудингъ изъ булки, рѣпы или моркови № 1520, 1521.
 Жаркое фазанъ № 1089 или прочая дичь.
 Сливочное мороженое изъ клубники, малины или земляники № 1908.
- 2-й. Супъ изъ шпината или щавеля № 45; пирожки изъ оставшагося жаркого.
 Соусъ изъ зеленой фасоли № 560 съ поджаренною булкою № 744.
 Жаркое говядина № 790, съ пюре изъ каштановъ № 565.
 Воздушный пирогъ изъ клубники или изъ крыжовника № 1586, 1580.
- 3-й. Супъ пюре изъ зеленыхъ бобовъ № 104.
 Налимъ тушонный № 1187, или карпъ жареный № 1153, или угорь печеный 1291, подъ соусомъ 1290.
 Соусъ изъ шпината № 585 или изъ щавеля, огарнированный сосисками съ фаршемъ изъ печени № 754.
 Ростбифъ № 806.
 Пирогъ съ черникою и сметаною № 1844.

- 4-й. Супъ пюре (свѣтло-зеленый) со спаржею и кнелю № 98.
Фрикасе изъ цыплятъ № 1010.
Грибы № 715—729.
Говядина—гусарская печень № 777, съ салатомъ.
Мороженое изъ малины, вишень, или красной смородины № 1909.
- 5-й. Окрошка мясная № 202.
Цыплята подъ соусомъ съ крыжовникомъ № 1005.
Цвѣтная капуста съ голландскимъ соусомъ № 556.
Тушоная говядина—рулетъ № 789 съ салатомъ.
Сладкій пирогъ изъ свѣжихъ ягодъ № 1590.
- 6-й. Супъ весенній № 16.
Паштетъ изъ налима № 1437.
Вывушенный зеленый горохъ съ цвѣтною капустою и голландскимъ соусомъ № 517.
Жаркое цыплята съ салатомъ № 998.
Компотъ изъ ягодъ № 2031.
- 7-й. Супъ раковый № 62.
Ростбифъ № 805—808.
Цвѣтная капуста № 556.
Бекасы жаренные съ соусомъ № 1120.
Кремъ изъ земляники, клубники, малины со сливками № 1936 или зефиръ № 1952.
- 8-й. Супъ пюре изъ цвѣтной капусты № 88.
Битки изъ телятины съ лазанками № 876.
Зеленая фасоль № 507, 508, огарнированная гренкамъ № 217.
Жаркое баранина на подобіе серны, съ салатомъ № 928.
Парфе изъ малины № 1965.
- 9-й. Супъ пюре изъ свѣжихъ огурцовъ № 92.
Грудинка вареная съ раками и цвѣтною капустою № 885.
Соусъ изъ лимоната № 585, огарнированный жареными почками № 745.
Жаркое курица № 1113, съ салатомъ.
Мороженое малиновое № 1905.
- 10-й. Супъ пюре изъ зеленыхъ бобовъ № 104.
Свѣжял свиная грудинка съ соусомъ изъ сливъ или яблокъ № 972.
Пудингъ изъ каштановъ № 567.
Рыба жареная № 1131.
Желе изъ свѣжихъ вишень съ краснымъ виномъ № 1980 или муссъ № 1993.
- 11-й. Супъ пюре изъ помидоровъ № 90 съ греночками, съ пирожками или фаршированными помидорами.
Зразы № 822.
Грибы № 715—730.
Цыплята на манеръ рябчиковъ № 995.
Пирогъ изъ рассыпчатого тѣста со свѣжими ягодами № 1845, 1846.
- 12-й. Уха № 117—125.
Зразы рубленныя съ хрѣномъ № 821.
Фаршированная капуста № 538.
Жаркое курица отъ № 1011.
Мороженое земляничное или клубничное № 1905.
- 13-й. Супъ пюре съ трюфелями, шампиньонами и виномъ № 112.
Грудинка вареная съ раками и цвѣтною капустою № 885.

- Земляныя груши съ сабаіономъ № 599 или польскимъ соусомъ № 442.
 Котлеты рубленныя изъ говядины съ соусомъ № 727.
 Компоть изъ сливъ № 2028.
- 14-й. Пирогъ со свѣжими грибами № 1396.
 Бульонъ № 1 съ рисовыми клецками № 279.
 Зразы изъ судаковъ № 1273.
 Суфле изъ сметаны № 1574.
 Жаркое дичь съ салатомъ.
 Холодецъ изъ малины, земляники, клубники или смородины № 209.
- 15-й. Пирогъ отъ № 1380.
 Бульонъ № 6.
 Маіонезъ изъ индѣйки № 1459.
 Лейпцигскій горячій винигретъ изъ разностей № 697.
 Кремъ изъ абрикосовъ № 1931.
 Тортъ или пирожное.
- 16-й. Супъ зеленый изъ шпината № 93, выпускныя яйца въ раковинахъ № 372.
 Говядина разварная съ сыромъ, запеченая № 962.
 Вареники съ вишнями и сметаню № 1700.
 Жаркое кашлунъ съ салатомъ отъ № 1032.
 Воздушный пирогъ изъ абрикосовъ № 1588.

А В Г У С Т ь .

- Обѣдъ 1-й.* Супъ раковый № 62.
 Маіонезъ изъ рыбы съ салатомъ и зеленымъ соусомъ № 1467.
 Пудингъ изъ булки со шпинатомъ и раковыми шейками № 1496.
 Дичь жареная съ салатомъ отъ № 1091.
 Мороженое изъ вишенъ или красной смородины № 1909.
- 2-й. Ши лѣвныя № 47, пирожки изъ вермишеля № 367.
 Жареная телячья голонка и ножки подъ краснымъ соусомъ № 889.
 Артишоки № 525—530.
 Говядина-филей, шинкованный трюфелями № 799.
 Саго холодное съ краснымъ виномъ и вишневымъ сиропомъ № 1610.
- 3-й. Супъ со спаржею и листьями шпината № 24.
 Разварная говядина—бульи № съ соусомъ изъ хрѣна со сметаню № 764.
 Соусъ изъ шпината № 585 или изъ павеля, съ выпускными яйцами.
 Жаркое говядина № 790.
 Сладкій пирогъ отъ № 1842.
- 4-й. Бульонъ № 4 красный съ точеными кореньями и свѣжимъ горошкомъ, пирожки съ телячьимъ ливеромъ № 331.
 Разварная говядина—бульи № 760 или 761.
 Цвѣтная капуста съ сабаіономъ № 556.
 Жаркое—баранина отъ № 923.
 Компоть изъ вишенъ и грушъ № 2036.
- 5-й. Борщъ изъ сельсерея № 54.
 Пюре изъ лука, огарнированное бараньими котлетами № 645.
 Рыба жареная, съ салатомъ № 1131.
 Сладкій пирогъ № 1852.
- 6-й. Бульонъ со спаржею и листьями шпината № 24.
 Старинный курникъ изъ курицы и риса № 1390.
 Жардиньеръ № 692—694.

- Жаркое утка № 1077.
 Желе изъ дыни № 1979, 1998.
- 7-й. Супъ изъ домашней утки № 76.
 Жареные рыжики или прочіе грибы № 715—719.
 Говядина-филей жареный въ бумагѣ № 800.
 Шарлотка отъ № 1566.
- 8-й. Супъ пюре изъ курицы № 81, съ фаршированными оливками № 235.
 Котлеты изъ свинины съ соусомъ № 974.
 Соусъ изъ кореньевъ съ молочнымъ соусомъ № 653.
 Жареные голуби фаршированные № 1086.
- 9-й. Супъ а ля тортю № 57, съ слоеными пирожками
 Карпъ вареный съ краснымъ виномъ № 1152.
 Артишоки съ зеленымъ горохомъ № 526.
 Жаренныя курапатки № 1101 съ салатомъ.
 Кремъ—рояль № 1907 или шарлотка изъ яблокъ № 1569.
- 10-й. Супъ пюре изъ помидоровъ № 90 съ пирожками, съ гренками или фаршированными помидорами.
 Говядина вродь зразъ съ кореньями № 817.
 Пудингъ изъ щуки № 1328.
 Жаркое дичь или телятина съ салатомъ.
 Желе изъ сливъ № 1981.
- 11-й. Супъ изъ свѣжихъ огурцовъ № 92.
 Зразы рубленныя № 823.
 Зеленый горохъ № 521, огарнированный раковыми шейками.
 Жаркое курица съ салатомъ.
 Яблочный пирогъ à la reine № 1554.
- 12-й. Супъ пюре изъ артишоковъ № 105.
 Судакъ съ раковымъ соусомъ № 1256.
 Морковь 652.
 Жаркое дикій поросенокъ съ салатомъ № 984
 Кремъ кофейный № 1938.
- 13-й. Уха № 117—125.
 Котлеты рубленныя изъ говядины въ слоеномъ тѣствѣ № 871.
 Пудингъ изъ рѣпы № 674.
 Жаркое телятина съ салатомъ.
 Компотъ изъ дыни № 2030.
- 14-й. Супъ изъ молодыхъ индѣекъ со сморчками и фрикадельками № 30.
 Морковь, рѣпа, картофель и капуста съ молочнымъ соусомъ № 653, или ма-
 седуанъ изъ овощей № 691.
 Рыба жареная съ салатомъ.
 Плужъ-пудингъ № 1488.
- 15-й. Ботвинья № 205.
 Земляныя груши съ сабаіономъ № 599.
 Говядина по-португальски № 794.
 Воздушный пирогъ изъ ягодъ № 1580.
- 16-й. Окрошка изъ рыбы № 203.
 Цыплята подъ соусомъ съ цвѣтной капустою и раками № 1007.
 Сборный гарниръ № 698.
 Котлеты телячьи отбивныя № 863 съ соусомъ изъ фасоли № 506.
 Компотъ изъ сливъ № 2028.

- 17-й. Супъ пюре изъ курицы съ раковыми шейками и цвѣтною капустою № 81.
 Гусиная потроха съ соусомъ изъ чернослива № 1069.
 Соусъ изъ каштановъ съ краснымъ виномъ № 566 или пудингъ № 567.
 Жаркое дичь съ салатомъ.
 Висквитный пирогъ съ вареньемъ № 1600.
- 18-й. Пирожки—растеганъ № 348.
 Бульонъ № 1, съ манными клецками № 278.
 Форель отъ № 1295.
 Артишоки № 525—530.
 Рыбчики жареные, фаршированные № 1108, съ салатомъ.
 Холодецъ изъ вишенъ № 207 или мороженое.
- 19-й. Супъ пюре изъ рябчиковъ или фазановъ съ шампанскимъ № 87, съ внелью № 874.
 Стерлядь отъ № 1247.
 Грибы тушоны или жареные № 715.
 Филе изъ индѣйки съ пюре изъ вишенъ № 1060.
 Бланманже шоколадное № 2004.

С Е Н Т Я Б Р Ъ .

- Обѣдъ 1-й.* Бульонъ № 4—5 съ морковью и надвое перерѣзанными листьями шавеля; пирожки на дрожжахъ съ капустою.
 Маюнезъ изъ рыбы № 1468.
 Пудингъ изъ телячьей печени № 906.
 Тетерки съ краснымъ виномъ № 1095.
 Желе мозанкь № 1971.
- 2-й* Борщъ малороссійскій № 49, съ блинчатыми пирожками 360—363.
 Вареная телячья головка подъ бѣлымъ соусомъ № 890.
 Фаршированная капуста по французски № 543.
 Котлеты изъ зайца № 991.
 Мороженое шоколадное или кремъ шоколадный № 1899, 1944.
- 3-й.* Супъ изъ телячьихъ почекъ № 36.
 Отбивная котлета изъ телатины съ мозгами № 864.
 Морковь и горохъ № 518, огарнированные телячьими рубцами № 907.
 Варянина по турецки отъ № 943.
 Желе московить № 1967.
- 4-й.* Бульонъ № 4—5 красный съ фрикадельками № 125 и пирожками изъ тѣста, жареными въ фритюрѣ, съ мозгами № 354.
 Разварная говядина бульи съ сыромъ № 762.
 Горячій винигретъ изъ зелени и кореньевъ № 696.
 Утка жареная съ соусомъ изъ вина № 1077.
 Пирогъ изъ бакалій № 1589.
- 5-й.* Супъ изъ баранины № 26.
 Утка подъ бѣлымъ соусомъ № 1080.
 Пудингъ изъ моркови № 657, 658.
 Желе изъ черной смородины № 1974.
- 6-й.* Бульонъ крѣпкій съ виномъ № 6, съ пирожками.
 Паштетъ изъ угря или налима № 1437.
 Капуста итальянская или сафой № 558.
 Жаркое поросенокъ съ гречневою кашею № 961.

- Пирогъ изъ фаршированныхъ яблокъ № 1631.
- 7-й. Супъ изъ рубцовъ № 34.
Ростбифъ № 805—808.
Суфле изъ бешемеля № 1578.
Жаркое зайцъ со свекольнымъ соусомъ № 990.
Кремъ орѣховый съ фисташками № 1941, или мороженое изъ фисташекъ № 1902.
- 8-й. Супъ пюре изъ рѣпы съ уткою № 103.
Судакъ разварной съ гренками и картофелемъ отъ № 1255.
Земляныя груши въ клярѣ № 600.
Жаркое-баранина отъ № 923 съ салатомъ.
Рисъ съ яблоками, вареньемъ и мерингою № 1593,
- 9-й. Щи изъ кислой капусты № 42.
Мелкіе судачки № 1274.
Англійскій пудингъ съ пюре изъ каштановъ № 1516.
Куропатки фаршированныя, съ салатомъ № 1101.
Желе изъ флеръ д'оранжъ № 1970.
- 10-й. Сюпъ пюре изъ земляныхъ грушъ № 108.
Линъ подъ соусомъ № 1170.
Пудингъ изъ тыквы № 1560.
Новороссійское жаркое изъ баранины № 935.
Компотъ изъ винограда № 2035.
- 11-й. Рыбная селянка № 140.
Зразы литовскія фаршированныя № 822.
Тыква жареная со сметаною № 581.
Жаркое телятина съ салатомъ.
Желе изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ въ арбузѣ № 1985.
- 12-й. Супъ миндальный № 185 или бульонъ № 6, съ пирожками.
Ростбифъ или разварная говядина—бульи № 760.
Масседуанъ изъ овощей № 691.
Лососина въ папильотахъ № 1179.
Каравай изъ блинчиковъ съ яблоками № 1643.
- 13-й. Пирожки—растеган со свѣжими сельдями № 347, 348
Бульонъ № 1 съ клецками мучными № 276.
Утка со свѣжею капустою № 1801.
Жаркое говядина № 791, съ пюре изъ каштановъ № 790.
Сливочное мороженое съ померанцевымъ или жасминнымъ цвѣтомъ, или кремъ № 1901, 1942.
- 14-й. Бульонъ № 1 съ вермишелью звѣздочками.
Солонина съ горошкомъ и съ картофельнымъ пюре № 917.
Суфле сливочное № 1557.
Лецъ фаршированный рыбною массою съ салатомъ № 1160.
Желе съ яблоками и черносливомъ № 1987.
- 15-й. Супъ пюре изъ рѣпы съ уткою № 103.
Котлеты съ бешемелемъ изъ молока № 872.
Лазанки съ творогомъ и сметаною № 1715.
Телячья печенка жареная цѣликомъ № 902, съ салатомъ.
Молочный заварной кремъ № 2042 съ ванилью, со сбитою сметаною
- 16-й. Супъ пюре изъ помидоровъ № 90.
Стерлядь на шампанскомъ № 1249.

- Жаркое куропатки № 1101, съ салатомъ.
 Сливочное мороженое изъ фиштакъ № 1902.
 17-й. Пирогъ съ телячьимъ ливеромъ № 1389.
 Бульонъ № 3, съ клецками.
 Поросенокъ съ хрѣномъ и сметаню № 956.
 Жаркое рябчики съ брусничнымъ салатомъ № 1109.
 Сладкій пирогъ изъ блинчиковъ съ бешемелемъ № 1640.

О К Т Я Б Р ь .

- Обѣдъ 1-й.* Бульонъ красный № 4—5 съ слоеными пирожками, отъ № 322 до № 330.
 Маионезъ изъ цѣлвой шуки, судака или форели № 1469.
 Пудингъ изъ оставшейся дичи № 1565.
 Куропатки жареныя № 1100, съ салатомъ.
 Воздушный пирогъ изъ домашняго варенья № 1582.
 2-й. Щи изъ павела № 45, съ ватрушками № 358.
 Телячья головка фаршированная № 891.
 Артишоки № 525—530.
 Жаркое гусь фаршированный отъ № 1063 до 1066, съ салатомъ.
 Желе апельсинное № 1977.
 3-й. Щи лѣвныя № 47, съ сальникомъ изъ гречневой крупы съ печенкою № 1767.
 Котлеты изъ телятины со сметаню и сардельками № 865.
 Тыква жареная № 581.
 Говядина-филей по-вѣнски № 797, съ салатомъ.
 Сладкій пирогъ изъ рассыпчатого тѣста съ яблоками № 1847.
 4-й. Бульонъ № 6, чистый; пирожки-булочки съ раковымъ фаршемъ № 364.
 Говядина-бульи № 460 съ итальянскими макаронами № 765.
 Пудингъ изъ мозговъ № 899—900.
 Жаркое—заяцъ № 990.
 Муссъ лимонный № 1990 или апельсинный № 1999.
 5-й. Борщъ польскій № 50, съ караваемъ изъ блиновъ № 363.
 Заливное изъ фаршированныхъ рябчиковъ № 1451.
 Соусъ изъ сельдерея № 676 или пастернака, съ сабаіономъ № 661.
 Рыба жареная съ салатомъ № 1131.
 Компотъ изъ разностей № 2033.
 6-й. Супъ валахскій бѣлый № 33.
 Рыба холодная № 1471.
 Цвѣтная капуста съ масломъ или сабаіономъ № 556 или 557.
 Тушоная курица фаршированная трюфелями № 1020.
 Парфе № 1965.
 7-й. Супъ изъ гуся № 77.
 Ростбифъ № 805—808.
 Морковь, рѣпа, картофель и капуста съ молочнымъ соусомъ № 653.
 Курица съ черносливомъ на вольвантѣ № 1015.
 Сладкій пирогъ съ яблочною и абрикосовою массою № 1858.
 8-й. Супъ пюре изъ рябчиковъ или фазановъ № 87, гренки съ сардельками.
 Окуни вареные, подъ соусомъ съ лимономъ и мадерю № 1188.
 Соусъ изъ каштановъ съ краснымъ виномъ № 566.

- Жаркое курица съ салатомъ.
 Желе нѣсколькихъ цвѣтовъ № 1968.
- 9-й. Супъ изъ осетровой головы № 129.
 Утка вареная съ вермишелью и грибами № 1079.
 Горячій винигретъ изъ зелени и кореньевъ № 696.
 Говядина по строгоновски, съ салатомъ № 798.
- 10-й. Супъ пюре изъ чечевицы № 115.
 Осетрина подъ вишневымъ соусомъ № 1200.
 Цвѣтная капуста № 556.
 Говядина-филей тушенная съ виномъ № 788.
 Кремъ брюле № 1943.
- 11-й. Супъ пюре изъ риса № 96, съ фаршированными оливками № 235.
 Ветчина съ зеленымъ горошкомъ и картофельнымъ пюре № 980.
 Рыба жареная съ салатомъ №
 Омлетъ съ вареньемъ № 1687 или пудингъ бисквитный № 1528.
- 12-й. Уха № 117—129.
 Утка подъ бѣлымъ соусомъ № 1080.
 Говядина жаркое съ маринованными грибами № 801.
 Сладкій пирогъ изъ блиновъ № 1653.
- 13-й. Бульонъ съ солеными огурцами № 18.
 Судакъ съ картофелемъ, масломъ и яйцами № 1257.
 Пудингъ изъ куръ № 1518.
 Жаркое гусь съ итальянскими макаронами № 1065.
 Кисель яблочный № 2008.
- 14-й. Пирогъ отъ № 1380.
 Бульонъ № 1 съ кореньями № 274.
 Карпъ печенный съ соусомъ изъ грецкихъ орѣховъ № 1153.
 Суфле лимонное № 1575.
 Телятина вродѣ бифтекса № 867.
 Хворостъ № 1809.

Н О Я Б Р ь .

- Обѣдъ 1-й. Бульонъ № 4 или 5, чистый, съ греночками № 217.
 Маюневъ изъ цѣльной фаршированной жареной рыбы № 1470.
 Пудингъ по англійски № 1489.
 Жаркое рябчики по-аматерски № 1111, съ салатомъ.
 Пломбиръ сливочный № 1956, огарнированный апельсинами съ сиропомъ.
- 2-й. Супъ пюре изъ шавеля № 93; пирожки изъ блиновъ съ мозгами № 861.
 Бараньи котлеты съ пюре изъ лука № 936.
 Рыба жареная съ салатомъ № 1131.
 Воздушный пирогъ изъ чернослива № 1584.
- 3-й. Супъ изъ баранины № 26.
 Котлеты изъ телятины рубленныя, съ рисомъ № 873.
 Артишоки № 525—530.
 Жаркое говядина съ салатомъ № 791.
 Мороженое изъ чернаго хлѣба № 1920.
- 4-й. Винигретъ отъ № 1474.
 Бульонъ № 6 съ пирожками изъ мозговъ, жареными въ кларѣ № 369.
 Котлеты изъ рябчиковъ № 1112.
 Пудингъ изъ каштановъ № 567 или 568.

- Жаркое гусь отъ № 1063.
Желе мозаикъ № 1971.
- 5-й. Борщъ изъ печеной свеклы съ виномъ № 53.
Пулярда разварная съ астрагономъ № 1046.
Пудингъ изъ мовговъ № 899.
Жаркое рыба съ салатомъ.
Компотъ отъ № 2023.
- 6-й. Супъ видворъ изъ теллячьихъ ножекъ № 66, съ пирожками.
Паштетъ изъ вайца № 1424.
Рѣпа со сладкимъ или мяснымъ фаршемъ № 668—675.
Утка жареная съ соусомъ изъ вина № 1077.
Кремъ яблочный со сливками № 1933.
- 7-й. Разсольникъ съ гусиными потрохами № 38.
Виштексъ № 820.
Фаршированная капуста по русски № 545.
Лещъ печеный № 1165.
Кисель клюквенный № 2011.
- 8-й. Супъ пюре изъ тетерева № 85.
Паштетъ турецкій изъ баранины № 1426.
Зеленый горошекъ съ жареными мовгами № 746.
Молодая индѣйка съ бешемелемъ и салатомъ № 1058.
Пудингъ шоколадный № 1538, или суфле изъ грецкихъ орѣховъ № 1577,
или пудингъ кофейный № 1537.
- 9-й. Супъ изъ сига съ перловою крупю № 180.
Куропатки съ фаршемъ и соусомъ изъ сарделекъ № 1102.
Тушоная капуста № 558, огарированная жареными сосисками № 757.
Жаркое говядина съ салатомъ № 804, съ картофельными крокетами № 628.
Желе изъ гранатъ № 1973.
- 10-й. Супъ пюре изъ разныхъ кореньевъ № 106—108.
Вареная свиная грудинка, фаршированная капустою и яблоками № 971.
Соусъ изъ печеной свеклы съ грекками № 686.
Котлеты изъ вайца № 991.
Пудингъ краковскій изъ смоленскихъ крупъ № 1545, или кушанье изъ
яблокъ отъ № 1615 до № 1632.
- 11-й. Уха изъ стерлядей № 122, 123.
Ростбифъ № 805—808.
Суфле изъ рябчиковъ № 1114.
Пуншъ глазе изъ фруктоваго сока № 1923.
Жаркое фазанъ или павлинъ съ салатомъ № 1089, 1090.
- 12-й. Пломбиръ сливочный № 1957.
Тортъ.
Бульонъ красный № 4 или 5 съ рисовыми крокетами № 376.
Дикія утки съ соусомъ и вапарцами № 1105.
Блинчики съ печенкою № 1645.
Жаркое говядина съ салатомъ № 791.
Пюре изъ каштановъ со сбитыми сливками.
- 13-й. Старинный курникъ № 1391.
Бульонъ № 1 съ кашей изъ смоленскихъ крупъ № 381.
Грудинка баранья съ соусомъ изъ тмина № 951.
Жаркое глухаръ № 1091 съ маринованнымъ салатомъ.

- Мороженое въ бисквитахъ № 1919.
- 14-й. Бульонъ крѣпкій съ виномъ № 6, съ пирожками.
Осетрина подъ краснымъ соусомъ съ изюмомъ № 1201.
Котлеты изъ говядины на сбитыхъ бѣлкахъ № 828, съ картофельнымъ пюре и зеленымъ горошкомъ.
Тортъ миндальный № 2082.
- 15-й. Пирогъ съ рыбою и визигою № 1381.
Супъ пюре изъ рябчиковъ съ шампанскимъ № 87.
Маіонезъ изъ форели № 1469.
Жаркое индѣйка съ салатомъ.
Кремъ изъ сушоновыхъ яблокъ № 1935.
- 16-й. Уха изъ стерляди № 123.
Индѣйка или курица подъ соусомъ № 1062.
Телятина по-аматерски съ салатомъ № 854.
Желе изъ розоваго цвѣта № 1983.

Д Е К А Б Р Ъ .

- Общд.* 1-й Бульонъ № 1 съ кореньями, капустою и картофелемъ.
Маіонезъ изъ цѣльной вареной, фаршированной рыбы № 1466.
Маршаль изъ рябчиковъ № 1113.
Жаркое заяцъ № 990, съ салатомъ изъ маринованной свеклы № 1358.
Родъ крема изъ брусники со сбитыми сливками № 2053.
- 2-й. Щи изъ щавеля № 26 или 27, пирожки изъ блиновъ съ фаршемъ изъ говядины № 360.
Утка вареная съ вермишелью и грибами № 1079.
Соусъ изъ бруквы съ малагою № 593 или съ польскимъ соусомъ № 594.
Говядина-филей шпикованная трюфелями № 799.
Молочный заварной кремъ № 2038.
- 3-й. Щи изъ кислой капусты № 42, каравай изъ блинчиковъ № 363.
Крупные ерши жареные въ клярѣ № 1138.
Рябчики подъ соусомъ № 1110 съ салатомъ.
Слоеные пирожки съ вареньемъ № 1837 или съ яблоками № 1838.
- 4-й. Бульонъ № 4 красный, пирожки-булочки, фаршированные бешемелемъ съ морковью № 365.
Заливное изъ фаршированныхъ рябчиковъ № 1451.
Соусъ изъ каштановъ съ краснымъ виномъ № 566.
Жаркое гусь съ яблоками № 1063.
Пломбиръ рисовый № 1959.
- 5-й. Борщъ малороссійскій № 49, сальникъ изъ гречневой крупы съ яйцами № 1361.
Говядина тушоная № 780.
Рыба жареная съ салатомъ.
Англійскій свадебный пирогъ № 2089, или яблоки съ вареньемъ и миндальнымъ молокомъ № 1619.
- 6-й. Супъ изъ чернаго хлѣба съ гинномъ № 101.
Паштетъ изъ глухаря № 1430 или картофельный паштетъ съ мясомъ № 1428.
Пудингъ изъ моркови № 657.
Жаркое телятина съ салатомъ.
Яблоки съ сабаіономъ № 1191 или яблоки со сливками.
- 7-й. Супъ кровяной изъ гуся или свинины № 60—61.
Котлеты изъ телятины въ слоеномъ тѣстѣ № 688.

- Супъ изъ моркови № 648.
Жаркое курица съ салатомъ № 807.
Колечки съ корицею № 1706 и безе миндальное № 1701.
- 8-й. Супъ пюре изъ зайца № 84 съ филеємъ отъ индѣйки.
Паштетъ изъ лосося № 1071.
Маршаль изъ рябчиковъ № 863.
Утка жареная съ темнымъ соусомъ № 838 съ салатомъ.
Сбитыя сливки съ рисомъ № 1954.
- 9-й. Супъ изъ рыбы № 127 съ кнелю № 229 или 230, съ пирожками.
Ростбифъ № 805.
Пудингъ изъ каштановъ № 1515.
Жаркое рябчики съ салатомъ.
Мазурекъ изъ сушоныхъ фруктовъ № 1658.
- 10-й. Супъ пюре изъ помидоровъ № 90 съ греночками, пирожками или фаршированными помидорами.
Котлеты рубленныя изъ говядины съ соусомъ № 659.
Вареники съ творогомъ.
Жаркое заяцъ съ салатомъ изъ жаренованной свеклы.
Петиту заварное отъ № 1864 до № 1867.
- 11-й. Уха № 117—125.
Котлеты телячьи съ бешемелемъ изъ сметаны № 872.
Зеленая фасоль № 4000, 4001 съ гренками.
Жаркое свинина шпикованная № 968 съ салатомъ.
Кисель или компотъ отъ № 2008 до № 2036.
- 12-й. Бульонъ съ пирожками № 1.
Телячья печенка тушеная подъ соусомъ № 904.
Макароны итальянскіе съ масломъ и помидорами № 1721.
Рыба жареная съ салатомъ.
Оладьи на дрожжахъ съ вареньемъ № 1816, или пончики съ вареньемъ № 1868, или гренки отъ № 1668 до № 1674.
- 13-й. Супъ пюре изъ перловыхъ крупъ № 97 съ гренками.
Говядина—бульи № 760, или треска съ картофелемъ и яйцами № 1277.
Головка телячья съ соусомъ изъ чернослива № 893.
- 14-й. Бульонъ № 1 съ картоф. или капустою; пирожки съ кашею № 343.
Окуни вареные подъ соусомъ № 1188.
Пудингъ изъ куръ № 1518.
Жаркое гусь отъ № 1063 до № 1066, съ салатомъ.
Кисель клюквенный № 2011 или 2018.
- 15-й. Супъ валахскій бѣлый № 33, съ пирожками.
Котлеты изъ щуки или судака № 1271, или щука по итальянски № 1317.
Плумъ-пудингъ № 1488.
Жаркое дикій поросенокъ № 984, съ салатомъ.
Бланманже миндальное № 2064.
-

МЕНЮ ОБЪДОВЪ IV-го РАЗРЯДА.

(Изъ 3-хъ, иногда 4-хъ кушаньевъ).

Въ праздничные дни выбирать обѣды изъ реестра III разряда.

Я Н В А Р ь.

- Обѣдъ 1-й.* Пирогъ съ визигою, рисомъ, яйцами и рыбою № 1320.
 Бульонъ № 1 съ точеными кореньями № 270.
 Индѣйка фаршированная съ салатомъ изъ вишенъ № 1054.
 Рись со сбитыми сливками и вареньемъ № 1954.
- 2-й.* Щи изъ щавеля № 46 съ фаршированными яйцами № 288.
 Морковь, рѣпа, картофель и капуста съ молочнымъ соусомъ № 444.
 Жаркое баранина № 930 съ кашею гречневою или лукомъ шарлотомъ.
 Желе изъ варенья черной смородины № 1974.
- 3-й.* Бульонъ № 1 съ клецками заварными № 283.
 Разварная говядина съ брюссельскою капустою № 561
 Яблочный пирогъ а-ла-рень № 1554.
- 4-й.* Разсолыникъ № 37.
 Жаркое говядина № 790 съ итальянскими макаронами и съ соусомъ изъ шампиньоновъ № 435.
 Вафли отъ № 1793.
- 5-й.* Колдуны № 1692.
 Бульонъ № 4 съ фрикадельками изъ простого голландскаго или швейцарскаго сыра № 225.
 Жареная головка и ножки телячьи съ кисломолочнымъ соусомъ № 895.
- 6-й.* Супъ валахскій бѣлый съ уткою № 33.
 Капуста фаршированная по-литовски № 542.
 Жаркое глухаръ съ компотомъ изъ яблоковъ № 1091.
- 7-й.* Супъ пюре изъ риса № 96 съ гречочками № 216.
 Щука съ картофелемъ по нѣмецки № 1307.
 Пудингъ изъ бѣлаго хлѣба съ сабаіономъ № 1487.
- 8-й.* Бульонъ № 1 или 2 съ пирожками изъ блиновъ № 360.
 Бифтексъ № 809—812.
 Кисель клюквенный № 2011.
- 9-й.* Супъ изъ окуней со сметаною № 127, съ фрикад. изъ сыра № 225.
 Та же рыба, съ картоф., яйцами и масломъ № 1192.
 Утка вареная съ вермишелью и грибами № 1079.
- 10-й.* Борщъ № 52 съ фрикад. № 224.
 Карпъ жареный № 1153 съ соусомъ изъ грецкихъ орѣховъ № 455.
 Каша разсыпчатая изъ смоленскихъ крупъ № 1750 или со сметаною № 1851.
- 11-й.* Бульонъ № 4, съ саго № 242.
 Бигосъ изъ разварной говядины № 838.
 Компотъ изъ сушеныхъ фруктовъ № 2034.
- 12-й.* Лапша съ грибами № 157.

- Говядина филей по-вѣнски № 797.
Сырники вареные № 1730.
- 13-й. Супъ изъ индѣйки № 23.
Заливное изъ головки телячьей № 1442.
Курица подь соусомъ № 1026.
Хворостъ отъ № 1809.
- 14-й. Супъ итальянскій съ макаронами № 65.
Тетерка жаркое отъ № 1094, съ картофельнымъ пюре и марин. салатомъ.
Мазурекъ изъ бакалій № 2150, или кремъ изъ сметаны № 1930.
- 15-й. Супъ изъ курицы № 19—21 съ рисовою крупю.
Сосиски свѣжія № 4142 (часть II) съ капустою тушеною.
Пончки заварныя безъ дрожжей № 1873, или пончки съ яблоками.
№ 1874, или лазанки съ сыромъ и сметаною № 1715.
- 16-й. Супъ изъ утки съ рѣпою № 103.
Жаркое рябчики съ брусничнымъ салатомъ № 1109.
Кремъ яблочный изъ вареныхъ яблоковъ № 1934.
- 17-й. Пирогъ съ семгою и саго № 1383.
Бульонъ № 1 съ точеными кореньями и капустою № 270.
Жаркое курица съ маринованнымъ салатомъ № 1013.
Желе лимонное № 1966.
- 18-й. Щи изъ щавеля съ пирожками на дрожжахъ, жареными въ фритюрѣ
№ 354—357.
Соусъ изъ свеклы № 686, огарниров. гренками изъ ситнаго хлѣба.
Жаркое баранья грудинка съ рѣпою № 947.
- 19-й. Бульонъ съ клецками бисквитными № 280.
Разварная говядина съ гарниромъ изъ кореньевъ № 698.
Пудингъ изъ творога № 1486.
- 20-й. Супъ съ лимономъ № 70 или 150.
Жаркое говядина № 791, съ жаренымъ картофелемъ.
Драчена отъ № 1876.
- 21-й. Форшмакъ отъ № 1225.
Бульонъ № 2, родъ мясныхъ пышекъ № 353.
Жаркое заяцъ № 990.
- 22-й. Щи лѣнныя № 47 съ караваемъ изъ блинчиковъ № 363.
Врюква фаршированная № 520 или рѣпа съ мяснымъ фаршемъ № 670.
Грудинка телячья, обжареная подь краснымъ соусомъ № 879.
- 23-й. Супъ пюре изъ помидоровъ съ мясомъ № 90 съ греночками или пирожками.
Треска съ картофелемъ, масломъ и яйцами № 1277 или осетрина подь
краснымъ вишневымъ соусомъ № 1200.
Пудингъ изъ льныхъ крупъ № 1542.
- 24-й. Бульонъ № 1, слоеные пирожки № 322 съ мозгами.
Клошъ съ картофелемъ № 824.
Англійскій муссъ № 2002.
- 25-й. Супъ изъ курицы отъ № 19 до 21.
Поросенокъ подь соусомъ съ картофелемъ № 955.
Сливочный сладкій пирогъ № 1851.
- 26-й. Щи изъ кисельной капусты съ говядиною № 42.
Лещъ печеный съ соусомъ отъ № 1163.
Блинчики отъ № 1636.
- 27-й. Пирогъ съ морковью № 1397.

- Бульонъ № 4 съ рисою № 240.
 Воловій рубецъ подъ соусомъ № 839, 840.
 Компотъ изъ разностей № 2033.
- 28-й. Лапша на молокъ № 174.
 Говядина тушеноя съ картофельными крокетами № 787 и салатомъ.
 Пудингъ изъ риса № 1508.
- 29-й. Супъ а ла тортю № 57.
 Судаку разварной съ гренок. и картоф. № 1259.
 Головка телячья, вынутая изъ супа, и ножки вареныя съ соусомъ изъ чернослива № 893—895.
- 30-й. Супъ изъ соленыхъ огурцовъ съ почками № 37.
 Винигретъ изъ разварной говядины № 771.
 Жаркое заяць № 990, съ соусомъ изъ свеклы.
- 31-й. Борщъ малороссійскій съ мясомъ № 49.
 Жаркое свинина съ соусомъ изъ чернослива № 967 или пилавъ съ рисою отъ № 943.
 Сладкій пирогъ № 1854.

Ф Е В Р А Л ь.

- Обѣдъ 1-й.* Колбасы бѣлыя изъ риса № 4156. (Часть II).
 Супъ съ перловою крупю № 97.
 Говядина разварная съ хрѣномъ отъ № 759.
 Воздушный пирогъ изъ земляничнаго варенья № 1582.
- 2-й. Пирогъ со свѣжею капустою № 1392.
 Бульонъ № 1 съ точеными кореньями и картофелемъ № 272.
 Поросенокъ жареный, фаршированный № 961.
 Компотъ отъ 2023.
- 3-й. Супъ итальянскій съ макаронами № 65.
 Картофель, запеченный со сметаною № 621.
 Бараньи котлеты жареныя въ клярѣ и огарнир. пюре изъ лука № 96.
- 4-й. Бульонъ съ клецками картофельными № 282.
 Разварная говядина съ итальянскими макаронами № 765.
 Пудингъ изъ шуки № 1493.
- 5-й. Супъ пюре изъ картофеля, безъ мяса № 166.
 Жаркое говядина № 804, съ пюре изъ чечевичцы № 524.
 Оладьи на дрожжахъ № 1816.
- 6-й. Колдуны или пельмени отъ № 1692.
 Бульонъ № 4 съ кореньями и рисовыми крокетами № 376.
 Жаркое рябчики съ картофельнымъ пюре и сладкимъ салатомъ № 1109.
- 7-й. Борщъ изъ селдерея № 54.
 Капуста фаршированная по литовски № 542.
 Пудингъ изъ булки съ изюмомъ № 1497.
- 8-й. Супъ пюре изъ гороха съ ветчиною № 165.
 Лососина вареная съ картофелемъ и соусомъ изъ капарцовъ № 1172.
 Каравай изъ блинчиковъ съ яблоками № 1643.
- 9-й. Супъ бѣлый № 3 съ пирожками изъ рассыпчатого тѣста № 331 съ телячьимъ ливеромъ.
 Зразы литовскія фаршированныя № 822.
 Кисель миндальный № 2015.
- 10-й. Супъ изъ сига съ перловою крупю № 130.

- Вареная головка и ножки телячьи подъ бѣлымъ соусомъ № 897.
Слоеные пирожки съ вареньемъ или яблоками № 1837—1839.
- 11-й. Борщъ польскій № 50 съ ушками № 293.
Караси жареные со сметаной № 1147.
Вафли на дрожжахъ отъ № 1793.
- 12-й. Блины гречневые № см. 2640 со скоромнымъ масломъ.
Бульонъ № 1 съ перловою крупю № 241.
Жаренные мозги съ кислосладкимъ соусомъ № 834.
Компотъ изъ яблокъ и чернослива № 2026.
- 13-й. Супъ изъ саго съ виномъ № 187.
Говядина по англійски № 795 съ картофелемъ и салатомъ.
Кашка луговая № 1763.
- 14-й. Супъ изъ утки № 76.
Заливное изъ рыбы № 1452.
Та же утка подъ соусомъ № 1080.
Молочный заварной кремъ-брюле № 2044.
- 15-й. Супъ изъ поросенка съ фрикадельками изъ почки поросенка № 223.
Поросенокъ съ хрѣномъ и сметаной № 956.
Каша молочная съ сахаромъ и корицею отъ № 1740.
- 16-й. Борщъ № 51 съ крутонами изъ гречневыхъ крупъ отъ № 378 до № 381.
Жаркое рябчики съ картофельнымъ пюре и свекольнымъ салатомъ № 1109.
Пудингъ изъ риса съ яблоками и вареньемъ № 1551.

Масляница.

См. стр. 50 (въ обѣдахъ II разряда.)

МАРТЪ.

Постные обѣды см. отъ стр. 696 до стр. 759.

АПРѢЛЬ.

Столъ въ день Христова Воскресенья см. стр. 51 (въ обѣдахъ II разряда).

- Обѣдъ 1-й. Въ день Пасхи: бульонъ № 1 или № 3, остальное отъ стола.
- 2-й. Супъ изъ курицы № 20.
- 3-й. Щи зеленые изъ щавеля или крапивы № 45 или 40, съ крутыми яйцами;
положить въ супъ кожицу отъ печенаго окорока.
Подогрѣтое жаркое.
Тортъ, пирожное или бабы.
- 4-й. Пирогъ со свѣжею капустою и рыбою № 1392.
Бульонъ № 1 съ точеными кореньями № 270.
Желе простое изъ яблоковъ и чернослива № 1987.
Или апельсинное въ яичныхъ видахъ № 1977.
- 5-й. Супъ съ лимономъ и сметаной № 70.
Соусъ изъ крапивы съ гарниромъ № 569.
Жаркое свинина изъ чернослива № 967.
- 6-й. Бульонъ съ клецками манными № 278.
Разварная говядина-бульи № 760, съ сыромъ № 762 или съ салатомъ—вини-гретомъ № 1356.
Пудингъ изъ саго № 1510.

- 7-й. Супъ-пюре изъ сушеного гороха № 113.
Жаркое говядина № 790, съ пюре изъ каштановъ № 565.
Сырники вареные отъ № 1730.
- 8-й. Форшмакъ отъ № 1225.
Вульонъ № 1 съ рисовою кашею № 382.
Жаркое поросенокъ фаршированный, съ салатомъ № 961.
- 9-й. Щи зеленныя изъ крапивы № 40, къ нимъ фаршированныя яйца.
Соусъ изъ сморчковъ съ мозгами № 720.
Котлеты рубленныя отъ № 670 изъ телятины или говядины, съ соусомъ изъ зелени или кореньевъ.
- 10-й. Супъ пюре изъ бѣлой фасоли съ мясомъ № 114.
Щука фаршированная, вареная подъ соусомъ изъ сметаны № 1311.
Пудингъ изъ творога № 1486.
- 11-й. Вульонъ № 2 съ пирожками съ фаршемъ изъ говядины № 333.
Зравы безъ фарша съ картофельнымъ пюре № 627.
Англійскій муссъ № 2002.
- 12-й. Уха № 117—123.
Фрикасе изъ грудки телячьей съ рисомъ № 881.
Тортъ изъ разсыпчатого тѣста съ черносливомъ № 2108.
- 13-й. Щи изъ кислой капусты № 42, съ жареною гречневою кашею
Осетрина или лососина жареная № 2204, съ марин. салатомъ.
Трубочки жирныя № 1804.
- 14-й. Вульонъ № 1 съ вермишелемъ № 244.
Почки воловьи тушеныя съ картофелемъ и солеными огурцами № 844, 845.
Компотъ изъ яблокъ и чернослива № 2026.
- 15-й. Супъ изъ сушеныхъ вишенъ № 189.
Говядина жареная съ яичницей № 793.
Каша гречневая со сливками № 1762.
- 16-й. Пирогъ съ визигою, саго и яйцами № 1382.
Супъ изъ телятины съ клецками № 25.
Цилавъ изъ вареной телятины съ рисомъ и томатомъ № 909.
Желе апельсинное № 1977.
- 17-й. Супъ молочный съ лапшой № 174.
Говядина тушеная съ крѣпкимъ соусомъ № 780.
Пудингъ изъ пшена съ сабаономъ № 1508.
- 18-й. Борщъ малороссійскій № 49—53 съ сосисками № 4142 (часть II).
Судакъ съ раковымъ соусомъ № 1255.
Жаркое индѣйка фаршированная, съ салатомъ отъ № 1050.
Суфле отъ № 1572.
- 19-й. Колбасы бѣлыя изъ смоленскихъ крупъ (часть II) № 4154.
Щи лѣнныя № 47.
Лаванки съ масломъ и лукомъ № 1319.
Яблоки печеныя.
- 20-й. Вульонъ № 2 съ рисомъ; пирожки съ морковью № 336.
Соусъ изъ крапивы съ гарниромъ № 569.
Разварная говядина, запеченая съ сыромъ и макаронами № 539.
Мавурекъ изъ сметаны № 1668.

М а й.

- Общъ 1-й. Пирогъ съ говядиной и яйцами.
Супъ весенній № 16.

- Жаркое дикія утки.
Кремъ брюле № 1943.
- 2-й. Щи изъ расады № 41.
Спаржа № 680 съ масломъ или сабаіономъ; въ послѣднемъ случаѣ подать на послѣднее кушанье.
Вареная свѣжепросольная ветчина съ соусомъ изъ шпината и картофеля № 979.
- 3-й. Супъ французскій жюльенъ № 15.
Разварная говядина съ молодымъ разварнымъ картофелемъ и соусомъ изъ сеledки № 412.
Рисъ со сбитыми сливками № 1954.
- 4-й. Супъ изъ сушеныхъ грибовъ съ перловой крупкою безъ мяса № 158.
Жаркое говядина № 791, съ пюре изъ рѣпы № 683.
Драчена № 1876.
- 5-й. Колдуны отъ № 1692.
Бульонъ № 1 съ фрикадельками изъ сыра № 225.
Курица подъ соусомъ № 1025.
Пирожное.
- 6-й. Бульонъ № 1 съ лапшой.
Пудингъ изъ картофеля съ ветчиною № 622.
Котлеты говяжьи или телячьи въ слоеномъ тѣстѣ № 871.
- 7-й. Супъ весенній № 16.
Осетрина или щука подъ краснымъ соусомъ съ изюмомъ № 1902.
Пудингъ изъ шпината № 1495.
- 8-й. Бульонъ № 4 съ пончиками съ мяснымъ фаршемъ № 351.
Котлеты рубленныя изъ говядины № 870 съ картофельнымъ пюре и зеленымъ горошкомъ № 511.
Кисель клюквенный, горячій № 2011 со сливками.
- 9-й. Супъ изъ осетровой головы № 129 (масляной).
Курица подъ соусомъ съ лимономъ № 1025.
Шарлотка изъ ржаного хлѣба № 1566.
- 10-й. Борщъ польскій № 50 съ сосисками № 1442.
Рыба жареная съ картофелемъ и салатомъ № 1131.
Вафли шоколадныя № 1797.
- 11-й. Форшмакъ отъ № 1225.
Супъ раковый № 62.
Говядина—бульи съ соусомъ изъ сморчковъ № 722.
Компотъ изъ апельсина и чернослива № 2027.
- 12-й. Супъ изъ молодого свекольника № 35, съ крутонами изъ гречневой каши № 383.
Сморчки съ мозгами № 720.
Каша рассыпчатая изъ гречневыхъ крупъ съ пармезаномъ № 1766.
- 13-й. Супъ пюре изъ шампиньоновъ и ершей № 110.
Жаркое телятина съ салатомъ отъ № 849.
Аркасъ № 2049.
- 14-й. Овроска мясная № 202.
Говядина жареная съ яичницей № 793.
Спаржа съ сабаіономъ № 681 или съ голландскимъ соусомъ № 467.
- 15-й. Селянка рыбная № 140.
Молочный соусъ съ раковыми шейками № 1936.

Жаркое цыпята фаршированные, съ салатомъ отъ № 996.

16-й. Колбасы бѣлыя изъ смоленскихъ крупъ № 4154 (часть П).

Супъ зеленый изъ шпината № 93 съ блинчатыми пирожками отъ № 360 до 362.

Макароны съ раковыми шейками № 1724.

Простокваша съ сахаромъ и мелко истолченнымъ чернымъ, сушенымъ хлѣбомъ № 2048, или творогъ со свѣжею сметаной и вареньемъ.

І Ю Н ь.

Обѣдъ 1-й. Пирогъ съ телячьимъ ливеромъ № 1389.

Бульонъ № 1 съ морковью и на двое разрезанными листьями щавеля или шпината № 274.

Жаркое телятина съ бешемелемъ № 853.

Кисель изъ свѣжихъ ягодъ со сливками № 2013.

2-й. Супъ изъ рубцовъ № 34.

Котлеты изъ свинины № 974.

Воздушный земляничный пирогъ со сливками № 1580.

3-й. Бульонъ № 1 съ клецками рисовыми № 279.

Разварная говядина съ макаронами и грибами тушеными № 765.

Пудингъ изъ манны № 1549 или омлетъ съ вареньемъ отъ № 1686.

4-й. Супъ изъ раковъ съ рисомъ № 167.

Жаркое говядина № 790, съ разварнымъ картофелемъ № 604—618 и соусомъ изъ шампиньоновъ № 435.

Вареники съ творогомъ № 1702.

5-й. Ботвинья съ лососиной № 205.

Цыпята фаршир. № 996 съ молодымъ картофелемъ.

Пудингъ изъ булки со шпинатомъ и раковыми шейками № 1496.

6-й. Супъ раковый изъ оставшихся скорлупокъ № 62.

Котлеты съ соусомъ изъ шпината № 93, съ крутыми яйцами и жареною будкою № 744.

Воздушный пирогъ изъ земляники № 1580, или кремъ земляничный № 1936.

7-й. Супъ поре свѣтло-зеленый со спаржею, велью и эссенцією шпината № 48. Стерлядь съ картофелемъ отъ № 1247.

Плужъ-пудингъ № 1488.

8-й. Бульонъ № 2, пирожки изъ тѣста на дрожжахъ, жареные въ фритюрѣ, съ говядиною № 355.

Рулетъ № 829 съ соусомъ изъ коротельки, гороха въ стручкахъ и молодого картофеля.

Кисель изъ крыжовника № 2010.

9-й. Супъ изъ налима № 128, или уха изъ налима № 121.

Цыпята подъ соусомъ съ крыжовникомъ № 1005 или съ цвѣтною капустою и раками № 1007.

Пирогъ рассыпчатый съ черникою и сметаной № 1844, тѣсто же № 1826.

10-й. Щи изъ кислой капусты № 42 съ сосисками № 4142 или 3 (часть П).

Фаршированная щука печеная № 1312.

Хворостъ обыкновенный № 1809.

11-й. Куддуны литовскіе № 1692.

Бульонъ № 34, съ кореньями.

Телячья печенка со сметаной и молодымъ картофелемъ № 905.

Земляника со сливками.

- 12-й. Окрошка мясная № 202.
Говядина жаркое отъ № 773,
Каша ячневая со сметаною № 1781.
- 13-й. Супъ изъ курицы № 19—21.
Таже курица съ рисомъ подъ соусомъ № 1026.
Ягоды со сливками.
- 14-й. Хлодникъ польскій № 201.
Ростбифъ № 805, съ гарниромъ и салатомъ отъ № 805.
Пудингъ изъ моркови № 1521.
- 15-й. Борщъ изъ селлеря № 54.
Ветчина вареная съ соусомъ изъ разной зелени и кореньевъ № 979.
Кисель черничный № 2013 или изъ крыжовника № 2010.
- 16-й. Супъ изъ свѣжихъ грибовъ со сметаною № 55.
Солонина съ соусомъ картофельнымъ № 614.
Вермишель на молокѣ съ ванилью, запеченая № 1711.
- 17-й. Супъ изъ курицы № 20, пирожки—булочки съ раковымъ фаршемъ № 364.
Свѣжій, разварной картофель № 601.
Соусъ изъ курицы съ лимоннымъ сокомъ № 1025.
Ягоды со сливками, варенецъ, холодецъ отъ № 208 или творогъ со сметаной и вареньемъ.
- 18-й. Супъ пюре со спаржею и листьями шпината № 97.
Разварная говядина съ соусомъ изъ шампиньоновъ № 435.
Пирогъ съ вишнями и сметаною № 1842.
- 19-й. Супъ изъ свѣжихъ грибовъ со сметаною или сливками № 152.
Цыплята тушонные въ горошкѣ № 1000.
Воздушный пирогъ изъ малины № 1580.
- 20-й. Супъ пюре со спаржею и кнелю № 98.
Пудингъ изъ разварной говядины № 770.
Сладкій пирогъ съ поджаренымъ миндалемъ № 1849.

І Ю Л ь.

- Обѣдъ 1-й. Пирогъ съ курицею и рисомъ 1390.
Супъ изъ той же курицы № 19.
Телячьи жареные ножки съ салатомъ № 896.
Мороженое сливочное съ ягодами № 1905.
- 2-й. Супъ пюре изъ шавеля № 93, съ блинчатыми пирожками № 360—362.
Соусъ изъ зеленой фасоли отъ № 506 съ поджареною булкою.
Свѣжая свиная грудинка съ соусомъ изъ сливъ или вишенъ № 972.
- 3-й. Супъ пюре изъ свѣжихъ огурцовъ № 92.
Коглеты изъ разварной говядины № 467 съ соусомъ изъ моркови и зеленого гороха № 518.
Пудингъ изъ риса № 1508, 1509.
- 4-й. Супъ пюре изъ чечевичцы съ лапшою, безъ мяса № 164.
Жаркое говядины № 791, съ пюре изъ селлеря № 768.
Вареники съ вишнями № 1700.
- 5-й. Супъ раковый № 62.
Цвѣтная капуста съ сабаиномъ или голландскимъ соусомъ № 556.
Жаркое телятина съ картофелемъ и салатомъ № 852.
- 6-й. Ботвинья № 205.
Соусъ изъ раковъ со смоленскою крупкою № 1334.

- Вчерашняя телятина подь бешемелемъ № 853.
Простокваша или ягоды со сливками.
- 7-й. Супъ пюре изъ моркови № 106.
Котлеты изъ рыбы съ краснымъ соусомъ, съ капарцами № 456.
Суфле изъ сметаны № 1574.
- 8-й. Бульонъ № 1, со слоенными пирожками съ раковымъ фаршемъ № 324.
Котлеты изъ говядины, съ соусомъ № 653.
Кисель изъ красной смородины № 2013.
- 9-й. Уха изъ стерляди № 122—123.
Курица подь соусомъ.
Пирогъ сладкій съ яблоками или со свѣжими ягодами № 1846 или 1847.
- 10-й. Раковый супъ № 62.
Угорь съ кисло-сладкимъ соусомъ № 1288, или рыба жареная № 1131.
Блинчики съ вареньемъ № 1636.
- 11-й. Бульонъ № 1 съ брюссельскою капустою и кнелю № 271.
Зеленая фасоль съ языкомъ № 507—842.
Пудингъ изъ рыбы 1328.
- 12-й. Супъ пюре изъ спаржи № 91.
Говядина жареная по французски № 792.
Каша русская подь названьемъ гурьевская № 1642.
- 13-й. Пирогъ со свѣжими грибами № 1396.
Поросенокъ съ хрѣномъ и сметаною № 956.
Компотъ изъ разныхъ ягодъ № 2031.
- 14-й. Бульонъ № 2.
Заливное изъ оставшагося бульона и поросенка № 1444.
Ростбифъ со свѣжимъ картофелемъ и салатомъ № 805.
Кисель изъ малины № 2013.
- 15-й. Супъ пюре изъ зеленой фасоли № 104.
Разварная говядина съ картофелемъ и свѣжимъ салатомъ № 759.
Воздушный пирогъ изъ ягодъ № 1583.
- 16-й. Бульонъ № 1 съ кореньями.
Вермишель запеченая № 1709.
Ягоды со сливками, или арбузъ, простокваша, творогъ со сметаною, или варенець.
- 17-й. Супъ пюре изъ помидоровъ № 90, или бульонъ съ клецками изъ раковъ № 231.
Кольраби или земляныя груши № 595.
Фаршированная курица № 996.
Простокваша, варенець № 2047, арвась № 2049 или масло по английски № 2050.
- 18-й. Супъ со свѣжими грибами № 55.
Каравай изъ блинчиковъ съ мясомъ и краснымъ соусомъ № 1646.
Желе изъ ягодъ въ арбузѣ № 1935.
- 19-й. Супъ изъ свѣжихъ зеленыхъ бобовъ со сливками № 154.
Воловій рубецъ № 840.
Муссъ изъ ржаныхъ сухарей № 2001.
- 20-й. Супъ пюре съ трюфелями, шампиньонами и виномъ № 112.
Рулетъ изъ щуки, судака или окуней № 1324.
Фруктовый кисель изъ мансовой муки № 2019.
- 21-й. Супъ пюре изъ биса № 96.

- Цыплята съ зеленымъ горохомъ № 1004.
 Булочки съ вареньемъ и ромомъ № 1887.
 22-я. Супъ изъ грибовъ съ перловой крупю № 158.
 Дикія утки съ шампиньонами отъ № 1104.
 Пудингъ изъ мансвой муки № 1523.
 23-я. Супъ пюре изъ цвѣтной капусты № 88.
 Разварная говядина съ пастернакомъ № 662.
 Воздушный пирогъ съ земляничнымъ вареньемъ № 1582.
 24-я. Молочный супъ съ миндальной лапшею № 175.
 Жареная дичь отъ № 1089.
 Макароны съ раками № 1724.

А ВГУСТЪ.

- Обидь 1-я. Пирогъ со свѣжею капустою № 1392.
 Бульонъ № 1 съ цвѣтною капустою № 260. и кореньями.
 Курица фаршированная № 1013.
 Бланманже миндальное № 2005.
 2-я. Селянка рыбная № 140.
 Соусъ изъ шпината № 585.
 Свѣжая свиная грудка съ соусомъ изъ сливъ, яблокъ или вишенъ
 № 972.
 3-я. Бульонъ № 4 съ янелю № 226.
 Разварная говядина съ хрѣномъ и коринкою № 425.
 Пудингъ изъ сырыхъ крупъ № 1542.
 4-я. Супъ изъ свѣжихъ зеленыхъ бобовъ со сливками № 154.
 Жаркое говядина № 791 съ картофелемъ и салатомъ.
 Рисовыя котлеты, № 1772.
 5-я. Супъ раковый № 62.
 Ростбифъ съ картофелемъ и салатомъ изъ вишенъ № 806.
 Кремъ отъ № 1927.
 6-я. Супъ изъ рубцовъ № 34.
 Цыплята подъ соусомъ съ цвѣтною капустою № 1008.
 Свѣжки № 1619.
 7-я. Супъ изъ свѣжей капусты съ молокомъ № 155.
 Лещъ, фаршированный гречневою или смоленскою кашею № 1165.
 Вафли со сбитыми сливками и вареньемъ отъ № 1798.
 8-я. Бульонъ № 8, пирожки изъ блинчиковъ № 860—862.
 Котлеты изъ говядины № 870 съ картофелемъ и зеленою фасолью.
 Кисель изъ вишенъ № 2013.
 9-я. Уха съ картофелемъ № 117—119.
 Курица съ черносливомъ № 1015.
 Пляски или пирогъ со сливами или яблоками № 3121.
 10-я. Супъ.
 Котлеты рыбныя № 1323.
 Блинчики съ творогомъ № 1638.
 11-я. Супъ по-то-фе № 17 съ пирожками—булочками № 864—866.
 Пилавъ изъ баранины отъ № 943.
 Молочный заварной кремъ № 2038—2044.
 12-я. Щи съ грибами масляныя № 162.
 Говядина тушоная № 780 съ картофелемъ и салатомъ.

- Пирогъ изъ саго со яблоками № 1595.
- 13-й. Пирогъ изъ нѣсколькихъ слоевъ тѣста съ мяснымъ фаршемъ № 1388.
Супъ прозрачный изъ головы телячьей по-англійски № 27, съ кнелью изъ телятины № 226.
Телячья головка, поджареная съ краснымъ соусомъ № 889.
Муссъ лимонный № 1990.
- 14-й. Вотвинья № 205.
Утка подъ бѣлымъ соусомъ съ картофелемъ № 1080.
Кисель изъ сливъ № 2013.
- 15-й. Супъ изъ брюквы съ картофелемъ и ячвеною крупкою № 151.
Жаркое баранина съ кашею или шарлотками № 927.
Кисель отъ № 2008.
- 16-й. Бульонъ № 1 съ кореньями и цвѣтной капустой.
Разварная говядина съ макаронами, со сметаною № 765.
Яблоки печеняя, или простокваша, или творогъ со сметаною, варенецъ № 2047.
- 17-й. Бульонъ № 4 съ бруссельскою капустою и съ разсыпчатыми пирожками отъ № 331—342.
Разварная говядина съ грибами, жареными или тушеными № 715—730.
Тушенная курица фаршированная каштанами № 1018.
- 18-й. Супъ изъ курицы № 22, пирожки булочки съ раковымъ фаршемъ № 364.
Фаршированная капуста по-французски № 543.
Стуфать по итальянски № 774.

С Е Н Т Я Б Р ь .

- Обидь* 1-й. Пирожки—растегаи съ рыбою № 347—348.
Супъ разольникъ съ почкою № 36.
Жаркое куропатки отъ № 1100.
Кремъ изъ абрикосовъ № 1931.
- 2-й. Щи изъ шавеля, съ пирожками на дрожжахъ отъ № 354 до 157.
Цвѣтная капуста № 556.
Вараній филей съ разными подливками № 931.
- 3-й. Бульонъ № 5 съ слоеными пирожками № 322—330.
Разварная говядина поджареная № 766, съ картофелемъ и соусомъ изъ пастернака № 659—664.
Шарлотка изъ яблокъ съ гренками изъ блага хлѣба 1596.
- 4-й. Супъ изъ вишенъ со смоленскими крупами № 89.
Жаркое говядина № 804, съ картофелемъ, морковью, рѣпою и капустою, съ молочнымъ соусомъ № 653.
Вареники отъ № 1701.
- 5-й. Вингретъ отъ № 1474.
Уха съ картофелемъ № 117—119.
Солонина съ хрѣпомъ № 848.
Манная или рисовая каша молочная съ сахаромъ и корицею № 1740.
- 6-й. Супъ пюре зеленый изъ шавеля № 93, пирожки на дрожжахъ жареные¹ въ фритюрѣ № 355.
Горячій вингретъ изъ зелени и кореньевъ № 696.
Суфле изъ грецкихъ орѣховъ № 1577 или блинчики съ печенкою № 1645.
- 7-й. Супъ пюре изъ рѣпы или брюквы, съ гренками № 106.
Осетрина подъ соусомъ изъ помидоровъ № 1199.

- Пудингъ бисквитный № 1528.
- 8-й. Бульонъ изъ баранины съ точеными кореньями № 26.
Говядина жаркое рулетъ съ картофелемъ, свѣжими или маринованными грибами № 831.
Кисель изъ сушеныхъ вишенъ № 2009.
- 9-й. Супъ изъ сига съ перловою крупю № 130.
Утка со свѣжею капустою и яблоками № 1081.
Русская сливочная манная каша № 1744.
- 10-й. Борщъ польскій съ кругонами изъ гречневыхъ крупъ № 378.
Щука съ хрѣномъ № 1304.
Влины по англійски № 1652.
- 11-й. Бульонъ № 4 съ гречками 217.
Разварная говядина съ макаронами № 765 и съ соусомъ изъ сушеныхъ грибовъ № 713.
Арбузь.
- 12-й. Супъ молочный съ клецками № 173.
Говядина тушеноя въ горшкѣ № 782, съ картофельными крокетами № 628 и маринованнымъ салатомъ.
Пудингъ изъ моркови № 1521.
- 13-й. Пирогъ съ семгой и рисомъ № 1383.
Супъ нѣмецкій съ желтками и сливками № 67.
Котлеты изъ курицы или телятины съ соусомъ изъ трюфелей № 1028, 413.
Родъ крема изъ сливокъ № 2051.
- 14-й. Щи лѣнныя въ жареною гречневою кашею № 47.
Жаркое гусь отъ № 1063.
Компотъ изъ яблокъ и чернослива № 2026.
- 15-й. Разсольникъ № 37—38.
Ростбифъ № 805—808 съ картофелемъ и салатомъ.
Тортъ сливочный № 2087.
- 16-й. Бульонъ № 1 съ рисовыми крокетами № 376.
Судакъ подъ соусомъ № 1255.
Ватрушки съ вареньемъ или яблоками № 1857, 1858.
- 17-й. Щи изъ маринованнаго щавеля № 46, ватрушки съ творогомъ № 358.
Горячій винигретъ изъ зелени или кореньевъ № 696.
Пудингъ картофельный съ ветчиною № 622.
- 18-й. Супъ съ лимономъ № 70.
Картофель подъ бешмелемъ № 624.
Шнель-клопсъ № 825.
- 19-й. Супъ изъ соленыхъ рыжиковъ № 32.
Баранина на подобіе серны, маринованная № 928.
Воздушный пирогъ съ малиновымъ вареньемъ № 1581.

О К Т Я Б Р Ъ.

- Обѣдъ 1-й. Пирогъ со свѣжею капустою и рыбою № 1393.
Бульонъ № 3 съ точеными кореньями № 274.
Индѣйка жареная отъ № 1050.
Желе изъ яблочной кожицы № 1969.
- 2-й. Супъ пюре изъ щавеля № 93 съ караваемъ изъ блинчиковъ № 363.
Караси жареные со сметаной № 1147.

- Жареный поросенокъ, фаршированный № 961—964.
- 3-й. Вульонъ № 1 съ клецками манными № 278.
Разварная говядина съ соусомъ изъ пастернака № 660.
Пудингъ изъ яблокъ № 1556.
- 4-й. Супъ итальянскій съ макаронами № 65.
Голландскіе битки съ лукомъ № 2818.
Пышки съ вареньемъ № 1868—1872.
- 5-й. Пельмени отъ № 1698.
Вульонъ № 1 или 4 съ кореньями и картофелемъ.
Разварная говядина со сборнымъ гарниромъ № 461.
Яблоки жареныя въ кларъ № 1615 или печеныя № 1621—1622 и пр.
- 6-й. Селянка рыбная № 140.
Жаркое говядина отъ № 772.
Влинчики съ кремомъ № 1644.
- 7-й. Супъ пюре изъ чечевицы № 115.
Линь отъ № 1167.
Макароны съ творогомъ запеченыя № 1729.
- 8-й. Супъ валахскій № 33, слоеные пирожки съ капустою № 829.
Зразы рубленныя отъ № 820.
Кисель яблочный № 2008.
- 9-й. Уха № 117—119, пирожки растеган № 347, 348.
Витки изъ телятины съ лаванками № 876.
Висквитный пирогъ съ виномъ и бешемелемъ № 1852.
- 10-й. Кислая щи изъ свѣжей капусты № 48.
Карпъ въ чешуѣ съ краснымъ виномъ 1152.
Влинчики съ печенкою № 1645.
- 11-й. Вульонъ № 1, съ гренками съ мяснымъ фаршемъ и пармезаномъ № 219.
Пудингъ изъ судака № 1269.
Компотъ изъ разностей № 2038.
- 12-й. Молочная лапша № 174.
Жареная говядина съ грибнымъ соусомъ № 781, картофелемъ и салатомъ.
Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ со сметаню и ромомъ № 1545.
- 13-й. Супъ изъ гуся № 77 съ черловою крупюю.
Тотъ же гусь подъ соусомъ № 1067 (прибавить можно отварного картофеля).
Молочный заварной кремъ-брюле № 2044.
- 14-й. Вульонъ № 1 съ кореньями, рассыпчатые пирожки съ капустою или морковью.
Ростбифъ съ картофелемъ и салатомъ № 805—808.
Пирогъ изъ пѣлыхъ яблокъ, покрытыхъ яблочною массою, или пирогъ изъ яблокъ, покрытый слоенымъ тѣстомъ отъ № 1627.
- 15-й. Супъ молочный на манеръ шоколаднаго № 184.
Рѣпа со сладкимъ фаршемъ № 671 или земляныя груши № 595.
Жаркое телятина отъ № 849, съ маринованными вишнями.
Мазурекъ королевскій или миндальный № 2143, 2140.
- 16-й. Супъ съ селлереемъ № 72.
Разварная говядина со сборнымъ гарниромъ № 761.
Вареники изъ сливъ съ черносливомъ или черникою отъ № 1699.
- 17-й. Супъ изъ грудинки бараньей № 26.
Варанья грудинка съ соусомъ изъ тмина № 951 съ разварнымъ картофелемъ или съ помидорами № 945.
Плумъ-пудингъ № 1488.

- 18-а. Супъ пюре изъ моркови № 106.
Почки варенныя подъ соусомъ № 843—844.
Пудингъ изъ мака № 1540.

НОЯБРЬ.

- Обѣдъ 1-а.* Пирожки—растеган со свѣжими сельдями № 348.
Бульонъ № 1 съ кореньями, картофелемъ и капустою № 273.
Гусь жареный отъ № 1063.
Муссъ лимонный № 1990.
- 2-а. Щи изъ маринованнаго шавеля № 46, съ жареною кашою отъ № 378.
Головка телячья съ соусомъ изъ чернослива № 893.
Пирогъ изъ блинчиковъ съ яблоками № 1643.
- 3-а. Супъ съ лимономъ № 71.
Жаркое говядина тушенная съ крѣпкимъ соусомъ и салатомъ № 780.
Яблоки жаренныя въ тѣстѣ № 1615.
- 4-а. Колдуны съ фаршемъ изъ телятины и селедки № 1693.
Бульонъ красный № 4. Крокеты изъ итальянскихъ макаронъ № 875.
Пудингъ изъ разварной говядины № 770.
- 5-а. Бульонъ № 1 съ рисовыми крокетами № 376.
Витки изъ телятины съ лазанками № 876, или съ соусомъ изъ икры № 859.
Яблоки печенныя или маринованныя, или въ клярѣ, см. отъ № 1615.
- 6-а. Супъ масляный изъ брюквы съ картофелемъ и ячневой крупою № 151.
Жаркое телятина № 850.
Пудингъ бисквитный изъ лимона № 1503.
- 7-а. Супъ пюре изъ земляныхъ грушъ № 108 съ гречками или пирожками.
Оставшаяся жареная телятина, подъ бешмелемъ № 853.
Каша манная отъ № 1740 до 1748.
- 8-а. Бульонъ № 2, пирожки изъ рассыпчатаго тѣста съ капустою № 885.
Котлеты рубленныя № 870 съ картофельнымъ пюре № 627 и кисломолочнымъ соусомъ № 415.
Кисель яблочный № 2008, со сливками
- 9-а. Супъ изъ судака со сметаною № 127.
Та же рыба съ картофелемъ, гречками и голландскимъ соусомъ № 1259.
Утка жаренная отъ № 1078.
Хворостъ № 1809.
- 10-а. Ворщъ польскій № 50, съ крутою гречневою кашею.
Рыба жареная съ жаренымъ картофелемъ и салатомъ № 1131
Гречки изъ бѣлаго хлѣба, иначе бѣдные рыцари № 1668.
- 11-а. Бульонъ № 1 съ рисомъ.
Котлеты изъ разварной говядины съ зеленымъ горошкомъ № 467.
Компотъ изъ грушъ № 2024.
- 12-а. Супъ изъ пива № 199.
Говядина жареная № 804, съ картофелемъ и салатомъ.
Пудингъ изъ пшена № 1508.
- 13-а. Старинный курникъ съ кашею изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ № 1391.
Супъ изъ той же курицы № 19.
Капуста фаршированная по литовски № 542.
Молочный заварной кремъ № 2038—2044.
- 14-а. Бульонъ красный № 4, пирожки—булочки съ бешмелемъ и морковью № 365.
Голубцы № 547.

- Жаркое заяць № 990.
- 15-й. Ворщъ постный съ ушками № 161.
Зразы по итальянски № 821.
Сладкій пирогъ съ творогомъ № 1856 или простой съ миндалемъ № 1849.
- 16-й. Бульонъ № 1 съ клецками.
Вегчина вареная № 979, съ картофелемъ и горошкомъ или жаркое свинина съ соусомъ изъ чернослива № 967.
Пудингъ изъ булки съ сабаіономъ № 1486.
- 17-й. Французскій супъ изъ свѣжихъ кореньевъ № 159.
Рѣпа съ бараньей грудинкой № 669.
Жаренныя ножки съ кислосладкимъ соусомъ № 895.
- 18-й. Супъ изъ брюквы съ картофелемъ и ячневой крупой № 151.
Треска съ картофелемъ, масломъ и яйцами № 1277.
Пудингъ изъ макаронъ № 1564.

Д Е К А Б Р ь.

- Обѣдъ* 1-й. Пирогъ съ грибами и визиою, скоромный № 1395.
Бульонъ № 1 съ кореньями и капустою.
Жаркое глухарь съ салатомъ № 1091.
Пломбиръ сливочный № 1956—1960.
- 2-й. Супъ изъ соленыхъ огурцовъ съ почками № 37.
Заливное изъ телячьей головки № 1442.
Шлавъ съ рисомъ и томатомъ № 945.
Пудингъ изъ маисовой муки № 1523.
- 3-й. Бульонъ красный № 4.
Пирожки съ мяснымъ фаршемъ и яйцами № 333.
Жаркое-пулярда, фаршированная грецкими орѣхами № 1043.
Зефиръ яблочный со сливками № 1950.
- 4-й. Щи дѣтскія № 47.
Фрикасе изъ грудинки съ рисомъ № 881.
Жаркое дичь съ маршинованнымъ салатомъ отъ № 1094.
Желе дешевое съ лимономъ и ромомъ № 1966.
- 5-й. Супъ пюре изъ риса № 96.
Вуженина № 965.
Пудингъ изъ саго съ яблоками и вареньемъ № 1551.
- 6-й. Супъ изъ рыбы съ солеными огурцами № 138.
Разварная индѣйка подъ соусомъ № 1062 (поль индѣйки).
Воздушный пирогъ изъ домашняго варенья № 1582.
- 7-й. Супъ оставшійся отъ вчерашней разварной индѣйки № 23.
Маіонезъ изъ судака № 1469.
Жаркое рябчики съ картофелемъ и съ брусничнымъ салатомъ № 1109.
- 8-й. Бульонъ № 1 съ клецками отъ № 276.
Соусъ изъ моркови, огарнированный выемъ № 736.
Говядина жаркое-рулетъ съ гарниромъ № 789.
Желе изъ варенья черной смородины № 1974.
- 9-й. Супъ изъ курицы № 79.
Котлеты изъ той же курицы № 1028 или разварная курица съ рисомъ № 1023.
Пезы съ вареньемъ № 1893.
- 10-й. Селянка мясная № 59.

- Клонсъ № 824 съ картофелемъ.
Жареная каша изъ маинныхъ крупъ № 1745 съ вареньемъ.
- 11-й. Супъ валахскій № 33 съ пирожками.
Лососна холодная № 1471.
Жаркое глухарь съ салатомъ № 1091.
Молочный заварной кремъ съ карамельнымъ сиропомъ № 2044.
- 12-й. Селянка рыбная № 140.
Жаркое говядина № 791, съ салатомъ картофельнымъ № 1364.
Простой, сладкій пирогъ изъ сухарей № 1850.
- 13-й. Борщъ изъ сельдерея № 54.
Треска съ бешемелемъ изъ сметаны или молока, запеченая № 1278.
Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ мармеладомъ № 1673.
- 14-й. Супъ съ лимономъ № 70.
Телячья грудинка подъ соусомъ № 883.
Воздушный пирогъ изъ чернослива № 1584.
- 15-й. Борщъ съ сосисками № 53.
Рулетъ изъ говядины № 831 съ фаршемъ изъ сушеныхъ грибовъ.
Вареники съ творогомъ № 1702, запеченные.
- 16-й. Супъ изъ грибовъ съ перловою крупкою № 158.
Жаркое домашняя утка съ фаршемъ изъ телятины № 1078.
Англійскій муссъ № 2002.
- 17-й. Супъ пюре изъ гороха № 165.
Судакъ или сигъ съ раковымъ соусомъ № 1237.
Пудингъ изъ саго съ краснымъ виномъ № 1609, 1610.
- 18-й. Французскій супъ изъ свѣжихъ кореньевъ № 159.
Рулетъ изъ трехъ сортовъ мяса № 832 съ салатомъ.
Пудингъ изъ телячьихъ мозговъ № 900 или 899.
- 19-й. Овсянка съ яблоками № 171.
Солонина изъ телятины № 917.
Рисъ съ шафраномъ по итальянски № 1775.
- 20-й. Супъ пюре изъ земляныхъ грушъ № 108.
Пулярда фаршированная каштанами № 1042.
Кисель изъ клюквы со сбитыми сливками № 2018.
- 21-й. Овсянка съ ромомъ и миндалемъ № 172.
Пилавъ изъ курицы № 1023.
Жареная булка съ вареньемъ № 1668.
- 22-й. Супъ пюре изъ каштановъ № 109.
Жареный каплунокъ съ соусомъ изъ можжевельныхъ ягодъ № 1035.
Кремъ изъ сушеныхъ яблокъ № 1935.
- 23-й. Бульонъ № 1 съ фрикадельками № 224.
Котлеты свиные съ горошкомъ и картофелемъ № 974.
Манная гурьевская каша № 1642, 1643.
- 24-й. Постный борщъ съ ушками № 2308.
Жареный лещъ съ кашею № 2503.
Ламанцы № 1716.
- 25-й. Бульонъ № 31 съ пирожками отъ № 222.
Говядина бульи № 760 съ соусомъ изъ огурцовъ № 410.
Жаркое рябчики съ брусничнымъ салатомъ № 1109.
Вафли съ вареньемъ № 1793.
- 26-й. Щи лѣнныя № 47 съ блинчатымъ каравеемъ № 363.

Жаркое телятина отъ № 849 съ картофелемъ и салатомъ.

Пирогъ бисквитный № 1852.

27-й. Супъ картофельный изъ оставшихся костей телятины № 116, съ гренками.

Телятина подъ бешемелемъ № 853.

Кремъ бруле № 1943.

28-й. Бульонъ съ кореньями и цвѣтной капустою № 27, съ пирожками.

Жаркое гусь № 1063, съ компотомъ изъ яблокъ № 2023.

Рисъ со сбитыми сливками и вареньемъ № 1954.

Въ праздничные дни выбирать объѣды II разряда.

Изъ напитковъ къ обѣду и ужину подаются слѣдующіе:

Домашніе напитки: квасъ, медъ, пиво, наливки, вишневка, шиповки и легкое питье.

Заграничныя вина: бѣлыя, красныя, рейнвейнъ, бургонскія, пѣнистыя, десертныя, мадера разныхъ сортовъ, хересъ, портвейнъ, ликеры, портеръ, пиво, лекокъ, горькое пель-эль и проч.

Примѣчаніе. Шампанское ставятъ за два часа на ледъ, чтобы было холодное. Бургонскія вина подаются прямо изъ виннаго погреба, десертныя же, какъ то: люнель, малага, аликанте и пр. должны быть принесены изъ погреба за нѣсколько часовъ до обѣда, чтобы согрѣлись до температуры комнатной воды, такъ что, въ случаѣ, если они не успѣютъ согрѣться, то передъ подачею опускаютъ бутылку, на недолго, въ теплую воду.

Б) ЗАКУСКА ХОЛОДНАЯ.

Къ холодной закускѣ, подаваемой передъ обѣдомъ, употребляются слѣдующія водки:

Водки безъ сахара:		Ратафія лимонная или апельсиновая.	} отъ № 3467. до № 3476.
Водка старая.	} отъ № 3459. до № 3466.		
» » ерофейчъ.		» вишневая.	
» съ миндальн. запах.		» черно-смородиновая и пр.	
» тминная.			
» запеканка.			
» рябиновая.		Горькія водки продажныя.	
Крымская очищенная и пр.		Померанцовая.	} 60, 70 к.
Водки сладкія или ратафіи:		Желудочная.	
Ратафія изъ персиковъ.	} отъ № 3467. до № 3476.	Рябиновая.	
» изъ 3-хъ сортовъ фруктовъ.		Крымская.	
» малиновая.		Доппельтъ-кюммель.	
» съ кардамономъ.		Полынная.	
» тминная.		Джинъ голландскій.	
» съ гвоздикю.		Двойная крымская.	
» мятная.		Доппельтъ-корнь.	
» анисовая.		Стара-вудка.	
			Столовое очищен. вино и пр.)

ЗАКУСКА ХОЛОДНАЯ.

Бѣлорыбца провѣсная.	Корюшка маринов. и копченая № 4073.
Балыкъ осетровый.	Камбала копченая № 4097.
Ветчина свѣжепросольная, вареная № 979.	Кильки № 1213.
» печеная копченая № 981.	Миноги маринованныя № 4088.
» копченая № 4113.	Маринованный угорь № 4078—4079.
» вестфальская № 4130.	Бѣлужина маринованная № 4080.
Гомарь въ жестяныхъ банкахъ.	Судакъ маринованный № 4081.
Грузди соленые № 3947 (часть II).	Рыба марин. по англійски № 4085.
Грибы маринованные отъ № 3924 до № 3938. (Часть II).	Паштетъ холодный изъ дичи № 1430.
Гренки съ селедкою № 1224.	Паштетъ на манеръ стразбургскаго № 1434.
Груши въ медѣ № 3747. (Часть II).	Паштетъ холодный изъ гусиныхъ пече- новъ № 1433.
Головизна № 4138—4139. (Часть II).	Паштетъ холодный дорожный № 1431.
Гусь фаршированный, копченый.	Зяецъ копченый № 4104.
Икра осетровая свѣжая, пахучая, красная.	Сельди копченныя № 4105.
Колбаса свиная изъ ливера, кровавая, копченая № 4141. (Часть II).	Яцупшка маринован. и копченая № 4074.
Колбаса литовская копченая № 4144. (Часть II).	Рыжики соленые № 3923
Колбаса итальянская № 4145. (Часть II).	Рыжики отъ № 3923 до 3921. (Часть II).
» московская.	Редиска, рѣдька.
» испанская изъ дичи.	Рулетъ изъ гусиныхъ полотковъ № 4103.
» польская.	Рулетъ изъ поросенка № 1445.
» кровавая съ явкомъ.	Рулетъ изъ шуки № 1324.
	Рулетъ изъ фарш. индѣйки № 1449.
	Селедки съ гарниромъ № 1219

- Сыръ яблочный къ водкѣ № 3705. (Часть II).
 Сыръ изъ сливокъ № 3741. (Часть II).
 Сливки сушонныя фаршированныя № 3744. (Часть II).
 Сыръ домашній бѣлый изъ творога со сметаною № 3648. (Часть II).
 Сыръ безъ сметаны № 3649. (Часть II).
 Сыръ въ родѣ голландскаго № 3650.
 Сыръ швейцарскій, домашній № 3651. (Часть II).
 Сыръ прѣсный, жирный № 3652. (Часть II).
 Сыръ простой изъ творога съ померанцевою коркою № 3655. (Часть II).
 Сыръ изъ шампиньоновъ № 3656.
 » потъ-кезъ домашній № 3657.
 » стилтонъ № 3658.
 » русскій—Мещерскій.
 » русскій—честеръ.
 » пармезанъ.
 » швейцарскій.
 » англійскій честеръ.
 » голландскій и пр. сыры.
 » изъ дичи № 3663.
 » зеленый № 3661.
 » лимбургскій.
 » де-бри и пр.
- Сосиски копченныя № 4143.
 Сардинки.
 Селянка или корюшка маринов. № 4073.
 Солонина вареная № 4109.
 Семга.
 Сиги копченые № 4097.
 Сельди копченныя № 4100.
 Сельди маринован. № 4064.
 Сельди голландскія или королевскія № 2819.
 Тартинны съ телячьими мозгами № 920.
 » съ почками № 921.
 » изъ телятины съ пармезаномъ № 922.
 Трюфели около 10 р. большая банка.
 » $\frac{1}{8}$ банки 1 р. 40 к.
 » малороссійскіе отъ 30 до 50 к. фунтъ.
 Устрицы.
 Языкъ копченый № 4110, 4133.
 Языкъ фаршированный.
 Масло сливочное № 3616.
 » изъ рѣбчиковъ № 1117.
 » или сыръ изъ зайца № 993.
 » анчоусное № 3631.
 » изъ селедки № 3632.

В) КУШАНЯ, ПОДАВАЕМЫЯ КЪ ЗАВТРАКУ.

- Булъонъ крѣпкій въ чашкахъ съ пирожками № 6.
 Супъ—сабаюнъ № 186.
 Супъ изъ пива со сметаною № 199.
 Зеленый горохъ въ стручкахъ, масло отдѣльно № 514.
 Зеленая фасоль съ масломъ № 506.
 Маседуанъ изъ овощей № 691.
 Жардиньеръ № 692.
 » № 693.
 » № 694.
 Рѣпа съ мяснымъ фаршемъ № 670
 » съ сладкимъ » № 671.
 Рѣпа фарширован. манною кашею № 675.
 Фарширован. капуста по-литовски № 542.
 Селянка мясная № 550, 551.
 Кислая капуста съ грибами и сметаною № 552.
 Тушовая капуста по-литовски № 553.
- Фаршированная капуста № 538.
 Соусъ изъ капусты съ икрой № 554.
 Запеченный картофель съ селедкой или сардельками № 619.
 Запеченный картофель со сметан. № 620.
 Картофель фаршированный отъ № 631 до № 637.
 Запеканка или картофельная драчена № 625
 Картофельное пюре съ сосисками № 627.
 Картофель разварной съ масломъ и петрушкою № 610.
 Форшмакъ изъ картофеля № 638.
 Пудингъ картофельный съ ветчиною № 622.
 Картофель подъ бешемелемъ № 624.
 Грибы жареныя, тушоныя № 715—719.
 Жареныя рыжики № 727—730.
 Бифстекъ № 809—813.

Говядина вродѣ зразъ № 817.
 Зразы а-ла-Нельсонъ № 819.
 Зразы рубленныя № 821.
 » литовскія № 822.
 Бигось изъ оставшагося жаркого или вареной говядины № 838.
 Говядина жаркое холодное № 784.
 Дорожная говядина № 772.
 Серна или оленина и пр. отъ № 986—989.
 Мозги жареные № 834.
 Мозги вареные № 835.
 Мозги со сморчками № 836.
 Телятина жаркое холодное № 849.
 Отбивныя котлеты изъ телятины № 869.
 Фрикасе изъ грудинки или телятины № 881.
 Грудинка или телятина отъ лопатки вареная, подъ соусомъ изъ сметаны № 883.
 Жареные битки изъ телятины съ лазанками № 876.
 Жаренныя или вареныя головка и ножки телячьи № 889—897 (оставшіяся отъ лансника).
 Сальникъ съ теличьей печенкою № 903.
 Бараньи котлеты съ пюре изъ лука № 936.
 Баранья грудинка съ рѣпою № 947.
 Пилавъ турецкій № 943—946.
 Сальникъ изъ ливера и печенки бараньей № 954.
 Поросенокъ вареный, подъ соусомъ № 955.
 Поросенокъ вареный съ хрѣбомъ и сметаною № 956.
 Котлеты изъ свинины № 974.
 Вареная свѣжепросольная ветчина № 979.
 Вареный копченый окорокъ № 980.
 Печеная копченая ветчина съ соусомъ, хрѣбомъ и горчицею № 881.
 Котлеты изъ зайца № 991.
 Индѣйка, курица или поросенокъ подъ бѣлымъ соусомъ № 1009.
 Котлеты изъ индѣйки или курицы № 1028.
 Цыплята или курица съ рисомъ, подъ соусомъ № 1029.
 Цыплята подъ соусомъ съ цвѣтною капустою и раками № 1007.
 Цыплята или курица подъ соусомъ съ лимонномъ № 1006.
 Цыплята или телятина подъ соусомъ съ крыжовникомъ № 1005.

Гусь съ грибнымъ соусомъ № 1067.
 Гусиняя пороха съ соусомъ изъ чернослива № 1069.
 Гагу изъ оставшагося жаренаго гуся № 1070.
 Утка подъ бѣлымъ соусомъ № 1080.
 Холодное изъ глухаря или тетерки № 1092.
 Щука вареная 1302.
 » подъ желтымъ соусомъ № 1306.
 » фаршированная вареная подъ соусомъ изъ сметаны № 1304.
 Щука по жидовски № 1315.
 Угорь печеный № 1294, 1326. Сосиски изъ щуки.
 Угорь фаршированный № 1292.
 » жареный подъ соусомъ № 1290.
 Караси жареные со, сметаною № 1147.
 Селива, снитки, корюшка жареная № 1155, 1245, 1216.
 Снятки жареные въ клиръ № 1246.
 Котлеты изъ рыбы № 1271.
 » » селедки № 1223.
 Винигреть отъ № 1476—1480.
 Форшмакъ № 1225—1229.
 Навага, сига жареные № 1239, 1186.
 Окунь вареные съ яйцами и масломъ № 1192.
 Раки вареные отъ № 1329.
 Всѣ пироги отъ № 1380 до 1400.
 Всѣ маіонезы. }
 Заливныя. } Отдѣлъ
 Маринованныя рыбы. } IX.
 Паштеты холодныя. }
 Блины русскіе отъ № 1654 до 1667.
 Яйца въ сметку отъ № 1676.
 Яичница съ молокомъ и зеленымъ лукомъ № 1680.
 Яичница на сковородѣ съ чернымъ хлѣбомъ и ветчиною № 1681.
 Омлетъ съ ветчиною или трюфелями № 1689.
 Омлетъ съ соусомъ изъ сметаны или сливокъ № 1690.
 Яйца къ завтраку № 1684.
 Яйца гусинныя печеныя № 1685.
 Сыръ изъ сметаны № 3648, 3649 (часть II).
 » сладкій земляничныи, вишневый или малиновый № 1653, (часть II).
 Колдуны литовскіе № 1692.
 Пирожки на дрожж. съ творогомъ № 1889.

Пирожки малороссійскіе съ творогомъ № 1890.	Сосиски свѣжія (Часть II). № 4142.
Вареники № 1699—1706.	Колбасы вѣнскія (Часть II) № 4146.
Пельмени № 1694—1698.	Колбасы для скорого употребленія (часть II) № 4147.
Ватрушки съ вареньемъ или съ яблоками № 1857—1860.	Кровяныя колбасы (часть II) № 4149.
Ватрушки съ творогомъ, пшеномъ или лукомъ № 1861—1863.	Колбасы кровяныя изъ гречневой муки (часть II) № 4151.
Пезы № 1893.	Колбасы кровяныя изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ № 4150 (часть II).
Макароны итальянскіе отъ № 1717—1729.	Колбасы бѣлыя изъ смоленскихъ крупъ № 4154 (часть II).
Макароны съ ветчиною и пармезаномъ № 1720.	Колбасы по-вѣмецки № 1158 (часть II).
Вермишель № 1708.	Колбасы изъ гусиныхъ печенокъ № 4159 (часть II).
Вермишель съ шампиньонами № 1712.	Колбасы кровяныя изъ крупной гречневой крупы № 4152 (часть II).
Кашка разсыпчатая на грибномъ бульонѣ № 1752.	Колбасы бѣлыя изъ смоленскихъ крупъ № 4154 (часть II).
Каша разсыпчатая изъ гречневыхъ крупъ съ пармезаномъ № 1766.	Колбасы бѣлыя изъ риса № 4156 (часть II).
Каша разсыпчатая изъ смоленскихъ крупъ съ рыбчиками № 1755, 1753.	Колбасы по-французски № 4157 (часть II).
Каша изъ зелен. ржи или пшеницы № 1789.	Сосиски изъ мозговъ № 4160.
Сырники № 1730—1733.	Сосиски изъ рябчиковъ и зайца, отъ № 4162.
Клецки отъ № 1734 до № 1739.	Сосиски изъ рыбы № 3163.
Простокваша.	

Въ началѣ завтрака употребляются водки и ратафіи, (см. закуски холодныя).

Въ серединѣ и въ концѣ употребляются слѣдующія вина и напитки.

Медокъ ст. жюльень 75 к. бутылка.	Пуншъ холодный № 3487.
Лафитъ отъ 90 к. до 1 р.	» дамскій № 3488.
Рейнвейнскія вина:	» др. манер. № 3490.
Мозельвейнъ отъ 1 р. 15 к.	» фрейлинскій № 3489.
Гохгеймеръ отъ 1 р. 15 к.	» сабаіонъ № 3491.
Юганнисбергеръ отъ 1 р. 50 к. до 12 р.	» др. ман. № 3492.
Маркобруннеръ отъ 1 р. 75 к. до 4 р.	Глинтъ-вейнъ № 3493.
Бургонскія вина:	Кофе, чай, какао или шоколадъ съ бисквитами и разнымъ печеньемъ.
Маконь 1 р. 15 к.	
Волнау 1 р. 15 к.	
Нюи (для дѣтей) 1 р. 50 к.	

Г) КУШАНЯ И ПИТЬЕ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЯ,

подаваемая лѣтомъ на загородныхъ гуляньяхъ или дома, вмѣсто ужина.

Холодецъ изъ вишенъ № 207.

- » » малины, земляники, клубники или смородины № 208.
- » » малины, земляники или смородины съ виномъ № 209.
- » заварной изъ малины, земляники или клубники № 210.

Холодецъ изъ сливокъ съ вавилью, шоколадный или кофейный № 211—215.
 Греческое молоко, простокваша, варенецъ № 2046—2049.
 Творогъ со сметаною.
 Мороженныя всѣ отъ № 1894—1921.
 Зельтцерская вода съ сиропомъ № 3515.
 Лимонадъ-газезъ домашній № 3516.
 Питье изъ Алкермеза № 3517.
 Питье изъ соды № 3518.
 Лимпопо № 3458.
 Квасъ отъ № 3520—3536.

Д) ЗАВТРАКЪ ДЛЯ ДѢТЕЙ.

Каша изъ смоленскихъ крупъ № 1749:
 на бульонѣ, водѣ или молокѣ.
 Каша изъ манны № 1740:
 на бульонѣ, молокѣ или на молокѣ запеченая.
 Каша рисовая № 1770:
 на бульонѣ, молокѣ или на молокѣ запеченая.
 Каша изъ маисовой муки № 1792:
 на бульонѣ или молокѣ.
 Каша ячневая № 1779:
 на водѣ или молокѣ.
 Каша овсяная № 1783:
 на водѣ, на бульонѣ или на молокѣ.
 Каша изъ перловыхъ крупъ № 1782:
 на бульонѣ или молокѣ.
 Каша изъ розовыхъ крупъ № 1790.
 » пшенная № 1787.
 » изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ № 1757.
 Каша изъ тыквы № 1791.
 » гречневая крутая съ молокомъ № 1761 свареная накануне.
 » пуховая съ молокомъ № 1763.
 » расыпчатая съ рябчиками № 1755.
 Вермишель съ масломъ № 1707
 Лапша молочная № 174.
 Молочные супы отъ № 173 до № 183.
 Супъ изъ яблокъ 189.
 » » сушоныхъ вишенъ № 198.
 » » саго съ виномъ № 187.
 » » земляники или малины № 194.
 » миндальный № 185.
 Супъ пюре мясной, картофельный № 116.
 Бульонъ № 1, 2, 6.
 Макароны итальянскіе съ масломъ № 1718.
 Лапша отъ № 1708 до № 1711 (безъ вавили).

Яйца въ смятку № 1676.
 Блипчики № 1636.
 Кисель клюквенный, жидкій, горячій № 2011.
 Кисель черничный.
 Кисель яблочный, жидкій, горячій № 2008.
 Кисель молочный съ крупчатой мукой № 2012.
 Кисель клюквенный и фруктовый № 2012. 2016.
 Кисель изъ малиноваго варенья.
 Шарлотка изъ яблокъ съ гречками № 1569.
 Яблоки печеныя № 1621.
 Вуттеръ-бродтъ съ холодною говядиною, телятиною, дичью и проч.
 Цыплатя или курица съ рисомъ подъ соусомъ № 1029.
 Супъ изъ той же курицы или цыплатя съ манною крупкою.
 Индѣйка, курица или поросенокъ, подъ бѣлымъ соусомъ № 955.
 Вареная телячья головка и ножки № 890. (оставшіяся отъ данспика, приготовленнаго для заливного или майонеза).
 Вареная телячья головка или ножки № 895.
 Жареные битки изъ телятины съ соусомъ № 875.
 Фрикасе изъ грудки и телячьей лопатки № 881.
 Котлеты изъ телятины № 870—877.
 » » говядины № 827.
 » » индѣйка или курица № 1028, 1061.
 Пилавъ изъ оставшагося жаркого, вареной говядины или телятины № 909.

- Рагу изъ оставшейся вареной или жареной телятины № 850.
- Мозги жареные и вареные отъ № 834 до № 835.
- Картофель подъ бешемелемъ № 624.
- » разварной съ масломъ № 605.
- » печеный съ масломъ № 602.
- » фарширован. № 636.
- Соусъ изъ одного шпината или изъ шпината пополамъ со щавелемъ, съ гренками и выпускными яйцами № 585, 586.
- Соусъ морковный № 651 или пополамъ съ зелеными стручками на молочномъ бешемелѣ.
- Соусъ изъ зел. фасолы съ гренками № 506.
- Соусъ изъ брюквы или рѣпы № 668, 589.
- Рѣпа со сладкимъ фаршемъ № 671.
- Земляныя груши № 595.
- Брюква № 588.
- Маседуанъ изъ овощей № 691.
- Жардиньеръ № 692.
- » № 693.
- » № 694.
- Молоко вареное или сырое съ хлѣбомъ.
- Вифтексъ № 809—813.
- Жареная каша изъ манной или смоленскихъ крупъ, или пудингъ, ломтиками нарѣзанный и поджареный въ маслѣ, оставшійся отъ вчерашняго обѣда.
- Компотъ изъ чернослива и яблокъ № 2026.
- Или разогрѣть то, что осталось отъ вчерашняго обѣда.

Е) ВЕЧЕРНІЙ ЧАЙ.

Иногда знакомые собираются для дружеской бесѣды, которая не продолжается далеко за полночь; въ такомъ случаѣ поздній вечерній чай, разливаемый хозяйкою дома, можетъ замѣнить и ужинъ. Этотъ чай сервируется слѣдующимъ образомъ: разставляется длинный обѣденный столъ, покрытый чистою скатертью; съ одного края стола, ставится маленькій столикъ съ самоваромъ. По серединѣ стола ставятъ высокую вазу съ фруктами, какъ-то: яблоками, грушами, апельсинами, магдаринами и виноградомъ. По обѣимъ сторонамъ этой вазы, поперегъ стола, ставятся десертныя тарелочки кучками и подлѣ нихъ десертныя ножи серебряныя или костяныя.

По обѣимъ сторонамъ вазы, вдоль стола ставятся продлиноватые сахарницы, покрытыя салфеточкой, съ печеньемъ къ чаю, какъ-то: булки или бабы бѣлыя, шафранныя, хлѣбныя или миндальныя, англійское и мелкое печенье, купленное или домашнее см. отъ № 3001 до 3203,

Подлѣ нихъ хрустальныя тарелочки съ нарѣзаннымъ лимономъ, а также графинчики съ ромомъ, краснымъ виномъ, вишневымъ сиропомъ, шербецъ, сливки и сахаръ. Затѣмъ ставятъ, по обѣимъ сторонамъ, небольшія, но также довольно высокія хрустальныя вазы съ вареньемъ, которое кладутъ въ чай или кушаютъ отдѣльно, для чего и ставятъ, по обѣимъ сторонамъ этихъ вазъ, поперегъ стола, хрустальныя блюдечки и чайныя ложечки.

Вмѣсто одной вазы съ вареньемъ, поставить рядомъ двѣ вазы — одну съ вареньемъ, другую съ рѣзанными апельсинами, и эти вазы должны быть поставлены симметрически, по обѣимъ сторонамъ стола.

Апельсины-же приготовить слѣд. образомъ: разрѣзать ножомъ корку апельсина на четыре части, снять осторожно эту корку и тотчасъ спрятать для того, чтобы приготовить изъ нея апельсиновый цукатъ, какъ сказано. № 2416.

Самые же апельсины нарѣзать острымъ ножомъ ломтиками, какъ рѣжутъ лимоны, только потолще, сложить въ вазу, пересыпая ихъ самымъ мелкимъ просѣяннымъ сахаромъ, и приготовить ихъ такъ даже съ утра, чтобы апельсины имѣли время пропитаться сахаромъ.

Вдоль стола, подлѣ этихъ вазъ съ вареньемъ и апельсинами, ставить сливочное масло въ хрустальныхъ масляничкахъ, а по бокамъ ихъ хрустальныя тарелочки.

лочки или тоже маслянички съ другого рода масломъ, приготовленными, какъ сказано будетъ ниже.

Подлѣ масла, вдоль стола круглыя лотки, покрытыя салфеточками съ хлѣбомъ, который, нарёзавъ тонкими ломтиками, острымъ ножомъ, укладывать въ кружокъ, длиною ломтиковъ отъ края къ серединѣ такъ, чтобы одинъ ломтикъ прикрывалъ край другого; первый рядъ съ краю изъ чернаго хлѣба. второй рядъ поменьше изъ французской булки, третій рядъ еще поменьше изъ ржаного пекленника, кисло-сладкаго, шведскаго или пароваго хлѣба, четвертый кругъ еще поменьше изъ булки, въ середину-же стоимя—кругъ ломтиковъ изъ ситнаго хлѣба.

Вокругъ лотка съ хлѣбомъ уставить полумѣсяцемъ небольшія тарелочки съ тоненькими ломтиками телятины, ветчины, говядины, рябчиковъ, индѣйки или курицы, языка, зайца, швейцарскаго, русскаго или домашняго сыра, натертаго зеленаго сыра и пр., устанавливая все это въ симметрическомъ порядкѣ, такъ напр.: по самой серединѣ сыръ, такъ какъ онъ свѣтлѣе другихъ ломтиковъ, съ одной стороны ветчину, съ другой—языкъ, затѣмъ съ одной стороны телятину, съ другой—индѣйку или рябчики и т. д., или первую тарелочку съ говядиною, вторую—съ сыромъ, третью—съ ветчиною, четвертую—съ телятиною и т. д.

Языкъ долженъ быть свѣжій; если-же онъ соленій, то надо вскипятить его въ одной водѣ, тотчасъ ее слить, налить свѣжаго кипятку, опять вскипятить раза два, можно опять слить и налить свѣжаго кипятку и тогда уже сварить до готовности; но не хорошо, если онъ совсѣмъ окажется уже безъ соли. Сливаемый кипятокъ можно употреблять въ борщъ или щи, въ особенности послѣдній двѣ поды.

Говядина лучше всего маринованная, приготовляемая, какъ сказано въ № Масло, подаваемое къ чаю, приготовляется различно:

1) Сливочное масло см. № 3616.

2) Пармезанное масло см. № 3630.

3) Лимонное масло. Сбить масло изъ одной бутылки густыхъ сливокъ, перемять его хорошенько и положить въ него недру съ одного лимона.

4) Сливочное масло съ миндалемъ, грецкими орѣхами или фисташками № 3639.

5) Масло съ натертою разварною или жареною говядиною № 3638.

6) Масло съ зеленымъ, натертымъ сыромъ № 3637.

7) Масло съ натертою соломиною № 3635.

8) Масло изъ рябчиковъ № 3633.

9) Масло съ натертою изжареною печенкою № 3634.

Сыръ изъ дичи № 3663.

Сыры изъ творога и сметаны отъ № 3648 до 3663.

Сыръ русскій честерь.

» голландскій и пр.

Сидръ лимонный къ чаю для любящихъ пить чай въ прикуску № 3342.

Сидръ изъ апельсина № 3343.

Шербетъ лимонный № 3344.

» миндальный № 3346.

» малиновый № 3345.

» изъ скорлупы миндальныхъ орѣховъ № 3347

Сиропы къ чаю отъ № 3321 до № 3341.

Ликеръ для пунша № 3486.

Пуншь фрейлинскій № 3489.

» дамскій № 3488.

Глинтъ-вейнъ № 3493, 3494.

Коньякъ темный и бѣлый отъ 1 р. 15 к. до 6 р.

Рожь темный и бѣлый отъ 1 р. 15 к. до 3 р. 50 к.

Ж) ПРОХЛАДИТЕЛЬНОЕ ВО ВРЕМЯ ТАНЦЕВЪ.

Ораншада № 2783.

Лимонадъ № 3508.

Оршадъ № 3509.

Питье изъ клюквы, малины, черной смородины № 3510.

Фисташковое питье № 3511.

Питье изъ барбариса № 2177.

Питье апельсинное № 3512.

Сокъ малиновый № 3513.

Мороженое отъ № 1894 до № 1921.

З) ДЕССЕРТЪ СОСТАВЛЯЮТЪ СЛѢДУЮЩЕ ПРЕДМЕТЫ:

Апельсинны отъ 80 к. до 1 р. десятокъ
(Петербургск. цѣны въ магазинахъ).

Корольки отъ отъ 80 к. до 1 р. 50 к.

Мандарины отъ 60 к. до 3 р.

Груши дюшесъ отъ 1 р. 20 к. до 8 р.
десятокъ.

Груши амуреты отъ 80 к. до 3 р.

Груши бери отъ 1 р. 50 к. по 2 р. 50 к.

Яблоки опортговскія отъ 70 до 1 р. 50 к.

Яблоки антоновскія.

Крымскія отъ 30 к. до 1 р. 50 к.

Титовскія отъ 60 к. до 1 р. 50 к.

Розмаринъ розовыя и бѣлыя отъ 1 р.
до 5 р.

Золотое сѣмячко отъ 1 р. до 3 р.

Шафранные ранеты отъ 1 р. до 3 р.

Яблоки-Кальвиль 15 р. десятокъ.

Пастила барбарисовая 40 и 80 к. ящикъ.
Пастила союзная изъ 6 слоевъ: рябино-
ваго, черной смородины, миндального,
клюквеннаго и яблочнаго 35 к. фунтъ.

Пастила Ржевская яблочная изъ нѣсколь-
кихъ яблочныхъ пластовъ, 60 к. фунтъ.

Пастила Царская изъ 4-хъ слоевъ: ми-
ндального, яблочнаго, клюквеннаго и
черной смородины 40 к. фунтъ.

Пастила Ржевская малиновая 50 к. ф.

„ клюквенная 35 к. фунтъ.

„ рябиновая 35 к. ф.

Пастила союзная изъ 4-хъ слоевъ: яблоч-

наго, клюквеннаго, миндального и ря-
биноваго 35 к. ф.

Наборъ пастилы 40 к. ф.

Крымское желе изъ 5 слоевъ 40 к. ф.

Мармеладъ плитками 40 к. ф.

Абрикосовый и апельсиновый мармеладъ
50 к. фунтъ.

Ягоды въ сахаръ (Киевское варенье) 80 к.

Фруктовый наборъ въ сахаръ 60 к.

Ломтики ананаса въ сахаръ 1 р. 80 к. ф.

Французскіе фрукты 1 р. 50 к.

Султанскіе финики 40 к.

Африканскіе финики 50 к.

Висбаденскія сливы 80 к. коробка.

Марсельскіе абрикосы 80 к. коробка.

Цѣльные померанцы 60 к. фунтъ.

Вергамоты 60 к. фунтъ.

Имбиръ 2 р. фунтъ.

Айва обсахаренная 80 к.

Корка дынная 60 к.

Корка померанцовая 60 к.

Клюква въ сахаръ 40 к. ф.

Конфекты.

Каленые орѣхи.

Миндаль.

Грецкіе орѣхи.

Фисташки.

Черносливъ.

Ивушъ.

Винныя ягоды.

Абрикосы 50 к. ф.
 Сборъ сладствъ (quatre mendiants).
 Шоколадъ, монпансье, ландринь.

Халва, рахатъ-лукумъ.
 Соломка, пряники и проч.

ДЕССЕРТЪ ДОМАШНЯГО ПРИГОТОВЛЕНІЯ.

Всѣ варенья отъ № 8245 до № 8298.
 Всѣ желе (варенье) отъ № 8299 до № 8320.
 Пастила домашняя, яблочная № 8724—
 8726.
 Пастила изъ крыжовника № 3800.
 „ малиновая № 8818.
 „ брусничная № 8838—5.
 „ клюквенная № 8838.
 Смоквы изъ яблокъ № 8709.
 Прянички изъ равныхъ ягодъ № 8872.
 Морсь изъ малины, земляники, красной
 смородины и пр. № 8861.
 Врусничное пюре со сливками № 8886.
 Консервы изъ свѣжихъ ягодъ № 8378 и пр.
 Ликерныя сливы № 8788.
 Груши въ меду № 8747.
 Смоквы изъ грушъ № 8754.
 Дессертъ изъ вишенъ № 8759.
 Ликерныя вишни № 8767.
 Вишни прохладительныя № 8770.
 Вишневый морсь № 8771.
 Сливы сушенныя фаршир. № 8744.
 Смоквы изъ винограда № 8777.

Апельсиновая корка въ сахарѣ № 8782.
 Свѣжій ананасъ въ сахарѣ № 8810.
 Пряники отъ № 8222 до № 8244 и № 2880.
 Орѣхи въ меду № 8822.
 Конфекты изъ орѣховъ № 8828.
 Смоленскіе отлученцы № 8824.
 Миндаль въ сахарѣ № 8825—6.
 Конфекты изъ клюквы № 8839.
 Сухое варенье изъ шиповника № 8840.
 Конфекты изъ живыхъ розъ № 8844.
 Консервы изъ свѣжей земляники № 8847.
 Морсь изъ черной смородины № 8858.
 Консервы изъ красной смородины № 8868.
 Смоквы изъ рябины № 8874.
 Рябина въ сахарѣ № 8872.
 Ликерныя персики № 8879.
 Ликерныя абрикосы № 8882.
 Кіевское сухое варенье № 8885.
 Домашнія трагатовыя конфекты: земля-
 ника, мятныя лепешки, грибки № 8891,
 Рахатъ-лукумъ № 8892.
 Тянучки сливочныя № 8898.

И) МУШАНЯ ДЛЯ СЛУЖИТЕЛЕЙ.

(Пропорція на 4 человекъ).

- Завтракъ.* **Жареный картофель.** *Выдать:* 1 гарнецъ картофеля около $\frac{1}{4}$ фунт. масла, сала или фритюра № 8644 (часть II), 1 луковицу.
- Обѣдъ.* **Щи изъ кислой капусты.** 1 фунтъ, т. е. 2 стак. кислой капусты, $\frac{1}{2}$ стак. муки крупчатой 3-го сорта, 1 луковицу, 2 фунт. говядины, свинины или 1 фун. шпика. Или приготовить щи слѣдующимъ образомъ: если для господскаго стола готовится второе блюдо солонина, то сварить ее до половины готовности, попробовать, если солона, слить бульонъ и налить свѣжею горячею водою. На слитомъ же бульонѣ сварить прислугѣ щи, во щи положить разварную говядину, оставшуюся отъ бульона, приготовленнаго для господъ. Вообще для людей берется говядина отъ передней лопатки, отъ грудинки, отъ завитка, костреца № 12, подбедерка, шея.

Каша гречневая крутая. *Выдать:* 3 фун., т. е. $\frac{1}{2}$ гарнца крупных гречневых крупъ, $\frac{1}{4}$ фунта масла, шпика или 2 бутылки молока. Таковую кашу ѣдят со щами, въ такомъ случаѣ не надо ни масла, ни молока. Или половину каши дать со щами, а другую половину оставить къ ужину и выдать къ ней $\frac{1}{8}$ фун. масла или 4 стакана молока. Къ ужину вообще дается то, что остается отъ обѣда *).

Завтракъ. **Овсяная каша.** 1 фун., т. е. $1\frac{3}{4}$ стак. овсяныхъ крупъ, $\frac{1}{8}$ фун. шпика, масла или 4 стак. молока.

Борщъ. 2 фунта говядины 2-го или 3-го сорта, свинины, солонины или 1 фунтъ шпика, 3 — 4 свеклы, 1 луковицу, свекольнаго рассола и 1 ложку муки.

Клецки изъ муки. 2 фунта муки 1-го сорта, 2 яйца, $\frac{1}{4}$ фунта шпика, масла или фритюра.

Завтракъ. **Простокваша.** 3 бутылки молока.

Обѣдъ. **Супъ изъ крупъ безъ мяса.** $1\frac{1}{2}$ стак. ячневыхъ или овсяныхъ крупъ, $\frac{1}{2}$ гарнца картофеля, $\frac{1}{8}$ фунта масла, или свиного сала, или 2 стак. молока.

Жаркое говядина. 2 фунта говядины 2-го сорта и 2 луковицы.

Каша картофельная. 1 гарнецъ варенаго картофеля размять, положить въ него вмѣсто масла, соусъ изъ подъ жаркого.

Завтракъ. **Картофель печеный.** 1 гарнецъ картофеля, $\frac{1}{4}$ ф. масла.

Обѣдъ. **Супъ изъ кореньевъ.** 1 морковь, рѣпу или брюкву, $\frac{1}{3}$ гарнца картофеля, $\frac{1}{2}$ стак. муки, $\frac{1}{8}$ фунта масла, или свиного сала, или 3 стак. молока, или 2 фунта говядины.

Каша ячневая. 2 фунта, т. е. $4\frac{3}{4}$ стак. крупъ, $\frac{1}{4}$ фунта шпика.

Завтракъ. **Картофель разварной.** 1 гарнецъ картофеля, $\frac{1}{4}$ фун. масла или сала и 2 луковицы, сушеный укропъ.

Обѣдъ. **Щи изъ щавеля.** 1 фунтъ свѣжаго щавеля, 2 фунта говядины, свинины, солонины или 1 фунтъ шпика, луковицу, $\frac{1}{2}$ стак. муки, 1—2 стакана пахтанья, сушеный укропъ.

Кисель овсяный. 2 фун. овсяной муки, $\frac{1}{4}$ фун. скоромнаго масла или 1 бутылку молока.

Завтракъ. **Молоко.** 3 бутылки.

Обѣдъ. **Похлебка изъ картофеля.** $\frac{1}{2}$ гарнца картофеля, 1 луковицу, соли; 1 ложку муки, 2 фун. говядины или свинины или развар-

*) Соли выйдетъ въ недѣлю фунта $1\frac{1}{2}$. т. е. 3 стакана.

Хлѣба выдается женщинамъ на недѣлю 12 фунт., следовательно 9 фун. муки, а мужчинамъ 16 фунта хлѣба, т. е. муки 12 фунт. (См. № 1687. Часть II).

На приготовку щей и прочихъ суповъ выдавать муку крупичатую 3-го сорта на пироги—муку крупичатую 2-го сорта.

Въ этомъ реестрѣ кушаний для служителей помѣщены почти всѣ кушанья, начиная отъ самыхъ простыхъ и до самыхъ лучшихъ; изъ нихъ каждая хозяйка можетъ выбрать, смотря по желанію и по возможности, лучшія кушанья, какъ-то: жареный гусь, поросенокъ, сладкій пирогъ и пр., подороже прочихъ, и потому ихъ можно давать только по праздникамъ, хотя разъ въ годъ, если нельзя чаще.

ную говядину, оставшуюся от господскаго стола, въ послѣднемъ случаѣ положить въ похлебку $\frac{1}{8}$ фун. масла или свиного сала, сушоный укропъ.

Каша гречневая крутая. 3 фун., т. е. $\frac{1}{2}$ гарнца круинныхъ гречневыхъ крупъ, $\frac{1}{4}$ фун. шпика или $\frac{1}{8}$ фун. масла, и бутылка молока, или сварить кашу на пахтаньѣ: 2 фун. крупъ. т. е. $4\frac{1}{4}$ стак. 5 стак. пахтанья и $\frac{1}{8}$ фунта масла.

Завтракъ. **Простокваша съ картофелемъ.** $\frac{3}{4}$ гарнца простокваши, $\frac{1}{4}$ гарнца разварнаго картофеля.

Обѣдъ. **Лѣнвяя щи.** 2 фун. говядины, свинины или 1 фунтъ шпика, 1 головку капусты, 1 морковь, 1 луковицу, $\frac{1}{2}$ стакана муки, (1—2 стак. пахтанья), сушоный укропъ.

Кашица изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ. $1\frac{1}{4}$ фун., т. е. 3 стак. крупъ $\frac{1}{8}$ фун. масла или сала.

Завтракъ. **Кашица пшенная.** $1\frac{1}{2}$ фун. т. е. 3 стак. пшена $\frac{1}{8}$ ф. масла или 4 стакана молока.

Обѣдъ. **Щи изъ лебеды.** 1 фунтъ лебеды, 2 фунта говядины, свинины, баранины или солонины, $\frac{1}{2}$ стак. муки, 1 луковицу, сушеного укропу.

Студень. Воловыи ноги, уши и проч. лавроваго листа и перца, или студень изъ воловьихъ рубцовъ: Взять $\frac{1}{4}$ рубца, очистить, сварить въ печи, положить 3—4 шт. лавроваго листа, 10—15 шт. англійскаго перца, уварить бульонъ стакановъ до 6—8, за студить.

Завтракъ. **Яичница.** 8 яйць, $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ фунта масла, $2\frac{2}{3}$ стакана молока, шт. 10—12 картофеля.

Обѣдъ. **Щи изъ молодаго свекольника.** Молодаго свекольника 1 фунтъ, 2 фунта говядины или свинины, $\frac{1}{2}$ стак. муки, 1 луковицу, (1 стак. пахтанья).

Каша картофельная. 1 гарнецъ картофеля, $\frac{1}{4}$ фунта масла или шпика, или фритюра.

ОБѢДЫ ПРАЗДНИЧНЫЕ.

Завтракъ. **Пирогъ съ кислую капустою.** 3 фунта, т. е. девять стак. муки крупичатой 2-го сорта, ровно 3 стак. воды, вмѣстѣ съ дрожжами, 2 фунта, т. е. 4 стакана капусты, 2 луковицы, $\frac{1}{4}$ фунта масла (можно прибавить $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ фунта снятковъ или другой рыбы).

Обѣдъ. **Разсолъникъ.** $\frac{1}{2}$ гарнца картофеля, 1 морковь, 1 луковицу, соли, $\frac{1}{2}$ стакана муки или ячневыхъ крупъ, 6—8 небольшихъ соленыхъ огурцовъ, 2 фунта говядины, свинины, баранины или солонины.

Печенка жареная. 2 фунта печенки, 1 луковицу, $\frac{1}{4}$ фунта масла или фритюра № 3644 и $\frac{1}{2}$ гарнца картофеля.

Завтракъ. **Пирогъ съ кашею.** 3 фунта муки, дрожжей, 1 фунтъ, т. е. $1\frac{1}{4}$ стакана крупной гречневой крупы, 1 луковицы, $\frac{1}{4}$ ф. масла или фритюра.

Обѣдъ. **Борщъ.** 3—4 свекль, 1 луковицу, свекольнаго разсола, 1 ложку муки, $\frac{1}{8}$ фун. масла и 1—2 стак. пахтанья, или 2 фунта говядины, свинины или 1 фун. шпика.

Гусь жареный или пшенная каша. 2 фунта гуся и 1 гарнецъ картофеля; или 2 фунта пшена, т. е. $4\frac{1}{4}$ стакана и $\frac{1}{4}$ фунта масла или 2 бутылки молока.

Завтракъ. **Пирогъ со свѣжею капустою.** 3 фунта муки, дрожжей, 1 большой кочанъ капусты, 1—4 луковицы, $\frac{1}{4}$ фунта масла или фритюра.

Обѣдъ. **Щи изъ щавеля.** 1 фунтъ щавеля, 1 луковицу, $\frac{1}{2}$ став. муки или $\frac{1}{2}$ стакана ячневыхъ крупъ и $\frac{1}{8}$ фунта масла или свиного сала или 3 стакана пахтанья, или 2 фунта говядины, свинины, солонины или 1 фунта шпика.

Поросенокъ жареный. 2 фунта поросенка, $\frac{1}{8}$ фунта масла и $\frac{1}{2}$ гарнца картофеля или 1 фунтъ гречневыхъ крупъ.

Завтракъ. **Лапшеникъ** 1 фунта муки, 3 яйца, $\frac{1}{4}$ ф. масла.

Обѣдъ. **Супъ съ картофелемъ и прочими кореньями;** 2 ф. говядины, 1 ф. картофеля, 1 брюкву, 2 моркови, 1 сельдерей, 1 петрушку, зелени укропа и сельдерея.

Разварная говядина съ солеными огурцами (6 огурцовъ).

Ватрушка съ кашею пшенною. 3 фунта муки, 5 зол. дрожжей, $\frac{1}{8}$ ф. масла, 2 ложки сахара, положить ложечку соли, 1 фунтъ пшена, $\frac{1}{8}$ ф. масла, $\frac{1}{4}$ фунта сахара.

Завтракъ. **Итальянскіе макароны** съ масломъ: 1 фунтъ макаронъ, $\frac{1}{4}$ ф. масла.

Обѣдъ. **Супъ изъ воловьихъ рубцовъ.** $\frac{1}{4}$ воловьего рубца, кореньевъ, ложку муки, зелени, 8—12 картофелинъ.

Рыба печеная съ огурцами. 2 фунта рыбы, $\frac{1}{8}$ фунта масла, 4 огурца.

Нисель клюквенный. $\frac{1}{2}$ фун. клюквы, 4 стакана воды, $\frac{1}{2}$ стак. картофельной муки, $\frac{1}{4}$ фун. сахарнаго песку.

Завтракъ. **Лазанки съ поджареннымъ лукомъ съ масломъ.** 1 фунтъ муки, 2 желтка, ложечку соли; 4 луковицы. $\frac{1}{4}$ фун. масла.

Обѣдъ. **Супъ съ картофелемъ и перловою крупкою;** 2 фунта говядины, 1 фунтъ картофеля, 2 луковицы, 1 морковь, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{3}$ стакана крупъ.

Разварная говядина со сборнымъ соусомъ изъ картофеля, брюквы и моркови: 2 моркови, 1 брюква, 1 рѣпа, $\frac{1}{2}$ фун. картофеля, $\frac{1}{8}$ фун. масла.

Ватрушка съ вареньемъ, 3 фунта муки, 5 золотн. дрожжей, полторы ложечки соли, ложку сахара, 1 фун. брусничнаго варенья.

- Завтракъ.** **Пирогъ съ рисоуь.** 3 фунта муки, дрожжей, $\frac{1}{2}$ фунта т. е. 1 стаканъ риса, 2 яйца, $\frac{1}{4}$ фунта масла.
- Обѣдъ.** **Воловьи рубцы.** Раздѣлить одинъ рубецъ на 4 раза, очистить, сварить изъ нихъ супъ, прибавивъ 10—12 шт. картофеля и $\frac{1}{2}$ стак. муки 2-го сорта.
- Жаркое свинина.** 2 ф. свинины и $\frac{1}{2}$ гарнца картофеля.
- Завтракъ.** **Пшениная наица.** $1\frac{1}{8}$ фунта, т. е. 3 стакана пшена, $\frac{1}{4}$ фунта масла или 4 стакана молока.
- Обѣдъ.** **Щи изъ кислой напуста.** 1 фунтъ, т. е. 2 стакана капусты, $\frac{1}{2}$ стакана муки, 1 луковицу, 2 фунта говядины, свинины, солонины или 1 фунтъ шпика.
- Сладній пирогъ.** 3 фунта муки, дрожжей, $\frac{1}{2}$ фунта масла, $\frac{3}{4}$ фунта варенья.
- Или ватрушки съ творогомъ.** 3 фунта муки растворить на 8 стаканахъ пахтанья съ дрожжами; 2 фунта творогу, 2 яйца, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стакана сахарнаго песку.
- Завтракъ.** **Супъ изъ крупичатой муки.** Взять 1 фунтъ муки, влить въ нее соленой воды, размѣшать ножемъ, чтобы было довольно густо, а потомъ перетирать это тѣсто въ рукахъ, подсыпая муки такъ, чтобы все это тѣсто можно было расщипать на мелкіе кусочки. Вскипятить воду съ солью, всыпать въ нее все это тѣсто съ мукою, размѣшать, вскипятить, положить $\frac{1}{8}$ фунта масла или сала съ сушенымъ укропомъ или 3 стакана молока, вскипятить еще разъ, подавать.
- Обѣдъ.** **Лапша.** 1 фунтъ. муки, 1 яйцо, 2 фунта говядины, 1 луковицу.
- Жаркое баранина.** 2 фунта баранины, 1 гарн. картофеля и 2—3 луковицы или кишки, начиненныя кашею, а именно: 2 фунта, т. е. $4\frac{1}{4}$ стакана крупныхъ гречневыхъ крупъ обварить кипяткомъ, посолить, положить полжаренаго простаго или зеленого луку, начинить свинья или воловьи кишки, вставить въ печь.
- Коржики изъ ржаной муки съ пшеномъ.** Замѣсить крутое тѣсто изъ ржаной муки и воды съ солью, раскатать очень тонкія лепешки, смазать масломъ, положить на нихъ пшенной каши молочной или на водѣ, смазать яйцомъ, испечь, чтобы корочка подсохла; выувъ изъ печи, смазать масломъ;—1 фунтъ ржаной муки, $\frac{1}{2}$ фунта пшена, т. е. $1\frac{1}{8}$ стак., $\frac{1}{8}$ фунта масла, 2 желтка разбитые съ ложкою воды. Если пекутся для людей булки, то муки выдается по 1-му фунту на человѣка.

Обѣды на сырной недѣлѣ.

- Завтракъ.** **Блины русскіе.** 1 ф. гречневой и 2 ф. пшеничной муки, $\frac{1}{2}$ стак. постнаго масла подмазать блины или $\frac{1}{4}$ фунта скоромнаго. Къ блинамъ выдать: $\frac{1}{4}$ фунта масла или 1 стаканъ сметаны, или стакана 3 варенца т. е. простокваша изъ топленнаго молока.

Къ блинамъ лучше всего заготовить слѣд. сметану: взять 4 бутылки самаго лучшаго пѣльнаго молока, положить въ него 1 фунтъ самой свѣжей сметаны, размѣшать, поставить на простоквашу, когда будетъ готово, размѣшать, держать въ холодномъ мѣстѣ, подавать къ блинамъ вмѣсто сметаны.

- Обѣдъ.* **Супъ изъно реневъ.** 2 моркови, 1 петрушку, 1 сельдерей, 1 перей, 1 рѣпу или брюкву, шт. 6 картофеля, 1 ложку муки, $\frac{1}{3}$ фунта масла, или 3 стак. молока.
- Завтракъ.* **Блины гречневые.** Какъ сказано выше.
- Обѣдъ.* **Супъ изъ картофеля.** 2 фунта картофеля, 1 морковь, 1 луковичу, $\frac{1}{3}$ фунта масла, 1 ложку муки (можно иногда прибавить 6 маленькихъ соленыхъ огурцовъ).
- Рыба жареная.** 2 фунта рыбы, $\frac{1}{4}$ фун. масла скоромнаго или $\frac{1}{3}$ стак. постнаго.
- Каравай изъ лапши.** 1 фунтъ, т. е. 3 ст. муки 1-го сорта, 3—6 яицъ, $\frac{1}{3}$ фун. масла намазать форму. Въ скоромные дни каравай этотъ можно приготовить изъ лапши, перемѣшанной съ рубленною разварною говядиною, оставшеюся отъ господскаго бульова.
- Завтракъ.* **Блины гречневые.** Какъ сказано выше.
- Обѣдъ.* **Уха.** 2 фунта рыбы, 1 морковь, 1 луковичу, перцу, лавроваго листу, $\frac{1}{4}$ гарнца картофеля.
- Рыба холодная.** 2 фунта судака или другой рыбы, лавроваго листу, перцу, уксусу (хрѣнъ и уквусъ).
- Драчона.** 2 стак. мукп, 2 стакана молока, 3—6 яицъ.

Обѣды постныя.

- Завтракъ.* **Кислая капуста холодная.** 2 селедки или 4—8 соленыхъ огурцовъ, 2 фунта, т. е. 4 стак. капусты, $\frac{1}{4}$ стакана постнаго масла, лукъ.
- Обѣдъ.* **Лапша съ грибами.** 3 стакана муки, т. е. 1 фунтъ 1-го сорта, 10—20 зеренъ англійскаго перца, 3—4 сушеные грибка, шт. 12 картофеля, 1 луковичу, поджареную въ 2 ложкахъ постнаго масла.
- Жареная рыба.** 2 фунта рыбы, $\frac{1}{3}$ стакана постнаго масла, $\frac{1}{2}$ гарнца картофеля.
- Завтракъ.* **Разварной картофель.** 3 фунта картофеля, 2 селедки, постнаго масла.
- Обѣдъ.* **Уха.** 2 фун. рыбы, 1 морковь, 1 луковичу, 10—15 зер. англ. перца, 1—2 штуки лавроваго листу, $1\frac{1}{2}$ фунта картофеля.
- Каша гречневая крутая.** 2 фунта крушъ, $\frac{1}{2}$ стак. постнаго масла, 1—2 луковичи.
- Завтракъ.* **Винигретъ.** $1\frac{1}{2}$ фунта картофеля, свеклы 2—3 шт., лукъ, 4—5 соленыхъ огурцовъ, уквусъ, $\frac{1}{4}$ стѣкана постнаго масла.
- Обѣдъ.* **Супъ изъ сушеного гороха.** 1 фунтъ т. е. 2 стакана гороху, 1 луковичу, соли, 1—2 ложки постнаго масла.
- Луковникъ.** Приготовить тѣсто, какъ на пироги изъ 2 фун. муки и 2 стак. воды вмѣстѣ съ дрожжами; когда тѣсто поднимется, сдѣлать изъ него самыя тоненькія лепешечки, величиною съ маленькую сковородку, класть ихъ въ кастрюльку или въ форму, пересыпая мелко изрубленнымъ лукомъ, поджареннымъ въ маслѣ (8 луковичъ и $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стак. постн. масла), вставить въ печь, чтобы испекся; подавая, выложить на блюдо. (Можно ѣсть его съ медомъ $\frac{1}{2}$ стакана).
- Завтракъ.* **Пирогъ постный съ кислою капустою.** 3 ф. муки, дрож-

жей, 2 фунта, т. е. 4 стакана капусты 2—4 луковицы, $\frac{1}{3}$ стакана постного масла (можно прибавить $\frac{1}{2}$ фунта снятковъ или другой рыбы).

Обѣдъ. **Борщъ съ селедною.** 3—4 свеклы, 1—2 луковицы, 1 морковь, 2—3 шт. лаврового листа, 10—15 зер. англійскаго перца, 3—4 сушеные грибка, свекольнаго разсола, все это сварить, опустить тогда 2 селетки, которыя сперва вымочить, обвалить въ 1 ложкѣ муки, поджарить въ 2 ложкахъ постнаго масла, опустить въ борщъ, разъ вскипятить.

Кисель гороховый. $1\frac{1}{2}$ фунта гороховой муки, $\frac{1}{3}$ стакана постнаго масла.

Завтракъ. **Пшениная кашица.** $1\frac{1}{2}$ фунта, т. е. 2 стак. пшена, $\frac{1}{4}$ стакана постнаго масла.

Обѣдъ. **Щи постные.** 1 фунтъ, т. е. 2 стакана кислой капусты, 1—2 луковицы, 2 ложки постнаго масла, $\frac{1}{2}$ стакана муки ($\frac{1}{2}$ фунта снятковъ).

Жареный картофельъ съ лукомъ. 3 фунта картофеля, $\frac{1}{4}$ стак. постнаго масла, 2—3 луковицы.

Или каша гречневая. съ солью и квасомъ (2 фунта крупъ).

Завтракъ. **Кисель овсяный.** $1\frac{1}{2}$ фун. овсяной муки, $\frac{1}{4}$ стакана постнаго масла.

Обѣдъ. **Селянка постная.** $1\frac{1}{2}$ фунта, т. е. 3 стак. капусты, 1 ф. севрюги, или осетрины, или $\frac{1}{2}$ ф. снятковъ; 2 луковицы, поджаренныя въ 2 ложкахъ масла, 2 ложки муки.

Рыба жареная. 2 фунта рыбы, $\frac{1}{2}$ гарнца картофеля, $\frac{1}{2}$ стакана постнаго масла.

Завтракъ. **Винигретъ.** 2 фунта картофеля, 2—3 свеклы, лукъ, 4—8 соленыхъ огурцовъ, $\frac{1}{4}$ стакана постнаго масла.

Обѣдъ. **Супъ изъ картофеля.** 2 фунта картофеля, 1 морковь, 1 луковицу, 1 ложку муки и 2 ложки постнаго масла (можно прибавить 4—8 соленыхъ огурцовъ или $\frac{1}{4}$ фун. снятковъ).

Ватрушка съ вареньемъ. Приготовить тѣсто изъ 2 ф. муки, 4 зол. дрожжей, почти 2 стак. воды, 2 чайныхъ ложечекъ соли. Покрывать $\frac{1}{2}$ —1 фун. простого, брусничнаго или клюквеннаго варенья, или изъ черной смородины, или 1 фун. свѣжей голубицы, или черники, съ $\frac{1}{4}$ стак. патоки, испечь.

Еще постные завтраки.

2 фунт. нис. капусты, рѣдька, бутылка кваса и хлѣбъ.

Зеленый, мелко изрубленный лукъ, соль, 2 бутылки кваса и хлѣбъ.

1 фун. груздей съ рыжиками сполоснуть, нарѣзать, смѣшать съ разварнымъ картофелемъ, бѣлымъ и зеленымъ лукомъ, масломъ, сушенымъ укропомъ. Подливають квась.

Тертая рѣдька съ солью и подсолнечнымъ масломъ, намазанная на черныи хлѣбъ. Чай.

Копченая селетка или прочая рыба.

$\frac{1}{8}$ ф. сваренныхъ сушеныхъ грибовъ съ разварнымъ картофелемъ, зеленымъ лукомъ и квасомъ. (Отваръ грибной оставить къ обѣду на грибную лапшу).

Тѣсто постное, заготавливаемое въ постъ на цѣлую недѣлю. 5 ф. ржаной муки, 1 ф. гречневой и 1 ф. солода просѣять, смѣшать, подлить теплой воды, размѣшать до гладкости, заварить по ковшу кипяткомъ, чтобы было густо, какъ на оладьи. Поставить въ теплое мѣсто, чтобы осолодѣло. На ночь заквасить, т. е. положить въ него ломоть хлѣба и на другой день поставить въ жаркую печь, чтобы упрѣло. Потомъ вынуть, остудить. Остерегаться, чтобы не попало въ него соли. Бѣдятъ со ржанымъ хлѣбомъ.

Саламата. 1 ф. гречневой или 4 ф. ржаной муки поджарить на сковородѣ, обварить кипяткомъ, размѣшать, тѣсть съ $\frac{1}{2}$ стак. постнаго масла или съ истолченымъ коноплянымъ сѣменемъ (1 стак.).

Толокно съ квасомъ. На каждый стаканъ непременно простаго кваса, ложка толокна, соли.

2 селедки вымыть, вычистить, изрубить, смѣшать съ поль-осьмушкой разварнаго картофеля и съ горчичною подливкою, приготовленною изъ чайной ложечки готовой горчицы, 2—3 кусковъ сахара, соли, ложки подсолнечнаго масла, ложки уксуса и немного кипяченой воды.

Свекольникъ холодный. 4—6 шт. свеклы очистить, сварить, мелко изрубить, опустить въ тотъ же отваръ, остудить, влить стакана 4 кваса.

Винигретъ рыбный. 2 селедки или 2 ф. судака, который сварить съ лукомъ, перцомъ и лавр. листомъ, оставивъ уху эту къ обѣду. Шт. 12 отварнаго картофеля, 3 соленые мелко наръзанные огурца, 1 шт. печеной свеклы, бѣлаго и зеленого лука, смѣшать, облить горчичнымъ соусомъ, см. выше „селедки“.

Грузди жареные. 2 фун. моченыхъ груздей сполоснуть, осушить салфеткой, обвалить въ $\frac{1}{2}$ стакана муки, поджарить въ $\frac{1}{4}$ стак. подсолнечнаго масла.

Опенки вареная съ масломъ и бѣлымъ лукомъ.

Опенки жареная. $\frac{1}{2}$ ст. муки, $\frac{1}{4}$ ф. подсолнечнаго масла.

Разварной картофель съ соусомъ изъ соленыхъ огурцовъ.

Рисъ сваренный на грибомъ бульонѣ, съ мелко изрубленными грибами.

Разварной картофель съ грибнымъ соусомъ.

Треска съ разварнымъ картофелемъ, масломъ, уксусомъ и сушенымъ укропомъ (2 ф. трески).

Пирогъ съ рисомъ и грибами. На тѣсто: 2 ф. муки, 2 зол. сухихъ дрожжей, почти 2 стак. воды и 2 чайныя ложечки соли. $\frac{1}{2}$ ф. риса, поль-осьмушки суш. грибовъ, бѣлаго и зеленого поджареннаго лука. ($\frac{1}{3}$ стак. масла).

Пирогъ съ гречневою кашею и грибами. На тѣсто, см. пирогъ съ рисомъ: 1 ф. крупы, $\frac{1}{8}$ ф. свареныхъ суш. грибовъ, съ поджаренною въ маслѣ луковницею, соли, сушеноаго укропа. ($\frac{1}{3}$ стак. масла).

Пирогъ съ груздями. На тѣсто, см. пирогъ съ рисомъ: $1\frac{1}{2}$ ф. груздей вымыть, осушить, мелко наръзать, слегка поджарить съ лукомъ.

Еще постные супы.

Супъ изъ щуки или плотвы съ солеными огурцами. 1 луковичу. 1—2 шт. лавр. листа и 3—6 з. перца, 2 ф. рыбы, ложка муки, 2 соленые огурца, огуречный рассоль, сушеноый укропъ.

Щи съ коноплянымъ сономъ. 2 стак. кислой капусты, 1 луковичу сварить. Стаканъ коноплянаго сѣмени истолочь, забѣлить щи, вскипятить.

Супь грибной съ перловою крупю. $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{3}$ селдерея, 1 луковичу поджарить слегка въ ложкѣ масла, осыпать ложкою муки, опять поджарить. 3—6 суп. грибовъ сварить, мелко взрубить. 8 шт. картоф. $\frac{1}{3}$ ст. риса или перловой крупы, грибной отваръ и свекольный разсолъ, сушоный укропъ.

Супь овсяный съ копченою рыбою. $\frac{1}{2}$ стак. овсяныхъ крупъ, блудечку картофеля сварить. Положить 1 ф. копченой рыбы отъ костей очищенной, разъ вскипятить, всыпать сушеного укропа.

Супь со снятками. Сварить коренья съ луковичею, 1—2 шт. лавр. л. и 3—5 з. перца, $\frac{1}{2}$ стак. гречневыхъ крупъ, ложкою масла съ поджаренною луковичею, одушить 1 ф. перемытыхъ снятковъ съ отрѣзанными головками и за часъ посолеными, вскипятить.

Ботвинья. $1\frac{1}{2}$ ф. свекольника вымыть, сварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, мелко взрубить, положить 2—4 очищенные и кусочками нарѣзанные огурца, укропу, зелен. луку, соли, ложку сахара или патоки. Развести 1 б. баварскаго кваса и 1 бугылкою кислыхъ щей.

Крупникъ изъ ячневыхъ крупъ съ картофелемъ. $\frac{1}{2}$ стак. крупъ разварить, 6—9 шт. картофеля, ложку масла и суп. укропа.

Супь изъ черники. 1 стак. сушоныхъ ягодъ разварить, положить сахару или патоки, подправить $\frac{1}{4}$ лож. картофельной муки.

Взваръ изъ сушоныхъ фруктовъ. 1 ф. чернослива, грушъ и яблочкъ сварить, положить 1 ф. сахара или патоки, чайную ложку картоф. муки, размѣшанной съ $\frac{1}{4}$ стак. воды, вскипятить.

Вторая блюда.

Печеная рыба съ картофелемъ; 2 ф. щуки, судака или бѣлужины очистить, вымыть, посолить на одинъ часъ, вытереть. Не разрѣзывая на куски, осыпать мукою, облить масломъ, вставить на прогнвѣ въ печь, изжарить съ картофелемъ.

Картофельное пюре съ поджареннымъ лукомъ.

Разварной картофель и макароны съ поджареннымъ лукомъ.

Гречневая или смоленская каша на грибномъ бульонѣ.

Крутая пшенная или ячневая каша съ масломъ.

Кисель изъ кваса. Бугылка кваса, $\frac{1}{2}$ ст. сахарнаго песку, $\frac{1}{4}$ ст. картофельной муки.

Кисель клюквенный. $\frac{1}{2}$ ф. клюквы, 3 стак. воды, $\frac{1}{2}$ стак. сахарнаго песку, $\frac{1}{4}$ стак. картофельной муки.

Ватрушка съ пшеномъ. Приготовить тѣсто изъ 2 ф. муки, 2 зол. сухихъ дрожжей, почти 2 стак. воды, 2 чайныхъ лож. соли; 1 ф. пшена перемять въ нѣсколькихъ горячихъ водахъ, сварить, посоливъ, положить $\frac{1}{3}$ стак. масла, положить на ватрушку, разровнять и испечь.

ОТДѢЛЪ III.

а) Супы.

Примѣчаніе относительно основнаго приготовления бульона.

а) **Посуда для супа вообще.** Бульонъ, равно какъ и всякій супъ не слѣдуетъ варить въ мѣдной кастрюлѣ, но непременно, или въ горшкѣ, или въ каменной кастрюлкѣ, или въ эмалированномъ чугунѣ, который долженъ быть всегда чисто вымытъ *).

б) **Качество мяса.** Относительно мяса — первое условіе, чтобы оно было самое свѣжее, битое днемъ раньше. Лучше брать его меньше, но лучшаго сорта. Передъ употребленіемъ хорошенько сполоснуть отъ пыли и грязи, въ холодной водѣ, подъ краномъ, но отнюдь не выжимать его, чтобы сберечь мясной сокъ.

Если нуженъ крѣпкій наваръ, а не сочная говядина—бульи, для подачи ее на второе блюдо, то опустить мясо въ холодную воду, чтобы свободнѣе выдѣлился изъ мяса сокъ. Если же нуженъ сочный кусокъ говядины, на второе блюдо, то надо опустить его въ кипящую уже воду, потому что отъ кипящей воды бѣлковина мясная тотчасъ же сваривается, на манеръ круто свареннаго бѣлка, образуется вокругъ куска мяса родъ корки, которая не легко пропускаетъ черезъ себя мясной сокъ, вслѣдствіе чего разварное мясо остается сочнымъ.

в) **Количество говядины.** На бульонъ, на 6 полныхъ глубокихъ тарелокъ, берется иногда отъ 10 до 12 фун. говядины, вмѣстѣ съ костями, но это лишнее, изъ 6 фун., т. е. полагая по 1 фунту на человѣка—бульонъ превосходный. На обыкновенный же, ежедневный бульонъ и супы вообще, берется отъ 1¹/₄ до 3 фун., говядины съ костями, т. е. отъ ¹/₆ до ¹/₂ фун., на человѣка, обрѣзавъ тщательно весь жиръ и разрубивъ по мельче кости, въ продольномъ направленіи, чтобы весь мозгъ былъ открытъ и далъ больше навару. Изъ ¹/₂ фунта, на человѣка, чистый бульонъ очень хорошъ, но меньше ¹/₆ фун. уже не кладется. На щи и прочіе супы можно брать говядины и поменьше, такъ напр., отъ ¹/₆ до 2 фунтовъ говядины, на 6—8 человѣкъ.

г) **Сорта говядины,** употребляемые на супъ вообще:

1) на чистый, прозрачный бульонъ берется говядина преимущественно отъ бедра. На худшій бульонъ: отъ сѣзка, костреца, огузка, подбедерка, буддышекъ и пр.

2) Для суповъ—пюре, борща, шей и пр. берется говядина отъ бедра, подбедерка, грудинки, прибавляютъ къ ней телячью голяшку, но не больше, какъ ¹/₂ относительно всего количества мяса.

*) Остерегаться только ставить ихъ на горячую плиту, безъ воды. Въ случаѣ если почернѣетъ, то купить на 5 коп. хлорной извести, всыпать ее въ чугунокъ, налить его полною водою; кипятить, пока чугунокъ не побѣлѣетъ. Тогда отставить, дать водѣ остыть въ томъ же чугунѣ, процѣдить въ бутылки *). Чугунокъ же вымыть хорошенько въ нѣсколькихъ водахъ. Для приготовления супа должны быть предназначены два котелка: одинъ для варки бульона; а другой для заправки уже процѣженнаго.

***) Въ этой водѣ можно намочить вымытыя, пожегшійся кухонныя полотенца подержать въ ней съ ¹/₄ часа, пока не побѣлѣютъ, потомъ выполоскать.

з) Если изъ бульона надо подать, на второе блюдо, кусокъ разварной говядины, называемой бульи, то надо брать говядины, на 6—8 человекъ, фунтовъ 5—6 отъ огузка—середины, а на худшее бульи отъ сѣтка, горбушки или костреца и варить бульонъ, въ такомъ случаѣ, на два дня. Первый день подать, на второе блюдо, разварную говядину—бульи, а на другой день—какое нибудь рыбное или мясное жаркое,

д) **Количество воды.** На каждую тарелку берется $2\frac{1}{2}$ стакана воды, изъ которыхъ должно увариться не менѣе стакана. На 6 человекъ берется слѣдовательно 15 стакановъ, т. е. 5 бутылокъ воды, изъ которыхъ должно увариться 2 бутылки воды. Положить въ котелокъ говядину, налить сперва 6 полныхъ тарелокъ или 9 стакановъ воды, смѣрять чистою, гладко оструганною лучинкою или палочкою высоту воды, сдѣлать на ней значекъ, влить остальную воду и варить бульонъ такъ, чтобы черезъ 3—4 часа, онъ уварился до значка.

е) **Порядокъ варки.** Въ самомъ началѣ поставить бульонъ на большой огонь, накрывъ котелокъ крышкою чтобы бульонъ скорѣе вскипѣлъ. Пусть вскипѣтъ, раза три, ключемъ, затѣмъ отставить котелокъ на меньшій огонь, чтобы бульонъ кипѣлъ исподволь, часа 3—4, лучше, если даже будетъ кипѣть съ одного бока только, для чего не дурно подкладывать подъ одинъ край кастрюли одну изъ снятыхъ съ плиты канфорокъ. Доливать бульонъ водою не слѣдуетъ, поэтому надо сразу налить воды сколько нужно.

ж) **Время варки.** Это зависитъ отъ величины куска мяса. Чѣмъ кусокъ мельче, тѣмъ бульонъ сварится скорѣе. Бульонъ изъ куска мяса въ 2—3 фунта варится всего 4 часа. Первый часъ вода нагрѣвается, бульонъ 3 раза вскипаетъ, будучи каждый разъ отставляемъ на край плиты, для снятія пѣны. Второй часъ съ половиною, онъ исподволь кипитъ, а въ $1\frac{1}{2}$ часа, до отпуска, онъ отстаивается, пропѣживается и заправляется.

з) **Плита.** Когда ставить варить бульонъ, надо, чтобы огонь въ плитѣ горѣлъ равномерно и сильно, пока бульонъ не вскипитъ 3 раза. Затѣмъ надо огонь уменьшить, потому что иначе бульонъ будетъ мутный и его много укипитъ.

и) **Пѣна.** Бульонъ долженъ вскипѣть 2—3 раза ключемъ, при чемъ каждый разъ надо отставлять кастрюлю и тщателью снимать пѣну ложкою, а не шумовкою. Съ пѣною снимать и самый жиръ въ отдѣльную посудину, такъ какъ на этомъ жиру, называемомъ *брезомъ* поджариваются коренья для бульона. Прежде до чиста снимали пѣну шумовкою, и пѣна эта выбрасывалась, но въ настоящее время, пришли къ заключенію, что въ этой то пѣнѣ и заключается самая питательная бѣлковина; по этому снимать ее не слѣдуетъ, а если снять, то въ другую кастрюльку поменьше. Кто любитъ супъ пожирнѣе, пусть присоединяетъ къ снятому жиру стакана $1\frac{1}{2}$ вскипѣвшего уже бульона, ставитъ на задній край плиты, чтобы бульонъ этотъ исподволь кипѣлъ и чтобы пѣна мало по малу отстаивалась, впитываясь, такъ сказать, въ бульонъ, и образуя, черезъ 3—4 часа тоненькую пленку, которую и можно наконецъ выбросить; тогда оставшійся бульонъ процѣдить черезъ кисею въ общій бульонъ.

и) **Брезъ.** Брезомъ называется именно жиръ, снятый съ бульона, вмѣстѣ съ пѣною. Его надо отдѣльно кипятить въ кастрюлѣ часа два, процѣдить сквозь кисею, вновь кипятить, пока не очистится совершенно, такъ какъ иначе будетъ отгиваться саломъ. Тогда только можно на немъ поджаривать коренья, какъ сказано ниже подъ буквою м. Слѣдовательно брезъ съ бульона можно употреблять только на другой день.

л) **Основные коренья.** Основными кореньями для бульона считаются: морковь, петрушка, сельдерей, порей, луковица и отчасти рѣпа.

На бульонъ на 6—8 чел. надо брать 1 луковицу и $\frac{3}{4}$ ф. основныхъ кореньевъ.

Пропорція ихъ относительная: 2 моркови, 1 петрушка, $\frac{1}{3}$ сельсерея, 1 порей. Много вкуса придастъ пучекъ зелени петрушки, сельсерея и порея, который долженъ вариться одновременно съ кореньями. Для основныхъ кореньевъ надо брать старые корни, прощѣдить. Потомъ положить свѣжіе, какъ то: коротель, стручки, картофель и съ ними подавать. Но и старые, основные корни не слѣдуетъ выбрасывать, а при домашнемъ столѣ, можно ихъ всегда подавать, на отдѣльной тарелочкѣ, такъ какъ они очень вкусны со сливочнымъ или столовымъ масломъ.

м) Какъ поступать съ этими основными кореньями. Ихъ надо очистить, перемыть, опустить, въ воду, но долго въ ней не держать, потому что теряютъ аромать. Когда съ бульона снята пѣна, ихъ можно всё наръзать и положить въ бульонъ, чтобы варились до самаго конца. Всѣ эти корни разрѣзать вдоль, на двѣ части, за исключеніемъ порея. Одну часть положить разрѣзанною стороною на чистую горячую плиту, чтобы на ней подрумянились, но не подгорѣли и тогда опустить ихъ въ бульонъ, вмѣстѣ съ оставшимися сырыми кореньями. Такъ поджаренные корни придаютъ бульону вкусъ и золотистый цвѣтъ. Къ поджареннымъ кореньямъ: моркови, петрушки, сельсерея, и луковницы хорошо прибавлять и ломтика два рѣпы.

Вмѣсто того, чтобы поджаривать ихъ на плитѣ, многіе, наръзавъ ихъ кружечками, поджариваютъ до красна на масле или въ жиру, снятомъ съ бульона и называемомъ «брезъ». Послѣ чего, вынувъ ихъ дуршлаковою ложкою, обливаютъ кипяткомъ и тогда уже кладутъ въ бульонъ, чтобы въ немъ до конца варились.

н) Прибавочные корни. Сверхъ основныхъ кореньевъ, луковницъ и пучка зелени, можно, по желанію, прибавлять, то рѣпу, то брюкву, то сушеный грибокъ, то нѣсколько штукъ картофеля лучшаго сорта и не разыпчатого, который придаетъ сладость супу. Если же въ бульонѣ долженъ преобладать исключительный вкусъ какой нибудь овощи, то надо брать ея, въ очищенномъ же видѣ, на 6—8 человекъ, 1 фунтъ, слѣдовательно около $1\frac{1}{2}$ ф. въ неочищенномъ.

о) Количество соли. На бульонъ, на 6—8 человекъ, иначе на 9 стакановъ, нужны 3 чайныя ложки кухонной соли, ровно съ краями, которые и нужно отжѣрить и всыпать отдѣльно въ рюмочку. Когда будетъ снята пѣна и начнутъ уже вариться корни, тогда можно смѣло положить только $1\frac{1}{2}$ чайныя ложки т. е. половину отжѣренной соли и затѣмъ уже посолить, по вкусу, передъ самымъ отпускомъ, а еще лучше влить тогда, по вкусу, на нѣсколько дней заготовленной уже, сильно посоленной, прокипяченной воды.

п) Средство исправлять пересоль. Въ случаѣ, если, по ошибкѣ, посолить два раза, то исправить это отчасти можно еще слѣдующимъ образомъ: Берется стаканъ самой лучшей, крупчатой муки или чисто просѣяннаго рису, завязывается въ чистенькую трипочку и опускается въ пересоленный бульонъ. Мука и рисъ, во время кипяченія, втягиваютъ въ себя соль. Но такъ какъ бульонъ можетъ сдѣлаться немного мутнымъ, то нельзя подать его чистымъ, а приготовить изъ него супъ съ итальянскими макаронами, залейсоновавъ т. е. подправивъ его сливками и желтками.

Въ крайнемъ случаѣ отлить половину бульона къ слѣдующему дню. Въ первый день, доливъ кипяченою водою, положить сухого бульона и ложки двѣ сушеныхъ, пресованныхъ кореньевъ, намоченныхъ сперва въ водѣ, а на слѣдующій день прибавить и воды, и половину пропорціи говядины, не прибавляя соли.

р) Средство исправить дурной вкусъ бульона, происшедшій отъ дурнаго сорта мяса. Въ случаѣ, если говядина окажется дурнаго сорта — жесткая, то, снявъ съ бульона пѣну и поваривъ его еще съ полчаса, влить на 3 ф. говядины—2 столовыя ложки водки и съ нею варить бульонъ до готовности. Говядина сдѣлается мягкой, тогда какъ запахъ водки испарится.

Если же говядина окажется не вполне свѣжеею, то при варкѣ бульона, кладется, чистый отъ пыли, березовый уголь, который отнимаетъ дурной запахъ и вкусъ.

с) Какъ подцвѣчиваютъ чистый бульонъ. Чтобы чистый бульонъ имѣлъ интарный цвѣтъ, его подцвѣчиваютъ разными манерами:

1-й способъ. Варятъ въ бульонѣ, въ отдѣльной кастрюлечкѣ шелуху отъ 1 или двухъ луковицъ, предназначенныхъ для бульона. Когда шелуха выварится, подливаютъ этого отвара, въ общій бульонъ.

2-й способъ. Одну очищенную отъ шелухи луковницу, мелко изрубить, завязать въ чистую тряпочку, вымыть ее, подъ краномъ нѣсколько разъ, выжимая, осушить и тогда поджарить въ $1\frac{1}{2}$ ложкѣ сливочнаго масла или даже бреза. Лукъ затѣмъ сполоснуть горячей водою и опустить въ бульонъ, чтобы въ немъ варился часа 2—3.

3-й способъ. 2 куска сахара истолочь, всыпать на чистую сковородку, смочить водою, поджечь до красна, но чтобы не подгорѣло, развести 2—3 ложками воды, вскипятить, процѣдить въ бульонъ, по вкусу.

Но подцвѣчивать бульонъ сахаромъ можно уже въ мискѣ, передъ отпускомъ и кромѣ того подцвѣчивать можно только ту часть бульона, которая подается къ столу, для сохраненія же его, до другого дня, онъ не годится.

Лучше всего эту воду изъ жженого сахара заготовить на нѣсколько дней и сохранять ее въ тщательно закупоренной бутылкѣ.

4-й способъ. Самый лучший способъ это разрѣзать, какъ, сказано уже выше, пополамъ, одну луковницу, 2 моркови, 1 петрушку, $\frac{1}{3}$ сельерей, а иногда и кусочекъ рѣпы, половину ихъ поджарить до темнаго цвѣта на плитѣ, кладя ихъ на нее разрѣзанною стороною. Смотрѣть только, чтобы не подгорѣли.

т) Какъ очищать бульонъ, чтобы былъ прозрачнымъ.

1-й способъ. Когда мясо будетъ готово на столько, что его легко можно будетъ проколотъ вилкою, отставить кастрюльку, дать бульону отстояться, снять сверху жиръ и тогда процѣдить бульонъ сквозь ситечко и даже сквозь чистую, безъ мыла вымытую салфетку, въ другую кастрюльку, вскипятить, перелить прямо въ суповую миску, на всыпанный въ нее, мелко изрубленный, зеленый укропъ.

2-й способъ. Чтобы бульонъ былъ еще чище, надо не только процѣдить его сквозь ситечко и салфетку, но еще очистить бѣлками, а именно: взбить 2—3 сырые бѣлка, опустить въ кипящій бульонъ. Когда хорошо прокипитъ, процѣдить черезъ водосяное ситечко, а еще лучше сквозь вымытую безъ мыла салфетку, которую смочить предварительно холодною водою, выжать и привязать къ опрокинутой табуреткѣ.

3-й способъ. Если бульонъ долженъ быть чистъ, какъ кристаллъ, то процѣживаютъ его вторично, положивъ на салфетку бѣлую, пропускную бумагу.

у) Оттяжка или какъ очистить бульонъ отъ малѣйшей мути и при этомъ усилить еще его крѣпость и вкусъ. Для этой цѣли берется *оттяжка*, которая готовится слѣд. обр.:

Сварить бульонъ на 6—8 человекъ изъ двухъ, трехъ или 5 фунтовъ говядины, процѣдить, тогда взять 1 фун. свѣжаго, сыраго мяса, безъ жира и костей, нарѣзать, пропустить черезъ мясорубку; переложить въ каменную чашку, вбить 2—3 сырые, вѣнничкомъ взбитые бѣлки, развести $1\frac{1}{2}$ стаканами холодной воды, размѣшать до гладкости. За полтора часа до отпуска согрѣть стаканомъ самаго горячаго бульона, размѣшать, влить въ кипящій бульонъ, размѣшать, отставить кастрюлю на край плиты, не плотно накрывъ крышкою, варить, на маломъ огнѣ, часа $1\frac{1}{2}$, не болѣе.

Черезъ 1¹/₂ — часа. когда оттяжка свернется, очистивъ такимъ образомъ бульонъ, вынуть ее дурхшлаковою ложкою на мокрую салфетку, натянутую на опрокинутую табуретку и черезъ эту оттяжку, процѣдить весь бульонъ, послѣ чего еще разъ вскипятить, подавать.

Мясной бульонъ очищается сырою мясною оттяжкою, куриный—куриною, сырою оттяжкою, бульонъ изъ дичи очищается оттяжкою изъ той же дичи, но съ разницею. что дичь эта должна быть раньше прожарена.

Хотя оттяжка дѣлается изъ говядины, но если затѣмъ же обѣдомъ подается какое нибудь кушанье изъ дичи, то для разнообразія вкуса, можно отобрать сырыя кости этой дичи, истолочь ихъ, поджарить въ маслѣ, дать стечь маслу на ситѣ, охладить и прибавить ихъ къ сырой еще, мясной оттяжкѣ изъ говядины, при чемъ не надо забывать, что самыя спинки дичи выбрасываются, такъ какъ заключаютъ въ себѣ горечь.

Въ эту мясную оттяжку прибавляютъ иногда тѣ коренья, вкусъ которыхъ долженъ преобладать. Ихъ надо, въ такомъ случаѣ, очистить отъ кожицы, мелко нашинковать, обварить кипяткомъ, затѣмъ поджарить въ маслѣ, откинуть на сито, чтобы стекло все масло, охладить, смѣшать съ сырою еще мясною оттяжкою, развести сырою водою и т. д. какъ сказано уже выше.

Оттяжка не должна вариться долѣе 1¹/₂ часа, потому что, если будетъ слишкомъ долго вариться, то разобьется на мельчайшія кусочки, которые замутиятъ бульонъ. Если же это случится, то поправить можно только новою, свѣжею оттяжкою.

ф) Какъ процѣживать бульонъ. Процѣживать его можно сквозь суповое сѣтечко. Но при подобномъ процѣживаніи онъ не вполне очищается, поэтому можно процѣдить вторично, какъ уже сказано выше. черезъ сырую салфетку, осторожно сливая бульонъ, не взбалтывая его. См. букву *т*. Если же варится съ оттяжкою, то черезъ 1¹/₂ часа. когда оттяжка свернется, очистивъ такимъ образомъ бульонъ, вынуть ее дурхшлаковою ложкою на мокрую салфетку, натянутую на опрокинутую табуретку и черезъ эту оттяжку, процѣдить весь бульонъ, послѣ чего еще разъ вскипятить его и подавать.

х) Сохранение бульона. Бульонъ сохранять можно только чистый тщательно процѣженный, въ совершенно чистой и до суха вытертой мискѣ, которую оставить не закрытою, а развѣ только прикрытою рѣдкою кисеею. На другой день прокипятить.

ц) Перець и лавровый листъ кладутся въ бульонъ и проч. супы, по желанію, по личному вкусу, поэтому они и поставлены у меня. по большей части, въ скобкахъ.

ч) Масло въ супъ кладется всегда или самое лучшее столовое или сливочное.

ш) Всѣ супы мясные варятся болѣе или менѣе одинаково, состоя изъ мяснаго и овощнаго отвара и принимаютъ различныя названія смотря потому, что къ нимъ прибавляется, такъ напр:

Бульономъ, называется тогда, если мясной отваръ съ кореньями подается чистымъ—прозрачнымъ. Бульонъ этотъ называется *консоме*, если готовится двойной крѣпости.

Впрочемъ нѣкоторые бульоны принято называть и супомъ, какъ напр. супъ прятаньеръ, хотя онъ и подается прозрачнымъ, супъ-жюльенъ и т. п.

Супомъ, называется тогда, если въ этотъ чистый отваръ кладется или мучная подправка, или желтки со сливками, или сметана и пр.

Супомъ-пюре, если прибавляется пюре изъ крупъ, кореньевъ или мяса.

Буримомъ, если прибавляется свекла.

Щами, если прибавляется свѣжая или кислая капуста съ мучною подправкою.
Разомникомъ, если прибавляются почки, соленые огурцы, и пр. съ мучною подправкою и т. д.

Мясные супы приготовляются вообще изъ трехъ основныхъ сортовъ бульона: *желтаго, краснаго и бѣлаго*.

Желтымъ называется бульонъ съ поджаренными кореньями, слѣдовательно, золотистаго цвѣта. Онъ подается, или самостоятельно, или употребляется для всѣхъ прозрачныхъ суповъ.

Краснымъ называется бульонъ съ поджаренными кореньями и поджаренною суповою, говяядиною, слѣдовательно не только золотистаго, но уже и красноватаго цвѣта. Онъ подается также или самостоятельно — особенно въ чашкахъ, къ завтраку и ужину, или употребляется для клейкихъ суповъ т. е. для тѣхъ, къ которымъ прибавляются телячья головка и ножки.

Бѣлымъ называется бульонъ совсѣмъ безъ кореньевъ, а если и съ кореньями, то не поджаренными. Изъ такого бѣлаго бульона варятся щи, борщъ, всѣ супы мучные и супы-пюре.

А. БУЛЬОНЪ ЖЕЛТЫЙ И КРАСНЫЙ.

(Пропорція на 6 человекъ.)

Примѣчаніе. Бульонъ чистый прозрачный, какъ уже сказано выше, готовится желтый или красный, средней или двойной крѣпости, въ послѣднемъ случаѣ прибавляется оттяжка.

На 6 человекъ выдавать на основной бульонъ 3 фунта говяядины.
 отъ 7 до 12 увеличить пропорцію въ 2 раза, т. е. 6 ф. говяядины.
 отъ 13 до 18 » » » 2½ раза, т. е. 7½ ф. говяядины.
 отъ 19 до 24 » » » 3 раза, т. е. 9 ф. говяядины.

Такимъ образомъ увеличивать пропорцію и всего остального или уменьшать ее, беря на 3 человекъ—1½ ф. говяядины, на 2 человекъ 1 фунтъ и т. д.

На бульонъ этотъ берется: ¾ ф. основныхъ кореньевъ въ слѣдующей пропорціи: 2 моркови, 1 петрушка, ¼ седлерея, 1 порей и кромѣ нихъ 1 луковица и небольшая рѣпа. Для придачи сладости бульону, хорошо, къ основнымъ кореньямъ, прибавлять и по нѣсколко штукъ неразсыпчатаго картофеля. Половина ихъ, за исключеніемъ порея, будучи разрѣзана вдоль пополамъ, поджаривается на плитѣ.

Еще кладется связанный пучокъ зелени петрушки, седлерея и порея. Кромѣ того для спеціальнаго бульона съ кореньями, прибавляется не менѣе 1 фунта очищенныхъ уже овощей всѣхъ имѣеть взятыхъ.

Основные коренья можно подавать отдѣльно, при домашнемъ столѣ, на маленькой тарелочкѣ; они вкусны со сливочнымъ или свѣжимъ столовымъ масломъ.

Соли кладется на 6—8 тарелокъ, 1½ чайныя ложечки безъ верха, подъ конецъ можно досолить, по вкусу, другими 1½ ложечками. Относительно всего остального см. вообще примѣчаніе.

Въ большинство бульоновъ кладется зеленый укропъ, который, мелко изрубивъ, надо класть въ суповую миску и заливать горячимъ бульономъ.

1) **Бульонъ желтый, основной, средней крѣпости.** Взять 3 фун. свѣжей говяядины отъ бедра, сполоснуть отъ пыли и грязи, въ холодной водѣ, не выжимая мяса. Взять каменную или другую кастрюлю, предназначенную на супъ, положить въ нее говяядину, влить 6 полныхъ, глубокихъ тарелокъ, т. е. 9 стакановъ холодной воды, смѣрять оструганною лучинкою высоту воды, влить еще 6 стакановъ воды, закрыть крышкою, дать три раза вскипеть, на большемъ огнѣ, каждый разъ оставляя кастрюлю и снимая накипь въ другую кастрюлю не шумовкою, а ложкою.

Говеядину приподнять большою кухонною вилкою и держа ее надъ котелкомъ, облить нѣсколько разъ суповою ложкою, чтобы сполоснуть оставшуюся пѣну, переложить мясо въ другую кастрюлю или подираванный горшокъ, процѣдить туда же бульонъ, сквозь суповое ситечко. Котелокъ чисто вымыть. переложить въ него обратно

говядину, перелить бульонъ, посолить его $1\frac{1}{2}$ чайными ложечками соли. Взять луковицу, 2 моркови, 1 петрушку, $\frac{1}{3}$ сельсерея, 1 порей, очистить ихъ, вымыть. Первые четыре разрѣзать вдоль пополамъ. Изъ нихъ однѣ половинки поджарить въ маслѣ или брезѣ т. е. въ жирѣ съ бульона, или положить разрѣзанною стороною на горячую плиту, подрумянить до темнаго цвѣта. Опустить въ бульонъ съ прочими оставшимися кореньями и съ пучкомъ зелени петрушки, сельсерея и порея. Не плотно прикрыть крышкою, варить на маломъ огнѣ, 2 — 3 часа, чтобы исподволь выпѣло съ одного только бока; уварить до значка; за $1\frac{1}{2}$ часа до отпуска, отставить кастрюльку на край плиты, дать устояться, еще разъ снять сверху жиръ кухонною, суповою ложкою. Вынувъ говядину, перелить осторожно бульонъ въ другой котелокъ, процеживая его, еще разъ, или сквозь частое, суповое ситечко или сквозь салфетку, подогрѣть; если монадобится, прибавить соли. По желанію бульонъ этотъ можно очистить бѣлками, какъ спаз., въ примѣч.

Такъ готовится основной, желтый, чистый бульонъ, который подается или самостоятельно, будучи влитъ въ суповую миску, на мелко изрубленный укропъ или служить для приготовленія большинства другихъ, прозрачныхъ суповъ.

Всѣ остальные подробности см. въ примѣчаніи о супахъ вообще.

Въдаты: 3 ф. говядины отъ бедра.
 $\frac{3}{4}$ ф. основныхъ кореньевъ, т. е.
 2 моркови, 1 петрушку, $\frac{1}{3}$ сельсерея,
 1 порей, 1 луковицу, $\frac{1}{2}$ рѣпы.

$\frac{1}{2}$ ф. картофеля.
 Пучекъ зелени: петрушки, сельсерея и порея.
 Зеленый укропъ.

Много вкуса придаетъ бульону отваръ, отъ отдѣльно свареннаго въ бульонѣ, хорошаго, неразсыпчатаго сорта картофеля, который можно подать на 2-ое блюдо съ масломъ.

Если надо подать, на второе блюдо, разварную говядину-бульи, то варить бульонъ на два дня изъ 5—6 фун. говядины отъ огузка-середины, а на худшее бульи отъ сѣбка, горбушки или костреца, и тогда, въ первый день подать, на второе блюдо, говядину-бульи, а на другой день, на второе блюдо какоенибудь жаркое. Въ первый день подать слѣдовательно *бульонъ* съ разными его принадлежностями, а на второй день приготовить изъ него какойнибудь *супъ*.

Оставлять бульонъ, до слѣдующаго дня, надо всегда процеженнымъ отъ положенныхъ въ нихъ кореньевъ, прикрытыхъ кисеей, иначе можетъ прокиснуть.

Примѣчаніе. Въ этотъ бульонъ, смотря по вкусу каждаго и по возможности кладется еще все слѣдующее или часть того, а именно:

1) Обрѣзки отъ назначенной на другое кушанье, телятины, головки и лапки отъ курицы, индѣйки и пр., чѣмъ больше всего, тѣмъ лучше; раздробленные кости, оставшіяся отъ вчерашняго бульона; все это варится въ бульонѣ съ самаго начала, чтобы снять накиль и процефдить.

2) Нѣкоторые прибавляютъ не сырую, а печеную одну или двѣ луковицы.

3) Отъ 1 до 2 сушеныхъ чистенькихъ грибовъ.

4) Одну телячью почку.

5) $\frac{1}{2}$ столовой ложки самаго лучшаго, вымытаго, сушенаго, зеленаго горошка

6) За два часа до отпуска кладутъ въ бульонъ одну брюкву.

7) За $\frac{3}{4}$ часа прибавляютъ, кромѣ основныхъ кореньевъ, еще или моркови, или петрушки, или сельсерея.

Все это варится до самаго отпуска и затѣмъ процеживается.

Подавая, этотъ бульонъ можно разнообразить слѣдующимъ образомъ:

1) Чистый, только съ зеленью укропа и петрушки, со всевозможными пирошками и фаршами въ раковинахъ, отъ № 322 до № 376, за исключеніемъ ватрушекъ и блинчатаго караяя.

2) Съ гречочками № 216, 220. (1 польскую булку).

3) Съ морковью и надвое перерѣзанными листьями шпината, который за нѣсколько минутъ опустить въ соленый кипятокъ. ($\frac{1}{4}$ фун. шпината и 2 ровно наръзанныя моркови). № 274.

4) Съ фрикадельками, № 223—225 или съ кнелью отъ № 226—232, употребивъ на фрикадельки или кнель четвертый или третій фунтъ говядины.

5) Съ клецками отъ № 276 до № 286.

6) Съ кашею изъ смоленскихъ крупъ № 381 ($\frac{1}{3}$ ф. крупъ).

7) Съ домашнею лапшею № 245, 244. ($\frac{1}{3}$ ф. муки).

8) Съ лазанками № 247. ($\frac{1}{3}$ ф. муки).

9) Съ манною ($\frac{1}{2}$ стак.), № 243.

10) Съ рисомъ № 240. или рисовую кашею или рисовыми крокетамп. № 376, 382.

11) Съ саго ($\frac{1}{2}$ стак.) № 242.

12) Съ овсяною крупною ($\frac{1}{2}$ стак.)—геркулесъ.

13) Съ перловою крупною ($\frac{1}{2}$ стак) № 241.

14) Съ точеными кореньями (1 фунтъ очищенныхъ) и съ пирожками № 270.

15) Съ точеными кореньями и картофелемъ (1 фунтъ очищенныхъ) № 270.

16) Съ кореньями и капустою (1 фунтъ очищенныхъ) № 270.

17) Съ брусельскою капустою и кнелью ($\frac{1}{2}$ ф. капусты и $\frac{1}{2}$ ф. мяса) № 271.

18) Съ зеленымъ горохомъ, цвѣтвую капустою и спаржею. (1 фунтъ всего) № 272.

19) Со свѣжими молодыми овощами. № 273. (1 ф. очищенныхъ).

20) Съ сушеными кореньями овощами (2 полныя ложки) № 275

21) Съ пельменями изъ $\frac{1}{3}$ ф. муки., № 294.

Примѣч. Этотъ основной, желтый бульонъ № 1 можно готовить, или проще вышеприведеннаго, какъ напр. бульонъ № 2, или еще лучше. какъ № 3, а именно:

2) **Бульонъ желтый, попроще.** Если обращать вниманіе болѣе на питательность, чѣмъ на виѣшій видъ бульона, то, сваривъ его, какъ сказ. въ № 1, изъ 2—3 ф. бедра, сѣтка, кострца, огузка или подбедерка съ буддышкою, не снимая съ него пѣны и не процеживать его, а только снять подъ конецъ жиръ. Мясо разрѣзать на порціи, положить его въ суповую миску, всыпать туда же мелко изрубленнаго укропа, положить наръзанные, сварившіеся въ бульонѣ, основные коренья, лукъ и картофель, налить горячимъ бульономъ, подавать.

3) **Бульонъ желтый, прозрачный, двойной крѣпости, называемый консоме.** Назначая основной бульонъ № 1, для болѣе изысканнаго стола, въ него надо положить болѣе мяса вообще, прибавить по желанію то, что поименовано въ бульонѣ № 1 и кромѣ того, за полтора часа до отпуска, чтобы очистить бульонъ отъ малѣйшей муты и придать ему еще большую крѣпость, употребить мясную оттяжку, о которой уже сказ., въ общемъ примѣчаніи, подъ литерою у, а именно: взять четвертый, пятый, или даже шестой фунтъ сырой, самой лучшей говядины, безъ жира и костей, пропустить черезъ мясорубку, переложить въ каменную чашку, положить 2—3 сырые, вѣничкомъ взбитые бѣлка, развести $1\frac{1}{2}$ стаканами холодной воды, размѣшать до гладкости, согрѣть стаканомъ горячаго, пропѣженнаго бульона, размѣшать, влить сразу эту приготовленную теплую смѣсь въ кипящій бульонъ, шибко иѣшая, отставить кастрюлю на край плиты, пусть исподволь кипитъ, накрывъ кастрюлю крышкою.

Черезъ $1\frac{1}{2}$ часа т. е. за $\frac{1}{2}$ часа до отпуска, когда оттяжка свернется, очистивъ, такимъ образомъ, бульонъ, вынуть ее дуршлаковою ложкою, на мокрую салфетку, натянутую на опрокинутый табуретъ и черезъ эту оттяжку, процѣдить остальной бульонъ, досолить, послѣ чего еще разъ его вскипятить и подавать.

Для этого *консоме* надо, слѣдовательно болѣе провизія, а именно:

Выдать: 4—5 ф. говядины.

Разные мясные обрѣзки, 1 луковичу, $\frac{3}{4}$ ф. основныхъ кореньевъ т. е. 2 моркови, 1 петрушку, 1 порей, $\frac{1}{3}$ сельдерея, мал. рѣпу, Пучекъ зелени петрушки, сельдерея и порея.
Зеленый укропъ.
1 ф. говядины на оттяжку.
3 бѣлка.

$\frac{1}{2}$ ложки зеленого суш. горошка (1—2 суш. грибка).
(1 брюкву или рѣпу).
(1 морковь). (1 печеную луковичу).
(1—2 фун. бычачьяго хвоста).
(5—6 шт. неразсыпчатого картофеля) (Кусокъ сухого бульона изъ дичи).
(Телячью почку).
(1—2 шт. гвоздики или муск. орѣха).
Соли 3 чайныя ложки безъ верха.

Примѣч. Эти два желтые бульона № 1 и 3 составляютъ основу всѣхъ другихъ прозрачныхъ суповъ.

Этотъ бульонъ, консомэ № 3 можно разнообразить также, какъ и бульонъ № 1, а именно: Подавать его чистымъ, вливъ его въ суповую миску, на мелко изрубленный укропъ и петрушку, со всевозможными гренками, пирожками и фаршами въ раковинахъ см. Отдѣлъ IV. Или опускать въ чистый бульонъ отдѣльно свареные крупы, вермишель, точеные коренья и пр. см. № 1.

4) Бульонъ красный, средней крѣпости. 3 фун. говядины отъ бедра или огузка — середины сполоснуть, положить жирною стороною на дно кастрюли, подлить ложки 3—4 воды, чтобы дно кастрюли не было сухо. Положить къ этой говядинѣ $\frac{3}{4}$ ф. наръзанныхъ, основныхъ кореньевъ, луковичу, пучекъ зелени, накрыть плотно крышкою, поставить на малый огонь, почаще переворачивая говядину и ища коренья лопаточкою, чтобы мясо и коренья не пригорѣли, а только кругомъ подрумянились. Поддывать, каждый разъ, по ложкѣ воды. Когда мясо покроется блестящею пленкою, а кости, какъ бы лакомъ, влить 9 стакановъ воды, смѣрять лучинкою, долить остальные 6 стакановъ, поставить на сильный огонь, накрыть крышкою, дать три раза вскипѣть, каждый разъ снимая пѣну и отставляя кастрюлю на край плиты. Посолить $1\frac{1}{2}$ чайными ложечками соли, доваривать на маломъ огнѣ, какъ сказано въ прим. № 1.

За $1\frac{1}{2}$ часа до отпуска, отставить кастрюлю отъ огня, дать устояться, снять жиръ, перелить въ другой котелокъ, процѣживая сквозь суповое ситечко, досолить, вскипятить, влить въ суповую миску на зеленый укропъ

Выдать: 3 фун. говядины.

1—2 луковичи. 2 моркови.
1 петрушку, $\frac{1}{3}$ сельдерея.

1 порей, мал. рѣпу, укропъ.

Пучекъ зелени петрушки, сельдерея и порея.

Къ этому бульону подается все то, что къ бульону № 5.

5) Бульонъ красный, двойной крѣпости, называемый *консоме*.

4—5 фун. говядины сполоснуть, положить жирною стороною на дно кастрюльки вмѣстѣ со всѣми основными кореньями и пучкомъ зелени, подлить ложки 3—4 воды. Или взявъ только 3 фун. говядины, прибавить къ нимъ курицу, а именно очистить ее, какъ сказано, въ прим. о курицѣ, вымыть, снять мясо съ костей. Кости всѣ разрубить, положить къ говядинѣ, накрыть крышкою, поставить на малый огонь, почаще все переворачивая, чтобы мясо не пригорѣло, а только кругомъ подрумянилось. Далѣе поступить какъ сказ. въ № 3, прибавивъ въ бульонъ, ктѣ что любить, то 2—3 сушеные грибка, то брюкву или рѣпу, то ложку зеленого сушеного горошка, то 1—2 гвоздички, или крошечку мушк. цвѣта, или и то и другое вмѣстѣ. Во Франціи прибавляютъ стараго голубя, или кролика, или жареную куропатку или жаренныя кости, оставшіяся отъ ростбифа. За $1\frac{1}{2}$ часа до отпуска снять жиръ, процѣдить, очистить мяскою оттяжку, какъ сказ. въ бульонѣ № 3. Но

оттяжка, въ данномъ случаѣ готовится изъ $1\frac{1}{2}$ фун. нежирной, сырой, говядины, и $\frac{1}{2}$ куриного сырого мяса, снятаго съ костей. или изъ костей дичи, предварительно прожаренныхъ въ маслѣ, при чемъ спинки выбрасываются. Прибавляются къ оттяжкѣ и нѣкоторые, прожаренные корни. Все мелко изрубить, пропустить черезъ мясорубку, положить 3 бѣлка и такъ до конца см. бульонъ № 3 и въ общемъ примѣчаніи о супахъ.

<p>Выдать: 4—5 фун. говядины или 3 фун. говядины и небольш. курицу. (Жареныя кости оставшіяся отъ ростбифа). $\frac{3}{4}$ ф. основныхъ корневъ. 1—2 луковицы. Пучекъ зелени 3-хъ сортовъ. 1 брюкву, $\frac{1}{2}$ ложки суш. горш.</p>	<p>1—2 суп. грибка, кусокъ сахара. (1—2 шт. гвоздики, мушк. орѣха) <i>На оттяжку:</i> $\frac{1}{2}$ фун. мягкой говядины. $\frac{1}{2}$ фун. мякоти курицы. 3 бѣлка. (Корневъ). Зеленый укропъ.</p>
--	---

Этотъ красный бульонъ, № 5, канъ и № 4 подается:

- 1) Чистый съ однимъ укропомъ.
- 2) Чистый съ гренками съ сыромъ № 217, 219, 220.
- 3) Чистый съ пирожками отъ № 322 до № 374.
- 4) Съ точеными кореньями, отдѣльно въ бульонѣ сваренными, отъ № 270 до № 275.

5) Съ саго № 242.

6) Съ морковью и листьями шпината (2 моркови, $\frac{1}{4}$ фун. шпината) № 274.

6) **Крѣпкій бульонъ съ виномъ, подаваемый въ чашкахъ, къ завтраку или ужину.** Приготавливается, какъ красный бульонъ № 4 или 5. Можно прибавить съ $\frac{1}{2}$ стакана хорошаго хересу или мадеры. Разливая въ чашки не класть въ нихъ только ни зеленого укропа, ни корневъ. Подавать со всевозможными пирожками, отъ № 279 до № 346, а также съ выпускными яйцами № 289.

7) **Бульонъ изъ сухаго бульона.** Чтобы имѣть на-скоро бульонъ къ завтраку, къ обѣду, а главное въ дорогѣ, надо взять на стаканъ бульона $1\frac{1}{2}$ золотника сухаго бульона изъ говядины и дичи, накрошить мелко, влить $\frac{1}{4}$ став. кипятку, мѣшать ложечкою. чтобы бульонъ распустился, посолить, положить чайную ложечку самаго свѣжаго сливочнаго масла и зелени, долить кипяткомъ; можно прибавить ложки двѣ мадеры. Подать къ нему:

1) Греночки № 217, 219, 220.

2) Пирожки изъ рассыпчатаго тѣста; если на-скоро, то кушленные и разогрѣтые

3) Или пирожки-булочки № 364, 366.

4) Или блинчатые № 360—362.

5) Въ бульонъ этотъ можно опустить клецки № 276, 283, 285.

6) Можно даже приготовить изъ него на-скоро щи изъ маринованнаго щавеля со сметаной (см. № 46) прибавивъ ложечку грибной сои, см. № 3945, (часть II)

7) Приготовить бульонъ съ сушеными овощами № 275.

8) Или съ пресованною зеленью.

8) **Англійскій, мясной чай для больныхъ.** Взявъ $\frac{1}{4}$ фунта хорошей, мягкой говядины, безъ малѣйшаго жира и костей, мелко изрубить, положивъ въ маленькую каменную кастрюльку, налить 3 стакана воды, сильно кипятить нѣсколько минутъ, посолить, процѣдить, подцвѣтить жевенымъ сахаромъ. Оставшуюся говядину опустить въ кастрюлю, варить съ говядиной, назначенною для общаго супа къ обѣду.

9) **Еще бульонъ для больныхъ называемый бутылочнымъ.** Къ обѣду для очень слабыхъ больныхъ варится слѣдующій бульонъ: берется 1 фунтъ мяткой говядины безъ малѣйшаго жира, отъ сѣвка 1-го сорта, нарезываютъ ее очень мелко, кладутъ въ бутылку отъ шампанскаго, закупориваютъ ее и опускаютъ въ котель или большую кастрюлю съ водою, которую ставятъ на плиту и кипятятъ отъ утра до обѣда. Изъ этой пропорціи выходитъ чайная чашка крѣпкаго бульона, который, подавая, процеживаютъ и слегка солятъ.

10) **Бульонъ съ ромомъ, для слабыхъ дѣтей и взрослыхъ. которые принуждены вести дѣятельную жизнь и быть въ постоянномъ движеніи.** Взять всѣ кости отъ бычачьей ноги и буддышки, раздробить ихъ, варить ихъ, на маломъ огнѣ, впродолженіи трехъ часовъ. Если нога большая, то налить столько воды, чтобы вышло тарелки четыре. Затѣмъ вынуть кости и варить ихъ еще разъ въ свѣжей водѣ, которой на этотъ разъ налить уже вдвое меньше такъ, чтобы вышло всего стакана два, смѣшать съ первымъ бульономъ, прокипятить съ $\frac{1}{4}$ часа, процедить. Бульонъ этотъ можно сохранять дня три въ холодномъ мѣстѣ, въ бутылкахъ, закупоренныхъ бумагою. Изъ снятаго съ костей мяса можно сдѣлать съ булкою и зеленою петрушкою фрикадельки. Подавая — вливать, на каждую тарелку по чайной ложечкѣ рома. Бульонъ этотъ очень здоровъ для слабыхъ дѣтей и взрослыхъ, какъ сказано выше.

11) **Бульонъ изъ однихъ костей** питательный и выгодный при столбыхъ, устраиваемыхъ американцами для бѣдныхъ людей. Изъ сырой говядины вынуть кости, разрубить ихъ топоромъ вдоль на маленькія кусочки, пересыпать въ глиняный горшокъ, наполняя его двѣ трети, налить до верха холодной водою, накрыть, поставить въ русскую печь, какъ только вынуть изъ нея хлѣбы. Продержать 4 часа, вынуть, процедить; выйдетъ очень жирный и клейкій бульонъ. Оставшіяся кости налить въ томъ же горшкѣ свѣжею водою, накрыть, поставить въ печь, послѣ хлѣбовъ, на 6 часовъ. Вынуть, процедить. Получится бульонъ 2-го сорта. Оставшіяся кости налить въ третій разъ водою, накрыть, поставить въ печь, послѣ хлѣбовъ на 8 часовъ. Процедить, получится бульонъ 3-го сорта.

Смѣшать за тѣмъ всѣ 3 сорта бульона. Изъ 15 фун. костей выходитъ такимъ образомъ, 50 фун. т. е. 100 тарелокъ бульона, которымъ, вскипятить его съ небольшимъ количествомъ кореньевъ, большимъ пучкомъ зелени петрушки, сельерея и порея, съ перцемъ и солью можно накормить 100 бѣдняковъ. Тарелка такого бульона обходится по 1 коп. Въ частной семьѣ, можно воспользоваться только двумя вытяжками, приготовляя изъ какого угодно количества костей, лишь бы придержи-ваться той мѣры, чтобы $\frac{2}{3}$ горшка было костей и до верха воды.

12) **Бульонъ изъ зелени для крѣпкихъ желудковъ.** Большую горсть щавеля, небольшую горсть салата латукъ, столько же свекольника или портулака и немного кривели, вымыть, изрубить, опустить въ $2\frac{1}{2}$ стак. воды или телячьаго бульона, кипятить полчаса, процедить, посодить, положить кусочекъ сливочнаго масла.

13) **Бульонъ изъ устрицъ для больныхъ.** 8 устрицъ вынуть изъ раковинъ, разбивая ихъ, выбросить со дна черныи какъ бы мѣшечекъ внутренностей, разрѣзать устрицы на мелкія кусочки, перемыть въ теплой водѣ, сварить въ $2\frac{1}{2}$ стаканахъ воды.

14) **Бульонъ красный, валахскій съ кореньями двойной крѣпости.** Положить въ кастрюлю 1 разрѣзанную курицу, 1 морковь, $\frac{1}{8}$ фун. сливоч. масла

и 3 фунта говядины, подливъ немного воды. Когда говядина снизу подрумянится, влить масло, и налить воды столько, чтобы ее болѣе не подливать, и чтобы бульона, когда онъ будетъ готовъ, было 6—8 глубокихъ, полныхъ тарелокъ; положить пучекъ зелени, соли, можно прибавить, 1 фунтъ телячьей голяшки, около 1 фун. лучшей несоленой копченой ветчины, кореньевъ. Варить на легкомъ огнѣ нѣсколько часовъ, снимая накиль, дать устояться, снять жиръ, если надо, очистить оттяжкой, процѣдить сквозь салфетку, подогрѣть, подавать, всыпавъ въ суповую миску, зеленой петрушки и укропу.

Выдать: 3 ф. говядины, 1 небол. нежир.
курицу, 1 ф. телятины.
1 ф. копч. ветчины, 1 луковичу.
2 морковки, $\frac{1}{8}$ ф. масла.

1 брюкву, $\frac{1}{8}$ сельдерея. 1 петрушку.
1 порей.
Немного зелени маюрава.
Соли.

Примѣч. По желанію употребляютъ только половину назначеннаго количества мяса вообще. Такъ какъ кладется ветчина, то остерегаться, чтобы не пересолить бульона.

Бульонъ этотъ подается:

- 1) Чистый съ пирожками отъ № 322 до 376.
- 2) Въ процѣженный бульонъ положить, отдѣльно въ бульонѣ, отваренные точеные корни: 1 морковь, 1 головку цвѣтной капусты, 2 головки сафоя, 12 шт. спаржи, 1 галарепу.
- 3) Положить нарѣзанную и отдѣльно отвареную 1 морковь и на 6 частей разрѣзанный кочанъ капусты, листья которой переложить мяснымъ фаршемъ № 226.
- 4) Съ фрикадельками № 223, 225 въ такомъ случаѣ влить въ бульонъ $\frac{1}{2}$ стакана мадеры.

Примѣч. Варившееся мясо употребить на разныя кушанья или сдѣлать изъ него фаршъ для пирога, пирожковъ или форшмака.

15) **Супъ французскій жульень.** Сварить желтый или красный бульонъ № 1, 3, 4 или 5 съ поджаренными, основными кореньями, очистить мясною оттяжкой, въ которую прибавить и всѣ обрѣзки отъ точеныхъ кореньевъ, процѣдить. Взять всѣ сорта кореньевъ, очистить ихъ отъ кожицы, опуская ихъ тотчасъ въ холодную воду, затѣмъ нашинковать ихъ, какъ вермишель, длиною въ $\frac{1}{2}$ вершка.

За часъ до отпуска, подрумянить на сотельникѣ, полложки сливочнаго масла, всыпать въ него коренья, размѣшать, поджарить до золотистаго цвѣта. Налить на нихъ процѣженнаго бульона, чтобы только покрыло, дать бульону почти что выкипѣть.

Сварить отдѣльно, въ процѣженномъ бульонѣ спаржу, нарѣзанную кружочками; цвѣтную капусту, нарѣзанную маленькими кусочками, отдѣльно сушеный зеленый горошекъ и зеленые, нашинкованные бобы, которые сперва опустить въ соленый кипятокъ съ содой, сварить. Очищенные отъ стебельковъ листья шпината, щавеля, и салата—датукъ, нарѣзанные небольшими четверугольниками, обдать кипяткомъ, дать разъ вскипѣть, откинуть на сито, перелить холодной водой, дать ей стечь совершенно.

Все это, передъ отпускомъ, вынуть дурхшлавою ложкою въ суповую миску, налить общимъ, процѣженнымъ, горячимъ бульономъ, подавать.

Выдать: 3—4 ф. говядины.
1 $\frac{1}{4}$ ф. основныхъ кореньевъ
1 большую морковь.
На гарнир:
1 галарепу или рѣпу.
1 сельдерей.
6—8 шт. спаржи.

1 кочешокъ цвѣтной капусты.
1 ложку лучшаго суш. зеленого горошка.
6—12 шт. зеленыхъ бобовъ.
1 ложку сливочнаго масла.
Соли, соды $\frac{1}{2}$ чайн. лож.
50 шт. сборныхъ листьевъ щавеля, шпината и салата-датукъ.

Для разнообразія, въ этотъ супъ можно положить отваръ ржаного хлѣба, а именно: $\frac{1}{2}$ ф. до красна высушеннаго, но отнюдь не подгорѣлаго, наломленнаго хлѣба налить 2 стак. кипятка, накрыть, дать настояться, влить по вкусу въ супъ. Или положить въ супъ $\frac{1}{2}$ стакана французскаго вина или марсалы, $\frac{1}{2}$ лимона наръзаннаго тоненькими ломтиками безъ зеренъ и мускатнаго орѣху.

16) Супъ весенній. (Прянтаверъ). Сварить желтый бульонъ, средней крѣпости № 1, или двойной крѣпости съ мясною оттяжкою № 3 съ основными, поджаренными кореньями, луковицею и пучкомъ зелени. По желанію можно прибавить кости небольшой курицы, процѣдить.

За часъ до отпуска взять молодой, очищенный цѣльный картофель, очищенную молодую морковку иначе коротель, молодую рѣпу, ломтиками наръзанную; спаржу, зеленыхъ цѣльныхъ стручковъ, ложку вылуценнаго свѣжаго горошка, головку цвѣтной капусты, раздѣленную на частички. Все это вычищенное и вымытое опустить въ посоленный кипятокъ. Когда разъ вскипятъ, тотчасъ откинуть на дурхшлагъ, перелить холодною водою, переложить въ отдѣльную кастрюлечку, налить процѣженнымъ бульономъ, тушить все до мягкости, но чтобы не разварилось, поэтому цвѣтную капусту и молодую морковь положить послѣдними, такъ какъ онѣ варятся не болѣе 15 минутъ. Въ суповую миску всыпать мелко изрубленнаго зеленаго укропа, перелить туда же всѣ овощи съ бульономъ, налить остальнымъ бульономъ, подавать.

Выдать: 3—4 ф. говядины
(Кости курицы).
 $\frac{3}{4}$ ф. основныхъ кореньевъ.
Пучекъ зелени и луковицу.
(1 ф. говядины и пр. на оттяжку).

Кочешокъ цвѣтной капусты.
Горсть стручковъ, 1 рѣпу.
Ложку вылуценнаго гороха.
3—4 шт. спаржи, 6—8 шт. коротели.
12 картофелинъ, укропъ.

И къ этому супу подаются всевозможные пирожки.

17) Супъ съ капустою — сафой. (Потофе). Сварить желтый бульонъ, № 1. съ основными, поджаренными кореньями и обрѣзками отъ тѣхъ кореньевъ, которые подадутся въ супѣ, очистить, по желанію, мясною оттяжкою съ бѣлками, процѣдить сквозь мокрую салфетку.

За два часа до отпуска, взять капусту сафой, опустить ее на $\frac{1}{4}$ часа въ холодную, соленую воду, затѣмъ опустить въ кипятокъ, разъ вскипятить, разобрать по листьямъ, отъ cadaго отрѣзать кочерыжки съ его развѣтвленіями. Завернуть эти листья въ салфетку, отжать ихъ, каждый листъ свернуть въ видѣ яйца или шарика, считая по 2—3 такихъ шарика, на человѣка. Положить ихъ въ глубокой сотейникъ, залить жирнымъ бульономъ, чтобы только покрыло. Накрыть сотейникъ крышкой, поставить вариться на край плиты, доливая по немногу бульономъ. Когда капуста станетъ мягкой, вынуть ее, отваръ же, процѣдить въ общій бульонъ.

Очищенные отъ кожицы: морковь, петрушку, порей, сельдерей и рѣпу, наръзать въ видѣ частичекъ чеснока, опустить въ кипятокъ, вскипятить, откинуть на рѣшено, переложить въ сотейникъ, налить процѣженнымъ бульономъ, чтобы вполне покрыло, сварить до мягкости.

Когда все будетъ готово опустить въ общій бульонъ, вскипятить, вылить въ миску, на зеленый укропъ и петрушку и на мясо, порціями наръзанное.

Выдать: 2—4 ф. говядины.
 $\frac{3}{4}$ ф. основныхъ кореньевъ.
1 луковицу, пучекъ зелени.
 $1\frac{1}{2}$ ф. неочищенныхъ еще овощей:
Капусты сафой.
Моркови, петрушки, порея.

Сельдерей и рѣпу.
Зеленаго укропа и петрушки.
На оттяжку: 1 ф. говядины,
3 бѣлка, обрѣзки отъ кореньевъ, подаваемыхъ въ супѣ.

18) **Бульонъ съ солеными огурцами.** Сварить желтый бульон № 1, взв подберка. Когда 3 раза вскипятить, снять пѣну, положить обмытую телячью грудинку, поджаренные въ маслѣ обрѣзки отъ точеныхъ, бѣлыхъ кореньевъ, поджаренный лукъ, козицу и зернышки отъ соленыхъ огурцовъ, и букетъ зелени. Варить на медленномъ огнѣ. Когда грудинка, черезъ часъ или полтора сварится опустить ее, минутъ на 10, въ холодную воду, вынуть, положить подъ прессъ, остудить. Между тѣмъ корни сельдерея и петрушки, красиво обточенные, сварить отдѣльно, въ процеженномъ бульонѣ. За $\frac{1}{4}$ часа до отпуса положить туда же мякоть огурцовъ, на 4 части сперва вдоль, а потомъ косячками парфзанную. Отдѣльно вскипятить и бѣлками очистить огуречный рассолъ. Процѣдить его сквозь салфетку, сливая въ отдѣльную посудину для того, чтобы его можно было влить въ супъ, по вкусу.

На оставшіеся на салфеткѣ бѣлки, налить общій бульонъ, процѣдить его. Опустить въ него точеные, коренья и грудинку, разрѣзанную на порціи, сперва вдоль по костямъ, а потомъ каждую кость на 2—3 части поперекъ. вскипятить все вмѣстѣ одинъ разъ, перелить въ суповую миску, на зеленый укропъ.

Взять: $1\frac{1}{2}$ ф. говяд. отъ подберка.
 $1\frac{1}{2}$ —2 ф. телячьей грудинки.
 $\frac{3}{4}$ ф. кореньевъ: сельдерея и петр.
 1 луковицу, букетъ зелени.

6 соленыхъ огурцовъ.
 2—3 бѣлка для оттяжки.
 Огуречнаго рассола по вкусу.
 Зеленаго укропу, соли.

19) **Бульонъ изъ курицы, обыкновенный.** На бульонъ изъ курицы надо выбирать курицу нежирную, а чтобы она не была жестка, варить ее съ кускомъ хрусталя.

а) Бульонъ попроче. Взять очищенную и выпотрошенную 3-хъ фунтовую курицу, если курица окажется маловатою, прибавить телячьихъ костей, налить меньшимъ количествомъ холодной воды, такъ какъ курица варится всего $1\frac{1}{2}$ —2 часа, посолить, варить, снимая накипь, до половины готовности, (можно по желанію, положить и коренья, но только не класть рѣпы и моркови, а и самые бѣлые коренья не прожаривать сильно, а только слегка поджаривать). Затѣмъ поднявъ курицу вилокъ, сполоснуть ее въ томъ же бульонѣ, чтобы очистить отъ накипи, дать стечь съ нея бульону. Разрѣзать ее на порціи, положить въ другой котелокъ, налить процеженнымъ бульономъ, доварить на маломъ огнѣ. За часъ до отпуса можно всыпать $\frac{1}{2}$ стак. риса, разъ въ соленой водѣ вскипяченного, доварить его съ курицею. Или за 10 минутъ до отпуса всыпать, въ кипящій бульонъ, $\frac{1}{2}$ стак. манны, прокипятить, подавать съ зеленымъ укропомъ и съ разрѣзанною курицею.

20) Другимъ манеромъ. Если бульонъ подается безъ курицы, то, сваривъ ее съ кореньями и пучкомъ зелени до половины готовности, переложить въ другой котелокъ, налить тѣмъ же бульономъ, процѣживая его сквозь ситечко, доварить на маломъ огнѣ. Подать бульонъ въ чашкахъ или въ мискѣ съ укропомъ и широжками, курицу же употребить на второе блюдо съ рисомъ, подъ соусомъ и т. п.

21) Третьимъ манеромъ. Или взять 3-хъ фун. очищенную и выпотрошенную курицу, срѣзать съ нея филей, которые употребить на куриныя котлеты, которыхъ выйдетъ 6 шт., а бульонъ сварить изъ однихъ костей, лапокъ, крылышекъ и головки съ бѣлыми кореньями и пучкомъ зелени, изъ чего выйдетъ 6 неполныхъ тарелокъ, поэтому можно прибавить къ нимъ телячьихъ или воловьихъ

голяшекъ. Къ бульону подать пирожки, а къ котлетамъ прибавить зеленый горошекъ, картофельное пюре и пр.

Выдать: 3 ф. курицу.
³/₄ ф. бѣлыхъ кореньевъ.
 (1 ф. телячьихъ костей).

Пучекъ зелени.
 (¹/₂ стак. риса или манны).
 Зеленый укропъ.
 (На пирожки).

22. Бульонъ изъ курицы, двойной крѣпости, называемый консоме изъ курицы. Взять на 6—8 человекъ двѣ небольшія, очищенныя и выпотрошенныя курицы, снять съ нихъ филей, иначе груднику на котлеты или на кнель для того же бульона, а остальное мясо пообратъ на оттяжку. Опустить остовъ обѣихъ курицъ съ крылышками и ножками въ 15 стак. холодной воды, дать три раза вскипеть подъ крышкою, на большомъ огнѣ; снять накипь, остовъ этотъ, поднимавъ вилокю, прополоскать въ томъ же бульонѣ, переложить въ другой котелокъ, налить бульономъ, процѣживая его сквозь ситечко, положить однихъ бѣлыхъ кореньевъ, слегка только подружяченныхъ, чтобы бульонъ имѣлъ желтоватый цвѣтъ, варить на маломъ огнѣ. Обрѣзанный остовъ одной изъ двухъ курицъ хорошо сперва пообжарить и, осушивъ отъ масла, варить.

За 1¹/₂ часа до отпуска, 1 ф. срѣзанной мякоти курицы мелко изрубить, пропустить чрезъ мясорубку, смѣшать съ 2—3 сырыми бѣлками и съ 1¹/₂ стак. холодной воды, размѣшать до гладкости, согрѣть стаканомъ горячаго бульона, тотчасъ сразу влить въ кипящій бульонъ, размѣшать, отставить бульонъ на край плиты, не плотно накрывъ крышкою. Черезъ 1¹/₂ часа, выложить свернувшуюся оттяжку на мокрую салфетку, втянутую на опрокинутую салфетку, чрезъ оттяжку процѣдить весь бульонъ, разъ вскипятить, подавать. Оттяжку эту надо варить 1¹/₂ часа.

Выдать: 2 нежирныя небольшія курицы.
³/₄ ф. бѣлыхъ кореньевъ.
 Пучекъ зелени.

2—3 бѣлка.
 1 ф. телячьихъ костей.
 Укропъ.

Этотъ чистый бульонъ, приготовленный тѣмъ или другимъ манеромъ, подается:

- 1) Въ чашкахъ къ завтраку.
- 2) Къ обѣду съ зел. укропомъ, кервелемъ, эстрагономъ.
- 3) Съ гренками, посыпанными пармезаномъ № 217, 220.
- 4) Съ пирожками отъ № 322 до 376.
- 5) Съ отдѣльно отвареннымъ рисомъ и рисовыми крокетами № 376.
- 6) Съ отдѣльно отваренною перловою крупкою № 241.
- 7) Съ отдѣльно отваренными итальянскими макаронами.
- 8) Съ кнелюю изъ филеевъ (той же курицы № 227—228).
- 9) Съ клецками № 276—286.
- 10) Или засыпать бульонъ ¹/₂ стак. манны, прокипятить № 243.

23) Бульонъ изъ индѣйки. Взять 3-хъ фунтовую индѣйку, вычистить, выпотрошить вымыть. Крылышки и ножки отрѣзать, разрѣзать по суставамъ, обжарить въ маленькой кастрюлкѣ въ ¹/₈ ф. масла.

Изъ остального сварить бульонъ съ бѣлыми кореньями и пучкомъ зелени, положить въ него и обжаренные и отъ масла осушенные крылышки и ножки. Когда филей индѣйки сварятся, какъ слѣдуетъ, смотрѣть, чтобы не переварились, срѣзать ихъ, поставить на парь, т. е. въ кастрюлю, поставленную въ другую кастрюлю съ кипящею водою, для того, чтобы эти филей подать на второе блюдо съ рисомъ и подливкою.

Кости же кипятить еще долѣе, пожививъ въ бульонѣ, за 1¹/₂ часа до отпуска,

оттяжку изъ 1 фунта мягкой говядины, 2—3 бѣлковъ и 1¹/₂ стак. воды, кипятить 1¹/₂ часа, процѣдить, какъ сказ. въ № 3.

Выдать: 3-хъ фун. индѣйку ¹/₈ ф. масла. | 1 фун. мягкой говядины, 2—3 бѣлка.
³/₄ фун. бѣлыхъ корен., пучекъ зел. | ¹/₈ фун. масла, зеленого укропу.

Его можно подавать:

- а) Чистый съ пирожками отъ № 322.
- б) Съ отдѣльно отвареннымъ рисомъ, № 240.
- в) Съ кнелю № 227, 228 изъ той же индѣйки.
- г) Съ рисомъ и раковыми шейками, зеленымъ укропомъ и петрушкой.

Если индѣйка очень крупная, то такой же бульонъ можно сварить изъ однихъ потроховъ, а самую индѣйку зажарить.

24. Бульонъ со спаржею и листьями шпината. Сварить желтый бульонъ № 1 или 3, процѣдить; за полчаса до отпуска, очищенную спаржу, наръзанную вѣрочками или кусочками равной длины, разъ вскипятить въ соленой водѣ, откинуть на дуршлагъ, перелить холодной водою, переложить въ отдѣльную кастрюлечку, отварить до мягкости, въ процеженномъ бульонѣ. Листья шпината вскипятить отдѣльно въ соленой водѣ съ ¹/₄ ложечкою соды. Дуршлаковою ложкою переложить въ суповую миску, влить туда же бульонъ со спаржею, налить общимъ бульономъ, подавать.

Выдать: 3—4 ф. говядины. | 1 луковицу, пучекъ зелени.
³/₄ ф. основныхъ кореньевъ. | 1 ф. спаржи. ¹/₈ ф. шпината.

25) Бульонъ изъ телятины. Вскипятить 3 раза бульонъ № 1, изъ 1 ф. говядины; снять накипь, процѣдить. Положить ³/₄ ф. основныхъ, неподжаренныхъ кореньевъ, 2 ф. оставшихся костей отъ жареной телятины, разбивъ ихъ предварительно влодь и поперегъ, на половину посолить, варить.

Между тѣмъ приготовить оттяжку: взять 1 ф. мягкой, сырой телятины, мелко изрубить ее, истолочь или пропустить чрезъ мясорубку, переложить въ каменную чашку, положить 3 взбитыя бѣлка, развести 1¹/₂ стак. холодной воды, размѣшать до гладкости. За 1¹/₂ часа до отпуска согрѣть стаканомъ горячаго бульона, размѣшать, влить въ кипящій бульонъ, размѣшать, отставить кастрюлю на край плиты, не плотно накрывъ крышкою, варить на маломъ огнѣ, часа полтора, никакъ не болѣе, процѣдить сквозь салфетку, какъ сказ. въ № 3.

Выдать: 1 фун. говядины. | 1 гвоздику, 1 вол. кардамона.
³/₄ фун. основныхъ кореньевъ. | *На оттяжку:*
 2 фун. костей (отъ вчерашн. жар. телятины. | 1 фун. мягкой сырой телятины.
 2—3 зер. анг. перца, ¹/₄ лавр. листа. | 3 бѣлка.
 Крошечный кусоч. мушк. цвѣта. | Зелен. укропъ.

Бульонъ этотъ подаютъ:

- а) Съ клецками отъ № 276 до 286.
- б) Съ вермишелью № 244.
- в) Съ рисомъ № 240.
- г) Съ перловой крупю № 241.
- д) Съ домашнею лапшею № 245.

26) Бульонъ изъ баранины съ точеными кореньями. Приготавливается точно также, какъ изъ телятины см. № 25, съ тою только разницею, что прежде чѣмъ изжарить баранину, ее надо нашпиговать 1 частичкою чеснока.

Очистить оттяжкою изъ 1 ф. мягкой баранины, какъ сказ. въ № 25. За 1¹/₂

часа вскипятить въ соленой водѣ точеные корни: морковь, петрушку, сельдерей и втрое болѣе рѣпы и брюквы, нарѣзанные полуломтиками, откинуть на дуршлакъ, залить процеженнымъ бульономъ, сварить, переложить въ миску, на зеленый укропъ, залить очищеннымъ и процеженнымъ бульономъ, подавать.

Въ этотъ бульонъ кладутъ нѣкоторые щепотку шафрана, который разъ вскипятить въ бульонѣ; на столъ вмѣсто толченого перца подавать истолченный, высушенный барбарисъ. Подаютъ въ бульонѣ и баранину, на порціи разрѣзанную.

Выдать на бульонъ:

- 1 фун. говядины съ костями.
- 2 фун. оставшейся вчерашней жареной баранины съ костями.
- 1 частичку чеснока.
- $\frac{3}{4}$ фун. основныхъ кореньевъ.
- Пучекъ зелени, 1 луковицу.
- 2—3 зер. англ. перца, $\frac{1}{2}$ лавр. лист.
- 1 гвоздику, 1 зер. кардамона.

Крош. кусоч. мушк. цвѣта.

На оттяжку:

- 1 фун. мягкой баранины безъ жира.
- 3 бѣлка, $1\frac{1}{2}$ стак. воды.
- 1 фун. очишен. уже *точенымъ кореньевъ:* Моркови, петрушки, сельдерея и втрое болѣе рѣпы и брюквы.
- Зелен. укропъ, (щепотку шафрана).
- (Сушеный толченый барбарисъ).

27) Бульонъ красный изъ головы телячьей, по англійски. Сварить красный бульонъ № 4, изъ разнаго сорта мяса и кореньевъ; снять жиръ, процедить, очистить бѣлками, икрою или мясною оттяжкою, процедить сквозь салфетку, какъ сказано въ примѣчаніи см. лит. у и въ №3. Положить въ суповую миску, ровными ломтиками, нарѣзанную телячью головку, которую надо прежде отдѣльно сварить въ водѣ съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ уксуса, кореньями и спеціями. Когда будетъ готова снять мясо съ костей, положить на блюдо, накрыть другимъ блюдомъ, наложить прессъ, остудить, нарѣзать правильными кусочками, положить въ миску, налить кипящимъ бульономъ, опустить въ него и отдѣльно отваренные, точеные корни, кусочками нарѣзанную мясную кнель и укропъ. Подавая, влить $\frac{1}{2}$ —1 стак. французскаго вина.

Изъ бульона, оставшагося отъ головки телячьей можно приготовить лансигъ или муссъ для заливнаго или маіонеза.

Выдать: 2 ф. говяд. 1 ф. теляч. голяш.

- $\frac{3}{4}$ ф. основныхъ кореньевъ
- 1—2 луковицы.
- 1 телячью головку, 2 моркови.
- Пучекъ зелени.
- 1—2 шт. лавроваго листа.
- 5—10 зеренъ англ. перца.

$\frac{1}{2}$ стак. уксуса.

На точеные корни: 1 порей.

$\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ сельдерея.

На кнель.

$\frac{1}{2}$ —1 франц. вина.

Зелени.

На мясную оттяжку.

28) Супъ изъ голубей со свѣжимъ вылуценнымъ горохомъ. Вскипятить говядину раза три, снять накипь, положить двухъ очищенныхъ голубей, основные корни, пучекъ зелени петрушки, сельдерея и порея, немного маіорана; посолить, сварить, процедить.

Между тѣмъ вылущить свѣжій горохъ, опустить его въ соленый кипятокъ, разъ вскипятить, откинуть, перелить холодною водою, сварить до готовности отдѣльно въ процеженномъ бульонѣ, но не разварить. Въ суповую миску положить тоненькіе, поджаренные гренки изъ бѣлаго хлѣба, горохъ и разрѣзанныхъ голубей, всыпать $\frac{1}{8}$ часть мушкатн. орѣха, или мушк. цвѣта, или маіоранъ, или укропъ, налить кипящимъ бульономъ, подавать.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ —2 ф. говядины, 2 голубя.

- $\frac{3}{4}$ ф. основныхъ кореньевъ.
- Пучекъ зелени.

Польскую булку и ложку растопленнаго масла.

(Маіоранъ), укропъ.

(Мушк. орѣхъ, или мушк. цвѣтъ)

29) Бульонъ изъ дичи. Вскипятить бульонъ изъ говядины, процедить, положить кореньевъ, варить. Дичь очистить, выпотрошить, вымыть, изжарить, осу-

пить отъ масла. Половину разрубить на части, отбросивъ спянки, варить съ говяжьимъ. Другую часть очень мелко истолочь съ $\frac{1}{2}$ ф. сырой говядины или телятины, положить 3 взбитые бѣлка, развести $1\frac{1}{2}$ стакан. холодной воды, размѣшать до гладкости, влить стаканъ горячаго бульона, размѣшать, тотчасъ влить въ кипящій бульонъ, варить $1\frac{1}{2}$ часа, процѣдить, см. прим. лит. у, влить вина, всыпать зелени, подавать съ пирожками или гренками съ сыромъ.

Водать: $1\frac{1}{2}$ —2 фун. говядины.
 $\frac{3}{4}$ ф. основныя кореньевъ.
 1 луковичу. $\frac{1}{4}$ фун. масла.
 (1—2 шт. лав. листа. 5—6 зер. англ. перцу), пучекъ зелени.
 2 рябчика, или 2 куропатки.

Или $\frac{1}{2}$ глухаря,
 Или 2 бекаса съ кишками.
 Или 2 сломки съ кишками.
 1 стак. донскаго вина, или мускатъ-лю-
 нель, или лимонадъ-газезъ.
 Зеленаго укропу.

Такъ какъ самый вкусный бульонъ изъ дичи — это изъ рябчиковъ, то изъ экономіи, для домашняго стола, изжаривъ напр. 3—4 рябчика, искусно срѣзати филей, которые подать, на второе блюдо, съ картофельнымъ пюре, а самыя кости, разрубивъ и отбросивъ спянки, сварить въ бульонѣ. Для домашняго стола оттяжку можно и не дѣлать.

Б. СУПЫ БѢЛЫЕ СЪ МУЧНОЮ ПОДПРАВКОЮ.

Примѣчаніе. Супъ съ мучною подправкою приготавливается изъ бѣлаго бульона, который варится не только безъ поджаренныхъ, но иногда и совсѣмъ безъ основныя кореньевъ, которые можно впрочемъ, варить въ бульонѣ, пожеланію, но только не поджаривать ихъ. Полагается варить въ немъ только печеную луковичу и пучекъ зелени: петрушки, сельсерея и порея.

Для этого рода суповъ, не требуется крѣпкаго бульона и поэтому берется на 6-8 члов. отъ $1\frac{1}{4}$ до 3 ф. Говядина берется отъ бедра, подбедерка, грудники, и пр. сортовъ съ прибавленіемъ телячьей голяшки, въ размѣрѣ $\frac{1}{5}$ относительно всего количества говядины.

На 6-8 тарелокъ берется муки на подправку отъ $\frac{1}{2}$ до $\frac{3}{4}$ стакана. За $1\frac{1}{2}$ часа до отпуска поддумывать ее слегка съ масломъ, развести частью процѣженнаго бульона, прокипятить, влить въ остальной, кипящій, процѣженный бульонъ, вскипятить. Изъ такого бульона варятся разныя щи и борщи и въ такомъ случаѣ въ него кладутъ и перецъ и лавровый листъ.

Остальныя правила варки помѣщены въ 1 примѣчаніи о супахъ вообще, (отъ 102 до 107 стр.).

30) Супъ изъ молодыхъ индѣекъ со сморчками и фрикадельками или кнелю. Сварить бульонъ изъ говяжьихъ и частью телячьихъ костей съ печеною луковичею и, кто желаетъ, съ неподжаренными кореньями. Взять 3-хъ фунтовую нежирную индѣйку, снять съ нея филей, а все остальное сварить въ бульонѣ. Очистить, вымыть, штукъ 6—12 сморчковъ, поджарить ихъ слегка въ сливочномъ маслѣ, посыпать ложкою муки, положить къ нимъ 1 луковичу, 5—6 зерезъ перца, налить процѣженнымъ бульономъ, сварить. Взять печенку отъ индѣйки, поджарить ее, остудить, натереть на теркѣ; филей мелко изрубить и истолочь, положить кусочекъ почечнаго телячьяго жира, мелко изрубленнаго, ложку растопленнаго масла, два яйца и еще 2—3 желтка, 2—3 ложки сливокъ, соли, мушкатнаго орѣху и тертой черствой булки столько, чтобы образовалась густая масса, какъ на фрикадельки, которые и сварить отдѣльно въ бульонѣ, передъ отпускомъ, въ видѣ фрикаделекъ № 223 или въ видѣ кнели № 226, 227. Соединивъ все вмѣстѣ, подавать.

Водать: 3-хъ-фунтовую индѣйку.
 1— $1\frac{1}{2}$ ф. говяжьихъ и телячьихъ костей.
 1 луковичу, (основныя коренья).
 6—12 сморчковъ.
 Мушкатнаго орѣху.

$\frac{1}{8}$ фун. почечнаго жиру.
 1 ложку сливочнаго масла.
 2—3 ложки сливокъ, 2 ложки муки.
 $\frac{1}{2}$ черствой булки, 4—5 яицъ.
 Укропу и зеленой петрушки.
 Или сварить, какъ сказ. въ № 227.

31 (Супъ бѣлый. Сварить обыкновенный, бѣлый бульонъ изъ говядины, 1—2 печеныхъ луковицъ и пучка зелени, процѣдить.

Распустить $\frac{1}{2}$ ложки масла, поджарить въ ней слегка мелко нарѣзанные 1 морковь, $\frac{1}{2}$ сельерея, $\frac{1}{2}$ петрушки, подливая $\frac{1}{4}$ стакана бульоннаго жира, налить процѣженнымъ бульономъ.

$\frac{1}{2}$ стак. поджаренной муки размѣшать съ $\frac{1}{2}$ стак. холодной воды, влить въ кипящій бульонъ, прокипятить, процѣдить.

Разбить въ мисочкѣ 2 желтка съ $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, влить, мѣшая, стакана 2 теплаго бульона, подогрѣть, мѣшая, до самаго горячаго состоянія. Въ тоже время, т. е. передъ самымъ отпускомъ опустить въ суповую миску, кочанную капусту, разрѣзанную каждый на части, обланжированную и отдѣльно отваренную въ бульонѣ.

Влить туда же приготовленные желтки и общій процѣженный бульонъ, подавать

Выдать: $\frac{1}{4}$ —3 ф. говядины.

$\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. телячьей голяшки.

1 луковицу печеную.

Пучекъ зелени.

$\frac{1}{2}$ ложки масла.

1 морковь, $\frac{1}{2}$ сельерея.

$\frac{1}{2}$ петрушки.

$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стак. муки.

$\frac{1}{2}$ стак. сливокъ.

2 желтка.

1 фунт. кочанной капусты.

2—5 зер. перцу.

32) Супъ изъ соленыхъ рыжиковъ. 1 фун. соленыхъ рыжиковъ намочить с вечера въ холодную воду. Днемъ изрубить, угушить въ кастрюлѣ съ ложкою масла, смѣшаннаго съ 2 большими натертыми луковицами и пучкомъ зелени петрушки, сельерея и порея. 1 фун. баранины съ почкою и $\frac{1}{2}$ фун. ветчины нарѣзать кусочками, налить водою, сварить, подправить $\frac{1}{2}$ стак. муки. Передъ отпускомъ прибавить ложку уксуса, сахарнаго песку, 2 очищенные и нарѣзанные огурца, положить утушенные рыжики, разъ вскипятить, всыпать укропу, подавать.

Выдать: 1 ф. баранины съ почкою.

$\frac{1}{2}$ ф. ветчины.

1 ф. соленыхъ рыжиковъ.

Ложку масла.

2 луковицы, пучекъ зелени.

$\frac{1}{2}$ стак. муки.

Ложку уксуса.

Сахарнаго песку.

2 огурца.

Зеленый укропъ.

33) Супъ валахснй, бѣлый. Сварить бѣлый бульонъ изъ $1\frac{1}{2}$ ф. говядины, 1 маленькой домашней утки, кореньевъ, 3—4 суш. грибовъ, процѣдить. $\frac{1}{2}$ ложки масла поджарить съ $\frac{1}{3}$ стак. муки, развести бульономъ, прокипятить, процѣдить сквозь сито. Передъ отпускомъ опустить въ бульонъ отдѣльно отвареннаго разсыпчатаго рису, и также въ бульонѣ отдѣльно отваренные, точеные коренья и сметану, разъ вскипятить, подавая, всыпать укропъ и зеленую петрушку.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. говяд. 1 маленьк. утку.

1—2 луков. 3—4 суш. грибка.

$\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{2}$ стак. муки.

$\frac{1}{3}$ стак. рису.

$\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{3}$ ст. смет. самой свѣжей.

Точеные коренья какъ-то:

$\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ сельерея.

$\frac{1}{2}$ галарепы, около $\frac{1}{4}$ брюквы.

1 головку цвѣтной капусты.

1 кочанъ сафоя, разрѣзан. на 8 частей

34) Супъ изъ рубцовъ. Очистить и сварить $\frac{1}{4}$ воловьего рубца, какъ сказ. въ VII отдѣлѣ. Когда упрѣетъ до мягкости, вынуть изъ печи, очистить отъ питокъ, нарѣзать кусками или полосками. Бѣлый бульонъ процѣдить, опустить въ него рубцы, немного кореньевъ, кто хочетъ картофеля, сварить, подправить мукою, вскипятить. Всыпать въ миску зелени, простаго перцу, налить въ нее супъ, подавать.

Выдать: $\frac{1}{4}$ воловьего рубца. 1 ф. говядины.

1 морковь, 1 петрушку, $\frac{1}{2}$ сельерея.

2—3 луковицы, $\frac{1}{2}$ порея.

Шт. 6 картофеля.

$\frac{1}{2}$ стак. муки, зелени, перцу.

35) Супъ изъ молодаго свекольника. Сварить бѣлый бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 3 ф. говядины, кореньевъ, пряностей, сушеныхъ грибовъ, можно прибавить 1 ф. свиной грудки, процѣдить.

Очистить, вымыть, нарѣзать мелко молодаго свекольника и нѣсколько самыхъ маленькихъ корешковъ свеклы, положить въ бульонъ, сварить, долить по вкусу свекольнаго, отварнаго разсолу или хлѣбнаго квасу; подправить 2 ложками муки, прокипятить. Подавалъ, всыпать зеленой петрушки и укропа, положить сметаны.

Выдать: 2—3 ф. говяд., 1 ф. свин. груд.
1 петрушк., $\frac{1}{2}$ сельсера, 1 порей.
3—6 сушеныхъ грибовъ.
(10—15 зерн. англ. перца.
2—3 шт. лавроваго листа).

$\frac{1}{2}$ —1 стак. сметаны.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла, 1 ложку муки.
1 ф. чистаго перебраннаго свекольника.
Свекольнаго разсола или хлѣбнаго квасу.
Зеленой петрушки и укропа, соли.

36) Супъ изъ телячьихъ почекъ. Сварить бѣлый бульонъ изъ 2 $\frac{1}{2}$ фунтовъ говядины съ кореньями и пряностями, процѣдить.

Нашинковать 1—2 луковицы, поджарить въ кастролѣ, на легкомъ огнѣ, съ 1 ложкою масла; 2 телячьи почки нарѣзать ломтиками, вымыть, положить въ поджаренное съ лукомъ масло, накрыть крышкою, поджарить, осыпать 1 ложкою муки, развести бульономъ, влить пемного огуречнаго разсола, положить очищенные отъ кожицы, мелко нарѣзанные 2 соленые огурца, маринованныхъ грибовъ, маринованныхъ вишенъ, оливокъ, нарѣзанныхъ коришоновъ, вскипятить, положить соли, перца, зеленой петрушки.

Выдать: 2 $\frac{1}{2}$ фун. говядины, 1 морковь.
1 петрушку, $\frac{1}{2}$ сельсера, 1 порей.
1—3 лук. 10—15 з. англ. перца.
2 телячьи почки, 1 ложку масла.
1 ложку муки, 2 соленые огурца.

Огуречнаго разсола.
6—8 маринованныхъ грибовъ.
2 ложки маринованныхъ вишенъ.
10 оливокъ, 6—8 коришоновъ.
Зеленой петрушки и укропа.

37) Супъ разсолникъ съ почкою. Взять воловью почку, снять съ нея пленку, вымочить въ холодной водѣ, нѣсколько разъ ее перемѣняя, опустить въ кипятокъ, вскипятить, откинуть на рѣшето, обмыть холодною водою. Вскипятить другой кипятокъ, опустить почку, вскипятить, вынуть, перемыть въ холодной водѣ.

Между тѣмъ изъ 1—2 ф. говядины сварить бѣлый бульонъ, вскипятить, какъ обыкновенно, 3 раза, снять накипь, опустить въ него почку, букетъ зелени, обрѣзки отъ точеныхъ кореньевъ, кожицу и сердцевину вымытыхъ соленыхъ огурцовъ.

Очищенные же отъ кожицы точеные корни обдать кипяткомъ, слить его, положить $\frac{1}{2}$ ложки масла, со стаканъ жирнаго, процѣженнаго бульона, накрыть крышкою, тушить на краю плиты или въ духовой печи. Когда корни на половину будутъ готовы, положить къ нимъ точеный картофель, накрыть снова крышкою, дотушить до мягкости. $\frac{1}{3}$ стак. перловой крупы перемыть, налить холодной водою, чтобы покрыло, сварить до мягкости, откинуть на сито, перелить холодной водою. Соленые же огурцы, очищенные отъ кожицы и сердцевины разрѣзать каждый вдоль на 4 части; затѣмъ эту мякоть нарѣзать косячками, опустить въ соленый кипятокъ, вскипятить, откинуть на дуршлагъ, обдать холодною водою.

Разсолъ отъ огурцовъ процѣдить, вскипятить; ложку муки разведенную $\frac{1}{2}$ стак., холодной воды, развести частью огуречнаго разсола, вскипятить, развести всѣмъ процѣженнымъ бульономъ, прибавить по вкусу огуречнаго вскипяченнаго уже разсола, вскипятить нѣсколько разъ, положить въ него все приготовленное, т. е. поперегъ волоконъ, тонкими ломтиками, нарѣзанную почку, перловую крупу,

огурцы, коренья съ картофелемъ и сметану, вскипятить. Въ миску всыпать зеленого укропу, за неимѣниемъ почекъ можно положить небольшими кусочками нарѣзанную говядину, изъ супа. Въ такомъ случаѣ надо употребить на бульонъ, болѣе говядины.

Выдать: 1 $\frac{1}{2}$ —3 ф. говядины.
1 водовую почку.
1 фун. т. е. 6—8 соленыхъ огурцовъ средней величины.
Огуречнаго рассола.
Букетъ зелени.
Кожину отъ огурцовъ.

Печеную луковицу.
 $\frac{3}{4}$ ф. основныхъ кореньевъ.
Шт. 6 крунаго картофеля.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла и ложку муки.
 $\frac{1}{3}$ стак. перловыхъ крупъ.
 $\frac{1}{2}$ —1 $\frac{1}{2}$ стак. сметаны.
Зеленаго укропа.

38) Разсолникъ съ гусиными потрохами. Приготавливается также, какъ № 37, но только кладется вмѣсто почекъ, гусиная потроха, которую надо опалить, перемыть въ холодной водѣ и разрѣзать: шейку на 4 части, пупокъ на 2, въ продольномъ направленіи; головку оставить цѣлою, положить и первые два сустава лапокъ и крылышекъ. Сварить ихъ отдѣльно съ кореньями и приностями, процѣдить, соединить съ бѣлымъ бульономъ изъ говядины.

Выдать: 1—1 $\frac{1}{2}$ ф. говядины.
Потроху отъ одного гуся.
6 огурцовъ т. е. фунтъ.
Огуречнаго рассола.
Кожину отъ соленыхъ огурцовъ.
Букетъ зелени.
Печеную луковицу.
 $\frac{3}{4}$ ф. основныхъ кореньевъ.

Шт. 6 картофеля крупнаго.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{2}$ стак. муки.
 $\frac{1}{3}$ стак. перловыхъ крупъ.
5 зер. простаго перца, 1—2 шт. лавр. листу.
 $\frac{1}{2}$ —1 $\frac{1}{2}$ стак. сметаны.
Зеленаго укропу.

39) Супъ рыбный на мясномъ бульонѣ. Сварить бѣлый бульонъ изъ 1—2 фунтовъ говядины и кореньевъ, процѣдить, охладить. Въ холодный бульонъ опустить 2 фунта рыбы: щуку, окуня, лина или судака, сварить. Взять 1 фунтъ жирной говядины, кореньевъ всѣхъ понемногу, поджарить все это до красна. Когда будетъ готово, положить $\frac{1}{2}$ стак. муки, размѣшанной съ $\frac{1}{2}$ ложкою масла, развести рыбнымъ бульономъ, поставить на плиту, пусть кипитъ, постоянно мѣшая съ $\frac{1}{2}$ часа. Процѣдить сквозь салфетку, поставить на плиту, чтобы супъ былъ горячій. Подавая, всыпать въ суповую миску зеленой петрушки и укропу, мускатнаго орѣху и опустить ломтиками нарѣзанную, отваренную, рыбную кнель изъ фунта рыбы № 229.

Выдать: 1—2 ф. говядины, 2 ф. рыбы.
2 моркови, 1 петрушку.
1 порей, $\frac{1}{2}$ сельдерея, 1—2 луковички.
10—15 зер. англ. перца.

1—2 шт. лавроваго листа.
 $\frac{1}{2}$ стак. муки, мускатнаго орѣху.
Зеленой петрушки и укропа.
Выдать отдѣльно на фаршъ № 183.
1 фунтъ рыбы и проч.

Щи.

Примѣчаніе. 1) Всѣ щи варятся одинаково въ слѣд. отношеніи: сварить бѣлый бульонъ, т. е. безъ поджаренныхъ кореньевъ, положивъ только мясо, соль, букетъ изъ зелени: петрушки, сельдерея и обрѣзки отъ точеныхъ кореньевъ, процѣдить. Точенные же коренья: рѣпу, морковь, сельдерей и луковичку, всего 1 ф. сварить отдѣльно въ процѣженномъ бульонѣ, положить ихъ передъ отпускомъ въ суповую миску.

2) На щи, говядину берутъ пожирнѣе отъ грудинки, огузка тонкаго или толстаго края, отъ завятка и не кладутъ телячьихъ костей.

3) Щи заправляютъ всегда готовою поджаренною мукою № 390 или каждый разъ поджарить ее въ маслѣ или въ бульонномъ жирѣ, беря на $\frac{1}{2}$ ложки масла двѣ ложки муки, развести стакакомъ бульона, размѣшати, прокипятить, влить въ общій, процѣженный бульонъ, вскипятить.

4) Обыкновенно во щахъ подаютъ кусками нарѣзанное мясо, или поджаренные кусками нарѣзанные сосиски, или кусочки ветчины, или фрикадельки.

б) Часть сметаны надо разъ вскипятить со щами, остальную можно подать сырою, отдѣльно.

б) Для кислыхъ щей, вмѣсто сметаны, можно брать сливки.

7) Ко щамъ и борщу вообще подаются: сметана, крутая гречневая каша отъ № 378 до 381; крутоны изъ смоленскихъ и гречневыхъ крупъ отъ № 383 до № 385; блинчатые пирожки отъ № 359 до № 362; блинчатый каравай № 363; пирожки въ коржѣ съ мяснымъ фаршемъ № 349; шпекъ-кухенъ №№ 344, 345; ватрушки съ творогомъ № 358; пирожки изъ вермишели № 367; крутоны изъ лапши № 377; пирожки изъ итал. макаронъ № 375; пирожки на дрожжахъ, жареные въ фритюрѣ № 354; пышки или пончики съ мяснымъ фаршемъ № 351. Мозги, подаваемые въ раковинахъ № 370, крокеты изъ крутыхъ яицъ № 290 и пр. дрожжевые пирожки.

40) **Щи зеленые изъ молодой крапивы.** Сварить бѣлый бульонъ съ обрѣзками кореньевъ и пучкомъ зелени, процѣдить. Сварить отдѣльно въ бульонѣ точеные коренья. Взять 2 фун. молодой крапивы, перебрать, вымыть, опустить въ соленый кипятокъ, вскипятить раза два, но не подъ крышкой, откинуть на сито, обдать холодной водой, отжать до суха, снова перебрать, мелко изрубить.

Между тѣмъ взять ложку масла, по желанію поджарить въ немъ слегка мелко изрубленную луковцу, всыпать изрубленную крапиву, поджарить ее, мѣшая лопаточкою, чтобы не подгорѣло, прибавить немного свареннаго щавеля и сливочнаго масла, накрыть крышкой, дать постоять на краю плиты; положить поджаренную въ маслѣ муку. За $\frac{1}{2}$ часа до отпуска развести бульономъ, прокипятить, положить немного сметаны, порціями нарѣзанное мясо, или сосиски, разъ вскипятить, перелить въ суповую миску, на положенные въ нее, точеные, сваренные отдѣльно коренья, зеленую петрушку и укропъ.

Выдать: 2 ф. говядины.

$\frac{1}{2}$ ф. ветчины или сосиски.

Коренья, луковцу, пучекъ зелени.

2 ложки муки, 1 ложку масла.

2 ф. молодой крапивы.

$\frac{1}{2}$ —1 стак. сметаны.

$\frac{1}{4}$ ф. щавелю.

(5—10 зер. англ. перцу 1—2 шт. лавр. листа).

Зеленой петрушки и укропа.

Подается отдѣльно сметана, крутая или фаршированные яйца, гренки изъ гречневыхъ крупъ или изъ смоленской каши, ватрушки съ творогомъ, блинчатые пирожки, слоеные съ мозгами, говядиною и пр.

41) **Щи изъ зеленой разсады.** Сварить бульонъ изъ 2—3 фунтовъ жирной говядины съ 1 луковицею, съ пучкомъ зелени, съ обрѣзками кореньевъ, процѣдить. 2 фунта свѣжей разсады очистить отъ стебельковъ, перемыть, сложить по нѣсколько листочковъ вмѣстѣ, мелко нашинковать, положить въ чашку, обдать крутымъ, соленнымъ кипяткомъ, накрыть и дать постоять съ $\frac{1}{4}$ часа, потомъ откинуть на рѣшето, отжать воду, опустить въ кипящій бульонъ. Ложку муки поджарить въ маслѣ, развести бульономъ, прокипятить, влить во щи, вскипятить. Подавать со сметаною.

Выдать: 2—3 фунта говядины или 2 ф. гов. и $\frac{1}{4}$ фунта ветчины.

(2 луковицы).

Укропу 1 лотъ или болѣе (т. е. цѣлую горсть), 10—12 зер. англ. перца.

2 фунта крапивы.

$\frac{1}{2}$ ложки масла, 1 ложку муки.

Зеленой петрушки и укропа.

Сметаны $\frac{1}{2}$ —1 стакана.

6 яицъ или 1 фунтъ свиныхъ сосисокъ.

Или пирожки.

42) **Щи изъ кислой капусты.** Сварить бѣлый бульонъ изъ двухъ трехъ фунтовъ жирной говядины отъ толстаго края, огузка или грудки, или изъ 2 фунтовъ говядины и 1 фунта ветчины съ сушеными грибами и пряностями, процѣдить. 3 стакана кислой капусты выжать, обдать кипяткомъ, откинуть на рѣшето,

изрубить, поджарить до мягкости съ 1 ложкою масла, но лучше сала, см. № 2294, съ 1 мелко изрубленною луковицею, 2 ложками муки и толченымъ простымъ перцемъ, залить бульономъ, сварить до мягкости. Когда мясо и капуста будутъ совершенно готовы, можно положить съ $\frac{1}{2}$ стакана сметаны или сливокъ, разъ вскипятить. Подавать съ уварившеюся наръзанною ветчиною или говядиною. Многимъ нравится болѣе рубленная, чѣмъ шинкованная капуста.

Выдать: 2 ф. говядины, 1 ф. ветчины.	$\frac{1}{2}$ ложки масла. (6 зеренъ простаго перца). 1 ложку муки. $\frac{1}{2}$ или $1\frac{1}{2}$ стакана сметаны.
3—4 сушеные грибка, (2 лук.).	
5—10 зер. англ. перца.	
1—2 шт. лавроваго листа.	
3 ст. кислой кап., т. е. $1\frac{1}{2}$ ф.	

Подаются къ этимъ шамъ сметана, сосиски жареныя, жареная, крутал, гречневая каша № 371, или блинчатые пирожки, или пирожки отъ № 359 до № 362.

43. Кислыя щи изъ свѣжей капусты. 2—3 фунта говядины вымыть, положить въ горшокъ, налить водою, варить, снимая чаще напль, положивъ туда же 1 луковицу, лавроваго листу и перцу, процѣдить. 10 кислыхъ, маленькихъ, лѣсныхъ яблокъ налить водою и варить отдѣльно, пока не разварятся. Небольшой кочанъ капусты очистить, мелко нашинковать, вытереть съ солью, выжать, положить въ процѣженный бульонъ съ говядиною, дать хорошенько прокипеть. Потомъ влить, по вкусу, квасъ отъ разварившихся яблокъ. Незадолго передъ обѣдомъ взять масла, распустить въ кастрюлѣ, всыпать мелко изрубленную луковицу, поджарить, но не докрасна, потомъ всыпать ложки 2 муки, размѣшавъ хорошенько, подправить щи, вскипятить нѣсколько разъ. Въ эти щи можно также положить сметаны, разъ вскипятить.

Выдать: $2\frac{1}{2}$ —3 фунта говядины.	10 яблокъ лѣсныхъ. $\frac{1}{2}$ ложки масла, 1 ложку муки. $\frac{1}{2}$ —1 стак. сметаны.
2 луковицы, 1 кочанъ капусты.	
5—10 зер. англ. перца.	
1—2 шт. лавроваго листа.	

44. Кислыя щи. Сварить бѣлый бульонъ, безъ соли изъ одной говядины отъ грудинки или съ прибавленіемъ ветчины, процѣдить. $1\frac{1}{2}$ фун. кислой шинкованной, но вкуснѣе рубленой капусты выжать. Капуста бываетъ иногда такъ кисла, что передъ употребленіемъ необходимо ее перемыть въ двухъ холодныхъ или въ одной теплой водѣ. Сокъ приберечь. Капусту затѣмъ обдать кипяткомъ, откинуть на рѣшето. Распустить $\frac{1}{2}$ ложки масла, положить 1 мелко нашинкованную луковицу и изрубленную капусту, мѣшая поджарить. Ложку поджаренной муки развести 1 стаканомъ отвара изъ 2—3 суп. грибовъ, развести до гладкости, влить въ капусту, налить процѣженнымъ бульономъ, кипятить въ продолженіи часа на легкомъ огнѣ. Если щи окажутся не кислыми, подлить оставленнаго сока, и $1\frac{1}{2}$ стак. сметаны, вскипятить, подать съ разварною говядиною и наръзанною ветчиною.

Сметану можно подать и отдѣльно, а также гречневую кашу, или гречки изъ каши, или блинчатый каравай.

Выдать: 3 ф. говяд. или 2 ф. говядины и 1 ф. ветчины.	1—2 шт. лавр. листа. 3 стак. кислой капусты, 2—3 грибка. Ложку масла. $\frac{1}{2}$ —1 стак. сметаны.
2—3 грибка, ложку муки.	
1 лук., 5—10 зер. англ. перцу.	

45. Щи зеленыя изъ одного щавеля или пополамъ со шпинатомъ. Сварить бѣлый бульонъ изъ 2—3 ф. говядины съ 2 луковицами, для вкуса можно прибавить кусочекъ кожи отъ копченой ветчины, процѣдить.—Взять $1\frac{1}{2}$ ф. совершенно молодого щавеля, если же состарился и сдѣлался кислѣе, то взять его пополамъ со шпинатомъ, въ различной мѣрѣ, смотря по личному вкусу, т. е. взять

или 1½ ф. одного щавеля или ¾ ф. щавеля и ¾ ф. шпината, или ½ ф. щавеля и 1 ф. шпината.

Перебравъ щавель, вымыть его, выжать, мелко изрубить, переложить съ сокомъ въ кастрюльку, положить ½ ложки сливочнаго масла, потушить его въ собственномъ соку, можно протереть сквозь сито.

Если прибавляется шпинатъ, что во всякомъ случаѣ лучше, то взявъ его ¾ или 1 фунтъ, перебрать, промыть, нѣсколько разъ переменять воду, залить крутымъ, соленымъ кипяткомъ съ ¼ чайной ложечки соды, сварить въ открытой кастрюлкѣ, откинуть, обдать холодною водою. Когда вода стечетъ, протереть сквозь сито, смѣшать со щавелемъ, поджарить въ ложкѣ сливочнаго масла съ ½ ложкою муки, влить съ 1 стак сметаны. За четверть часа до отпуска развести процеженнымъ бульономъ, положить нарезанную говядину и ветчину, но накрывая крышкою, дать нѣсколько разъ вскипеть.

Выдать: 2—3 ф. говядины.

½ ф. ветчины или кусокъ кожицы
копч. ветч.

2 луковицы, букетъ зелени.

1½ ф. щавеля со шпинатомъ.

Ложку сливочн. масла.

½ ложки муки.

½ ст. сметаны.

(1—2 суп. грибка)

Можно подать еще ½ стак. сметаны.

Подаются къ нимъ: крутая гречневая каша, крутоны изъ гречневой или смоленской каши, крутые яйца, фарш. яйца, пирожки изъ всѣхъ сортовъ тѣста, блинчатые пирожки, пышки, блинчатый пирогъ, ватрушки съ творогомъ, фаршъ въ раковинахъ.

46. Щи изъ маринованнаго щавеля. Сварить бѣлый бульонъ изъ говядины, 2 печен. луковицъ и грибовъ, процедить; положить ½ стакана маринованнаго щавеля № 2604, сметану, но лучше сливки, размѣшанныя съ 2 ложками муки, вскипятить, всыпать укропъ и зеленую петрушку.

Выдать 2½—3 ф. говядины, 2 луковицы.

½ стакана маринованнаго щавеля,

1 или 2 стакача сметаны.

3—4 сушоныя грибка.

47. Щи лѣнныя изъ свѣжей капусты. Сварить бѣлый бульонъ, т.е. безъ поджаренныхъ кореньевъ, а только изъ 2-3 ф. говядины отъ грудники или огузка, 2 ложечекъ соли, букета зелени сельерея и петрушки и изъ обрѣзковъ кореньевъ, предназначенныхъ подать во щахъ. Кочанъ капусты отдѣлать отъ кочерыжки такъ, чтобы самой капусты было 1½ ф. Опустить на полчаса въ холодную, соленую воду.

Нашинковать мелко 1 луковицу, подрумянить ее въ маслѣ или въ бульономъ жиру, въ кастрюлкѣ средней величины. Капусту раздѣлить на 6—8 частей, опустить ее въ кипятокъ, разъ вскипятить, плотно прикрывъ кастрюлю крышкою, налить процеженнымъ бульономъ, чтобы едва покрыло, варить ее на краю плиты или въ духовой печи.

Когда наполовину будетъ готова, положить къ ней отточенные и въ кипяткѣ разъ вскипяченные корни. — Между тѣмъ общій бульонъ процедить. Муку поджарить съ масломъ или съ бульоннымъ жиромъ, развести стаканомъ бульона, размѣшать, прокипятить, процедить въ бульонъ, положить въ него свареную капусту съ кореньями, досолить по вкусу и дать довариться, плотно прикрывъ кастрюлю крышкою. — Въ суповую миску всыпать зеленого укропу и немножко перцу, положить кусками разрезанную говядину, влить щи, подавать.

Выдать: 2—3 ф. говядины.

Букетъ зелени петрушки и сельерея, одну луковицу.

1 рѣпу, 2 моркови

½ сельерея.

1½ ф. капусты.

¾ стак. муки.

Ложку масла или бульон. жира.

½—1 стак. сметаны.

Простаго перцу 5—6 зер.

Лавр. листь 1—2 шт.

(Пюре томатъ).

Зеленаго укропу.

Для разнообразія можно класть во щи 2—3 помидора, которые вымыть, разрѣзать, вынуть зернушки, нарѣзать мелко, потушить въ маслѣ, налить бульономъ и протереть.

Ко щамъ подается гречневая крутая каша или крутоны поджаренной, гречневой или смоленской каши, или блинчатый каравай, или блинчатые пирожки.

Борщи.

Примѣчаніе. Всѣ борщи варятся одинаково въ слѣд. отношеніи: берутъ говядину отъ грудинки, огузка, отъ толстаго или тонкаго края, отъ завитка и не кладутъ телячьихъ костей; варятъ бѣлый бульонъ, кладутъ коренья, англійскій перецъ, лавр. листь и квасъ, который готовится разными манерами, а именно:

48) **Квасъ для борща.** 1) Употребляется квасъ отъ моченой свеклы, см. часть II. № 3975.

2) Берутъ $\frac{1}{2}$ фун. самаго простаго, чернаго, солдатскаго хлѣба и $\frac{1}{2}$ фун. кислаго, чернаго хлѣба побѣле. Нарѣзать кусками, залить 3 бутылками тепленькой, кипяченой воды, положить 6 шт. очищенной, ломтиками нарѣзанной, сырой свеклы, дать постоять два дня, днемъ на солнце, а ночью въ лѣтней, духовой печи, чаще мѣшая. На третій день квасъ готовъ и, варя борщъ, употребить всѣ 15 стакановъ этого кваса, если будетъ пріятной кислоты, если же будетъ слишкомъ кисель, то разбавить кипяченой водою.

3) Квасъ трет. ман. Очищенную свеклу натереть на теркѣ, залить кипяченой водою, поставить въ теплое мѣсто на 3—4 дня, процѣдить.

Примѣчаніе. Ко всякому роду борща подаются тоже поджаренные сосиски, каши и крутоны, какіе указаны въ примѣчаніи о щамъ.

49) **Борщъ малороссійскій.** Сварить бульонъ № 1, изъ 2—3 ф. говядины отъ грудинки, отъ тонкаго или толстаго края или завитка, но лучше всего пополамъ со свѣжею свиניною, налить 15 стакановъ не воды, а процѣженнаго вышеприготовленнаго кваса, если онъ будетъ пріятной кислоты, если же будетъ кисель, то развести кипяченою водою и тогда уже взять его 15 стакановъ.—Вскипятить его съ мясомъ, снять накипь, опустить пучекъ связанныхъ, между собою основныхъ кореньевъ, букетъ зелени, 6—8 листочковъ свѣжаго свекольника и зеленаго луку отъ одной луковницы, положить еще 2 луковницы, англ. перцу, лавр. листу, сварить, процѣдить.

Между тѣмъ $\frac{1}{2}$ ф. кислой капусты выжать, обдать кипяткомъ, выжать.

1 ф. красной свеклы исечь, очистить, нашинковать. 2—3 помидора, вычистивъ сѣмячки, нарѣзать ломтиками и $\frac{1}{4}$ стак. бѣлыхъ бобовъ отварить въ бульонѣ отдѣльно. За $1\frac{1}{2}$ ч. до отпуска, положить въ процѣженный бульонъ, ветчины, шпеку, капусту, сварить ее. За $\frac{1}{2}$ часа положить, помидоры, бобы, нѣсколько картофелекъ, $\frac{1}{2}$ стак. муки, размѣшанной съ $\frac{1}{2}$ стак. остывшаго бульона, прокипятить, влить $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, опустить разрѣзанную на порціи грудинку, можно прибавить куски жареной утки, подлить по вкусу квасу, добавить соли, вскипятить. Въ суповую миску можно влить сокъ натертой красной свеклы, сокъ сырой или разъ вскипяченный, нѣкоторые кладутъ и самую натертую сырую свеклу, зеленаго укропу, залить кипящимъ борщомъ. Подавать къ нему ватручки съ творогомъ № 358, мясныя пышки № 353, или пышки съ грибами, или съ говядиной № 351, 352 или крутоны изъ гречневыхъ крупъ и пр.

Выдать. 3 фун. разнаго мяса говядины свиинны, ветчины, сосисокъ. Пучекъ основныхъ кореньевъ. Пучекъ зелени съ зеленымъ лукомъ и свекольниковъ. $\frac{1}{2}$ ф. кислой или свѣж. капусты,

1 ф. свеклы. Квасъ. $\frac{1}{2}$ стак. муки. $\frac{1}{2}$ стак. сметаны. 5 — 10 англ. перцу, 1 — 2 лавр. листа. 2—3 шт. помидоровъ. $\frac{1}{4}$ стак. бобовъ и 6 шт. картофеля. Укропъ.

Вѣсто муки можно взять $\frac{1}{2}$ ложки мелко изрубленной зеленой петрушки и $\frac{1}{2}$ ложки селлерая, кусок свѣжаго свиного сала, величиною въ полъ куриного яйца и $\frac{1}{4}$ истакана пшена, все это истолочь, подправить борщъ.

50. Борщъ польскій. Вскипятить бѣлый бульонъ изъ $2\frac{1}{2}$ ф. говядины, съ прибавленіемъ кваса (см. прим.), снять пѣну, положить разъ въ водѣ вскипяченую, копченую грудинку, букетъ зелени, соль, сушеныхъ грибовъ, сварить, процѣдить.

Между тѣмъ обмыть свеклу, не очищая ее залить холодной водою, поставить на сильный огонь, не накрывая крышкою. Когда станетъ мягкою, очистить отъ кожицы, мелко нашинковать. Раскалить въ кастрюлѣ бульонный жиръ, слегка поджарить въ немъ нашинкованный лукъ, всыпать свеклу, слегка поджарить ее, постоянно мѣшая, всыпать $\frac{1}{3}$ стак. муки, размѣшать, налить процѣженнымъ бульономъ, положить нарѣзанную на куски копченую грудинку, мелко нашинкованные грибы, или фрикадельки, или поджаренные и нарѣзанные сосиски, свекольный квасъ, сметану, вскипятить. Къ такому борщу подаются ушки № 292, 293 или отдѣльно, или кладутся въ суповую миску, въ которую вливаютъ сырой или разъ вскипяченный свекольный сокъ.

<p>Вдаты: 2 ф. говядины. $\frac{1}{2}$ ф. грудинки, квасъ № 48 1—2 лавр. листа, 5—10 з. англ. перцу.</p>	<p>$\frac{1}{2}$ ф. свеклы, одну шт. оставить для сока. $\frac{1}{2}$ стак. муки, 2—3 грибка. $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, луковицу.</p>
---	---

Къ такому борщу подаются также крутоны изъ гречневыхъ кашъ, блинчатые пирожки или блинчатый каравай, ватрушки, пышки и пр.

51. Борщъ обыкновенный. Варится изъ говядины, какъ и малороссійскій, но только безъ картофеля, бобовъ, помидоровъ, пшена и свиного сала.

52) Борщъ другимъ манеромъ. Взять 5 штукъ круглой свеклы, очистить, нашинковать. Большую сковороду или кастрюльку смазать только масломъ, разогрѣть, положить свеклу, смочить ее уксуомъ, 2—3 столовыми ложками, жарить, мѣшая, посыпать ее мукою $\frac{1}{3}$ стакана, размѣшать, жарить, слегка подливая по ложкѣ бульона, пока свекла не будетъ почти готова. Между тѣмъ сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ говядины и приностей, опустить въ него приготовленную свеклу, сварить ее до мягкости. Подать отдѣльно сметану.

53) Борщъ изъ печеной свеклы съ виномъ. Сварить бѣлый бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 1—2 фунтовъ говядины и 1 фунта свѣжей, молодой свинины отъ тонкаго края съ 2 луковицами и приностями, процѣдить.

Испечь хорошую, красную свеклу, мелко нашинковать, сложить въ суповую чашку, выжать сокъ изъ лимона, влить французскаго бѣлаго вина или сотерна, положить мелко нарѣзанную, свареную свинину, укропъ, развести горячимъ, процѣженнымъ бульономъ, положивъ, предварительно, въ суповую миску $\frac{1}{2}$ стак. сова изъ свѣжей, натертой, процѣженной и разъ вскипяченной свеклы.

<p>Вдаты: 1—2 ф. говяд., 1 ф. свинины. $\frac{1}{2}$ фун. свеклы (2 луковицы). 1—2 шт. лавроваго листа.</p>	<p>5—10 зер. англ. перца, $\frac{1}{2}$ лимона. 1—$\frac{1}{2}$ стак. франц. вина или сотерна. Зеленой петрушки и укропа.</p>
---	---

54) Борщъ изъ селлерая. Сварить бѣлый бульонъ изъ 2—3 фунтовъ говядины, (прибавить, кто хочетъ, 1 фунтъ ветчины), процѣдить.

Взять 1 фунтъ самыхъ листьевъ селлерая, обдать кипяткомъ, откинуть на рѣшето, мелко изрубить. Масло и $\frac{1}{2}$ стак. муки слегка поджарить, положить туда же селлерей, поджарить, развести сметаною, потомъ процѣженнымъ бульономъ, вскипятить мѣшая. Подавая, всыпать 2 листочка селлерая, мелко изрубленнаго и укропа.

Выдать: 2—3 ф. говядины (1 луковицу). | (1—2 шт. лавр. листа), 1 ф. сельерей.
 5—6 зеренъ англ. перца. | $\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{2}$ стакана муки.
 (1 фунтъ поченой ветчины). | $\frac{1}{2}$ или 1 стак. сметаны, укропъ.

55) Борщъ со свѣжими грибами. Сварить бѣлый бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины и пряностей, процѣдить. За часъ передъ обѣдомъ взять полную тарелку очищенныхъ свѣжихъ грибовъ: бѣлыхъ, маслянниковъ, рыжиковъ или груздей, но только не волнушекъ. Обдать ихъ кипяткомъ, поджарить въ маслѣ съ лукомъ, обсыпавъ ложкою муки, налить бульономъ, положить штукъ 6—9 картофеля, сварить, положить горсть искрошеннаго зеленого лука, посолить, прибавить сметаны или сливокъ, прокипятить, вылить въ миску, подавать, всыпавъ зелени и простаго перца.

Выдать: 3 фун. говядины, кореньевъ. | 1—2 ложки масла, 1 ложку муки.
 Тарелку свѣжихъ грибовъ. | $\frac{1}{2}$ —1 стак. сметаны или сливокъ.
 6—9 шт. карт., горсть зел. луку | 1—2 луковицы, зелени, простаго перцу.

56) Супъ изъ бычачьихъ хвостовъ. 3 бычачьи хвоста, за сутки намочить въ холодную воду, мѣняя ее, какъ можно чаще, затѣмъ опустить ихъ въ теплую уже воду, вскипятить разъ другой, перемыть въ холодной водѣ, опустить въ бульонъ изъ вчерашнихъ оставшихся костей, прибавивъ кореньевъ, пучекъ зелени и съ $\frac{1}{2}$ стак. крѣпкой мадеры. Накрывъ кастрюлю бумагою, варить не меньше 4—5 часовъ, подливая бульона, чтобы хвосты были постоянно покрытыми.

Между тѣмъ приготовить красный бульонъ № 4 или 5 изъ поджаренной говядины и кореньевъ, процѣдить. Влить въ него бульонъ изъ хвостовъ, очистить оттяжкой. Хвосты же держать пока на краю плиты, покрытыми бумагою и крышкою.

Готовый бульонъ заправить или стаканомъ крупицатой муки съ ложкою масла или $\frac{1}{2}$ стак. картофельной муки разведенной $\frac{1}{2}$ стак. мадеры, влить въ кипящій бульонъ, мѣшая лопаточкой, прокипятить.

Между тѣмъ взять 2 моркови и 2 сельерей, очистить, наръзать ихъ ломтиками, опустить въ кипяткомъ, разъ вскипятить, слить его, положить $\frac{1}{4}$ ложки масла, прибавить процѣженнаго бульона, чтобы едва покрыло, закрыть крышкою, тушить до мягкости, подливая по ложкѣ бульона. Когда будутъ мягки, переложить въ сотейникъ, полить бульоннымъ жиромъ, скропить мадерою или малагою, посыпать слегка сахаромъ, не закрывая крышкою, поставить въ духовую печь, по чаще потряхивать, чтобы ровно подрумянилось. Когда эти коренья покроются сверху блестящею пленкою, вынуть ихъ, опустить въ суповую миску.

Въ тоже время приготовить кнель изъ филеевъ сырой курицы №№ 227, 228, поджарить ихъ до красна въ $\frac{1}{8}$ ф. масла.

$\frac{1}{2}$ ф. сладкаго мяса (телятины), 12—20 шт. отдѣльно отваренныхъ гребешковъ, 15 шт. шампинеоновъ, $\frac{1}{4}$ фун. перебраннаго шавеля, $\frac{1}{2}$ стак. томатовъ, все это опустить въ бульонъ, вскипятить, прибавить по вкусу соли, подавать.

Пропорція на 12 человекъ.

Выдать: 3 бычачьи хвоста, пучекъ зелени. | $\frac{1}{2}$ стак. картоф. муки.
 $\frac{3}{4}$ ф. кореньевъ: моркови, петрушки, сельерей, порея, пастернака; 1 ломтикъ лимона. | 2 моркови и 2 сельерей.
 $\frac{1}{2}$ стак. мадеры или малаги. | $\frac{1}{4}$ ложки масла.
На красный бульонъ: | *На кнель:*
 5—6 фун. говядины. | Филей курицы, $\frac{1}{2}$ франц. булки.
 $\frac{3}{4}$ ф. основ. кореньевъ | 1 яйцо, соли, ложку масла, поджарить кнель.
 2 луковицы. | $\frac{1}{2}$ фун. сладкаго мяса,
На оттяжку: 1 фун. говядины. | 12—20 штукъ гребешковъ
 1 ст. муки и ложку масла. | 15 штукъ шампинеоновъ.
 Или $\frac{1}{2}$ стак. мадеры и | $\frac{1}{2}$ стакана томатовъ.
 | ($\frac{1}{4}$ фунта шавеля).

57) Супъ а-ля-тортю. Этотъ супъ готовится изъ краснаго бульона № 4 или 5. Онъ долженъ быть крѣпокъ и сваренъ изъ нѣсколькихъ сортовъ мяса, а по крайней мѣрѣ изъ 3 фунтовъ говядины, 1 фунта телятины, 1 телячьей головки, $\frac{1}{2}$ курицы и разныхъ кореньевъ. Сваривъ этотъ красный бульонъ, какъ слѣдуетъ, снять сверху жиръ, процѣдить сквозь салфетку.

$\frac{1}{8}$ фунта свѣжаго масла распустить въ кастрюлѣ, положить 1, мелко наръзанную петрушку, 5—6 штукъ гвоздики, 5—10 зеренъ англійскаго, крупно истолченнаго перца, поджарить все на легкомъ огнѣ, всыпать потомъ $\frac{2}{3}$ стакана пшеничной муки, размѣшать, развести 2 стаканами бульона, прокипятить, процѣдить, развести всѣмъ бульономъ, положить въ него аморетки, фаршированныя оливки, ровными ломтиками наръзанное мясо отъ головки телячьей, немного трюфелей, въ мадерѣ вскипяченныхъ, и шампильоновъ, если есть; вскипятить еще разъ, вливая $\frac{1}{2}$ —1 стакана мадеры или французскаго вина, и наконецъ положить ломтики лимона, безъ зеренъ, соли и не очень мелко истолченнаго, простаго перца, смотря по вкусу.

Выдать: 2 фунта говядины.

1 телячью гол., вѣс. до 5 $\frac{1}{2}$ ф.
1 фун. телятины, $\frac{1}{2}$ курицы.
2 моркови, 1 пор., 1 петрушку.
1 пастернакъ, 1 сельдерей.
(5—10 зеренъ англ. перца).
(1—2 шт. лавр. листа), $\frac{1}{8}$ ф. масла.
5—6 шт. гвоздики, $\frac{1}{2}$ лимона.

$\frac{1}{2}$ —1 ст. мадеры или французск. вина;
а на мужскомъ столѣ прибавить 1 рюмку рома, 1 рюмку коньяку.

4—5 трюфелей, аморетки.

5—6 шт. шампильоновъ, если очень маленькіе, то 10 шт.

Фаршированныя оливки № 235.
Простаго перцу.

На простой, домашній обѣдъ можно сварить красный супъ изъ 1—2 фунтовъ говядины и 1 головки телячьей, которую очистить хорошенъко; снять съ нея все мясо и уши въ супъ. Кости же изрубить мелко, прибавить 1 фунтъ говядины, жареныя кости отъ дичи, пидѣйки и пр., кореньевъ, пряностей, уксусу, налить водою, уварить до 3 $\frac{1}{2}$ стак., употребить на лансникъ для заливнаго или маіонева.

Изъ оставшихся мозговъ приготовить круглые, слоеные пирожки № 222 или № 237.

58) Супъ изъ курицы съ фаршированными сморчками. Сварить бульонъ изъ 3-хъ фунтовой курицы (если же маленькія курицы, то изъ двухъ, прибавивъ съ фунтъ говяжьихъ костей). Съ курицы снять предварительно полъ филея, сдѣлать изъ него фаршъ, а именно: изрубить и истолочь эту грудинку, положить пол-ложки масла, немного соли, мушкатнаго орѣху, $\frac{1}{8}$ рюмки рейнскаго вина, одно яйцо и немного муки такъ, чтобы масса не была слишкомъ жидва. Выбрать штукъ 18 или 24 крупныхъ сморчковъ, вымыть ихъ хорошенъко, отгнать корешки, и гдѣ только возможно вкладывать въ сморчки этого фарша, — потомъ сварить ихъ до готовности въ отдѣльной кастрюлечкѣ, въ куриномъ бульонѣ. Общій бульонъ процѣдить, можно подправить его масломъ съ мукою, прокипятить, влить $\frac{1}{8}$ стакана сливокъ съ 2 желтками, подогрѣть, мѣшая до самаго горячаго состоянія, процѣдить въ суповую миску, куда положить нафаршированныя сморчки.

Выдать: 1 большую курицу.

Съ фунтъ говяжьихъ костей.
 $\frac{1}{2}$ морк. $\frac{1}{2}$ селл., $\frac{1}{2}$ петрушки.
Укропъ и зеленой петрушки.
1 ложку сливочнаго масла.

$\frac{1}{8}$ рюмки рейнскаго вина, 1 яйцо.

Ложки 2 муки, 1 ложку масла.

18—24 штукъ сморчковъ,

$\frac{1}{2}$ стакана сливокъ и 2 желтка.

Мушкатнаго орѣху.

59) Селянка мясная. Приготовить бѣлый бульонъ изъ 1 или 2 фунтовъ говядины, съ кореньями, перцомъ и лавровымъ листомъ, процѣдить и, когда бульонъ будетъ готовъ, положить въ него тарелку небольшими кусочками наръзаннаго раз-

наго мяса, какъ-то: вареной или жареной говядины, телятины, курицы, ветчины, гуся, утки, сосисокъ, всего понемногу. 1 луковицу мелко изрубить, поджарить въ ложкѣ свѣжаго масла, всыпать 1 ложку муки, слегка поджарить, развести бульономъ, положить два соленые, очищенные, кусочками нарѣзанные огурца, 12 оливокъ, 6—12 шампиньоновъ, 6—12 маринованныхъ рыжиковъ; 6—12 соленыхъ груздей, обдавъ ихъ разъ кипяткомъ, или свѣжихъ бѣлыхъ грибовъ, рыжиковъ, масляниковъ или груздей, въ такомъ случаѣ ихъ надо очистить, обдать кипяткомъ и сварить отдѣльно, снимая накипь; влить 1—2 стакана огуречнаго рассола. Кладутъ и обданную кипяткомъ свѣжую капусту. Когда же все будетъ готово, положить все это въ общій бульонъ къ разнымъ сортамъ мяса, прибавить отъ $\frac{1}{2}$ до 1 стакана сметаны или густыхъ сливокъ, разъ вскипятить, подавая всыпать въ суповую миску мелкаго укропу и зеленой петрушки, а кто любитъ хорошую горсть мелко накрошеннаго зеленого лука.

Выдать: Отъ 1 до 3 фун. говядины.

Разнаго мяса не полную тарел.

Кореньевъ, луковицу.

Приностей, лож. масла, лож. муки.

Неполную тарелку разныхъ свѣжихъ или марин. грибовъ.

12 оливокъ, 2 соленыхъ огурца.

1—2 стакана огуречнаго рассола.

$\frac{1}{4}$ кочешка свѣжей капусты.

$\frac{1}{2}$ —1 стак. свѣжей сметаны или сливокъ.

Укропу, зел. петрушки и зел. луку.

60) Супъ кровяной изъ гуся. Сварить супъ изъ гусиныхъ потроховъ, положивъ 2 луковицы, 10 зеренъ простаго перца, 1—2 шт. лавроваго листа, влить свекольнаго рассола стакана 2, варить пока мясо не будетъ готово, процѣдить. Или вмѣсто рассола положить сушеныхъ грушъ и сушеныхъ или свѣжихъ яблокъ. Взять кровь отъ пѣлаго гуся, растереть ее въ каменной чашкѣ съ однимъ стаканомъ тертаго хлѣба, развести, мѣшая, процѣженнымъ бульономъ, процѣдить сквозь дуршлагъ, поставить на плиту, подогрѣть безпрестанно мѣшая, до самаго горячаго состоянія, но не кипятить.

Къ супу изъ гуся подается гусиная шейка, фаршированная слѣдующимъ манеромъ: вынуть изъ шейки кость, оставить одну кожицу; гусиную печонку сварить, взять 1 ложку сыраго гусинаго сала, $\frac{1}{2}$ французской булки, намоченной и выжатой, англійскаго перца, $\frac{1}{4}$ луковицы, все это мелко изрубить, прибавить соли, мушкатнаго орѣху, 2 сырыхъ яйца, размѣшать, нафаршировать шейку, перевязать кожицу съ обоихъ концовъ, опустить въ кипящую, процѣженный бульонъ, сварить, охладить нарѣзать кусочками, опустить въ суповую миску.

Выдать: $\frac{1}{2}$ гуся и гусиную кровь.

5 зер. англ. и 5 зер. прост. перц.

1—2 шт. лавр. листа, 2 луковицы.

1 стак. тертаго ржанаго хлѣба.

5—10 сушен. грушъ, 5—10 шт.

сушен. или свѣжихъ яблокъ.

Или свекольнаго рассола.

На фаршъ:

Гусиную печенку, 2 яйца.

1 ложку гусинаго сала.

$\frac{1}{2}$ французской булки.

$\frac{1}{4}$ луковицы, прост. перцу, 1—2 зерна.

Соли, мушкатнаго орѣху.

61) Супъ кровяной изъ свинины. Сварить супъ изъ 3 ф. свинины, лучше всего отъ хребтовой кости, положить 2 луковицы, англійскаго перцу, лавроваго листа, влить свекольнаго рассола стакана 2, варить, пока мясо не будетъ готово, процѣдить. Или вмѣсто рассола положить сушеныхъ грушъ и сушеныхъ или свѣжихъ яблокъ. Взять стакана $1\frac{1}{2}$ —2 свиной крови, растереть въ каменной чашкѣ съ однимъ стаканомъ тертаго ржанаго хлѣба, развести мѣшая, процѣженнымъ бульономъ, процѣдить сквозь дуршлагъ, поставить на плиту, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не кипятить. Подать съ 2 отваренными и ломтиками нарѣзанными свиными почками.

Выдать: 8 фун. свинины, 2 луковицы.
5—10 зер. англ. перца.
1—3 шт. лаврового листа.
1¹/₂—2 стак. крови.
1 стак. тертаго ржанаго хлѣба.

2 свинныя почки.
10 сушен. грушъ и 10 сушен. яблокъ.
Или 10 свѣжихъ маленькихъ яблокъ.
Или свекольнаго разсола.

62) Раковый супъ. Сварить бѣлый бульонъ изъ 2¹/₂ фун. говядины и ¹/₂ фун. телячьей голяшки, кореньевъ, пряностей и пучка зелени петрушки, сельдерея и порея.

30 живыхъ раковъ опустить въ очень соленый кипятокъ съ квасомъ и пучкомъ свѣжаго укропа или со столовую ложку сушенога укропа. Варить ¹/₄ часа, пока не сдѣлаются красными, остудить въ этой же самой водѣ, откинуть на рѣшето. Когда остынуть вычистить, т. е. вынуть шейки, вынуть внутренности, которыя вмѣстѣ съ ножками истолочь.

Внутренность, въ родѣ комочка подъ самыми глазами выбросить. Затѣмъ выскоблить аккуратно ножикомъ мясо и жиръ, кругомъ скорлупокъ и прибавивъ къ нимъ 10 раковыхъ очищенныхъ шеекъ, мелко изрубить, смѣшать съ ¹/₈ ф. развареннаго риса, положить съ ¹/₂ ложки сливочнаго масла, 2—3 зер. англ. перца и и 1—2 зер. простаго, чуть-чуть мушкатнаго орѣху, зеленой рубленой петрушки и укропа, чѣмъ и нафаршировать 30 раковыхъ скорлупокъ.

Вынутую внутренность съ истолченными ножками поджарить жѣшая до красна въ ложкѣ масла, прибавляя по ложкѣ бульона, осыпать ¹/₂ ложкою муки, поджарить, положить ¹/₂ стакана сметаны, влить часть процеженнаго бульона, прокипятить хорошенько, процѣдить, протереть, влить остальной бульонъ положить фаршированные спинки, протертые основныя коренья, вскипятить, опустить 20 раковыхъ шеекъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянiя, но не дать вскипѣть. Въ миску всыпать зеленого укропу, налить бульономъ, подать отдѣльно еще сметаны.

Выдать: 2¹/₂ фун. говядины.
¹/₂ фун. телячьихъ костей.
³/₄ ф. основныхъ кореньевъ.
Квасъ, свѣжий или суш. укропъ
¹/₃ стак. риса или перлов. крупы.

Ложку сливочнаго масла.
2—3 зер. англ. и 1—2 зер. прост. перца.
Мушк. орѣху, зел. петрушки и укропа.
Ложку муки ¹/₂—1¹/₂ стак. сметаны.

Гдѣ раки дороги, тамъ, изъ экономiи можно изъ шеекъ приготовить соусъ, а въ супъ и въ фаршъ не класть ихъ.

63) Другимъ манеромъ. Для разнообразiя можно въ супѣ подавать отваренный рисъ или перловую крупу, а скорлупки нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ: Всѣ очищенныя ножки, половину шеекъ мелко изрубить, смѣшать съ 3 ложками мелко истолченныхъ сухарей, съ укропомъ, зеленою петрушкою; положить 1—2 сырыхъ яйца, ¹/₂ ложки масла, соли, мушкатнаго орѣху, развести цѣльнымъ молокомъ или сливками съ ¹/₂ стак., чтобы было однакоже довольно густо, начинить этимъ раковыя спинки, опустить въ бульонъ, вскипятить.

Фаршъ этотъ дѣлается также изъ гречневыхъ крупъ или пшена, которое пере-
мыть, обварить сперва кипяткомъ, перемыть въ холодной водѣ, сварить въ маломъ количествѣ воды съ масломъ. Когда остынетъ смѣшать съ яйцомъ, масломъ, нафаршировать раковыя спинки. Выдать 1 стаканъ крупъ, изъ нихъ ¹/₂ стакана на фаршъ, а ¹/₂ стакана въ супъ.

Въ раковый супъ иногда ¹/₄—¹/₂ стакана столоваго, бѣлаго вина.

В.) СУПЫ СЪ ЛЬЕЗОНОМЪ ИЗЪ ЖЕЛТКОВЪ И СЛИВОКЪ.

Примѣчанiе. Эти супы приготовляются также изъ бѣлаго бульона, т. е. безъ поджаренныхъ и даже совсѣмъ безъ кореньевъ, а только изъ говядины и пучка зелени съ

прибавленіемъ печеной луковицы. Передъ отпускомъ брать 2 желтка смѣшанные съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ сливокъ, развести ихъ 2 стаканами процеженнаго бульона, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть. Передъ отпускомъ влить ихъ въ суповую миску, развести остальнымъ, процеженнымъ бульономъ.

65) Супъ итальянскій съ макаронами. Сварить бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины (съ кореньями), процѣдить

$\frac{1}{3}$ фунта итальянскихъ макаронъ, наломавъ утѣренными кусками, опустить въ посоленный кипятокъ, дать разъ вскипѣть, откинуть сейчасъ же на дурхшлагъ, переложить въ отдѣльную кастрюлю, налить процеженнымъ бульономъ, сварить на легкомъ огнѣ. Въ небольшую кастрюлю взбить 2 желтка, всыпать тертаго сыру пармезану, развести $\frac{1}{2}$ стаканомъ густыхъ кипяченыхъ или сырыхъ сливокъ. Передъ самымъ отпускомъ, влить 2 стакана горячаго бульона, безпрестанно мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, процѣдить сквозь сито въ процеженный бульонъ, положить $\frac{1}{2}$ ложки сливочнаго масла, соли, и немного толченаго бѣлаго перца. Переложить въ суповую миску сваренные макароны, налить бульономъ, подавать.

Въдать: 3 фунта говядины
 $\frac{3}{4}$ ф. основныхъ кор. 1 луков.
 $\frac{1}{3}$ ф. итальянскихъ макаронъ.
 $\frac{1}{8}$ ф. пармезана.

$\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ и 2 желтка.
 $\frac{1}{2}$ ложки сливочнаго масла.
 3 зерна бѣлаго перца.

66) Супъ виндзоръ изъ телячьихъ ножекъ. Сварить бѣлый бульонъ изъ 2 — 3 фунтовъ говядины безъ кореньевъ, процѣдить; взять четыре телячьи ножки, очистить ихъ хорошенъко, вымыть, варить ихъ въ водѣ съ солью и непременно съ уксусомъ (съ $\frac{1}{2}$ стакана) впродолженіи 3 часовъ. Снять мясо съ костей. Отдѣльно разварить въ бульонѣ $\frac{1}{4}$ стак. перловыхъ крупъ. Отварить также отдѣльно $\frac{1}{8}$ фунта наломанныхъ итальянскихъ макаронъ. Пол-ложки муки разиѣшать съ ложкою масла, развести немного бульономъ, прокипятить, положить разварную перловую крупу, процѣдить и протереть все сквозь сито. Развести всѣмъ процеженнымъ бульономъ изъ говядины; влить $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ съ двумя желтками, всыпать сыру пармезану, подогрѣть, мѣшая до самаго горячаго состоянія. Въ суповую миску положить сваренные макароны, мясо съ телячьихъ ножекъ, нарѣзанные ровными кусочками, влить рюмку или двѣ сотерну, всыпать перцу каенъ, налить бульономъ, подавать.

Въдать: 3—4 ф. говядины, 4 ножки телячьи.
 $\frac{1}{4}$ стак. перловыхъ крупъ.
 1 ложку муки и ложку масла.
 $\frac{1}{4}$ фун. итальянск. макаронъ.

$\frac{1}{2}$ стак. сотерну.
 $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, 2 желтка.
 Перецъ каенъ.
 $\frac{1}{8}$ фун. сыру пармезану.

Оставшійся бульонъ отъ ножекъ употребить на лансникъ.

Къ этому супу подаютъ слоеные пирожки и пирожки въ раковинахъ.

67) Супъ нѣмецкій со сливками и желтками. Сварить бѣлый бульонъ, процѣдить; $\frac{1}{2}$ стак. муки и 1 ложку масла слегка поджарить, развести 2 стаканами бульона, прокипятить; 2 желтка разиѣшать съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ густыхъ сливокъ, развести горячимъ бульономъ, шибко мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не кипятить, процѣдить.

Опустить въ суповую миску отдѣльно въ бульонѣ отваренные точеные корни: морковь, брюкву, а также свареннаго въ бульонѣ ломтиками нарѣзанную мясную—кнель № 226. Бульонъ этотъ процѣдить въ суповую миску. Налить всѣмъ бульономъ, подавать.

Въдать: 3 фунта говядины.
 2 моркови, 1 петрушку.
 1 порей, $\frac{1}{4}$ фунта брюквы.

2 желтка и $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ.
 $\frac{1}{2}$ стак. муки, $\frac{1}{8}$ фунта масла.
 На мясную кнель.

68) Раковый супъ-голстейнскій. Сварить бѣлый, некрѣпкій бульонъ съ кореньями или безъ нихъ; $\frac{1}{4}$ стак. перловыхъ крупъ перемиить, слегка поджарить въ $\frac{1}{2}$ ложкѣ масла, развести частью процеженнаго бульона, положивъ туда же предваритель но обданныхъ кипяткомъ сморчковъ, сварить.

Отдѣльно отварить въ соленомъ кипяткѣ спаржу и цвѣтную капусту, раздѣленную на частички. Нафаршировать сваренныя раковыя скорлупки фаршемъ изъ сухарей или булки см. № 63, положивъ въ каждую скорлупку, по одной цѣльной, раковой шейкѣ. Опустить ихъ въ процеженный бульонъ, сварить, влить туда же бульонъ съ перловою крупю, положить спаржу и цвѣтную капусту, разъ вскипятить, влить льезонъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянiя, подавать.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. говядины.
 $\frac{1}{2}$ ф. телячьей голяш. (корен.)
 $\frac{1}{4}$ стак. перловой крупы.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{2}$ ф. спаржи.
 Кочешокъ цвѣтной капусты.
 15 раковъ, нѣскол. шт. сморчок.
 3 ложки сухарей.

Укропъ и зел. петрушки.
 1—2 яйца.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла, мускат. орѣху.
 $\frac{1}{2}$ стак. молока или сливокъ.
 2 желтка.
 $\frac{1}{4}$ стак. сливокъ.

Г) СУПЫ ИЗЪ БѢЛАГО, МЯСНАГО БУЛЬОНА СЪ КРУПЮ И СМЕТАНЮ.

69) Примѣч. Въ эти супы, изъ бѣлаго бульона, кладется крупы, $\frac{1}{2}$ стакана, на 6—8 человекъ. Ее развариваютъ отдѣльно въ процеженномъ бульонѣ. Передъ отпускомъ кладутъ ее въ миску. Супъ этотъ забѣляется свѣжею сметаню отъ $\frac{1}{2}$ до $1\frac{1}{2}$ стакановъ, смотря по желанiю. Сметану эту можно разъ вскипятить съ супомъ или подавать ее сырую—отдѣльно, какъ кто любитъ.

Въ эти супы можно совѣмъ не класть основныхъ кореньевъ, а если и класть, то не поджаривать ихъ.

Варить въ бульонѣ 1 печеную луковицу и пучекъ зелени.

70) Супъ съ лимономъ и рисомъ. Сварить бѣлый бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины и неподжаренныхъ, основныхъ кореньевъ, процедить. Передъ отпускомъ положить $\frac{1}{2}$ лимона, ломтиками нарѣзаннаго, безъ зернышекъ, отдѣльно въ бульонѣ отвареннаго рису или перловыхъ крупъ, сметаны, зеленой петрушки и укропъ, только разъ вскипятить, сейчасъ подавать.

Выдать: 3 фунта говядины, 1 морковь,
 $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ порей, $\frac{1}{2}$ лимона,
 $\frac{1}{2}$ —1 стак. сметаны.

$\frac{1}{2}$ стак. риса.
 Зеленой петрушки и укропа.

71) Супъ съ лимономъ и перловою крупю. Приготовить, какъ супъ № 70, только вмѣсто риса взять $\frac{1}{2}$ стак. перловой крупы.

72) Супъ съ селлереемъ и рисомъ. Сварить бѣлый бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины, процедить. За часъ до обѣда опустить въ бульонъ очищенные и длинными кусочками нарѣзанные 3 корешка петрушки, три корешка селлерея и горсть сушеной зелени селлерея, сварить до мягкости. Передъ отпускомъ положить въ суповую миску $\frac{1}{2}$ лимона ломтиками нарѣзаннаго, безъ зеренъ, сметаны, отдѣльно въ бульонѣ отвареннаго рису или перловыхъ крупъ, еще листьевъ селлерея, налить бульономъ, подавать.

Выдать: 3 фунта говядины.
 8 петрушки. 3 селлерея.
 Горсть сушеной зелени селлерея.

$\frac{1}{2}$ стак. рису или перловой крупы.
 $\frac{1}{2}$ лимона.
 $\frac{1}{2}$ —1 стаканъ сметаны.

73) Супъ съ селлереемъ и перловою крупю. Приготавливается, какъ супъ № 72.

74) Супъ съ брюнвою и ячневою крупю. Сварить бѣлый бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины, процедить. За два часа до обѣда, взять $\frac{1}{2}$ стак. въ

холодной водѣ перемытыхъ ячневыхъ крупъ, 1 луковицу и очищенную брюкву, наръзанную равными кусками, сварить до мягкости отдѣльно, въ процѣженномъ бульонѣ. За полчаса положить туда же очищеннаго и наръзаннаго сыраго картофеля, сварить. Подавая, можно влить, по желанію, сметаны или сливокъ и всыпать зелени или разѣ вскипятить.

Выдать: 3 ф. говядины, 1 луковицу. | $\frac{1}{2}$ стак. ячневыхъ крупъ. Зелени.
1 ф. брюквы, 6—12 шт. картоф. | $\frac{1}{2}$ —1 стак. сметаны или густ. сливокъ.

75) Супъ изъ поросенка. Сварить бѣлый бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 3 фунтовъ поросенка, кореньевъ и приностей, процѣдить. Перловую крупу разварить отдѣльно съ 1 ложкою масла, выбить до бѣла, прибавить сметаны, развести процѣженнымъ бульономъ, вскипятить. Подавать, всыпавъ зеленой петрушки и укропу. Можно подавать супъ этотъ и съ фрикадельками изъ почки поросенка № 179, а поросенка подать отдѣльно съ хрѣномъ и со сметаной.

Выдать: 3—4 фун. поросенка. | 1—3 шт. лавроваго листа.
2 моркови, 1 петрушку. | $\frac{1}{2}$ стак. перловыхъ крупъ.
1 сельдерей, $\frac{1}{2}$ порея. | 1 или $1\frac{1}{2}$ стак. сметаны.
1 луков., 10—15 зерн. англ. перца. | Зеленой петрушки и укропу.

76) Супъ изъ утки съ перловою крупю и грибами. 1 цѣлую, большую, домашнюю утку сварить съ неподжаренными кореньями, приностями и 3—4 сушеными грибами; $\frac{1}{2}$ стакана перловыхъ крупъ разварить отдѣльно, положить въ нихъ 1 ложку масла, выбить до бѣла, прибавить $\frac{1}{2}$ или 1 стаканъ сметаны, развести всѣмъ процѣженнымъ бульономъ, разѣ вскипятить, подать съ разрѣзанною на части уткою. Сушеные грибы обдать кипяткомъ, вымыть тщательно отъ пыли и песку, сварить отдѣльно въ посоленной водѣ, вынуть ихъ, мелко нашинковать, опустить въ суповую миску вмѣстѣ съ зеленою петрушкою и укропомъ. Можно иногда для вкуса, прибавить лимоннаго соку или свекольнаго рассола, или сокъ изъ крыжовника.

Выдать: 1 большую домашнюю утку. | $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стак. перлов. крупъ, 1 ложку масла.
2 моркови, 1 петрушку, 1 сельдерей, | $\frac{1}{2}$ или 2 стакана сметаны.
 $\frac{1}{2}$ порея, 1 луковицу. | $\frac{1}{2}$ лимона, или свекольнаго рассола, или
3—4 сушеные грибка. | сокъ изъ крыжовника, зелень.
1—2 штуки лавроваго листа.

Изъ экономіи можно изъ утки сварить супъ съ перловою крупю, какъ сказано выше; утку же подать на второе блюдо съ картофелемъ, нашинкованными грибами и соусомъ.

77) Супъ изъ гуся съ перловою крупю и грибами. Варится какъ супъ изъ утки №76. Изъ экономіи можно также супъ подать отдѣльно, а гуся подѣ соусомъ. Въ такомъ случаѣ гусиную потроху употребить на супъ, а изъ всего остальнаго сварить, на другой день, супъ съ перловою крупю и сметаню.

Выдать: 3 ф. гуся. | 3—4 сушеные грибка.
2 моркови, 1 петрушку. | $\frac{1}{2}$ стак. перловой крупы.
 $\frac{1}{2}$ сельдерей, $\frac{1}{2}$ порея. | $\frac{1}{2}$ —1 стаканъ сметаны.
1—2 луковицы. | Зеленой петрушки и укропъ.

Д) СУПЫ—ПЮРЕ МЯСНЫЕ, вообще.

Примѣчаніе. Супы-пюре дѣлятся:

- а) На мясные супы съ мяснымъ пюре.
- б) На супы мясные съ пюре изъ овощей и зелени.
- в) На супы мясные съ пюре изъ крупъ.
- г) На супы мясные съ пюре изъ кореньевъ и грибовъ.
- д) На супы мясные съ пюре изъ мучнистыхъ овощей.

78) **Общія правила.** 1) Для суповъ-пюре вообще употребляется также бѣлый бульонъ, который варится безъ лука и основныхъ корней, чтобы не заглушать ими вкусъ того продукта, изъ котораго готовится пюре, за исключеніемъ бульона, приготовляемаго для мяснаго пюре. Въ такомъ бульонѣ можно варить основные корни, но только не поджаривая ихъ.

2) На 6 — 8 человекъ берется отъ $1\frac{1}{4}$ до $2\frac{1}{2}$ ф. говядины и $\frac{1}{2}$ ф. телячьей голяшки. Если же самое пюре готовится изъ курицы или дичи, то количество говядины и телятины можно уменьшить.

3) Супы-пюре ничѣмъ не подцѣвчиваютъ и не очищаютъ ни бѣлками, ни мясною оттяжкой, а только процѣживаютъ сквозь частое, суповое ситечко или салфетку.

4) Изъ чего-бы ни дѣлалось пюре надо протирать его горячимъ.

5) Такъ какъ протертое пюре отстаетъ отъ бульона, то для связи между ними кладется то ложка муки слегка прожаренная съ $\frac{1}{2}$ ложкою масла, то разваривается въ немъ французская булка, то кладется льезонъ изъ 2 желтковъ и $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ. Въ пюре же изъ водянистыхъ овощей прибавляется для густоты, перловое или рисовое пюре, называемое шлемомъ.

а) Супы мясные съ мяснымъ пюре.

Примѣчаніе къ этому сорту суповъ. Варится обыкновенный, бѣлый бульонъ, съ основными только корнями, сваренными, но не поджаренными.

Берется для этого бульона, на 6—8 человекъ, отъ $1\frac{1}{4}$ до $2\frac{1}{2}$ фун. говядины отъ подбедерка и $\frac{1}{2}$ фун. телячьей голяшки, для приданія бульону болѣе нѣжнаго вкуса и клейкости. Прибавить сырые лапки и крылышки отъ домашней птицы и изжаренныя уже кости отъ дичи, (выбрасывая ихъ спинки, которыя придають горечь), изъ которой будетъ готовиться пюре. Сполоснуть ихъ, положить въ суповой котелокъ къ говядинѣ, влить 9 стакановъ холодной воды, смѣрить лучинкою, долить еще 6 стакановъ, накрыть крышкою, вскипятить раза три, снимая накипь. Доваривать на маломъ огнѣ, какъ сказано въ общемъ примѣч. Посолить двумя ложечками соли, безъ верха, не болѣе, такъ какъ въ пюре кладется масло, которое можетъ быть иногда довольно солено, процѣдить сквозь ситечко.

Самое же пюре готовится слѣд. образомъ:

Если супъ-пюре изъ курицы, то очистивъ, сварить ее цѣликомъ въ бульонѣ и затѣмъ снять мякоть на пюре. Если же супъ-пюре изъ зайца, куропатки, тетерки, и проч. дичи вообще, то предварительно изжарить ее съ $\frac{1}{4}$ фун. масла, до полной готовности, потому что варить пюре въ бульонѣ уже нельзя будетъ. Стряхнуть съ нихъ горячее масло, въ которомъ жарились. Снять мясо съ костей. Какъ это изжаренное мясо дичи, такъ и вареное мясо курицы, мелко изрубить, истолочь въ каменной ступкѣ съ $\frac{1}{2}$ ложкою, кускомъ, столоваго масла, подливая, по немногу, процѣженного бульона; протереть сквозь частое сито. За $1\frac{1}{2}$ часа до отпуска, $\frac{1}{2}$ ложки масла поджарить, мѣшая съ полною ложкою муки или взять $1\frac{1}{2}$ ложки заранее приготовленной уже поджаренной муки № 390, развести стаканомъ горячаго, процѣженного бульона. Мѣшая, прокипятить хорошенько, влить въ мясное теплое пюре, размѣшать, положить туда же льезонъ т.е. 2 желтка, разбитые съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ густыхъ сливокъ, развести процѣженнымъ, теплымъ бульономъ, поставить на край плиты, положить еще $\frac{1}{2}$ ложки, кускомъ, сливочнаго масла. Если понадобится прибавить соли. Довести супъ-пюре, мѣшая, до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть.

Если супъ нельзя еще подавать то, чтобы онъ не остылъ, поставить кастрюлю на паръ, т.е. въ другую большую кастрюлю или глубокую сковороду съ кипящею водою. Въ суповую миску можно всыпать мелко изрубеннаго зеленого укропу или петрушки, положить кусочками то, что соотвѣтствуетъ каждому изъ нижеприведенныхъ суповъ-пюре.

79) **Супъ пюре изъ курицы.** вскипятить раза три бульонъ изъ $1\frac{1}{4}$ ф. говядины отъ подбедерка съ прибавленіемъ $\frac{1}{2}$ ф. телячьей голяшки. Снять накипь, опустить въ него очищенную 3-хъ фун. курицу, пучекъ зелени петрушки, сельсерея и порея, посолить 2 чайными ложечками соли, безъ верха.

Когда курица будетъ совершенно мягка, вынуть ее, отдѣлать мякоть отъ кожи и костей. Кожу и кости положить обратно въ бульонъ. Мякоть же курицы мелко изрубить, истолочь съ кускомъ сливочнаго масла, протереть сквозь сито.

Протертое пюре смѣшать со сваренною и протертою, перловкою крупкою, положить 2 желтка, разбитые съ $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ, размѣшать, развести процеженнымъ, общимъ бульономъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянiя, не переставая мѣшать.—Если надо подождать съ отпускомъ, то поставить супъ на парь, не переставая мѣшать.—Передъ подачей на столъ можно опустить въ супъ кусокъ сливочнаго масла.

Подается съ пирожками.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. говядины.
1—2 курицы ф. въ 3.
Пучекъ зелени.
 $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла.

1—2 желтка.
 $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{4}$ стак. густыхъ сливокъ.
 $\frac{1}{2}$ стак. перловыхъ крупъ.
Соли.

80) Супъ королевскiй. Сварить бѣлый бульонъ изъ $1\frac{1}{2}$ ф. говядины отъ подбедерка съ пучкомъ зелени. 1 курицу очистить, снять мясо съ костей и кожи, крылышки и пр. варить въ бульонѣ, мясо же изрубить мелко съ $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, $\frac{1}{4}$ ф. сырой копченой ветчины, $\frac{1}{4}$ ф. сырой говядины безъ жира, $\frac{1}{4}$ ф. сырой телятины, 1 морковь, $\frac{1}{2}$ петр., $\frac{1}{2}$ селлер., $\frac{1}{2}$ порея, поджарить до красна и до готовности, истолочь въ ступкѣ съ мякишемъ $\frac{1}{2}$ франц. булки, размоченной въ стаканѣ горячаго бульона; положить 2 желтка разбитыхъ съ $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ, размѣшать, протереть сквозь сито, развести процеженнымъ бульономъ, подогрѣть мѣшал, до самаго горячаго состоянiя, но не кипятить.

Подаются къ нему фаршированныя оливки, № 235, гренки № 217 или пирожки.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. гов., пучекъ зелени.
1—2 курицы, фунта въ 3.
 $\frac{1}{4}$ фунта копченой ветчины.
 $\frac{1}{4}$ ф. говядины.
 $\frac{1}{4}$ ф. телятины.

1 морковь, $\frac{1}{2}$ петрушки.
 $\frac{1}{2}$ селлера, $\frac{1}{2}$ порея.
 $\frac{1}{2}$ франц. булки.
 $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла.
2 желтка, $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ:

81) Супъ пюре изъ курицы съ раковыми шейками и цвѣтною капустою. Сварить точно такой же супъ изъ говядины, 1 морковки, пучка зелени и одной курицы, какъ сказано супъ-пюре изъ курицы № 79.

Въ суповую миску положить очищенныя раковыя шейки и отдѣльно въ бульонѣ отваренную головку цвѣтной капусты, раздѣленную на части.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. говядины.
2 курицы, въ 3 ф.
Пучекъ зелени.
1 морковь.
 $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла.

2 желтка, $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ.
 $\frac{1}{4}$ стак. перловой крупы.
20—30 раковъ.
Головку цвѣтной капусты.

82) Супъ пюре изъ индѣйки. Варить точно также, какъ супъ-пюре изъ курицы № 79, только вмѣсто 2-хъ курицъ взять одну небольшую индѣйку. Подать къ супу пирожки.

83) Супъ пюре изъ домашней утки. Варится какъ супъ пюре изъ курицы № 79, только вмѣсто 2-хъ курицъ, взять одну крупную утку.

84) Супъ пюре изъ зайца. Сварить бѣлый бульонъ, какъ сказано въ примѣчанiи, изъ 2 ф. говядины, 2—3 грибовъ, свекольнаго рассола и основныхъ кореньевъ. Зайца изжарить съ ложкою масла, снять мясо съ костей. Кости положить въ супъ, пусть варятся, а мякоть изрубить, истолочь въ каменной ступкѣ.

Поджарить муку съ масломъ, развести стаканомъ бульона и прокипятить. Смѣшать съ протертымъ пюре изъ зайца, положить 2 желтка разбитые съ $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ, развести процеженнымъ бульономъ, довести до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипеть, перелить въ суповую миску. Вмѣсто лезона изъ желтковъ можно положить иногда сметаны.

Выдать: 2 ф. говядины отъ подбедерка.

1—2 сушеные грибка.

Свекольнаго расола.

Зайца, $\frac{1}{4}$ ф. масла.

$\frac{1}{2}$ ложки масла и ложку муки или

$\frac{1}{2}$ стак. перловыхъ крупъ.

$\frac{1}{2}$ стак. сметаны или $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ и 2 желтка.

Къ этому супу подается жареный филей индѣйки, который нарѣзаетъ ломтиками, поджарить въ ложкѣ масла и передъ самымъ отпускомъ опустить въ супъ, или съ гренками № 216, 217.

85) Супъ пюре изъ тетерева. (Пропорція на 12 человекъ). Сварить бѣлый бульонъ изъ 4—6 ф. говядины, процедить.

Отдѣльно отварить 15 шампинеоновъ, $\frac{1}{2}$ ф. сладкаго мяса и 12 гребешковъ, нарѣзаетъ кусочками. Взять одного тетерева, изжарить съ масломъ. Снять мясо, а кости положить въ бульонъ, чтобъ съ ними доваривался. Мясо изрубить, прибавить мякишъ 1 ф. булки, размоченный въ стаканѣ горячаго бульона, $\frac{1}{3}$ ф. сливочнаго масла, истолочь, развести немного процеженнымъ бульономъ, протереть сквозь частое сито. Между тѣмъ взять для кнели другого, сырого еще тетерева. Съ сырого снять мясо съ костей, кости изжарить, положить въ бульонъ, за исключеніемъ спинокъ, чтобы въ немъ варились. Мясо изрубить, истолочь, прибавить мякишъ $\frac{1}{2}$ франц. булки, 2 яйца, $\frac{1}{8}$ ф. масла, соли, немного мушк. орѣху, 2—3 ложки густыхъ сливокъ, размѣшать, сдѣлать изъ этой массы кнель, т. е. маленькія клецки, слѣд. обр.: 2 чайныя ложечки смочить холодною водою; одною взять кусочекъ фарша, сгладить его краями второй ложечки, ровно съ краями; снять ею эту кнель, опуская ее въ соленый кипятокъ или бульонъ и такъ поступать до конца, вскипятить ихъ. Когда всплывутъ наверхъ и будутъ готовы, переложить ихъ дуршлаговою ложкою въ суповую миску.

Передъ отпускомъ, соединить шампинеоны, гребешки, сладкое мясо съ протертымъ пюре, развести всѣмъ бульономъ, непрестанно мѣшая, довести до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипеть, перелить осторожно въ суповую миску, чтобы не раздавить положенную въ миску кнель, подавать. Можно прибавить 1 стаканъ малаги. Кладутъ въ этотъ супъ и листья шпината, которые надо предварительно обдать кипяткомъ.

Выдать: 4—6 ф. говядины.

5 зер. англ. перца.

2 небольшие тетерева.

1 франц. булку.

$\frac{1}{4}$ ф. масла.

2 яйца, 2—3 ложки густ. сливокъ.

Мушк. орѣха (1 стак. малаги).

$\frac{1}{2}$ ф. сладкаго мяса, 12 гребешковъ.

15 шампинеоновъ.

($\frac{1}{8}$ фун. шпината) соли.

2 желтка, $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ.

86) Супъ пюре изъ дичи (Marie Louise). Сварить бѣлый бульонъ, какъ сказано въ примѣчаніи, изъ 3 фунтовъ говядины, процедить. 2 рябчика, или 2 куропатки, или 2 бекаса съ кишками, или 2 вальдшнепа съ кишками поджарить въ $\frac{1}{4}$ фунта масла, вынуть кости и вскипятить ихъ въ бульонѣ, мясо же изрубить, истолочь въ ступкѣ съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ бульона, развести стаканомъ горячаго бульона, положить отдѣльно разваренную и протертую перловую крупу, вбить 2 желтка, размѣшанные съ $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, протереть сквозь сито, развести всѣмъ бульономъ, подогрѣть, мѣшая, до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипеть. Подавая, положить въ миску, отдѣльно отваренную и кусочками нарѣзанную спаржу № 261 и кнель № 226.

Выдать: 2—3 фунта говядины. | $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла.
 Пучекъ зелени, 1 морковь. | $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, 2 желтка.
 2 рябчика или 2 курошатики. или | $\frac{1}{2}$ стак. перловыхъ крупъ.
 2 бекаса или 2 вальдшнепа. | $\frac{1}{4}$ фунта спаржи. На кнелъ № 226.

Къ этому супу подаютъ греночки № 216—217, или слоеные пирожки.

87) Супъ пюре изъ рябчиковъ или фазановъ съ шампанскимъ.

Сварить бѣлый бульонъ, какъ сказано въ примѣчаніи, изъ 2 — 3 фунтовъ говядины, $\frac{1}{2}$ фунта телячьихъ костей, процѣдить. 2 рябчика, или 2 бекаса, или 1 фазанъ или 2 вальдшнепа изжарить въ маслѣ, до полной готовности. Снять мясо съ костей, изрубить его ножомъ, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь частое сито. Изжаренныя же кости прокипятить съ говядиной. $\frac{1}{2}$ ложки масла поджарить съ ложкою муки, развести стаканомъ процѣженнаго бульона, размѣшать, прокипятить. Смѣшать съ мяснымъ пюре, положить 2 желтка и $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ, развести всѣмъ процѣженнымъ бульономъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія. Подавая на столъ, влить $\frac{1}{2}$ бутылки шампанскаго. Въ миску опустить отдѣльно свареную въ бульонѣ мясную кнелъ и спаржу.

Выдать: $2\frac{1}{2}$ ф. говядины, пуч. зелени. | 2 ложки масла, 1 ложку муки.
 $\frac{1}{2}$ ф. костей телячьихъ. | $\frac{1}{2}$ бутылки шампанскаго.
 (2 моркови, 1 петрушку. | $\frac{1}{2}$ чайной ложеч. мускатнаго цвѣта.
 $\frac{1}{2}$ сельдерея, $\frac{1}{2}$ порея. | Зеленой петрушки и укропу.
 2 рябчика или 2 бекаса, или 1 | 6 шт. спаржи и на кнелъ № 226.
 фазанъ, или 2 вальдшнепа.

Къ супу этому подаются греники съ сардинками, или слоеные пирожки, или пирожки въ раковинахъ.

б) Мясные супы съ пюре изъ овощей и зелени.

Примѣчаніе. Зеленъ и овощи предназначенныя для этого супа пюре, надо обмыть, очистить отъ кожицы, мелко нарѣзать, чтобы скорѣе разварились, налить ихъ горячей водой, дать разъ вскипѣть, слить воду, откинуть на сито, когда вода стечетъ, переложить въ широкій сотейникъ съ небольшою кучкомъ масла. чтобы помѣщались свободно, влить немного процѣженнаго бульона, чтобы покрыло дно, накрыть крышкою, тушить на маломъ огнѣ или въ духовой печи, чаще помѣшивая ложаточкой.

Или для большаго спокойствія, чтобы не прогорѣли, поставить этотъ сотейникъ на сковороду съ кипящею водою. Когда всѣ овощи разжарятся, протереть ихъ, горячими, сквозь частое сито, чтобы не протерлись крупинками.

Въ это протертое пюре положить $\frac{1}{2}$ ложки масла, которое предварительно хорошенъко прожарить съ полною ложкою муки.

Переложить все въ большую кастрюлю, подогрѣть пюре, развести понемногу, мѣшая ложаточкой, всѣмъ бульономъ, процѣженнымъ уже черезъ кисею или салфетку, положенныя на дурхшлагъ.

Бульонъ этотъ варится по большей части изъ кореньевъ и безъ лука, и только съ пучкомъ зелени. Соединивъ все такимъ образомъ, подогрѣть мѣшая, до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть, потому что иначе пюре свернется и отдѣлится отъ бульона.

Затѣмъ процѣдить весь бульонъ черезъ сито или рѣдкую салфетку, выкручивая ее. Процѣдивъ, поставить супъ до отпуска на паръ, чтобы былъ горячъ, но и не выкипѣть.

88) Супъ пюре изъ цвѣтной капусты. Сварить бѣлый бульонъ изъ $2\frac{1}{2}$ ф. говядины и $\frac{1}{2}$ ф. телячьей голяшки, не кладя ни кореньевъ, ни луку, а только пучекъ зелени петрушки, сельдерея и порея, процѣдить.

6 головокъ цвѣтной капусты иначе 3 фунта, очистить отъ зелени, сполоснуть, опустить въ холодную посоленную воду, для очистки отъ червячковъ. Отобрать самыя лучшій, крупный кочанъ, чтобы подать его къ супу, нарѣзаннымъ кусочками. Этотъ кочанъ опустить въ кипятокъ, разъ вскипятить, откинуть на рѣшето, переложить въ маленькую кастрюльку, залить процѣженнымъ бульономъ, варить часа $1\frac{1}{2}$.

Остальные же кочешки вынуть из соленой холодной воды, нарезать мелко, сложить в кастрюлю, положить с $\frac{1}{8}$ сливочного масла кускомъ, влить процеженнаго, жирнаго бульона, накрыть крышкою, поставить, на сковороду, с кипяченою водою, часто ее подливать, пока не станет мягкой, протереть сквозь сито.

Распустить в кастрюлькѣ $\frac{1}{2}$ ложки масла, всыпать ложку муки, поджарить ее слегка, чтобы не подрумянилась, развести стаканомъ процеженнаго бульона, прокипятить, положить в пюре, размѣшать до гладкости, развести, по немногу, процеженнымъ бульономъ, положить туда же 2 желтка разбитые с $\frac{1}{2}$ стаканомъ сливокъ, поставить на плиту, мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянiя, но не дать вскипѣть. Если пюре будетъ негладко, процѣдить сквозь частое сито.

Сваренный крупный кочанъ раздѣлить по кустикамъ, опустить в суповую миску, налить горячимъ бульономъ, подавать.

<p>Выдать: 2 ф. говядины. 1 ф. телячьей голяшк. Пучекъ зелени. 3 фун. цвѣтной капусты.</p>	<p> $\frac{1}{2}$ ложки масла. Ложку муки. 2 желтка. $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ.</p>
---	--

Подаютъ къ нему пирожки или раковый фаршъ в раковинахъ.

89) **Супъ изъ вишенъ со смоленскою крупю.** Сварить бѣлый бульонъ изъ 2 ф. говядины, процѣдить.

Выбрать косточки изъ зрѣлыхъ вишенъ, сложить вишни в кастрюлю, положить къ нимъ 1 ф. телятины, кусочекъ корицы, кардамона, $\frac{1}{2}$ ложки масла, налить бульономъ и варить на легкомъ огнѣ до готовности. Нѣсколько вишневыхъ косточекъ истолочь в ступкѣ, смѣшать съ остальными, налить бульономъ, варить отдѣльно в маленькой кастрюлѣ $\frac{1}{4}$ часа, подъ крышкою, процѣдить сквозь сито в вишни, потомъ прибавить туда же $\frac{1}{2}$ ф. тертаго кислосладкаго хлѣба, немного бульона и варить, пока пюре не погустѣетъ. Передъ самымъ отпускомъ протереть пюре сквозь сито, развести бульономъ, положить по вкусу сахару, соли и смѣшать съ разсыпчатой кашей изъ смоленскихъ крупъ, а именно: $\frac{1}{2}$ стак. смоленскихъ крупъ перетереть 1 яйцомъ, высушить в печи, просѣять сквозь рѣдкiй дурхшлагъ такъ, чтобы каждая крупка отдѣлялась. $\frac{2}{3}$ стак. воды вскипятить с $\frac{1}{2}$ ложкою масла и $\frac{1}{8}$ ложечки соли, всыпать круто крупы, живо мѣшая, держать на большемъ огнѣ, минутъ 5, потомъ поставить на меньшiй огонь, минутъ на 10, накрывъ крышкою. Затѣмъ размѣшать, чтобы не было комковъ, вставить в печь, мѣшая, чтобы чуть-чуть подрумянилась.

<p>Выдать: 2 ф. говядины 1 морковь. Пучекъ зелени. 1 ф. вишень, т. е. 3 ст., корицы. 1 ф. телятины, кардамона 2 — 3 зер.</p>	<p> $\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{2}$ фун. хлѣба. $\frac{1}{2}$ стакана сахара и соли. <i>На кашу:</i> $\frac{1}{2}$ ст. смоленскихъ крупъ, 1 яйцо. $\frac{3}{4}$ стакана воды, 1 ложку масла.</p>
---	---

90). **Супъ-пюре изъ свѣжихъ помидоровъ или томатовъ.** Сварить бѣлый бульонъ изъ $2\frac{1}{2}$ ф. говядины и $\frac{1}{2}$ ф. телячьихъ голяшекъ съ кореньями, безъ луковицы, но съ пучкомъ зелени, процѣдить.

Отъ 2 до 8 помидоровъ, смотря по ихъ величинѣ и зрѣлости обмыть, нарезать, выбросить зернышки, нарезать по мельче, тушить подъ крышкою с $\frac{1}{2}$ ложкою сливочнаго масла, чаще мѣшая, чтобы не пригорѣло, налить процеженнымъ бульономъ, прокипятить, протереть сквозь сито. Сварить отдѣльно, но не разварить $\frac{1}{2}$ стак. перловыхъ крупъ или риса, переложить къ протертымъ помидорамъ, влить $\frac{1}{2}$ ст. сметаны, налить всѣмъ бульономъ, разъ вскипятить, подавать съ зеленымъ укропомъ.

Выдать: 2 ¹ / ₂ ф. говядины. 1 ¹ / ₂ ф. телячьей голяшки. 3 ¹ / ₄ ф. основных корневеь. Пучек зелени.	2—8 помидоровъ или 1 ¹ / ₂ стак. томатовъ. 1 ¹ / ₂ стак. перловыхъ кр. или риса. 1 ¹ / ₂ ложки сливочнаго масла. 1 ¹ / ₂ —1 стак. сметаны, укропъ.
---	---

Этотъ супъ можно приготовить и безъ мяса, положивъ всю остальную провизию, какъ сказано выше.

Этотъ супъ можно разнообразить тѣмъ, что во 1-хъ въ бульонъ прибавить кости отъ курицы. Во 2-хъ вмѣстѣ риса или перловыхъ крупъ насыпать тушеные помидоры ложкою муки и съ нею иотушить и затѣмъ протереть.

Помидоры бываютъ очень кислы и въ такомъ случаѣ достаточно 2—3 шт. на 6—8 тарелокъ, если же они зрѣлыя и сладкіе, то можно положить и 8 и даже 10 шт.—А гдѣ они дороги, тамъ достаточно 1 шт. и въ такомъ случаѣ не выбрасывать сѣмячки, а тушить все вмѣстѣ и затѣмъ протереть сквозь сито.

Къ этому супу подаются пирожки изъ слоенаго тѣста съ мозгами, греночки и гренки № 216, 217, но лучше всего:

Помидоры, фаршированные слѣдующимъ образомъ: 1¹/₂ ф. телятины изрубить мелко, истолочь въ ступкѣ съ 1¹/₈ фунта вымятаго масла, 1 сырымъ яйцомъ, 1¹/₂ французской булки, намоченной въ молокѣ и выжатою; положить соли, 6 зеренъ англійскаго, толченаго перца, мушкатнаго орѣху, протереть сквозь сито, нафаршировать зеленые помидоры, штукъ 18, если очень маленькіе (вынувъ изъ нихъ осторожно всю середину), налить бульономъ, сварить на легкомъ огнѣ, подъ крышкою, опустить въ суповую мискою.

91) Супъ пюре изъ спаржи. Сварить бѣлый бульонъ изъ 1-й большой курицы, съ прибавленіемъ телячьей голяшки, безъ корневеь, но съ пучкомъ зелени, процѣдить. Взять 2¹/₂ ф. дешевой, суповой, но непременно молодой спаржи: отрѣзать головки, которыя отварить отдѣльно въ соленомъ кипяткѣ.

Остальное спаржи нарѣзать небольшими кусочками, сложить въ кастрюлю. положить ложку сливочнаго масла, процѣдить туда же немного бульона, накрыть крышкою, тушить часъ или полтора, пока спаржа не станетъ совершенно мягкой. Горячую протереть сквозь сито, смѣшать съ протертымъ рисомъ или перловою крупю, или съ ложкою муки, слегка прожаренною съ 1¹/₂ ложкою масла, прокипяченною въ стаканѣ бульона и процѣженною. Кипятить все вмѣстѣ минутъ 20—30. За 1¹/₂ часа до отпуска, снять жиръ съ общаго бульона, процѣдить сквозь частое ситечко или мокрую салфетку, медленно влить въ пюре, размѣшивая лопаточкою, лезонъ изъ 2 желтковъ и 1¹/₂ стак. густыхъ сливокъ, подогрѣть, мѣшая, до самаго горячаго состоянія, пока не покажется густой паръ, по желанію положивъ кусокъ сливочнаго масла, который распускать, мѣшая супъ ложкою, сверху внизъ; всыпать головки спаржи, перелить въ суповую миску, подавать.

Выдать: 1 большую курицу. 1 ¹ / ₂ ф. телячьей голяшки. Пучекъ зелени, укропа, петруш. и сельдерея. 2 ¹ / ₂ ф. спаржи и 1 ¹ / ₈ ф. сливочнаго масла.	1 ¹ / ₈ ф. сливочнаго масла въ супъ. 2 желтка, 1 ¹ / ₂ стак. сливокъ. 1 ¹ / ₂ стак. рису или перлов. крупъ. или 1 ¹ / ₂ стак. муки и 1 ¹ / ₂ ложки масла.
--	--

92) Супъ пюре изъ свѣжихъ огурцовъ. Сварить бульонъ изъ курицы съ телячью голяшкою, снять жиръ, процѣдить.

1 ф. огурцовъ очистить отъ кожицы и выдолбивъ самую середину съ зернышками, нарѣзать ломтиками, сварить въ соленомъ кипяткѣ, отлить на дуршлагъ, перелить холодною водою, когда обсохнутъ, положить въ суповую миску.

2 ф. огурцовъ пріятнаго вкуса очистить, разрѣзать каждый на 4 части, вырѣзать самую середину, т. е. зернышки, сложить въ кастрюлю, положить $\frac{1}{4}$ ф. вареной ветчины, 1 луковицу, 1 — 2 гвоздики, положить ложку муки поджаренную съ $\frac{1}{2}$ ложкою масла и прокипяченную со стаканомъ процеженнаго бульона, прокипятить.

Передъ отпускомъ, вынуть ветчину, а все остальное протереть сквозь сито, сложить въ кастрюлю, развести бульономъ, прибавить протертое пюре изъ перловыхъ крупъ, положить 2 желтка съ $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ, $\frac{1}{2}$ ложки кускомъ сливочнаго масла, посолить, подогрѣть, мѣшая сверху внизъ, до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть. Подавать съ зеленымъ укропомъ и перцомъ.

Выдать: 1 курицу.
1 ф. телячьей голяшки.
3 ф. огурцовъ.
 $\frac{1}{4}$ ф. вареной ветчины.
1 луковицу, 1—2 гвоздики.

$\frac{1}{2}$ ложки масла и ложку муки,
 $\frac{1}{4}$ стак. перловыхъ крупъ, см. № 94.
2 желтка и $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла кускомъ.
Зеленаго укропу, перцу.

93) Супъ-пюре зеленый изъ щавеля или шпината. Этотъ супъ готовится или изъ одного щавеля, или изъ одного шпината, или изъ щавеля пополамъ со шпинатомъ. Если изъ одного щавеля или шпината, то брать ихъ по $1\frac{1}{2}$ ф. болѣе или менѣе уже очищеннаго, еслп же по-поламъ, то по $\frac{3}{4}$ ф. каждого. Сварить бульонъ изъ 2—3 фунтовъ говядины, кореньевъ, $\frac{1}{2}$ фун. ветчины, пучка зелени, 2 — 3 сушоныхъ грибовъ, прибавивъ къ нимъ горсть очищеннаго укропа, потомъ процедить; $\frac{3}{4}$ или $1\frac{1}{2}$ фунта щавеля перебрать, вымыть, откинуть на рѣшето, мелко изрубить въ деревянной чашкѣ и выстѣть съ сокомъ переложить въ каменную кастрюлю, вскипятить до готовности въ его собственномъ соку, нисколько не подливая воды, протереть сквозь сито, развести процеженнымъ кипящимъ бульономъ, вскипятить, подправивъ ложкою муки разведенною холодною водою. Можно положить $\frac{1}{2}$ ложки масла, поджаренною съ мелко изрубленною луковицею.

$\frac{3}{4}$ или $1\frac{1}{2}$ фун. шпината перебрать, вымыть, откинуть на рѣшето, опустить въ посоленный кипятокъ съ содой, вскипятить до мягкости, откинуть на сито, обдать холодною водою; когда вода стечетъ, протереть сквозь сито въ каменную кастрюльку, положивъ въ нее тотчасъ кусокъ масла. Передъ самымъ отпускомъ бульонъ отставить отъ огня, положить въ него протертый шпинатъ, мелко нашинкованные грибы, сметану, размѣшавъ, тотчасъ подавать.

Выдать: 2—3 фун. говядины.
 $\frac{1}{2}$ ф. ветчины. 2—3 сущ. грибка.
Пучекъ зелени.
Горсть укропа, $\frac{3}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ ф. щав.
 $\frac{3}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ ф. шпината.

Ложку муки, ложку масла, луковицу.
 $\frac{1}{2}$ —2 стакана сметаны, или 2 желтка и
 $\frac{1}{2}$ —1 стак. сливокъ.
($\frac{1}{4}$ ложечки соды).

Если щавель молодой, его кладутъ больше и меньше муки; если же щавель старый и кислый, его кладутъ меньше, а больше муки. Выстѣ сметаны, щавель можно приправить 2 желтками съ $\frac{1}{2}$ или 1 стак. сливокъ, который вливъ въ супъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, отставить и тогда же положить протертый шпинатъ, грибы и тотчасъ подавать. Въ этотъ супъ кладется наръзанная ветчина, или подаются къ нему крутые яйца, или фаршированныя яйца, камадельки, шпротля, жареная гречневая каша, мозги въ раковинахъ и проч. проч.

в) Супы мясные съ пюре изъ крупъ..

Примѣчаніе. Супы пюре изъ крупъ готовятся, по большей части, изъ перловыхъ крупъ или риса и въ нихъ кладется львонъ изъ желтковъ и густыхъ сливокъ для того, чтобы протертыя крупы не отдѣлялись отъ бульона и не опадали на дно.

Для самостоятельнаго супа-пюре изъ перловыхъ крупъ или риса надо брать, на 6—8 человекъ по $\frac{1}{2}$ фунта крупъ, т. е. по 1 стакану, а если этотъ шлемъ прибавляется тѣмъ въ пюре изъ мяса, то достаточно по $\frac{1}{4}$ фун. т. е. по $\frac{1}{2}$ стакана крупъ.

94. Пюре или шлемъ изъ перловыхъ крупъ. Взять $\frac{1}{2}$ фунта, т. е. 1 стаканъ перловыхъ крупъ лучшаго сорта, перемыть, всыпать въ кастрюлю, налить холодной водой, чтобы покрыло, положивъ $\frac{1}{2}$ ложки сливочнаго масла кускомъ, накрыть крышкою, вскипятить на большомъ огнѣ, посолить, поставить на меньшей, — разварить, какъ можно лучше, помѣшивая лопаточкой, чтобы не пригорѣло. Горячимъ протереть сквозь сито. Развести полученное пюре горячимъ же процеженнымъ бульономъ, подливая его по немногу и тщательно размѣшивая, чтобы не было комковъ. Прокипятить хорошенько, процедить сквозь салфетку.

Тогда положить въ него лезонъ изъ 2 желтковъ, разбитыхъ съ $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ, влить по немногу стаканъ кипящаго бульона, шибко мѣшая развести общимъ процеженнымъ бульономъ, можно положить еще съ $\frac{1}{2}$ ложки сливочнаго масла кускомъ. Довести до самаго горячаго состоянія, мѣшая ложкою снизу вверхъ, но не дать вскипѣть. Тотчасъ подавать, всыпавъ въ миску немного сваренныхъ, перловыхъ, непротертыхъ крупъ, для того, чтобы было извѣстно изъ какой крупы сдѣлано пюре.

95) Пюре или шлемъ изъ риса. Взять $\frac{1}{2}$ ф. т. е. 1 стаканъ самаго лучшаго, королевскаго риса, перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, откинуть на рѣшето, сложить въ кастрюлю, залить крутымъ кипяткомъ. На большомъ огнѣ дать разъ вскипѣть, откинуть на рѣшето, переложить въ кастрюлю, положить $\frac{1}{2}$ ложки сливочнаго масла кускомъ, залить кипяткомъ, сварить на маломъ огнѣ до готовности. Горячимъ протереть сквозь частое сито, развести процеженнымъ бульономъ, прокипятить, процедить сквозь салфетку; 2 желтка разбить съ $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ, развести ихъ стаканомъ бульона, положить по желанію еще $\frac{1}{2}$ ложки сливочнаго масла кускомъ, влить все въ процеженный бульонъ, поставить на плиту. Мѣшая ложкою снизу вверхъ, довести до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть.

96) Супъ пюре изъ риса. Сварить бѣлый бульонъ изъ 3 ф. говядины и пучка зелени; 1 стаканъ риса сварить, какъ сказано въ № 95, протереть, развести процеженнымъ бульономъ, прокипятить, процедить сквозь салфетку, положить желтки со сливками, подогрѣть до самаго горячаго состоянія. Всыпать въ миску немного свареннаго, но не протертаго рису, налить бульономъ, подавать.

Выдать: 3 фун. говядины.

Пучекъ зелени, 1 селлерей.

1 стаканъ риса, ложку масла.

2 ложки, $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ.

97) Супъ пюре изъ перловыхъ крупъ. Сварить бульонъ изъ говядины или курицы, кореньевъ селлерей, петрушки и пучка зелени, процедить. Иногда употребить 3—6 сущ. грибовъ, которые и отварить отдѣльно; 1 стак. перловой, голландской крупы иначе рояль, разварить отдѣльно въ водѣ, какъ сказ. въ № 94, горячимъ протереть сквозь дуршлагъ, подогрѣть, развести горячимъ бульономъ, посолить, влить по вкусу грибнаго отвара, положить 2 желтка и $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ, мѣшая подогрѣть до самаго горячаго состоянія. Вливая въ миску можно еще разъ процедить сквозь ситечко.

Выдать: 2—3 ф. говядину или

1 курицу.

1 селлерей, 1 петрушку.

Пучекъ зелени.

3—6 сущ. гриба.

1 стак. перловыхъ крупъ.

2 желтка и $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ.

Подать греночки № 216, или пирожки съ грибнымъ фаршемъ, употребивъ грибы, которые варились для супа.

98) **Супъ пюре свѣтло-зеленый** (*Bagration's*), со спаржею кнелю и эссенціею шпината. Сварить бѣлый бульонъ изъ говядины, немного кореньевъ, пучка зелени, процѣдить. Разварить отдѣльно въ бульонѣ $\frac{3}{4}$ стакана перловыхъ крупъ, протереть сквозь сито, развести бульономъ. Передъ отпускомъ влить 2 желтка разбитые съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ сливокъ и процѣженные, подогрѣть мѣшая, до самаго горячаго состоянія, какъ сказ. въ № 94. Въ суповую миску положить эссенцію, т. е. пюре изъ шпината, который надо сперва перебрать, вымыть, выжать, осушить въ соленый кипятокъ, сварить, откинуть на рѣшетку, обдать холодною водою. Когда вода стечетъ, протереть сквозь сито, положить шпинатъ въ суповую миску, размѣшавъ съ $\frac{1}{2}$ ложкою сливочнаго масла, развести не много горячимъ супомъ, влить тотчасъ остальной супъ, подавать, всыпавъ въ него, отдѣльно отваренную въ соленой водѣ, спаржу и кнель. Супъ этотъ долженъ быть отъ шпината свѣтло-зеленый.

Выдать: 3 фунта говядины.

1 морковь, порей, сельдерей.

Петрушку, луков. пуч. зелени.

$\frac{3}{4}$ стак. перловыхъ крупъ.

$\frac{1}{2}$ фунта шпината.

$\frac{1}{2}$ стак. сливокъ и 2 желтка.

$\frac{1}{2}$ ложки сливочн. масла.

$\frac{1}{4}$ фунта спаржи.

На кнель № 226.

Подавать съ слоеными пирожками въ раковинахъ.

99) **Супъ пюре изъ топіока.** Сварить бѣлый бульонъ изъ говядины и кореньевъ, процѣдить. $\frac{1}{4}$ фунта купленнаго готоваго топіока (родъ саго) всыпать въ кипящій бульонъ, дать развариться, протереть сквозь сито. Передъ отпускомъ приправить сливками съ желтками, подогрѣть, мѣшая до самаго горячаго состоянія, но не кипятить. Положить въ суповую миску кнель разныхъ сортовъ; если супъ варится на большое количество персонъ, то кладется кнель изъ говядины, телятины, съ раковымъ масломъ и пр., нарѣзавъ ее ломтиками, положить 3 — 6 шт. трюфелей вскипяченныхъ въ мадерѣ, сладкаго мяса и $\frac{1}{2}$ стакана портвейна или хереса, залить супомъ, подавать съ пирожками.

Выдать: 3 фунта говядины, кореньевъ.

Пучекъ зелени.

$\frac{1}{2}$ стак. топіока

$\frac{1}{2}$ ст. сливокъ и 2 желтка.

3—6 шт. трюфелей вскипяченныхъ въ мадерѣ, сладкаго мяса.

$\frac{1}{2}$ —1 стак. портвейна или хереса.

На кнель № 226, 227..

100) **Супъ—пюре гамбургскій съ овсяною крупю.** Сварить бѣлый бульонъ изъ 3 ф. говядины, процѣдить. Вскипятить отдѣльно воды, всыпать 1 стаканъ простой овсянки или геркулеса, разварить, протереть сквозь сито, подогрѣть, развести горячимъ бульономъ, положить лимонной цедры съ $\frac{1}{4}$ лимона, вершокъ корицы, $\frac{1}{2}$ стак. кипяткомъ обваренной коринки, $\frac{1}{2}$ стак. на теркѣ натертаго миндаля, 3—4 куска сахара, посолить, прокпятить, отставить на край плиты, влить 2 рюмки рома и два желтка разбитые съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ сливокъ, подогрѣть, мѣшая до самаго горячаго состоянія, подавать.

Выдать: 3 ф. говядины.

$\frac{1}{4}$ лимона.

$\frac{1}{2}$ стак. коринки.

$\frac{1}{2}$ стак. миндаля.

3—4 куска сахара.

1 стак. овсянки или геркулеса.

2 рюмки рома.

Вершокъ корицы.

101) **Супъ пюре изъ хлѣба съ виномъ.** $\frac{3}{4}$ фунта черстваго мякиша ржанаго хлѣба, мелко накрошоннаго, тушить въ кастрюлѣ подъ крышкою съ ложкою масла. развести бульономъ изъ 3 фунтовъ говядины, протереть сквозь сито. Передъ отпускомъ влить 1 стаканъ мадеры или хереса.

Чтобы супъ былъ темнаго цвѣта, то поджечь на маленькой сковородкѣ куска 2 сахара, развести бульономъ, а послѣ уже влить вина; можно влить льезонъ, подогрѣть супъ, мѣшая до самаго горячаго состоянія, подавать.

Выдать: 3 фунта говядины. $\frac{1}{3}$ фунта масла. $\frac{3}{4}$ ф. ржанаго хлѣба.	1 стак. мадеры или хересу. 2. куска сахара. (2 желтка $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ).
---	---

г) Супы мясные съ пюре изъ кореньевъ и грибовъ.

Примѣч. Сварить бѣлый бульонъ изъ 2 $\frac{1}{2}$ ф. говядины, $\frac{1}{2}$ ф. телячьихъ голяшъ, безъ луку и кореньевъ съ пучкомъ только зелени, снять съ бульона жиръ, процѣдить сквозь салфетку. Взять на 6—8 человекъ 2 фун. моркови, или 2 фун. рѣпы, или брюквы, кореньевъ селлера, или петрушки, или земляныхъ грушъ и пр. вымыть ихъ и не дотрагиваясь до нихъ ножомъ, опустить ихъ въ теплую воду, разъ только вскипятить т. е. обланжирить, чтобы удалить горечь и вкусъ сыровизны, откинуть на рѣшето, тогда очистить ихъ, съ рѣпы же снять довольно толстый слой верхней кожи, перемыть, нарѣзать, какъ можно мельче. Положить въ широкую кастрюлю подложки масла, на него коренья, налить не болѣе стакана процѣженнаго бульона, размѣшать, накрыть крышкою, тушить на краю плиты, чаще помѣшивая лопаточкой, чтобы не пригорѣло. подливая бульона, если понадобится, потому что одни коренья и овощи сочивѣе, другіе менѣе сочны. Положить туда же ложку муки, поджаренную съ $\frac{1}{2}$ ложкою масла и прокипяченную со стаканомъ бульона. Когда коренья утушатся и будутъ совершенно мягки, тотчасъ горячими протереть сквозь частое сито, налить процѣженнымъ бульономъ, прокипятить, процѣдить сквозь салфетку, ее выкручивая. Влить 2 желтка, разбитые съ $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, размѣшать, подогрѣть супъ до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть, подавать.

Въ суповую миску кладутъ зеленый укропъ, а также ровно нарѣзанные кусочки тѣхъ кореньевъ или овощей, изъ которыхъ готовится пюре.

Къ этому супу подаются гречочки № 216 218.

102) Супъ пюре изъ лука съ саго. Сварить бульонъ изъ 3—4 фунтовъ телячьихъ костей, процѣдить. 1 ф. луковицъ очистить, нарѣзать мелко, положить въ кастрюлю съ ложкою масла, поджарить, но не поддумянить, всыпать ложку муки, влить бульонъ, разварить лукъ, протереть сквозь сито, развести, какъ слѣдуетъ, бульономъ, посолить, положить 2 желтка съ $\frac{1}{2}$ ст. густыхъ сливокъ, подогрѣть, мѣшая, до самаго горячаго состоянія. Положить въ суповую миску отдѣльно сваренное въ бульонѣ саго, налить бульономъ, подавать.

Выдать: 3—4 фун. телячьихъ костей. 1 фун. луку, 1 ложку масла. 1 ложку муки, соли.	$\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ, 2 желтка. Мушкатнаго орѣха, $\frac{1}{4}$ стак. саго.
---	---

103) Супъ пюре изъ рѣпы съ уткою. Сварить бѣлый бульонъ изъ 1—2 фун. говядины, безъ кореньевъ, процѣдить.

Между тѣмъ распустить въ кастрюлѣ масла, положить очищенную утку, поджарить ее на плитѣ, чаще ее переворачивая. Вымыть рѣпу, не дотрагиваясь до нея ножомъ, опустить въ теплую воду, разъ только вскипятить, т. е. обланжирить, чтобы удалить горечь и вкусъ сыровизны, откинуть на рѣшето. Тогда снять съ рѣпы довольно толстый слой верхней кожи, перемыть, нарѣзать какъ можно мельче. Положить къ уткѣ, подлить бульона, варить подъ крышкою до мягкости. Вынуть утку, поставить ее на паръ, чтобы не обсохла, т. е. сложить въ кастрюлю съ кипящею водою, чаще ее подливая, а рѣпу протереть сквозь сито. Ложку муки поджарить съ $\frac{1}{2}$ ложкою масла, развести стаканомъ бульона, размѣшать, прокипятить, смѣшать съ протертою рѣпою, подогрѣть, развести горячимъ бульономъ, посолить, влить $\frac{1}{2}$ —1 стак. малаги, разъ вскипятить. Разрѣзать утку, опустить ее въ миску, налить горячимъ супомъ, подавать.

Выдать: 1—2 ф. говядины.
Небольшую домашнюю утку.
2½ ф. рѣпы.

1 ложку масла.
Ложку, муки и ¼ ложки масла.
(¼—1 стаканъ малаги).

104) Супъ пюре изъ зеленой фасоли. Сварить бульонъ изъ 2—3 фунт. говядины и немного кореньевъ, процѣдить. 1 фунтъ зеленой фасоли очистить отъ жловокъ, опустить въ крутой, соленый кипятокъ, вскипятить, откинуть на рѣшето. Мелко нарѣзать, опустить въ кипящій бульонъ, съ ложкою муки и ½ ложкою масла, кипятить, пока фасоль разварится. Тогда процѣдить, протереть сквозь сито. ½ стакана сливокъ размѣшать съ 2 желтками, процѣдить въ каменную кастрюльку, развести бульономъ, влить въ остальной бульонъ мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянiя, но не дать вскипѣть, подавать съ гречочками.

Выдать: 2—3 ф. говяд., 1 ф. зел. фасоли.
Кореньевъ понемногу.

1 ложку муки, ½ ложки масла.
½ стак. сливокъ и 2 желтка.

105) Супъ пюре изъ артишоковъ. Сварить бульонъ № 1, пзъ 3 ф. говядины и немного кореньевъ, процѣдить; 20 артишоковъ очистить, вымыть, опустить въ кипящій бульонъ, сварить до готовности, протереть сквозь сито. ½ ложки масла, 1 ложку муки поджарить, развести бульономъ, прокипятить, смѣшать съ пюре изъ артишоковъ; 2 желтка и ½ стак. сливокъ процѣдить, развести стаканомъ бульона, влить въ остальной бульонъ мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянiя.

Выдать: 3 фун. говядины, 2 моркови.
20 артишоковъ, ½ фун. масла.

1 ложку муки.
½ стак. сливокъ, 2 желтка.

Подавать съ гречочками изъ кислосладкаго хлѣба.

106) Супъ пюре изъ моркови или брюквы. Сварить бульонъ изъ 3 фун. говядины, процѣдить; взять 2 фунта красной моркови, вымыть ее, но не чистить ножомъ, опустить въ холодную воду, разъ только вскипятить, откинуть на сито, очистить, мелко нарѣзать, сердцевину выбросить, налить бульономъ, положить ½ ложки масла съ ½ ложкою муки, сварить до мягкости, протереть все сквозь дурхшлагъ, положить соли и немного сахара. 2 желтка смѣшать съ ½ ст. сливокъ, процѣдить въ каменную кастрюльку, налить кипящаго бульона, шибко мѣшая, влить въ общiй бульонъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянiя, посолить, процѣдить въ суповую миску, подавать съ гречочками № 176.

Выдать: 3 ф. говяд. 1½—2 ф. моркови.
1 ложку муки, ½ ложки масла.

½ стак. сливокъ, 2 желтка.
1—2 куска сахара.

Морковь можно и не опускать въ холодную воду, чтобы разъ вскипѣла, а просто очистить, вымыть, нарѣзать кусочками, сердцевину выбросить, налить немного бульономъ, разварить, протереть сквозь сито и т. д.

107) Супъ пюре изъ селлеря. Сварить бѣлый бульонъ изъ 2½ ф. говядины и ½ тел. костей, процѣдить; 1½ ф. селлеря очистить, мелко нарѣзать, всыпать въ кастрюльку, положить ложку масла, налить процѣженнымъ бульономъ, прибавить мякишъ 5 копѣчной франц. булки разварить, протереть все сквозь дурхшлагъ. Влить 2 желтка съ ½ стак. сливокъ, подогрѣть, мѣшая до самаго горячаго состоянiя, развести бульономъ, какъ слѣдуетъ, всыпавъ зелени—петрушки, подавать съ гречками или съ телячьей грудинкою.

Выдать: ½ ф. гов. ½ ф. тел. костей.
2 ф. корней селлеря.

5 коп. франц. булку.
2 желтка, ½ стак. сливокъ.

108) Супъ пюре изъ земляныхъ грушъ. Варится какъ супъ пюре изъ моркови № 106, только вмѣсто моркови взять земляныхъ грушъ.

Выдать: 2 $\frac{1}{2}$ ф. говяд., $\frac{1}{2}$ ф. тел. голяш.		$\frac{1}{2}$ ложки масла, 1 ложку муки.
2 ф. землян. грушъ.		2 желт. $\frac{1}{3}$ стак. сливокъ.

109) Супъ пюре изъ каштановъ. Сварить бульонъ безъ кореньевъ и специй, снять жиръ, процѣдить сквозь салфетку; 2 фун. каштановъ обдать кипяткомъ, накрыть, дать постоять недолго; снять затѣмъ скорлупу и кожицу, пересыпать каштаны въ кастрюльку, налить процѣженнымъ бульономъ, варить, пока не разварятся, протереть сквозь дуршлагъ, развести всѣмъ бульономъ, подогрѣть, влить мѣшая $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ смѣшанныхъ съ процѣженными желтками, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть. Въ суповую миску можно влить вина сотерна и положить кнелъ изъ мяснаго фарша, налить супомъ, подавать.

Выдать: 2 $\frac{1}{2}$ ф. говядины,		$\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, и 2 желтка.
$\frac{1}{2}$ ф. тел. голяшекъ.		$\frac{1}{2}$ —1 $\frac{1}{2}$ стак. сотерна.
1 $\frac{1}{2}$ ф. каштановъ.		На кнелъ № 226.

110) Супъ пюре изъ шампиньоновъ и ершей. Сварить бѣлый бульонъ изъ 2 $\frac{1}{2}$ фун. говядины, $\frac{1}{2}$ фун. телячьихъ голяшекъ, пучка зелени, процѣдить. Взять 20 шт. ершей, снять съ нихъ филея, а кости, перемывъ, положить въ бульонъ; $\frac{1}{2}$ стак. риса, 10 шампиньоновъ, ложку масла, налить немного бульономъ, разварить, протереть сквозь сито, развести всѣмъ бульономъ, поставить на воду, т. е. на сотейникъ съ кипящею водою, мѣшая ложкою какъ можно чаще, чтобы пюре не остѣло. Снять съ филеевъ кожицу, сварить ихъ въ бульонѣ, опустить въ суповую миску. 2 желтка, $\frac{1}{2}$ стакана густыхъ сливокъ процѣдить, развести стаканомъ супа, поставить на плиту, подогрѣть мѣшая до самаго горячаго состоянія, развести всѣмъ супомъ, всыпать зеленой петрушки и укропа.

Выдать: 2 $\frac{1}{2}$ ф. говяд. $\frac{1}{2}$ ф. тел. голяш.		$\frac{1}{3}$ ф. сливочн. масла.
20 ершей, 10 шампиньоновъ.		$\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, 2 желтка.
$\frac{1}{2}$ стакана риса.		Зелени.

111) Супъ пюре изъ свѣжихъ грибовъ. Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, процѣдить. Полную глубокую тарелку какихъ нибудь свѣжихъ грибовъ, кромѣ волнушекъ, очистить, перемыть хорошенько въ нѣсколькихъ холодныхъ водахъ, разрѣзать, положить въ каменную кастрюльку, тушить до готовности, положивъ ложку масла, всыпать потомъ ложку муки, немного посолить, кто хочетъ, прибавить въ маслѣ поджаренную луковичу, размѣшать, развести бульономъ, варить пока не сдѣлаются мягкими, процѣдить, протереть сквозь сито. 2 желтка размѣшать съ $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, развести стаканомъ бульона, процѣдить въ бульонъ, посолить, подогрѣть, мѣшая до самаго горячаго состоянія. Подавая, всыпать мелко истолченнаго простаго перцу.

Выдать: 3 ф. говядины.		1 луковичу, ложку масла.
10—15 зер. англ. перца.		1 ложку муки.
1—2 шт. лавроваго листа.		2 желтка и $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ.
Глубокую тарелку очищенныхъ свѣжихъ грибовъ.		Простаго перцу.

112) Супъ пюре съ трюфелями, шампиньонами, виномъ и проч. Сварить бульонъ изъ говядины, процѣдить. Ложку масла, $\frac{1}{2}$ стак. муки размѣшать, развести немного бульономъ, прокипятить, процѣдить, развести всѣмъ бульономъ. Передъ отпускомъ положить сливки съ желтками, шибко мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянія. Положить въ суповую миску отдѣльно свареную и ломтиками нарѣзанную кнелъ, сладкое мясо, въ мадерѣ вскипяченныя трюфели, утушенные въ маслѣ шампиньоны съ лимономъ, влить хересу, налить супомъ. Подавать съ пирожками въ раковинахъ.

Выдать: 8 ф. говяд., немного кореньевъ.
Ложку масла, $\frac{1}{2}$ стак. муки.
 $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ и 2 желтка.
Шт. 6 трюф. и $\frac{1}{2}$ ст. мадеры.
6—10 шамп., лож. масла.

Ломтика 2—3 лимона.
 $\frac{1}{2}$ —1 стак. хересу.
На кнелъ отъ № 226 до 235.
Сладкаго мяса съ $\frac{1}{2}$ фунта.

д) Супы мясные съ пюре изъ мучнистыхъ овощей.

Примѣчаніе. Варить бѣлый бульонъ изъ говядины отъ бедра, подбедерка или середины грудины, по большей части, безъ кореньевъ, но съ пучкомъ зелени.

Въ эти супы кладется не всегда мука съ масломъ, а и черствая, натертая французская булка, которая и варится вмѣстѣ съ тѣми овощами, изъ которыхъ готовится пюре;—льезонъ кладется также по желанію изъ желтковъ и сливокъ. Въ суповую мяску можно класть кусочками наръзанную и въ бульонѣ вскипяченную ветчину.

113) Супъ-пюре изъ простого, сушенога гороха. вскипятить на большомъ огнѣ 2 фун. говядины, снять пѣну, положить пучекъ зелени и $\frac{1}{2}$ —1 фун жирной, копченой, сырой ветчины, оскобленной отъ копоти, или просто кусокъ кожи отъ копченой и испеченой ветчины. 1 фун. гороха намочить, за нѣсколько часовъ, въ холодную воду, откинуть на рѣшето. Когда вода стечетъ переложить въ кастрюлю, налить холодной водой, чтобы покрыло. Положить $\frac{1}{2}$ ложки столоваго масла кускомъ, немного тертой черствой булки, накрыть крышкою, вскипятить на большомъ огнѣ, переставить на меньшій, на край плиты, разварить, какъ можно лучше, безъ соли, помѣшывая лопаточкой. Горячимъ протереть сквозь сито. Подогрѣвъ пюре, развести, мѣшая горячимъ же процеженнымъ бульономъ, прокипятить хорошенько, процедить, опустить въ него наръзанную ровными кусочками ветчину, можно положить $\frac{1}{2}$ ложки сливочнаго масла, посолить подогрѣть, до самаго горячаго состоянія, подавать. Нѣкоторые сыплютъ въ мяску зеленый укропъ, а при варкѣ супа заправляютъ его поджареннымъ рѣпчатымъ или зеленымъ лукомъ. Нѣкоторые кладутъ подъ конецъ сметану, давъ съ нею вскипѣть.

Выдать: 1—3 ф. говяд., $\frac{1}{2}$ —1 ф. ветчины.
Пучекъ зелени, 1 ф. гороха.
 $\frac{1}{2}$ франц. булки, укропъ.

$\frac{1}{2}$ ложки столоваго масла.
($\frac{1}{2}$ лож. сливочнаго) лукъ.
($\frac{1}{2}$ стак. сметаны).

Подаются къ гороховому супу греночки № 216.

114) Супъ-пюре изъ бѣлыхъ бобовъ. Сварить бѣлый бульонъ, какъ обыкновенно изъ говядины, съ прибавленіемъ кто любитъ ветчины, снять жиръ, процедить. Между тѣмъ взять 1 фун. бобовъ, намочить ихъ, за нѣсколько часовъ въ холодную воду и т. д. какъ сказано о супѣ гороховомъ № 113. Когда будетъ совершенно готовъ и процеженъ, можно положить въ него 2 желтка съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ сливокъ, размѣшать, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, или просто всыпать зелени, подавать.

Выдать: 3 фун. говядины.
Или 2 фун. и 1 ф. ветчины.
1 морковь. (1 луковицу).
2 полн. стак. или 1 ф. бобовъ.
Пучекъ зелени петруш. и сел.

Ложку масла.
(2 желтка и $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ).
 $\frac{1}{2}$ —3 коп. черствой булки.
(Зеленый укропъ),

Къ этому супу подаются греночки № 216 и кусочки ветчины.

115) Супъ-пюре изъ чечевицы. Сварить бѣлый бульонъ изъ говядины съ ветчиною, пучкомъ зелени, процедить. 1 стаканъ чечевицы достаточно, но такъ какъ она не всегда скоро и хорошо разваривается, то, на всякій случай, брать 2 стакана. Намочить ее въ холодную воду на нѣсколько часовъ, откинуть на рѣшето, переложить въ кастрюльку, положить 1 луковицу, накрошенную морковь, натертую черствую булку, налить теплою уже водою, прокипятить, снять накипь, перелить въ горшечекъ, положить ложку масла, поставить въ духовую печь, накрывъ крышкою. Когда упрѣтъ,

горячимъ протереть сквозь сито, подогрѣть пюре, развести его процеженнымъ бульономъ, посолить, можно положить 2 желтка съ $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ, мѣшая, сверху внизъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, подавать. Въ миску всыпать зеленого укропу и ровными кусочками наръзанную ветчину.

Выдать: $2\frac{1}{2}$ фун. говядины.		1 луковицу.
Или 2 фун. говяд. и $\frac{1}{2}$ —1 фун. ветчины.		$\frac{1}{2}$ трехкоп. булки.
1 фун. чечевицы, 1 морковь.		(2 желтка и $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ)
		Зеленаго укропу.

116) Супъ-пюре изъ картофеля. Сварить бульонъ изъ 3 фун. говядины или изъ 2 фун. говядины и 1 фун. ветчины, или просто изъ однихъ жареныхъ костей оставшихся отъ ростбифа. Сырую говядину сполоснуть, налить холодною водою, накрыть крышкой, 3 раза вскипятить на большомъ огнѣ, снять пѣну, положить пучекъ зелени и кто хочетъ разъ вскипяченную и очищенную отъ копоти ветчину, сварить бульонъ до готовности; $1\frac{1}{2}$ фун. очищеннаго отъ кожицы и вымытаго, свѣжаго картофеля, налить холодною водою, чтобы покрыло, посолить чайною ложечкою соли, положить $\frac{1}{2}$ ложки масла кускомъ, и мякотъ $\frac{1}{2}$ трехкопѣечной булки, накрыть крышкой, вскипятить на большомъ огнѣ, доваривать на меньшемъ, горячимъ протереть сквозь сито, положить $\frac{1}{2}$ ложки муки, прожареной съ ложкою масла, размѣшать, подогрѣть, развести горячимъ, процеженнымъ всѣмъ бульономъ, размѣшать, прокипятить, процедить, положить кусочками наръзанную ветчину, вскипятить. Въ суповую миску всыпать укропу. Для разнообразія можно положить одновременно съ ветчиною $\frac{1}{2}$ стак. свѣжей сметаны, разъ вскипятить. Или вмѣсто сметаны положить 2 желтка, разбитые съ $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія.

Выдать: 2—3 фун. говядины.		$\frac{1}{2}$ трехкоп. булки.
$\frac{1}{2}$ —1 фун. ветчины.		($\frac{1}{2}$ стак. сметаны или
$1\frac{1}{2}$ фунта картофеля, пучекъ зелени.		2 желтка и $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ)
$\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{2}$ ложки мукп.		Соли (зеленаго укропу и петрушки). На гренокки № 216.

Е) СУПЫ РЫБНЫЕ.

Примѣчаніе. Супы рыбные бываютъ двухъ сортовъ, а именно: чистый, рыбный наваръ или бульонъ называется ухаю, а приправленный мукою съ масломъ и разными гарнирами называется заправочнымъ рыбнымъ супомъ.

а) Уха готовится изъ нѣсколькихъ сортовъ рыбы, какъ-то: изъ ершей, окуней, налима и сига. Чтобы получилась вкусная и крѣпкая уха необходимо брать сразу нѣсколько сортовъ, которые имѣли бы необходимыя для этого качества, какъ-то: клейкость, нѣжность и сладость, такъ напр. ерши и окуни придаютъ ухѣ и вкусъ, и клейкость, а сигъ и налимъ—нѣжность и сладость.

б) Самая вкусная уха бываетъ изъ самой свѣжей, только что заколотой рыбы. Если она полежитъ хотя нѣсколько часовъ, то уха уже далеко не бываетъ такая вкусная, какъ изъ только что заколотой. Если уха готовится изъ живой рыбы, то въ нее для вкуса ничего не надо класть, развѣ одну луковицу. Если же употреблена рыба уже сонная, то класть бѣлые коренья, соль, перецъ, лавр. листь, лукъ, букетъ зелени, укропъ, ломтики лимона безъ зеренъ и бѣлой корицы.

в) Чтобы уха была вполне прозрачна ее очищаютъ оттяжкой изъ паюсной икры или изъ бѣлковъ, послѣдніе хуже первой, бѣлки ухудшаютъ вкусъ навару.

г) Оттяжка дѣлается слѣд. образъ: растолочь въ ступкѣ, какъ можно мельче, на 6 человѣкъ, не болѣе $\frac{1}{8}$ ф. паюсной икры, влить съ полстакана холодною воды, размѣшать, подлить стаканъ процеженной, непремѣнно, горячей ухи, размѣшать и теплую влить въ общую процеженную уху, которую начать въ то время, шибко мѣшать ложечкою въ одну сторону. Отставить на край плиты, накрыть крышкой, поддержать минутъ 10—15, пока не сдѣлается прозрачною. Тогда процедить сквозь мокрую салфетку, натянутую на табуретку. вскипятить еще разъ.

д) На 6 тарелокъ ухи надо класть 2 ложечки соли, потому что вкусу досолить.

ж) Какъ мясной бульонъ, чѣмъ больше въ немъ мяса, тѣмъ онъ вкуснѣе, такъ точно и уха. Очень хорошую уху на 6—8 тарелокъ, надо варить не менѣе какъ изъ 6 фун. рыбы, посредственную же изъ 3 фунтовъ.

з) Если въ уху кладутся бѣлые коренья, лукъ, спеціи и ерши, то ихъ надо заранѣе варить часа два и такъ чтобы ерши совершенно разварились и превратились въ кашу, процѣдить.

и) Затѣмъ, если рыба для ухи цѣльная и крупная, то опустить ее въ остывшій отваръ, а если мелкая или разрѣзанная на порціи, то въ кипящій и доварить на медленномъ огнѣ.

к) Варится рыба отъ 20 до 30 минутъ. Если выка легко проходитъ въ рыбу, значитъ готова, тотчасъ подавать, иначе разварится.

а) У х а.

117) Уха изъ ершей, окуней, сига и налимовъ съ оттяжкой.

Рыбу очистить, снять филей, какъ съ мелкой, такъ и съ крупной рыбы, сначала съ костей, а потомъ и съ кожи. Ерши, всѣ кости, кожу и головы другихъ рыбъ, за исключеніемъ налимовъ, которая не годится, промывъ, положить въ кастрюлю, залить холодной водой, какъ для мясного бульона, т.-е. на 6—8 человекъ, 15 стаканами. Если рыба сонная, то прибавить бѣлыхъ кореньевъ, 1—2 луковицы, букетъ зелени, перецъ и лавр. листь, посолить. Варить на медленномъ огнѣ, по крайней мѣрѣ часа 2—3, снять пѣну, уварить до 9 стакановъ такъ, чтобы ерши совсѣмъ разварились, процѣдить сквозь ситечко, вскипятить. За 20 минутъ до отпуска, въ кипящую уху опустить осторожно рыбные филей, нарѣзанные равными кусочками. Когда сварятся, вынуть шумовкою, опустить въ вскипяченную, но уже совсѣмъ холодную, соленую воду, чтобы не обсохла.

Такъ какъ сигъ варится скорѣе, а налимъ медленное, то лучше каждый сортъ сварить отдѣльно, и ту и другую варя на медленномъ огнѣ, чтобы не разварились. Уху же очистить оттяжкой изъ паюсной икры, какъ сказ. въ примѣчаніи. Процѣдивъ уху съ оттяжкой сквозь мокрую салфетку, вскипятить ее еще разъ, перелить въ суповую миску на зеленый укропъ и на сложенную въ миску рыбу, можно прибавить сотерну или шампанскаго. Подать отдѣльно полудомтики лимона безъ зеренъ. Изъ пирожковъ подаются растегаи, московская кулебяка, пирожки съ вишнею и саго и пр.

Выдать: 3 ф. сига съ налимомъ.

3 ф. ершей и окуней.

1/2 ф. бѣлыхъ кореньевъ.

1 1/2—2 луков, букетъ зелени.

8 зерн англ. перца.

1 лавр. листь.

Зеленаго укропу.

1/8 ф. паюсной икры.

1/2—1 стак. сотерна или шампанскаго, 1/4 лимона.

118) Простая уха изъ ершей и окуней. 3 ф. ершей съ окунями вымыть, выпотрошить, беря въ руки по щепоткѣ соли, такъ какъ ерши очень скользкіе. Промыть ихъ, снять съ окуней филей. Всѣ оставшіяся кости и головы, а также всѣ ерши, вымыть, опустить въ 15 стак. холодной воды, положить 2 луковицы, букетъ зелени, 3 зер. простаго и 4 зер. англ. перцу, 1 лавр. листь, посолить полною ложечкою соли, варить часа 2—3, пока ерши не разварятся совершенно, пока не превратятся въ кашу, а уха не уварится до 9 стакановъ. Тогда процѣдить сквозь ситечко, вскипятить. Можно прибавить, для вкуса, отваръ изъ отдѣльно, въ маломъ количествѣ ухи, отваренныхъ 12 шт. неразсычататаго картофеля, сладкаго сорта. За 10 минутъ до отпуска досолить, вскипятить уху, опустить снятые съ окуней филей, сварить ихъ. Безъ оттяжки перелить въ миску на укропъ и на вынутые изъ ухи филей окуней, подавать.

Если ерши живые, то не надо класть кореньевъ и спеціи, чтобы не заглушить ихъ натурального вкуса. Подать отдѣльно полудомтики лимона безъ зеренъ и толченый перецъ.

Выдать: 1½ ф. ершей. 1½ ф. окуней.
¾ ф. бѣлыхъ корен., 2 луков.
4 зер. англ. и 3 з. прост. перца.

1 лавр. листь, букеть зелени.
Соли.
(Шт. 12 картофеля).

119) Уха изъ ершей, окуней, сига и налима съ поджаренными кореньями. Сварить, какъ уху № 117 съ тою разноцею, что прежде всего, въ ½ столовой ложкѣ сливочнаго масла поджарить, до золотистаго цвѣта, 1 фунтъ, ломтиками нарѣзанныхъ бѣлыхъ кореньевъ, т.-е. петрушку, сельсерея, ½ порея, 1 луковичку, 3 шт. лука шарлота. букеть зелени, 3 зерна англ. перца, 1 лавр. и 1 гвоздику. Все это опустить затѣмъ въ холодную воду съ рыбными костями, можно также прибавить ½—1 стак. бѣлаго вина, и варить, какъ сказ. въ № 117.

120) Уха съ кнелью изъ рыбы или икры. Сварить уху изъ ершей, изъ костей, кожи и головъ окуней, изъ бѣлыхъ кореньевъ и специ, какъ сказ. въ № 117. Совершенно разварить ерши, процѣдить все сквозь сито, вскипятить, опустить вмѣсто филеевъ, кнель, приготовленную изъ филеевъ окуней. См. № 229. Когда кнель минутъ черезъ 10 сварится, перелить въ миску на зеленый укропъ и на полудомтики лимона. И въ эту уху льютъ въ тарелку по ¼ рюмки хереса, мадеры, сотерна или шампанскаго.

121) Уха изъ налима. Надрѣзать кожу кругомъ головы, продѣть иголкой веревочку сквозь глаза, завязать, повѣсить, отогнуть ножомъ кругомъ головы кожицу, потомъ руками стянуть ее съ бѣлаго налима и чтобы было легче это сдѣлать, взять въ пальцы щепотку соли. Разрѣзать брюшко, выпотрошить, вымыть, посолить, вытереть салфеткою; разрѣзать налима на порціи, опустить въ 9 стакановъ кипящей воды. Варить на медленномъ огнѣ не менѣе полчаса, перелить въ суповую миску на мелко изрубленный зеленый укропъ. Въ уху изъ налимовъ, кореньевъ совсѣмъ не кладутъ и специй очень мало. Голову налима одни варятъ, а другіе выбрасываютъ, такъ какъ она считается вредною. Вмѣсто кореньевъ растираютъ сырыя молочки, отбросивъ кожицу, и кипятятъ ее съ ухою, что придаетъ ей особенный вкусъ, но только въ такомъ случаѣ, если налима живой. Очень вкусна налима печенка, которую, по осторожномъ удаленіи изъ нея желчнаго пузыря, тщательно надо промыть, сварить въ той же ухѣ, остудить, нарѣзать ломтиками; опустить въ суповую миску.

Но эту уху можно разнообразить по отношенію крѣпости наваара, такъ напр. на 6—8 человекъ можно взять 3 или 6 фунтовъ налимовъ. Если столько не достаетъ, то на 3 фун. налима взять 3 фун. ершей, которые предварительно совершенно разварить, какъ сказ. въ № 117.

122) Уха изъ стерляди съ шампанскимъ. Сварить 2—3 фунта мелкой рыбы, какъ-то: ершей, окуней, сига или 1 молодую курицу съ бѣлыми кореньями, приянностями и солью, варить подъ крышкою, на медленномъ огнѣ, часа два, снимая накипь, чтобы рыба разварилась, процѣдить сквозь сито, очистить, кто хочетъ паюсною икрою; процѣдить сквозь салфетку. См. примѣч.

Между тѣмъ очистить стерлядь, нарѣзать на порціи, вытереть до суза полотенцемъ.

За 30 минутъ до отпуска, вскипятить процѣженный рыбный бульонъ, опустить въ него стерлядь. Когда закипитъ и стерлядь всплыветъ къ веру, отставить на легкой огонь и варить еще съ четверть часа. Выложить осторожно рыбныя звенья въ суповую чашку, всыпать зеленого укропа, залить процѣженною ухою.

Любители прибавляютъ въ эту уху: шампанскаго Кликко и сотерну высокаго сорта, отдѣльно разъ вскипяченнаго. Подаются отдѣльно полудомтики лимона, очищеннаго отъ кожицы и зеренъ. Многіе любятъ и зеленый мелко изрубленный лукъ.

Выдать: 2—3 ф. ершей, окуней и сига.
Или 1 курицу.
 $\frac{1}{2}$ ф. бѣлыхъ кореньевъ.
 $1\frac{1}{2}$ —2 луков., букетъ зелени.
3 зерна англ. перца, 1 лавр. листь.

$\frac{1}{8}$ ф. паюсной икры или 2—3 бѣлка.
3 ф. стерляди, $\frac{1}{2}$ лимона.
($\frac{1}{2}$ бутылки шампанскаго или сотерна).
Зеленый укропъ. (зеленый лукъ).

123) Уха изъ стерляди съ налимыми печенками. Сварить уху, какъ только что сказано № 122. Подавать съ печенками изъ налимовъ, которые, по осторожному удаленіи изъ нихъ желчнаго пузыря, тщательно надо промыть, сварить въ той же ухѣ, остудить, нарезать ломтиками, опустить въ суповую миску.

124) Уха изъ угря. Взять 3—4-хъ фунтоваго угря, снять съ него кожу, какъ сказано въ отдѣлѣ рыбы, или вымыть его хорошенько съ пескомъ, не снимая кожи, потому что отъ этого угри теряютъ свой вкусъ, выпотрошить, натереть внутренность солью, вытереть чистою салфеткою. Влить въ кастрюльку воды, сколько нужно на уху, положить въ нее 4 луковицы и три корешка петрушки, нѣсколько зеренъ простаго перца и лавроваго листа; когда коренья сварятся, положить большими кусками нарезаннаго угря, прибавить по вкусу соли. Когда угорь почти будетъ готовъ, приблизительно черезъ $\frac{3}{4}$ часа, вынуть его, переложить въ другую кастрюльку, влить немного ухи, положить горсть зелени, петрушки и укропа, зеленого луку и дать угрю довариться на маломъ огнѣ. Перелить въ суповую миску, долить остальною ухую, подавать.

Выдать: 3—4 ф. угря, 4 луковицы.
3 корешка петрушки, прост. перцу

Лавроваго листа, зеленой петрушки.
Укропу, зеленого луку.

125) Уха изъ свѣжей лососины или осетрины. Приготавливается, какъ уха изъ стерляди № 122.

б) Заправочные рыбные супы.

Примѣч. а) Эти супы, какъ и уха, чѣмъ крѣпче въ нихъ наваръ, тѣмъ вкуснѣе, но вообще въ нихъ можно класть менѣе рыбы, чѣмъ въ уху и не конечно живую.

б) Эти рыбные супы варятся изъ одного сорта рыбы, какъ-то: изъ судака, или изъ свѣжей, или соленой осетрины и т. д.

в) При приготовленіи только разсолоника или селянки берутъ нѣсколько сортовъ крупной рыбы сразу.

г) Въ эти супы кладутся всегда бѣлые коренья, луковица, букетъ зелени, перецъ и лавр. листь.

д) Ихъ заправляютъ мукою съ масломъ, огуречнымъ разсолонъ, сметаню, раковыми масломъ, кладутъ въ нихъ перловую или рисовую крупу и т. д.

е) Въ этихъ супахъ, снятые съ рыбы филей, иногда поджариваются слегка въ маслѣ и затѣмъ довариваются въ супѣ.

ж) Наваръ же для этихъ суповъ надо какъ и для ухи заготовлять ранѣе, положить въ него кореньевъ, луковицы, перецъ, лавр. листь, рыбьи кости, снятую кожу и голову рыбы, за исключеніемъ головъ налима, которая выбрасываются. Только за 20—30 минутъ до отпуска опустить въ кипящій, процеженный наваръ, нарезанную на порціи рыбу и т. д.

з) Если рыба крупная и предназначена быть поданною на второе блюдо цѣльною, то ее за часъ и даже полтора, до отпуска, смотря по величинѣ, надо опустить въ остывшій уже, сваренный процеженный отваръ изъ кореньевъ и рыбьихъ костей, кожи и головы.

126) Супъ изъ карасей, лина, щуки или осетра. Сварить бульонъ изъ большого количества моркови, бѣлыхъ кореньевъ, луковицы, лавроваго листа, перца, изъ костей, кожицы и рыбеи головы, процедить. Изъ снятыхъ филеевъ приготовить явель № 229, 230 или 231. Опустить ее за 15 минутъ до отпуска въ кипящій, процеженный отваръ. Какъ только будетъ готова, вынуть ее дурхшлаговою ложкою въ суповую миску, осыпать укропомъ, налить процеженнымъ бульономъ.

Выдать: 4 моркови, 1 петрушку,
1 сельдерей, 2—3 луковицы,
1—3 шт. лавр. листа.

10—20 зер. перца.
4 фунта рыбы.
На кнель.

127) Супъ изъ сига, щуки или судака со сметаною. Сварить бульонъ изъ кореньевъ, соли, перца, лавр. листа, букета зелени, процѣдить, охладить. 3-хъ фунтовыхъ сига, щуки или судака очистить, положить цѣльнымъ въ остывшій отваръ, поставить на большой огонь, вскипятить, тотчасъ переставить на малый огонь инуть на 15—20.

Между тѣмъ, мелко изрубленную луковицу поджарить въ ложкѣ масла, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана муки, размѣшать, поджарить, влить стакана 2 процѣженного рыбнаго бульона, размѣшать, промять, процѣдить, сварить въ немъ картофель, влить сметаны, вскипятить, перелить на зеленый укропъ въ суповую миску. Свареную рыбу, въ рыбномъ котелкѣ, вынуть съ рѣшеткою, вылить весь отваръ въ миску, тотчасъ подавать.

Рыбу подать на второе блюдо съ картофелемъ, масломъ и яичами или иначе. Этотъ же самый супъ со сметаною можно подать съ фривальдами изъ сыра № 225, или съ рыбною кнелю № 229, приготовленною изъ филея, снятыхъ съ кожи той же самой крупной рыбы, изъ костей, кожи и головы которой должень, въ такомъ случаѣ, быть приготовленъ рыбный отваръ, подавать.

Выдать: 2—3 луковицы, 1 морковь,
1 сельдерей, 1 пастернакъ,
1 петрушку, 1 порей,
2—3 шт. лавроваго листа,
15—25 зеренъ англійскаго перца
3 ф. рыбы, 1 ложку масла.

$\frac{1}{2}$ стакана муки.
Отъ $\frac{1}{2}$ до 1 стакана сметаны.
Зеленой петрушки и укропу.
Картофеля штукъ 12.
На рыбную кнель:
Или фрикад. изъ сыра.

128) Супъ изъ налима. Обварить 3 фунтоваго налима, снять кожу, послать. Между тѣмъ наставить бульонъ изъ кореньевъ и приностей; когда сварится, процѣдить. Печенку см. № 123, сварить въ рыбномъ бульонѣ отдѣльновѣстѣ съ точкою $\frac{1}{2}$ морковью, цвѣтною капустою и спаржею, снять накипь. За полчаса передъ отпускомъ, опустить въ бульонъ на порціи разрезаннаго налима, сварить. Переложить все вышепоименованное въ суповую миску, также отдѣльно отваренное саго, мелко изрубленную зелень, ломтики лимона. Налить супомъ, влить, кто хочетъ, вина, подавать.

Выдать: 2 моркови, петруш., 1 сельдерей,
1 порей, 2 луковицы,
10—15 зеренъ англійск. перца.
2—3 шт. лавроваго листа,
3 ф. налима, $\frac{1}{2}$ моркови.

1 головку цвѣтной капусты.
Спаржи штукъ 12, $\frac{1}{2}$ стакана саго.
Зеленой петрушки и укропу.
Отъ $\frac{1}{4}$ до 1 стак. столоваго вина.
2—3 ломт. лим. безъ зер. и бѣлой кож.

129) Супъ изъ осетровой головы. Сварить бульонъ изъ кореньевъ и приностей, процѣдить, положить въ него очищенную, посоленную, на нѣсколько частей, разрезанную голову осетра; сварить ее такъ, чтобы мясо отдѣлилось отъ костей, процѣдить; положить ложку сливочнаго масла, отдѣльно разваренную перловую крупу или рисъ, вскипятить. Подавая, влить столоваго вина или шампанскаго, всыпать зелени.

Выдать: 2 моркови, 1 петрушку,
1 сельдерей, 1 порей,
2 луковицы, 2—3 гвоздики,
10—15 зеренъ англійск. перца,
2—3 штуки лавроваго листа.

Осетровой головы фунта 3—4.
1 ложку масла сливочнаго.
 $\frac{1}{2}$ стак. риса или $\frac{1}{2}$ стак. перлов. крупъ.
Зеленой петрушки и укропа.
1 ст. столоваго вина или шампанскаго.

130) Супъ изъ сига или судака, лина, щуки, осетра съ перловою крупною. Изрубить мелко 1 луковицу, поджарить ее съ ложкою масла, всыпавъ

ложку муки, размѣшать, развести бульономъ сваренномъ изъ кореньевъ, специй, рыбныхъ костей, кожи и головы, процеженномъ. Когда закипитъ, положить 5—6 шт. ломтиками нарезаннаго картофеля, соли, очищеннаго, посоленнаго и кусками нарезаннаго сига, вскипятить, доварить на легкомъ огнѣ до готовности. Передъ отпускомъ положить отдѣльно разваренную съ ложкою масла перловую крупу, мушкатнаго орѣху, не очень мелко истолченнаго перцу и рубленой зеленой петрушки. Рыбу можно подать на второе блюдо, а супъ заблать сметаною.

Выдать: 1 луковицу, ложку масла. | $\frac{1}{2}$ стак перловыхъ крупъ и ложку масла.
5—6 шт. картофеля. | (Муш. орѣху), 5—6 зерн. прот. перца.
3—4 фун. рыбы, ложку муки, | Зелени, ($\frac{1}{2}$ —1 стак. сметаны).

Другимъ манеромъ. Сварить бульонъ изъ кореньевъ, процедить, положить въ него 3 фунта какой угодно рыбы, сварить, опустить кашу изъ перловыхъ крупъ отдѣльно разваренную съ 1 ложкою масла и до-бѣла выбитую, всыпать зелени, подавать съ разрезанною на части рыбою.

Выдать: 2 моркови, 1 петрушку, 1 порей. | 3 ф. рыбы, соли.
1 сельдерей, 2 луковицы. | $\frac{1}{2}$ стак. перловыхъ крупъ
10—15 зеренъ англійск. перца. | 1 ложку масла.
2—3 шт. лавроваго листа. | Зеленой петрушки и укропу.

131) Супъ изъ угря и зеленого горошка. Очистить 3 фунта угря, какъ сказано въ № 124; разрезать на куски. Сварить бульонъ изъ кореньевъ, а именно: $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ сельдерея, 1—2 луковицы, 5—6 зеренъ простаго перца, шт. 12 шарлотокъ, варить часа два, процедить. (Стакана 2—3 вылушеннаго зеленого гороха, сварить отдѣльно. Въ процеженный бульонъ опустить куски угря, варить почти три четверти часа, потому что угорь недоваренный очень вреденъ. Не задолго до отпуска всыпать зеленой петрушки. Передъ отпускомъ всыпать въ миску сваренный горохъ, затѣмъ влить все остальное.

Выдать: 3—4 фун. угря, $\frac{1}{2}$ петрушки. | 12 шарлотокъ.
 $\frac{1}{2}$ сельдерея, 1—2 луковицы. | 1—2 шт. лавров. листа.
2—3 стак. вылушеннаго гороха. | 6—6 зер. простаго перца, зелени.

132) Супъ изъ бѣлозерскихъ снѣтковъ. Взять 3 фун. снѣтковъ, отрезать, кто хочетъ, головки, перемыть ихъ хорошенъко въ нѣсколькихъ водахъ, откинуть на дуршлагъ, посолить, дать полежать такъ съ часъ. Между тѣмъ сварить бульонъ изъ кореньевъ: $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ сельдерея, 1 луковицы, лавроваго листа, перца и немного соли, процедить; всыпать $\frac{1}{2}$ стакана перемытыхъ гречневыхъ крупъ, ложку масла, сварить почти до мягка, опустить снѣтки, вскипятить, снять пѣну, влить 1 стаканъ хорошихъ сливокъ, прокипятить, подавать.

Выдать: 3 ф. снѣтковъ, кореньевъ, луку. | $\frac{1}{2}$ стак. гречи. крупъ, ложку масла.
Перцу, лавр. листу. | 1 стак. сливокъ.

133) Супъ со снѣтками и кислою капустою. $1\frac{1}{2}$ фунта кислой шинкованной или рубленой капусты выжать, сварить съ 1 луковицею, 2—3 шт. лавров. листа. Ложку муки поджарить въ ложкѣ масла, кто хочетъ, съ мелко нашинкованнымъ лукомъ, положить въ супъ, прокипятить, всыпать 1 фунтъ въ нѣсколькихъ водахъ перемытыхъ снѣтковъ съ отрезанными головками и слегка за часъ посоленными, варить до готовности, приблизительно четверть часа.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. кисл. капусты. | Ложку муки, ложку масла.
1 ф. снѣтковъ. | Перцу, лавроваго листа, луку.

134) Супъ изъ щуки, бѣлугины, осетрины или сига съ кислою капустою. Въ $1\frac{1}{2}$ ложкахъ масла поджарить 1—2 луковицы и 3 стакана

кислой, слегка выжатой капусты, всыпать ложку муки, развести рыбнымъ бульономъ, свареннымъ изъ кореньевъ, перца, лавр. листа, костей, кожи и головы рыбы, процѣдить; сварить до готовности. Филей шуки или какой другой крупной рыбы, наръзать порціями, поджарить въ 2 ложкахъ масла, дать обсохнуть на пропускной бумагѣ, опустить въ кипящій супъ, сварить до готовности. Передъ отпускомъ всыпать горсть тертаго сыру, по желанію; толченаго перцу, соли по вкусу, влить стаканъ сливокъ, разъ вскипятить, чтобы только не свернулось и скорѣе подавать, всыпавъ въ миску зеленой петрушки и укропу. Въмѣсто сливокъ еще лучше положить самой свѣжей сметаны.

Выдать: 2—3 фун. шуки или какой другой крупной рыбы.
1½ ф. кислой капусты, т. е. 3 ст.
2—3 ложки масла, 2—4 луковицы

Перца, лавроваго листа.
Ложку муки, (ложку сыра).
1 стак. сливокъ или сметаны.
Зеленой петрушки и укропу.

135) Борщъ изъ карасей. 1 морковь, 1 петрушку, 1 сельдерей, ½ луковицы, 10—15 зер. англійск. перца, 2—3 шт. лавроваго листа, 2—3 грибка, сварить, процѣдить; въ процѣженный бульонъ положить на нѣсколько частей разръзанную капусту и очищенную, нашинкованную свеклу, сварить. ½ мелко изрубленной луковицы поджарить до красна въ 2 ложкахъ прованскаго или ⅛ фун. сливочнаго масла, смѣшать съ ложкою муки, подправить борщъ, влить немного уксуса или свекольнаго рассола, вскипятить. 1½ или 2 фун. карасей, т. е. шт. 6—8 обвалить слегка въ муку или сухаряхъ, поджарить хорошенько въ маслѣ, дать обсохнуть на пропускной бумагѣ; передъ самымъ отпускомъ опустить въ борщъ, разъ вскипятить.

Подавать съ тѣми же карасями или съ ушками № 293, или съ рыбною кнелью № 229.

Выдать: 1½—2 ф. карасей.
1 морковь, 1 петрушку.
1 сельдерей, 1 луковицу.
10—15 зеренъ англ. перца.
2—3 шт. лавроваго листа.
¼ ф. чухонскаго масла.

2—3 грибка, ½ ф. свеклы.
½ кочна капусты.
Уксусъ или стакана 1½ свекольнаго рассола.
2 ложки муки или
3—4 сухаря обвалить караси.

136) Щи рыбныя изъ щавеля и шпината. Сварить бульонъ изъ бѣлыхъ кореньевъ, ершей, которые должны развариться, соли, букета зелени, перца и лавр. листа, процѣдить. Кусокъ осетрины ошпарить кипяткомъ, снять кожу, бросить ее, рыбу же опустить въ холодный, процѣженный бульонъ изъ кореньевъ, специй и ершей, вскипятить; доварить на маломъ огнѣ; вынуть, остудить, снять съ хрящей, разръзать на порціи. Между тѣмъ приготовить шпинатъ пополамъ со щавелемъ, какъ сказ. въ № 93, заправить щи мукой съ масломъ и сметаной. Опустить осетрину въ эти готовые уже горячія щи, тотчасъ подавать съ круглыми яичами.

Выдать: Ерш. 6—10 шт., т. е. не менѣе 1½ ф.
1½ ф. свѣжей осетрины.
½ ф. бѣлыхъ кореньевъ.
1—2 луковицы, букетъ зелени.

¾ ф. шпината, ¾ ф. щавеля.
½ стак. муки, ложку масла.
Соли, перцу лавр. листу, ½—1 ст. смет.
Зеленаго укропу, (3—8 яичъ).

137) Рыбный раковый супъ. Визигу съ вечера намочить въ холодную воду, на другой день сварить ее въ ней до мягкости, откинуть на дуршдакъ, перелить холодною водою, изрубить, но не очень мелко. Сварить бульонъ изъ бѣлыхъ кореньевъ и ершей, которые разварить, процѣдить.

25 раковъ отварить въ соленомъ кипяткѣ съ укропомъ, перцемъ, лавровымъ листомъ, букетомъ зелени петрушки и сельдерея. Вынуть всѣ шейки и крупныя ножки. Вычистить всѣ раковыя спинки, нафаршировать ихъ сухарями. См. № 63.

Все остальное съ мелкими ножками и внутренностями истолочь, поджарить съ масломъ, всыпать ложку муки, поджарить. Налить 3—4 стак. процѣженнаго

рыбнаго бульона, хорошенько прокипятить, процѣдить, протереть сквозь сито, развести остальнымъ бульономъ, положить раковыя шейки, визигу, фаршированные раковыя спинки, кнель изъ судака, приготовленную съ раковымъ масломъ, см. № 229 (въ такомъ случаѣ всѣ оставшіяся кости отъ судака надо сварить заранѣе съ ершами) укропъ, разъ вскипятить, подавать. Можно прибавить сметаны.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ —3 ф. ершей, 25 раковъ.
 $\frac{1}{2}$ ф. бѣлыхъ корен. 1—2 луков.
 Букетъ зелени, укропъ.
 6—6 зер. англ. перца.

2—3 шт. лавр. листа. $\frac{1}{16}$ ф. визиги.
На фаршъ для скорлупокъ см. № 63.
На кнель изъ судака № 229.
 Укропъ. ($\frac{1}{2}$ —1 стак. сметаны).

в) Рыбный супъ-разсолникъ селянна.

Примѣч. Для разсолника берется свѣжая и соленая рыба. Изъ свѣжей преимущественно: сига, осетрина, судаки, ерши и пр. Изъ соленой: севрюга, бѣлорыбца, осетрина и бѣлуга, причѣмъ берется 2—3 сорта свѣжей рыбы и одинъ сортъ соленой.

Соленая рыба варится отдѣльно и отваръ ея выбрасывается. Если передъ отпускомъ окажется въ супѣ мало остроты, то прибавить нѣсколько разъ отдѣльно вскипяченнаго огуречнаго рассола, но никогда уксуса.

138) Супъ разсолникъ изъ рыбы. Сварить бульонъ, какъ сказ. въ прим., изъ обрѣзковъ кореньевъ, зернышекъ и кожи соленыхъ огурцовъ, букета зелени, изъ кожи, костей и головы очищенной рыбы, съ прибавленіемъ, по вкусу, огуречнаго рассола и соли. Процѣдить черезъ сито. Въ этомъ вновь вскипяченномъ отварѣ, по очередно, варить филеи, наръзанной на порціи рыбы. Когда сварятся, опустить ихъ дуршлаковою ложкою въ холодную соленую воду. Въ то же время поджарить муку съ масломъ, развести двумя стаканами ухи, прокипятить, процѣдить, развести остальнымъ бульономъ. Передъ отпускомъ положить красиво наръзанные, отдѣльно отваренные бѣлые коренья, ломтиками наръзанные соленые огурцы, сваренные филеи свѣжей рыбы, куски отдѣльно свареной соленой рыбы, все это разъ вскипятить, передить въ миску, на мелко изрубленный укропъ.

Выдать: Рыбы всего 3 ф., а именно:
 Ершей 6—8 шт.
 $\frac{3}{4}$ ф. судака или сига,
 $\frac{3}{4}$ ф. свѣжей осетрины.
 $\frac{3}{4}$ ф. соленой рыбы. см. прим.

1—2 луковицы.
 $\frac{3}{4}$ ф. бѣлыхъ кореньевъ.
 5—10 соленыхъ огурцовъ.
 Букетъ зелени, укропъ, $\frac{1}{2}$ стак. мукп.
 Ложку масла, огуречнаго рассола.

Этотъ разсолникъ можно разнообразить слѣд. обр.

- а) Въмѣсто мукп положить $\frac{1}{4}$ стакана отдѣльно сваренныхъ перловыхъ крупъ.
- б) Поджарить муку съ раковымъ, а не съ простымъ масломъ и положить въ супъ раковыя шейки.
- в) Положить въ супъ пюре изъ помидоровъ.

139) Простой рыбный супъ-разсолникъ. Сварить бульонъ изъ кореньевъ, пряностей, немного соли и 3 фунтовъ какой-нибудь мелкой рыбы, какъ напр. ершей, пискарей и пр. Рыбу разварить совершенно, процѣдить. Влить въ бульонъ $\frac{1}{2}$ стак. огуречнаго рассола, вскипятить, Ложку мукп развести понемногу холодною водою, растереть, чтобы не было комковъ, развести ухую, процѣдить, влить въ общую уху мѣшная, прибавить $\frac{1}{2}$ —1 стак. свѣжей сметаны, ломтиками наръзанные, очищенные отъ кожицы огурцы, немного листьевъ петрушки, прокипятить, подавать. Въмѣсто мелкой рыбы, уху можно сварить изъ крупной, которую подать въ супѣ, наръзавъ ее кусками, или подать ее отдѣльно на второе кушанье.

Выдать: 3 ф. мелкой рыбы: ершей, пискарей и проч.
 $\frac{1}{2}$ —2 стак. огуречнаго рассола.
 $\frac{1}{2}$ стак. мукп, $\frac{1}{2}$ —1 стак. сметаны.

5—10 соленыхъ огурцовъ.
 Листья петрушки.
 5—10 зеренъ простаго перца.
 1—3 шт. лавроваго листа.

140) **Селяна рыбная, сборная.** Очистить свѣжую рыбу, снять съ нея филе. Сварить бульонъ изъ бѣлыхъ кореньевъ, лука, перца, лавр. листа, букета зелени, изъ кожи, костей и головы свѣжей рыбы, процѣдить, поджарить поджаренною мукою съ масломъ, положить слегка поджаренные, маринованные, бѣлые грибы, капорцы, оливки, корнишоны. За 20 минутъ до отпуска вскипятить все это, опустить филе свѣжей рыбы, сварить. Когда рыба будетъ готова, положить въ тотъ же бульонъ отдельно свареную, соленую рыбу, раковья шейки, лимоннаго соку, по вкусу и, кромѣ того, для цвѣта 1 ложку поджареннаго въ маслѣ пюре изъ помидоровъ, щепотку рубленой зеленой петрушки, размѣшать слегка, перелить въ суповую миску, подавать.

Выдать: 6—8 ершей. $\frac{3}{4}$ ф. сига.

$\frac{3}{4}$ ф. судака.

$\frac{3}{4}$ ф. солен. осетрины, бѣлорыбицы, бѣлужины или севрюги.

$\frac{1}{2}$ ф. бѣлыхъ корен., 2 луков.

1—3 шт. лавр. листа, 3—6 з. перцу.

Букетъ зелени, $\frac{1}{2}$ стак. муки.

Шт. 20 раковыхъ шеекъ.

Ложку масла, ложку томата.

6—8 чайныхъ ложекъ сливокъ.

6—8 ложечекъ корнишоновъ.

6—8 ложечекъ капорцовъ.

8—12 бѣлыхъ марин. грибовъ.

$\frac{1}{2}$ лимона.

Щепотку зелени петрушки.

141) **Селянна рыбная съ капустою.** 1 луковицу мелко изрубить, поджарить въ ложкѣ скоромнаго масла, всыпать $\frac{1}{2}$ стак. муки, слегка поджарить, развести бульонномъ изъ кореньевъ, костей, кожи и головы свѣжей рыбы, перца и лавр. листа, прокипятить, процѣдить, вскипятить, положить сырой, на медкіе куски, нарѣзанной свѣжей рыбы, какъ-то: осетрины, бѣлужины и сига, всего по равной части, 10 оливокъ, 10 мелко нарѣзанныхъ шампиньоновъ, 2 соленые очищенные отъ кожицы, и квадратиками нарѣзанные огурца, и немного свѣжей или кислой капусты, предварительно обданной кипяткомъ, вскипятить разъ, доварить на маломъ огнѣ, прибавить, по вкусу, огуречнаго рассола, вскипятить, положить сметаны, посыпать зелени, подавать.

Выдать: 3 ф. разной рыбы, $\frac{1}{2}$ ф. масла.

$\frac{1}{2}$ стак муки, 1 луковицу.

10 оливокъ.

Свѣжей или кислой капусты съ $\frac{1}{2}$ ф.

10 шампиньоновъ, 2 соленые огурца.

Лавроваго листу, перцу.

Огуречнаго рассола 1—2 стак.

$\frac{1}{2}$ —1 стак. свѣжей сметаны или густыхъ сливокъ.

Ж) СУПЫ МАСЛЯНЫЕ, т. е. безъ мяса и рыбы.

Примѣчаніе. Приготавлиются, какъ и мясные, только безъ говядины и мяса вообще, слѣдовательно изъ одной воды. Отсутствие мяса надо пополнять большимъ количествомъ основныхъ кореньевъ, часть которыхъ также можно поджаривать на плитѣ или въ маслѣ; класть непременно пучекъ зелени сельсера, петрушки и порея и фунтъ неразыпчатата картофеля, а также, по желанію, зеленый и рѣпчатый лукъ, грибы, которые варить отдѣльно, мелко изрубить, отваръ влить по вкусу; класть сливочное или самое свѣжее столовое масло, свѣжую сметану, желтки со сливками и кромѣ того слѣд. зелень: укропъ, маоронъ, порей, астрагонъ, размаринъ, шафай, кервель, чаберъ, базиликъ, смородинный листъ, перечную мяту, кудрявую мяту, виноградный листъ, сушеный барбарисъ, а также шафранъ, лавр. листъ, англ. и простой перецъ. Вся эта душистая и вкусовая зелень, равно какъ и спеціи употребляются смотря по вкусу каждаго въ частности и по вкусу, усвоенному различными народностями и обществами.

Этотъ отдѣлъ суповъ, равно какъ и отдѣлъ постныхъ масляныхъ суповъ особенно пригоденъ для гг. вегетарьянцевъ.

145) **Супъ итальянскій, съ макаронами.** Сварить бѣлый отваръ изъ полуторной пропорціи основныхъ кореньевъ, картофеля и лучка зелени, процѣдить; $\frac{1}{3}$ ф. итальянскихъ наломанныхъ макаронъ опустить въ посоленный кипяткомъ, разъ вскипятить, откинуть на рѣшето, переложить въ процѣженный бульонъ, доварить ихъ. 2 желтка разбить съ $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, развести мѣшая стакакомъ горя-

чаго бульона перелить въ общій бульонъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, тотчасъ подавать;

Выдать: 1 ф. основныхъ кореньевъ.
1 луковицу, пучекъ зелени.

Шт. 6 картофеля, $\frac{1}{2}$ ф. макаронъ.
2 желтка и $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ.

Оставшіеся коренья, мелко наръзавъ, подать на второе блюдо, обливъ ихъ масломъ съ сухарями.

143) Супъ пюре изъ вишенъ со смоленскою крупю. Сварить бульонъ изъ одного фунта основныхъ кореньевъ и фунта картофеля, процѣдить. Остальное приготовить, какъ сказ. въ № 89. Можно прибавлять въ тарелку краснаго вина.

Выдать: 1 ф. основн. корен., 1 ф. вишенъ.
Корицы вершка $1\frac{1}{2}$. 2 з. кардам.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{2}$ ст. сахара, соли.
 $\frac{1}{2}$ ф. тертаго кислосладкаго хлѣба.

Красное вино.

На кашу:

$\frac{1}{2}$ стак. смоленс. крупъ, 1 ящо.
 $\frac{1}{4}$ стак. воды, ложку масла.

Коренья подать на второе блюдо съ масломъ и сухарями, огарнировавъ ихъ гренками или булкою въ молокѣ размоченною и поджаренною.

144) Супъ пюре изъ цвѣтной капусты. Сварить бульонъ изъ одного большаго пучка зелени петрушки, сельсерея и порея и изъ 1 ф. не разсыпчатаго картофеля, процѣдить. Остальное приготовить, какъ сказано въ № 88.—Подать отдѣльно укропъ.

Выдать: Пучекъ зелени. 1 ф. картофеля.
8 ф. цвѣтной капусты. укропъ.

Ложку муки и $\frac{1}{2}$ ложки масла.

2 желтка и $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ.

Картофель подать на второе блюдо съ масломъ и зеленью.

145) Супъ-пюре изъ спаржи. Сварить бульонъ изъ пучка зелени и фунта неразсыпчатаго картофеля, посолить, процѣдить; отъ $2\frac{1}{2}$ ф. дешевой, суповой, молодой спаржи; отрѣзать головки, которыя отварить отдѣльно въ соленомъ кипячѣ. Остальное спаржи наръзать небольшими кусочками, сложить въ кастрюлю, положить ложку сливочнаго масла, процѣдить туда же немного бульона, накрыть крышкою, потушить часъ или полтора, пока спаржа не станетъ совершенно мягкою. Горячую протереть сквозь сито, смѣшать съ пюре изъ риса или перловой крупы № 94 или 95, или съ ложкою муки слегка прожаренною съ $\frac{1}{2}$ ложкою масла и прокипяченною со стаканомъ процѣженнаго бульона, иначе отвара изъ зелени и картофеля; кипятить минутъ 20—30. За $\frac{1}{2}$ часа до отпуска, мѣшая медленно, влить въ это пюре остальной, процѣженный бульонъ. 2 желтка и $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ размѣшать, обдать мѣшая стаканомъ кипящаго бульона, перелить въ общій супъ; положить $\frac{1}{2}$ ложки сливочнаго масла кускомъ, подогрѣть, мѣшая до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть. Всыпать головки спаржи, перелить въ суповую миску, подавать.

Выдать: Пучекъ зелени.

Фунтъ картофеля.

$2\frac{1}{2}$ ф. спаржи, $\frac{1}{2}$ ф. сливочн. масла.

2 желтка и $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ.

$\frac{1}{2}$ стак. рису или перловыхъ крупъ.

Или ложку муки и $\frac{1}{2}$ ложки масла.

Картофель можно подать или отдѣльно съ масломъ и крутыми яйцами или даже въ этомъ самомъ супѣ.

146) Супъ-пюре изъ свѣжихъ огурцовъ. Приготовить отваръ изъ пучка зелени и сельсерея, петрушки и порея изъ 1 фунта картофеля, съ прибавленіемъ, по вкусу каждаго, другою зелени, употребляемою при солениі, какъ то: эстрагона, кервеля, смородинаго листа, чобра, размарина и пр., процѣдить; 2 ф. огурцовъ пріятнаго вкуса очистить, (кожицу перемытую сварить въ отварѣ изъ зелени и картофеля) разрѣзать каждый на 4 части, выбросить верышки, сложить въ кастрюлю съ 2 луковицами, 2—3 гвоздиками; положить ложку муки слегка

поджаренную съ $\frac{1}{2}$ ложкою масла и прокипяченную со стаканомъ процѣженного отвара, прокипятить, протереть сквозь сито, перелить въ кастрюлю, развести остальнымъ бульономъ, прибавить пюре изъ перловыхъ крупъ № 94, положить 2 желтка, разбитые съ $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, $\frac{1}{2}$ ложки кускомъ сливочнаго масла, посолить, подогрѣть, мѣшая сверху внизъ, до самаго горячаго состоянія.

Между тѣмъ 1 ф. огурцовъ очистить отъ кожицы и выдолбить самую середину съ зернышками, наръзать ломтиками, сварить въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на дуршлагъ, перелить холодною водою. Когда обсохнутъ, переложить въ суповую миску.

Подать отдѣльно зеленый укропъ и перецъ.

Выдать: Пучекъ зелени, 1 ф. картофеля.

По желанію и прочей поименованной зелени.

1 ф. свѣжихъ огурцовъ.

2 луковицы, 2—3 гвоздики.

$\frac{1}{2}$ ложки масла и ложку муки.

$\frac{1}{4}$ стак. перловыхъ крупъ.

2 желтка и $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ.

$\frac{1}{2}$ ложки масла кускомъ.

Укропъ и перецъ.

147) Супъ изъ селлера. Сварить бульонъ изъ фунта картофеля, 1 луковицы и пучка зелени, процѣдить. Остальное, какъ сказано въ № 72.

Выдать: Фунтъ картофеля.

$\frac{3}{4}$ ф. основ. кореньевъ.

Пучекъ зелени, 1 луковицу.

3 петрушки, 3 селлера.

Горсть сущ. зелени селлера.

$\frac{1}{2}$ стак. риса или перловой крупы, сваренной съ $\frac{1}{2}$ ложкою масла.

$\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{2}$ —1 стак. сметаны.

Въ этомъ супѣ можно подать и варившіяся въ немъ картофеля, въ такомъ случаѣ вмѣсто $\frac{1}{2}$ стак. можно взять только $\frac{1}{4}$ стак. перлов. крупъ.

148) Разсолникъ. Сварить бѣлый бульонъ изъ 1 ф. основныхъ кореньевъ, 2 луковицы, фунта картофеля, пучка зелени, кожицы съ соленыхъ огурцовъ, съ прибавленіемъ по желанію другихъ душистыхъ травъ, употребляемыхъ при солениіи огурцовъ, лавр. листу, англ. и простаго перцу; процѣдить.

Очищенные же отъ кожицы точеные корни обдать кипяткомъ и т. д. до конца. См. № 37.

Выдать: 6—8 соленыхъ огурцовъ.

Огуречнаго рассола.

Букетъ зелени, 2 луковицы.

$\frac{3}{4}$ ф. основныхъ кореньевъ.

1 ф. кореньевъ съ картофелемъ.

$\frac{1}{2}$ ложки масла и ложку муки.

$\frac{1}{3}$ стак. перловыхъ крупъ.

$\frac{1}{2}$ —1 стак. сметаны, укропъ.

149) Супъ съ лимономъ, перловою крупю и сметаню. Сварить бульонъ изъ основныхъ кореньевъ, картофеля, пучка зелени, 2—3 сушеныхъ грибовъ, процѣдить. Разварить отдѣльно перловую крупу съ масломъ, выбить ее до бѣла, развести процѣженнымъ бульономъ, вскипятить. Передъ самымъ отпускомъ влить сметаны, положить $\frac{1}{2}$ лимона съ цедрою, ломтиками наръзаннаго, безъ зеренъ, нашинкованные грибы, только разъ вскипятить, вынуть лимонъ, тотчасъ перелить въ суповую миску на зеленый укропъ, подавать.

Выдать: 1 ф. основныхъ кореньевъ.

1 ф. картофеля.

Пучекъ зелени.

2—3 сущ. гриба.

$\frac{1}{3}$ стак. перловыхъ крупъ.

$\frac{1}{2}$ ложки масла.

$\frac{1}{2}$ лимона, укропъ.

$\frac{1}{2}$ —1 $\frac{1}{2}$ стак. свѣжей сметаны.

150) Супъ съ лимономъ, рисомъ и сметаню. Варится точно также какъ и перловый № 149.

151) Супъ изъ брюквы съ картофелемъ и ячневою крупю. Двѣ брюквы вымыть, опустить въ холодную воду, разъ вскипятить, вынуть, наръзать ровными кусочками, залить свѣжею уже горячею водою. Когда закипитъ, всыпать $\frac{1}{2}$ стак. ячневыхъ перемытыхъ крупъ, положить 1 ложку хорошаго масла. Когда брюква и крупа будутъ почти готовы, прибавить 6—8 картофелинъ очищенныхъ и ломтиками наръзаныхъ, влить 3 стакада цѣльнаго молока, доварить и подавать.

Выдать: 2—3 брюквы. | 6—8 шт. картофеля.
 1/2 стак. ячневой крупы. | 1 бут. цѣльнаго молока.

152) Супъ изъ свѣжихъ грибовъ со сметаною или сливками.

Полную глубокую тарелку съ верхомъ какихъ-нибудь очищенныхъ свѣжихъ грибовъ, кромѣ волнушекъ, но лучше бѣлыхъ грибовъ, перемыть въ нѣсколькихъ холодныхъ водахъ. Поджарить въ маслѣ мелко варѣзаннаго лука, а потомъ и грибы; налить 12 стаканами воды, дать вариться до готовности, положивъ немного соли. Положить затѣмъ немного зеленого лука, 1—2 луковицы, пучекъ зелени, петрушки, сельсерея и порея подправить ложкою муки; прокипятить. За 20 минутъ до отпуска положить 6—8 шт. картофеля ломтиками варѣзаннаго, сварить; подавая влить 1/2 или 1 стак. свѣжей сметаны или сливокъ, съ которыми можно супъ развѣ всыпать; кто любитъ, всыпать чуть-чуть мелко истолченнаго простаго перца.

Выдать: Полную тарелку грибовъ. | 6—8 шт. картоф., ложку масла, 1—2 лук.
 Зеленаго лука, пучекъ зелени. | 1/2—1 стак. сметаны или сливокъ.

153) Супъ изъ рыжиковъ. 1 ф. рыжиковъ перемыть въ нѣсколькихъ холодныхъ водахъ. Сварить, прибавивъ немного очищенныхъ соленыхъ огурцовъ, картофеля, изрубленную луковицу, кореньевъ и укропу. Когда сварятся, подправить мукою, поджаренною въ маслѣ, вскипятить, всыпать перцу.

154) Супъ изъ свѣжей зеленой фасоли со сливками. 1 1/2 фунта зеленой фасоли опустить въ соленый кипятокъ съ 1/4 ложечкою соды, вскипятить; откинуть на рѣшето, нашинковать, опустить въ другой свѣжій кипятокъ. Когда закипитъ, положить 1/2 горсти листьевъ петрушки, 1 ложку масла, смѣшаннаго съ ложкою муки, прокипятить, прибавить стаканъ хорошихъ сливокъ, вскипятить, подавать. Для вкуса сыплють укропъ, порошокъ перченой мяты и пр.

Выдать: 1 1/2 фун. зеленыхъ бобовъ. | 1—2 ложки чух. масла, ложку муки.
 Зеленой петрушка. | Стаканъ хорошихъ сливокъ.

155) Супъ изъ свѣжей капусты съ молокомъ. Небольшой кочанъ капусты очистить, разрѣзать на части, обдать кипяткомъ, чтобы горечь исчезла, откинуть на рѣшето, поставить варить въ 9 стаканахъ воды. Когда закипитъ, посолить, положить 1/2 горсти листьевъ петрушки, 1 морковь, 1 петрушку, ложку масла, варить пока не сдѣлается мягкимъ.

Влить 3 стакана цѣльнаго молока, приправить ложкою муки растертою съ ложкою масла, прокипятить и подавать. Въсто муки кладуть 1/2 стакана пере-мытыхъ ячневыхъ крупъ, которыя и варятся въ супѣ одновременно съ капустою.

Выдать: Кочанъ капусты, 1 морковь. | Ложку масла, ложку муки или 1/2 стак.
 1 петрушку, зеленой петрушки. | ячневыхъ крупъ, 1 бут. молока.

156) Супъ изъ зеленого гороха съ черепахою или безъ нея.

(Масляный). 1 черепаху вынуть изъ скорлупы, безъ ногъ и головы, очистить, сварить съ солью и кореньями, процѣдить. 4 стакана сѣлаго гороха залить частью бульона изъ черепахи, варить, пока горохъ не разварится, протереть сквозь сито, развести бульономъ, какъ слѣдуетъ. Положить въ супъ ломтики поджаренной въ маслѣ петрушки и порея, разрѣзанную черепаху; вскипятить, всыпать зелени, подавать.

Если супъ варится безъ черепахи, то подать отдѣльно гречочки изъ бѣлаго или пеклеваннаго хлѣба.

Выдать: 1 черепаху. | 10—15 зер. перца, 4 стак. сѣлаго, свѣ-
 2 морк., 1 петрушку, 1 порей. | жаго вылушеннаго гороха.
 1 сельсерея, 2 луковицы. | 1/4 фун. чуховск. масла, укропу и зеле-
 ной петрушки.

157) **Лапша грибная.** Сварить бульонъ съ мясомъ или безъ мяса, съ кореньями, пучкомъ зелени и грибами, процѣдить, вскипятить, всыпать лапшу или итальянскихъ макаронъ, сварить, посолить, положить немного толченаго простаго перцу, опустить отдѣльно отвареннаго картофелю, мелко нашинкованные, отдѣльно сваренные грибы, положить масла, зелени, подлить по вкусу грибного отвара, подавать.

Выдать: (2—3 фунта говядины).
2 моркови, 1 петр., 1 селлерей.
1 порей, 8 лук., пучекъ зелени.
5 зер. англ. и 5 зер. пр. перца.
1—2 шт. лавроваго листа.
 $\frac{1}{8}$ фун. сушонныхъ грибовъ.

$\frac{1}{2}$ стак. вермишеди, т. е. $\frac{1}{4}$ фун. или лучше выдать на домашнюю лапшу № 245. или $\frac{1}{4}$ ф. ита. макаронъ.
Картофелю штукъ 12, масла сливочн.
Зеленой петрушки, укропу.

158) **Супъ изъ грибовъ съ перловою крупю.** 2 моркови, 1 петрушку, 1 селлерей, 1—2 луковичи вымыть, вычистить, мелко изрубить, поджарить въ маслѣ, осыпать $\frac{1}{2}$ ложкою муки, опять поджарить, развести водою, положить 3—6 сушеныхъ грибовъ, сварить до мягкости, процѣдить. Влить въ процѣженный супъ свекольнаго рассолу, положить $\frac{1}{2}$ стакана перловыхъ крупъ, сварить, положить штукъ 8 очищеннаго картофеля, сварить, влить сметаны, посолить, подавать, всыпавъ въ суповую миску мелко нашинкованные грибы и зелени.

Выдать: 2 моркови, 1 петр., 1 селлерей.
1 порей. 1—2 луковичи.
Сушеныхъ грибовъ $\frac{1}{8}$ фун.,
если съ ушками, то $\frac{1}{4}$ фун.
 $\frac{1}{2}$ стак. перловыхъ крупъ.

$\frac{1}{2}$ ложки муки, шт. 8 картофеля.
1—2 ложки масла.
Свекольнаго рассолу, зеленой петрушки и укропу.
 $\frac{1}{2}$ — $1\frac{1}{2}$ стак. сметаны.

Этотъ супъ подаютъ съ ушками, съ фаршемъ изъ грибовъ № 293, или съ пышками съ грибнымъ фаршемъ № 352.

159) **Французскій супъ изъ свѣжихъ кореньевъ.** Сварить въ 9—12 стаканахъ воды $\frac{1}{2}$ кочешка капусты, сперва кипятокъ обваренной и очищенной, 6—9 шт. очищеннаго и разрѣзаннаго картофеля, 1 шт. разрѣзанной и вскипяченной сладкой бруквы, кружками наръзанная: 3 моркови, 3 петрушки, 1 порей, 1 селлерей. Положить ложку сливочнаго масла съ поджаренною въ немъ мелко изрубленною луковичею, осыпавъ ее ложкою муки, прокипятить; подавая всыпать зелени или влить стаканъ хорошихъ сливокъ, или стаканъ хорошей, самой свѣжей сметаны, или подправить супъ 2 желтками, размѣшанными съ $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ.

160) **Борщъ масляный съ ушками.** Варится точно также, какъ и борщъ малороссійскій № 49.

Подавать съ ушками жареными въ маслѣ № 293, или съ пышками съ грибнымъ фаршемъ № 352.

Выдать: 1 порей, 1 селлер., 1 петрушку.
2—3 лук., $\frac{1}{8}$ ф. суш. гроб.
10—15 зеренъ перца.

$\frac{1}{2}$ кочна капусты, свеколн. рассолу.
1—2 фун. свеклы. 2—3 шт. лавр. листа.
Соли, зеленой петрушки и укропу.

161) **Борщъ безъ мяса со сметаною.** Сварить бульонъ изъ кореньевъ и сушеныхъ боровиковъ, процѣдить. Испечь 2 фун. свеклы, потомъ очистить ее, мелко нашинковать, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ изъ кореньевъ, влить свекольнаго отдѣльно отвареннаго рассолу, сметаны, подогрѣть до горячаго состоянія, положить соли, простаго перцу, зелени и мелко нашинкованныхъ грибовъ, подавать съ крутонами изъ гречневыхъ крупъ № 383—385.

Выдать: 1 петрушку, 1 порей, 2 сельер.
2 луко. 1 0—15 зер. перца.
2—3 шт. лавроваго листа.
 $\frac{1}{8}$ фун. сушеныхъ боровик.

2 фун. свеклы, свекольнаго разсола.
5—8 зеренъ простаго перца.
Укропа и зеленой петрушки.
 $\frac{1}{2}$ — $1\frac{1}{2}$ стакана сметаны.

162) Щи съ грибами. (Масляныя). Изрубить мелко 2 луковицы, поджарить въ 1 ложкѣ масла, положить 3 стак. кислой, слегка выжатой, капусты, еще поджарить, развести свареннымъ грибнымъ бульономъ, варить на легкомъ огнѣ.

Передъ самымъ обѣдомъ ложку муки поджарить въ ложкѣ масла, развести грибнымъ бульономъ, влить во щи, положить туда же нѣсколько, мелко нашинкованныхъ, отваренныхъ грибовъ, прокипятить, всыпать соли и крупнаго, простаго перца, положить сметаны.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф., т. е. 3 ст. кислой кап.
2 ложки чухонскаго масла.
 $\frac{1}{8}$ фун. сушеныхъ грибовъ.

1 ложку муки, 2 луковицы.
Простаго перца зеренъ 5—7.
 $\frac{1}{2}$ —1 стак. сметаны.

163) Щи изъ щавеля пополамъ со шпинатомъ. (Масляныя). Сварить бульонъ изъ кореньевъ, сушеныхъ грибовъ, укропа и ячневыхъ крупъ, процедить. Грибы мелко изрубить, поджарить въ ложкѣ масла съ мелко изрубленною луковицею, всыпать ложку муки, влить процеженный бульонъ, прокипятить.

Между тѣмъ $\frac{3}{4}$ —1 ф. щавеля и $\frac{3}{4}$ —1 ф. шпината приготовить, какъ сказ. въ № 45. Подавая положить сметаны и зеленого укропу. Подать отдѣльно крутыя яйца, пирожки или жареную кашу и проч.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ —2 ф. щавеля и шпината, немного кореньевъ, луку, ложку масла.

$\frac{1}{8}$ ф. сушен. грибовъ, 1—2 луковицы,
1 ложку муки, $\frac{1}{2}$ —2 ст. смет., укропа.

164) Супъ изъ чечевицы. Сварить, какъ сказ. въ № 115, только безъ говядины. Подать съ гречками.

165) Супъ пюре изъ сушеннаго гороха, масляный. 3 стакана гороха намочить, за нѣсколько часовъ, въ холодную воду, откинуть затѣмъ на рѣшето. Переложить въ кастрюлю, налить холодной водой, чтобы покрыло. Положить $\frac{1}{2}$ ложки столоваго масла кускомъ, немн. черствой, тертой булки, накрыть крышкою, вскипятить на большемъ огнѣ, переставить на меньшій, разварить, какъ можно лучше, безъ соли, помѣшивая лопаточкой. Горячимъ протереть сквозь сито. Развести водою, вскипяченною съ пучкомъ зелени. 1 петрушку, 1 порей, 1 луковицу слегка поджарить въ пол-ложкѣ масла, осыпать $\frac{1}{2}$ ложкою муки, опять поджарить, положить въ пюре, посолить, вскипятить. Передъ отпускомъ можно вскипятить въ немъ и копченаго сига, мелко наръзаннаго.

Выдать: 3 стак. гороха.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла.
 $\frac{1}{2}$ черств. 8-хъ коп. булки.
Пучекъ зелени.
1 петрушку, 1 порей.

1 луковицу, $\frac{1}{2}$ ложки масла.
 $\frac{1}{2}$ ложки муки.
($\frac{1}{2}$ ф. сига).
На гречочки.

166) Супъ пюре изъ картофеля, безъ мяса. $\frac{1}{2}$ луковицы поджарить съ $\frac{1}{2}$ ложкою масла, осыпать $\frac{1}{2}$ ложкою муки, поджарить, переложить къ картофелю, разварить, протереть сквозь сито. Можно подправить 2 желтками съ $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, посолить, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, подавать.

Вмѣсто сливокъ и желтковъ можно положить сметаны или зеленого укропа и петрушки.

Выдать: $\frac{1}{2}$ морк., $\frac{1}{2}$ порей, $\frac{1}{2}$ сельерея.
 $\frac{1}{2}$ петрушки (луковицу).
5—10 зеренъ англійск. перца.
1—2 шт. лавроваго листа.
1—2 ложки чухонскаго масла.

$\frac{1}{2}$ французской булки.
2 фунта картофеля, $\frac{1}{2}$ ложки муки.
 $\frac{1}{2}$ —1 стак. сметаны или
 $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ и 2 желтка.
Зелени.

Подавать съ гречочкамъ № 216 или съ кнелю изъ селедки № 234.

167) Супъ пюре изъ раковъ съ рисомъ. (Масляный). Раки вымыть, сложить въ кастрюлю, налить водою, положить немного соли, 1 мелко нашинкованную луковицу, пучекъ зеленого укропа, сварить на легкомъ огнѣ, процѣдить. Раки же очистить, т. е. вынуть шейки, сложить ихъ въ кастрюлю, налить бульономъ, въ которомъ варились раки. Спинки съ ножками истолочъ въ каменной ступкѣ, поджарить съ $1\frac{1}{2}$ ложками масла до темнаго цвѣта, всыпать ложку муки, опять поджарить, развести раковымъ бульономъ, прокипятить хорошенъко, процѣдить сквозь сито. Передъ отпускомъ опустить раковыя шейки, отдѣльно отваренный рисъ, вскипяченную сметану, подогрѣть до самаго горячаго состоянiя, всыпать зелени, подавать.

Выдать: 30—40 раковъ, соли, 1 луковицу. | $\frac{1}{4}$ стак. риса, зелени.
Пучекъ зеленого укропа. | $\frac{1}{2}$ —1 стак. сметаны.
 $1\frac{1}{2}$ ложки масла, 1 ложку муки.

168) Супъ пюре изъ бѣлой фасоли. (Масляный). Сварить бульонъ изъ кореньевъ, процѣдить. 1 фун. бѣлой фасоли разварить въ водѣ безъ соли, съ кусочкомъ черствой булки, протереть сквозь дурхшлагъ; мелко нарязанной $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ порея и по желанiю, $\frac{1}{2}$ моркови и $\frac{1}{2}$ луковицы, осыпавъ ложкою муки, поджарить въ маслѣ, налить процѣженнымъ бульономъ, прокипятить, смѣшать, развести всѣмъ бульономъ, положить 2 желтка съ $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ, шибко мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянiя, подавать.

Выдать: 2 моркови, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ сельдерея, $\frac{1}{2}$ луковицы, пуч. зел. | $1\frac{1}{2}$ ложки масла.
1 ф., т. е. 2 полн. стак. фасоли. | $\frac{1}{2}$ ложки муки.
 | (2 желтка, $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ).
Подавать съ гречочками № 216.

169) Супъ пюре изъ помидоровъ. Сварить кореньевъ съ 5—10 зернъ англ. перца, процѣдить. Взять самыхъ зрѣлыхъ помидоровъ, зернышки и сокъ прочъ, а остальное, разрѣзавъ, сложить въ кастрюлю, положить ложку масла, тушить до готовности, всыпать полъ ложки муки, размѣшать, налить немного горячей воды, сварить до мягкости, протереть сквозь дурхшлагъ, долить бульономъ, положить разваренныхъ перловыхъ крупъ, $\frac{1}{2}$ — $1\frac{1}{2}$ стак самой свѣжей сметаны или вмѣсто сметаны 2 желтка съ $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянiя.

Выдать: 3—5 шт. помидор., или $\frac{1}{2}$ стак. | $\frac{1}{2}$ ложки муки, ложку масла.
готоваго пюре. | Кусокъ булки.
Кореньевъ по $\frac{1}{2}$ шт. | $\frac{1}{2}$ —1 стак. сметаны).
5—10 зер. перца.

Подавать съ гречочками № 216.

170) Овсянка съ черносливомъ или изюмомъ. Стаканъ хорошей, перемытой, овсяной крупы варить въ закрытой кастрюлкѣ съ 10 стаканами воды, снявша наливъ, положивъ 1—2 ложки масла и немного соли. Когда супъ уварится до густыхъ хорошихъ сливокъ, дать устояться и слить жидкость, или протереть все сквозь дурхшлагъ. Между тѣмъ отварить отдѣльно $\frac{1}{2}$ фунта лучшаго французскаго чернослива или изюма, который положить въ миску, налить овсянкой, подавать съ гречочками № 216. Для больныхъ же они сушатся въ печи, по большей части, безъ масла; отваръ изъ чернослива можно подать отдѣльно для желающихъ влить его въ овсянку.

171) Овсянка съ яблонами. Сварить какъ только что сказано, но вмѣсто чернослива отварить отдѣльно сушеные яблоки или груши. Къ супу этому нужно подать сахаръ.

172) **Овсянка** съ ромомъ и миндалемъ, см. № 100. Въместо говядины положить 1—2 ложки сливочнаго масла.

3) СУПЫ МОЛОЧНЫЕ.

173) **Супъ молочный съ клецками.** Вскипятить 9—10 стакановъ молока, передъ отпускомъ опустить клецки заварныя № 283, или мучныя № 276, или бисквитныя № 280, вскипятить; когда будутъ готовы, подавать.

174) **Лапша на молокѣ.** Цѣльное молоко вскипятить, всыпать вермишель, по гораздо лучше домашнюю лапшу № 245, сварить, посолить, положить, сливочнаго масла, тотчасъ подавать.

Въдать: 3 бут. молока, $\frac{1}{8}$ ф. вермишеля. | $\frac{1}{8}$ сливочнаго масла.

Если домашняя лапша, то приготовить ее, какъ сказано въ № 245 изъ $\frac{1}{3}$ фунта муки и 1 яйца. Вообще домашняя лапша несравненно вкуснѣе купленной вермишели.

175) **Молочный супъ съ миндальною лапшею.** Вскипятить 9 стак. молока, всыпать домашнюю лапшу, замѣшанную на миндальномъ молокѣ, см. № 246.

176) **Молочный супъ съ рисомъ.** $\frac{1}{2}$ стакана риса сварить, какъ сказано въ № 240, всыпать въ 3 бутылки, разъ вскипяченнаго, молока, посолить слегка, положить ложку сливочнаго масла, дать увариться, тотчасъ подавать.

Подать отдѣльно сахаръ и корицу.

177) **Молочный супъ съ перловою крупю.** $\frac{1}{2}$ стакана перловыхъ крупъ налить холодною водою, разъ вскипятить, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, всыпать въ 3—4 бутылки вскипяченнаго молока, сварить до готовности, положивъ ложку сливочнаго масла.

Бдать безъ сахара, поэтому слѣдуетъ болѣе посолить.

178) **Молочный супъ съ манною крупюю.** Вскипятить 3 бутылки молока съ ложкою сливочнаго масла, всыпать, мѣшая $\frac{1}{2}$ стакана манны, прокипятить хорошенько, мѣшая, тотчасъ влить въ суповую миску и подавать. Посолить въ мискѣ, потому что манну съ солью варить нельзя—она свертывается. Подается отдѣльно для желающихъ сахаръ и корица.

179) **Молочный супъ съ ячневою крупюю.** $\frac{3}{4}$ стакана ячневой крупы перемыть въ нѣсколькихъ холодныхъ водахъ, налить 2 стаканами свѣжей холодной воды, варить, положивъ немного соли и ложку масла; когда крупа разварится, разбавить 8—9 стаканами вскипяченнаго молока, дать увариться.

180) **Молочный супъ съ пшеномъ.** $\frac{3}{4}$ стакана пшена перемыть въ нѣсколькихъ теплыхъ водахъ, налить 2—3 стаканами холодной воды, положить ложку масла, разварить, посолить, развести 8—9 стаканами т. е. $2\frac{1}{2}$ —3 бутылками вскипяченнаго молока, дать вполне увариться.

181) **Молочный супъ съ саго.** $\frac{1}{2}$ стакана бѣлаго саго налить холодною водою; черезъ два часа слить воду, откинувъ саго на рѣшето. Когда вода стечетъ, пересыпать въ кастрюльку, обдать большимъ количествомъ кипятка, мѣшая, дать свариться до половины готовности, откинуть на рѣшето, обдать холодною водою. Когда вода стечетъ, пересыпать въ кастрюлю, залить 3 бутылками кипящаго молока, вскипяченнаго съ кускомъ корицы и ложкою сливочнаго масла, положить, кто любитъ $\frac{1}{2}$ стакана, мелко истолченнаго, сладкаго миндаля, сахару, чашку розовой воды, варить до готовности, но чтобы саго не разварилось.

Выдать: 3 бут. молока. $\frac{1}{2}$ стак. саго.
($\frac{1}{2}$ фун. или стаканъ сладкаго
миндаля).

1 ложку сливоч. масла.
Чашку розовой воды.
Корицы съ вершокъ, сахару 3—6 куск.

182) Молочный супъ съ рубленнымъ тѣстомъ. Замѣсить не очень крутое тѣсто изъ 2 стак. самой лучшей муки, взявъ 1 яйцо и соленой воды столько, чтобы было всего не болѣе 1 стакана, посолить, изрубить это тѣсто довольно мелко ножомъ, или лучше расщипать его руками. Вскипятить 9 стак. молока, всыпать это рубленое тѣсто, вскипятить раза 2—3, посолить, положить 1—2 ложки сливоч. масла.

183) Молочный супъ съ тыквою. $\frac{1}{2}$ хорошей, средней величины, тыквы очистить отъ верхней кожи, очистить внутренность отъ сѣмянъ, отрѣзать 2 фунта, нарѣзать ровными кусочками, положить въ кастрюльку, налить воды столько, чтобы тыкву едва покрыло, закрыть крышкою, поставить на огонь. Когда вскипитъ, тотчасъ отвинуть на сито. Когда вода стечетъ, налить 2—3 стаканами свѣжей кипяченой воды или молока, положить $\frac{1}{2}$ французской булки безъ корки, варить пока не разварится; протереть сквозь дуршлагъ, развести 2 бутылками вскипяченнаго молока, вскипятить, положить въ супъ 1 ложку сливочнаго масла, посолить или положить сахару и $\frac{1}{2}$ чашки, мелко истолченнаго, сладкаго миндаля.

И) СУПЫ ГОРЯЧІЕ, СЛАДКІЕ ИЗЪ МОЛОКА, ПИВА, ВИНА И ЯГОДЪ.

184) Супъ молочный на манеръ шоколаднаго. $\frac{3}{4}$ стакана крупнотчатой, самой сухой, предварительно высушенной муки поджарить на чистой сковородкѣ, непрестанно мѣшая, до темнаго цвѣта, смотрѣть только, чтобы не пригорѣла. Между тѣмъ вскипятить 9 стакановъ цѣльнаго молока съ вершокъ ванили и 6 кусками сахара, развести муку этимъ молокомъ, прокипятить, отодвинуть отъ огня. 2—3 желтка растереть до бѣла съ 6 кусками мелкаго сахара, развести нѣсколькими ложками теплаго молока, влить желтки въ остальное молоко или шоколадъ, сбивая метелкою, поставить на огонь, чтобы пошелъ паръ, но не дать вскипѣть, вылить въ миску и подавать съ бисквитами или сахарными сухариками.

185) Супъ миндальный. 2 стак. сладкаго и $\frac{1}{4}$ ст. горькаго миндаля обварить кипяткомъ, очистить, истолочь въ ступкѣ, какъ можно мельче, смачивая водою. Переложить въ кастрюльку съ 9 стак. воды или молока, прокипятить хорошо, процѣдить, выжать; 3 желтка растереть до бѣла съ $\frac{1}{2}$ —1 стак. сахара, развести стаканомъ миндальнаго молока, влить въ остальное, мѣшая, довести до самаго горячаго состоянія, перелить въ миску и т. д.

Выдать: 2 стак. сладкаго миндаля.
 $\frac{1}{4}$ стак. горькаго

1 стак. хорошаго изюма, корицы.
 $\frac{1}{2}$ стак. риса, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. мелк. сахара.

186) Супъ-сабаіонъ. 10 желтковъ смѣшать до бѣла съ $\frac{3}{4}$ фунта сахара, влить $2\frac{1}{2}$ стак. бѣлаго столоваго вина и $1\frac{1}{2}$ стак. воды. Можно всыпать немного корицы, цедры лимонной, ломтика 2—3 лимона, смѣшать, поставить на плиту, бить метелкою, пока не погустѣетъ и не обратится въ пѣну, но не дать вскипѣть, тотчасъ подавать съ бисквитами.

Выдать на 6 человекъ:
10 желтковъ. $1\frac{1}{2}$ ст. мелк. сахара.
 $2\frac{1}{2}$ стак. бѣлаго столов. вина.

Корицы съ $\frac{1}{4}$ чайной ложечки.
 $\frac{1}{4}$ лимона.

Оставшіеся бѣлки употребить на воздушный пирогъ или бѣзе.

187) Супъ изъ саго съ виномъ. $\frac{3}{4}$ стакана краснаго или бѣлаго саго перемять въ холодной водѣ, слить ее, откинувъ на рѣшето. Когда вода стечетъ, пересыпать въ кастрюльку, налить двѣ бутылки холодной воды, поло-

жить $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ фун. сахара, немного лимонной цедры, кусокъ корицы, 2—3 гвоздики, часто мѣшая, сварить до готовности, т. е. пока не сдѣлается мягкимъ и прозрачнымъ, но чтобы отнюдь не переварилось; за пять минутъ до отпуска влить 1—3 стакана красного вина, прибавить по желанію, 1 стак. сока изъ барбариса, красной смородины или вишенъ, вскипятить, вылить въ миску на сухія греночки или сухарики.

Выдать: $\frac{3}{4}$ стак. саго.
1—3 стак. красного вина.
 $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ фун. сахара.
 $\frac{1}{4}$ лимона, полвершка корицы.

Гвоздики шт. 2—8.
1 стак. барбарисоваго, смородинаго или вишняваго сока.

188) Супъ изъ сливъ съ виномъ или сметаною. 6 стак. хорошихъ, зрѣлыхъ венгерскихъ сливъ положить въ горшокъ, налить водою такъ, чтобы ахъ только покрыло, варить, часто мѣшая, чтобы не пригорѣло. Когда разварятся, протереть сквозь сито, всыпать немного корицы, 1 стак. сахара, 3—4 толченныя гвоздики, прибавить стаканъ столоваго вина, вскипятить; вылить на греночки изъ булки.

Вместо вина можно положить $1\frac{1}{2}$ стак. самой свѣжей сметаны.

Выдать: $\frac{1}{2}$ гарнца сливъ.
Съ $\frac{1}{2}$ чайной ложечки корицы.
1—2 стакана сахара.
3—4 гвоздики.

1 стак. столоваго вина или
 $1\frac{1}{2}$ стакана сметаны.
1 польскую булку на греночки.

189) Супъ изъ свѣжихъ или сушеныхъ вишенъ. 1 стаканъ сушеныхъ вишенъ или 2 фунта свѣжихъ сполоснуть, истолочь слегка въ ступкѣ, налить водою, варить въ каменной кастрюлкѣ, положивъ немного лимонной цедры, протереть, кто хочетъ, сквозь сито, перелить въ кастрюльку, вскипятить, влить, мѣшая, ложку картофельной муки, размѣшанной со стаканомъ холодной воды, положить $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ фун. сахара, по желанію немного корицы, легкаго бѣлаго столоваго или красного вина отъ $\frac{1}{2}$ до 3 стакановъ, вскипятить, вылить на сухія бисквиты или греночки.

Выдать: 1 стак. сушеныхъ вишенъ или
2 фун. свѣжихъ.
 $\frac{1}{4}$ лимона, $\frac{1}{2}$ палочки корицы.

1—3 стак. вина.
 $1\frac{1}{2}$ —2 стак. сахара кусками.
Ложку картофельной муки.

190) Супъ изъ свѣжихъ яблокъ. Сладкія яблоки очистить отъ кожицы, разрѣзать каждое на 4 части, вырѣзать сердцевину, сварить въ водѣ съ сахаромъ, кускомъ корицы, лимонной цедрой, влить полную ложку картофельной муки, разведенной по немногу полъ стаканомъ воды, вскипятить мѣшая. Подавая, можно влить 1—3 стакана бѣлаго столоваго вина и сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона. Кожицу и сердцевину отъ свѣжихъ яблокъ надо сварить отдѣльно; подавая, процѣдить въ сущъ.

Выдать: 12—15 яблокъ, т. е. 3 фунта.
Кусокъ корицы.
 $\frac{1}{4}$ лимона.

1—3 стак. вина.
Полную ложку картофельной муки.
1—2 стак. сахара.

191) Супъ изъ сушеныхъ яблокъ, чернослива, кишмиша, шепталы. Взять $1\frac{1}{2}$ —2 ф. сушеныхъ фруктовъ, какъ то: яблокъ, чернослива, кишмиша, шепталы, грушъ, всего по немногу, кто что любитъ, перемѣть хорошоенько, сварить, дожавъ сахару, кусокъ корицы, лимонной цедры; влить ложку картофельной муки, разведенной съ $\frac{1}{2}$ стак. клюквеннаго морса, прокипятить. Передъ отпускомъ влить по желанію вина, вскипятить, подавать.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ —2 ф. разн. сушеныхъ фрук.
Вершка 2 корицы, $\frac{1}{2}$ лимона.
Ложку картофельной муки.

$\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{4}$ ф. сахара.
($\frac{1}{2}$ —1 стак. вина).
Стаканъ клюквеннаго морса.

192) Супъ изъ разныхъ свѣжихъ ягодъ со сметаною и виномъ. 6 стакановъ перебранной земляники, малины, смородины или брусники протереть сквозь сито, всыпать $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ фун. сахара, влить стаканъ самой свѣжей сметаны, стаканъ вина, вскипяченной воды 3—4 стакана, размѣшать, подогрѣть, но не кипятить, подавать съ сухариками или съ петишу.

Выдать: 3 фунта ягодъ. | $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ ф. сахара.
1 стаканъ сметаны. | 1 стаканъ вина.

193) Супъ изъ свѣжихъ ягодъ со сливками. 6 стакановъ перебранныхъ свѣжихъ ягодъ протереть сквозь сито. 3 стак. сливокъ, $\frac{1}{2}$ фун. сахара, 4 желтка, немного ягоднаго пюре размѣшать, поставить на плиту, мѣшая, довести до самаго горячаго состоянія, но не кипятить, потомъ смѣшать съ остальнымъ горячимъ пюре, разведеннымъ кипяченою водою до надлежащаго количества, подавать съ греночками.

Выдать: 3 фун. перебранныхъ ягодъ. | 1—2 стак. сахара.
3 стак. густыхъ сливокъ. | На греночки.
4 желтка.

194) Простой супъ изъ свѣжихъ ягодъ. Перебрать свѣжихъ ягодъ такъ, чтобы перебранныхъ было не менѣе 2 фунтовъ, а именно: по $\frac{1}{2}$ фунту—малины, земляники, черной и красной смородины. Вскипятить 6 стакановъ воды съ сахаромъ, медомъ или патокою и верхками двумя корицы, подправить ложкою картофельной муки, вскипятить и кипящимъ залить ягоды, всыпанные въ суповую миску, размѣшать, накрыть, поставить на четверть часа на край плиты, чтобы не остыло, подавать.

Выдать: 3 фун. ягодъ. | Или $\frac{1}{2}$ фун. меду или патоки.
 $\frac{1}{2}$ —1 фунтъ сахара. | Корицы верхка 2.

195) Супъ изъ сушеной малины. 1— $\frac{1}{2}$ стак. сушеной малины разварить въ водѣ съ $\frac{1}{2}$ —1 стаканомъ сахара, приправить ложкою картофельной муки; можно влить 1—2 стакана сметаны.

196) Супъ изъ свѣжей черники. $\frac{1}{2}$ фун. ягодъ перебрать, вымыть; сварить въ водѣ съ сахаромъ, корицею, лимонною цедрю, приправить ложкою картофельной муки, разведенной холодной водою; прокипятить. Подавая можно влить стаканъ бѣлаго вина или стаканъ свѣжей сметаны.

197) Супъ изъ свѣжей черники съ клецками. $\frac{1}{2}$ фун. перебранной черники разварить съ 2 верхками корицы, процѣдить и протереть сквозь сито, поставить на плиту, положить съ $\frac{1}{2}$ фун. сахара, подогрѣть до самаго горячаго состоянія. Подавая опустить, отдѣльно сваренныя въ сладкой водѣ, клецки: мучныя № 276, заварныя № 283 или миндальныя № 281.

Воду, въ которой варились клецки, можно влить въ черничный супъ.

198) Супъ изъ сушеной черники. Изъ 1 или $\frac{1}{2}$ стакановъ черники сварить, какъ супъ № 196 или 197.

199) Супъ изъ пива со сметаною. Свѣжю. сметану, желтки, сливочное масло, съ $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, сахаръ размѣшать, развести легкимъ пивомъ, поставить на огонь, мѣшая, довести до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть, тотчасъ вылить въ миску на ситный хлѣбъ, наръзанный четырёхугольными кусочками или на гренки изъ ситнаго хлѣба. Отдѣльно подается свѣжій сыръ изъ творогу, наръзанный маленькими кусочками.

Выдать: $\frac{1}{2}$ бут. пива, 2—3 стак. смет. | 3—6 кусковъ сахара, ситнаго хлѣба и
Ложку сливоч. масла, 2—3 жел. | сыръ изъ творога (см. часть II).

200) Супъ изъ пива другимъ манеромъ. Двѣ бутылки пива и $\frac{1}{2}$ чайной ложки тмина вскипятить; $\frac{1}{2}$ ст. сахара или ложки двѣ патоки растереть до бѣла съ 3 желтками, развести 2 ложками пива, влить ихъ въ отставленное отъ огня пиво, шибко мѣшая, поставить на огонь, довести до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть, подавать съ греночками и сыромъ изъ творогу, № 3648, часть II.

К) СУПЫ ХОЛОДНЫЕ.

201) Хлодникъ польскій со сметаною. Горсть укропа и трибульки, т. е. зеленого лука сѣянца, растереть съ солью. Взять молодого свекольника и нѣсколько штукъ самой мелкой молодой свеклы, вымыть, сварить, отлить на дуршпадь, очень мелко изрубить, сложить въ суповую миску. Влить 2—4 стак. сметаны самой свѣжей, развести по пропорціи вскипяченнымъ свекольнымъ квасомъ, или кипяченою остывшею водою, чтобы всего вышло 9 стакановъ; положить крутыхъ, на нѣсколько частей разрѣзанныхъ яицъ, мелкими четырехугольными кусочками нарѣзанныхъ свѣжихъ огурцовъ, раковыхъ шеекъ, укропъ, ломтики лимона, соли, немного перца и кусокъ льда. Подавая, приготовить на тарелкѣ мелко нарубленнаго льда, котораго каждый можетъ класть себѣ по кусочку на тарелку. Въ этотъ хлодникъ можно прибавлять процеженный, холодный, безъ малѣйшаго жира, крѣпкій бульонъ № 1. На югѣ прибавляютъ въ этотъ хлодникъ даже вареное мясо, нарѣзанное мелкими квадратиками.

Въдать: $\frac{1}{2}$ ф. молодой свеклы.
Горсть укропа, 2—4 ст. сметаны.
Свекольнаго кваса см. № 48—49.
3 огурца, 15—30 раковъ, 4—6 яицъ

$\frac{1}{2}$ лимона, соли, укропу.
(Простаго перцу).
Зеленаго луку сѣянцу.

202) Окрошка мясная. Жареную дичь, говядину, телятину, баранину, вареную ветчину, солонину, колченый языкъ—нарѣзать четырехугольными кусочками, взять всего этого полную тарелку, прибавить очищенныхъ свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ и крутыхъ яицъ, нарѣзанныхъ такими же кубиками, мелко изрубленнаго зеленого лука, укропа, астрагона, сложить все это въ суповую чашку, заправить готовой горчицей, солью, сахаромъ и сметаною, развести квасомъ: на 2 бутылки баварскаго кваса—1 бутылку кислыхъ щей, положить соли, кто хочетъ, перцу и кусокъ чистаго льда.

Въдать: Разнаго жаркаго. 2—4 огурца.
3 яйца, зеленаго луку, укропу.

Эстрагону, соли, перцу. 1—2 ст. сметаны.
2 бутылки квасу и 1 бут. кислыхъ щей.

203) Окрошка изъ рыбы. Обжарить въ маслѣ или сварить въ водѣ 3 фун. рыбы; вынуть кости, нарѣзать кусками, положить въ суповую чашку, прибавить свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ, зеленого луку, укропу, кербелю, астрагону, развести 2 бутылками кваса и 1 бутылкою кислыхъ щей, всыпать по вкусу соли и крупнаго простаго перца.

204) Окрошка постная изъ разностей. Очистить и нарѣзать огурцовъ свѣжихъ или соленыхъ, марлированныхъ грибовъ, маринованныхъ соленыхъ груздей, волнушекъ, рыжиковъ, яблокъ свѣжихъ и моченыхъ, можно класть сливы, вишни, персики и моченый виноградъ. Сварить и очистить картофель, свеклу и зеленую фасоль, всего полную тарелку, сложить все это въ суповую чашку. Передъ самымъ обѣдомъ положить въ каменную посуду $\frac{1}{2}$ ложечки готовой сарепской горчицы и ложечку соли, влить по каплѣ ложку прованскаго масла, мѣшая, пока горчица не обратится въ густой соусъ. Потомъ развести 2 бутылками баварскаго кваса и 1 бут. кислыхъ щей, прибавить, по желанію, соли, перцу, зеленаго луку, петрушки,

укропу, размѣшать все вмѣстѣ, положить кусокъ льда и вышеозначеннаго количества кваса.

205) **Ботвинья.** 1 $\frac{1}{2}$ ф. щавеля очистить, вымыть, сварить въ собственномъ соку, протереть сквозь сито; положить 6, т. е. 1 фунтъ свѣжихъ огурцовъ, очищенныхъ отъ кожицы и наръзанныхъ четырехугольными кусочками, горсть зеленого мелко накрошеннаго лука, растертаго съ полною ложечкою соли, полною ложечкою сахара, $\frac{1}{2}$ ложечкою готовой горчицы или ложечкою тертаго хрѣна. Всыпать укропъ; развести все 2 бут. баварскаго кваса, можно прибавить неполную бут. кислыхъ шей. Подать отдѣльно, въ соленой водѣ съ лукомъ, пучкомъ зелени, лавр. листомъ и перцомъ отваренную лососину, семгу, бѣлорыбицу, сига или раковыхъ шеекъ и отдѣльно мелко нарубленный ледъ. Можно прибавить хересу или шампанскаго.

Выдать: 1 $\frac{1}{2}$ ф. щавеля. 6 огурцовъ.
Зеленаго луку.
 $\frac{1}{2}$ ложечки горчицы или ложечку хрѣна.
Полную ложечку соли и сахару.

2 бут. баварскаго кваса и
1 бут. кислыхъ шей.
1 $\frac{1}{2}$ ф. рыбы или 2б раковыхъ шеекъ.
(Хереса или шампанскаго).

206) **Холодецъ изъ яблокъ.** Взять десять штукъ крупныхъ яблокъ, очистить ихъ отъ кожицы, вырѣзать сердцевину, сварить въ трехъ стаканахъ воды, прибавивъ корицы, лимонной цедры, ложку бѣлаго французскаго вина и немного тертой булки. Когда яблоки разварятся, протереть ихъ сквозь сито въ сѣсновую миску, пролѣдять туда же воду, въ которой варились яблоки, остудить, влить двѣ бутылки краснаго вина, сокъ изъ одного лимона, ложку малиноваго или смородиннаго варенья для вкуса, съ $\frac{1}{2}$ фун. мелкаго сахара, размѣшать все вмѣстѣ, какъ можно лучше. Этотъ холодецъ подаютъ иногда съ слѣд. клецками: 2—3 яблока очистить отъ кожицы, натереть на теркѣ, влить ложку краснаго вина, немного толченой корицы, лимонной цедры, съ $\frac{1}{2}$ стак. сахара, три яйца и столько черствой тертой булки, чтобы составилось довольно густое тѣсто, какъ обыкновенно на клецки. Отлить немного приготовленнаго холоднаго супу, вскипятить его, опустить въ него чайною ложечкою клецки; когда онѣ всплывутъ, отставить, остудить, влить въ остальной холодный супъ, подавать.

Выдать: 3 фунта яблокъ.
Корицы, лимонной цедры.
Ложку бѣлаго вина.
2 бут. краснаго вина.
Сокъ изъ лимона, $\frac{1}{2}$ ф. сахара.
Ложку малин. или вишн. варенья.
1 трехъ-копѣчную булку.

На клецки:
2—3 яблока.
Ложку краснаго вина.
Корицы, лимонной цедры.
 $\frac{1}{2}$ стак. сахара, 3 яйца.
Пяти-копѣчную булку.

207) **Холодецъ изъ вишенъ.** $\frac{1}{2}$ гарнца или 2 фунта зрѣлыхъ вишенъ очистить отъ вѣточекъ, истолочь съ косточками, всыпать немного корицы, 2—3 толченныя гвоздики, протереть сквозь сито, положить $\frac{1}{2}$ ф. сахара, 1—1 $\frac{1}{2}$ стакана краснаго вина, лимоннаго соку, развести немного вскипяченую, но остывшую водою, размѣшать, всыпать цѣльныхъ вишенъ безъ косточекъ, остудить на льду, подавать съ бисквитами.

Выдать: $\frac{3}{4}$ гарнца, т. е. фунта 3 вишенъ.
Корицы, 2—3 гвоздики.

$\frac{1}{2}$ —1 фун. мелкаго сахара.
1 или 1 $\frac{1}{2}$ стак. вина. 1 лимонъ.

Или, вмѣсто вина и лимона, взять самой свѣжей жидкой сметаны стакана 2.

208) **Холодецъ изъ малины, земляники, клубники или смородины,** $\frac{3}{4}$ гарнца ягодъ протереть сквозь сито, смѣшать съ $\frac{3}{4}$ ф. сахара, съ 6 стаканами сливокъ или сметаны, поставить на ледъ, всыпать немного цѣльныхъ ягодъ, размѣшать, подавать съ пирожнымъ, бисквитами или такъ называемымъ «испанскій вѣтеръ».

209) Холодецъ изъ малины, земляники, клубники, или смородины съ виномъ. $\frac{3}{4}$ гарнца ягодъ протереть сквозь сито; $1\frac{1}{2}$ стакана вина, $4\frac{1}{2}$ стакана воды, немного лимонной цедры и лимоннаго соку, $\frac{3}{4}$ фун. сахара вскипятить, смѣшать съ ягоднымъ пюре, поставить на ледь.

210) Холодецъ заварной изъ малины, земляники или клубники. 6 желтковъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахара размѣшать до бѣла, развести 2 бутылками сливокъ, поставить на плиту, мѣшать, пока не погустѣетъ, но не кипятить, процедить, охладить, мѣшая, развести протертымъ пюре изъ ягодъ, охладить, влить въ суповую чашку, всыпать 2 горсти ягодъ, изъ которыхъ приготовленъ холодецъ.

Выдать: 6 желтковъ, $\frac{1}{2}$ —1 фун. сахара. | 2 бутылки сливокъ, 2—3 ф. ягодъ.

Подавать со сливочнымъ мороженымъ, опуская его ложкою какъ клецки; подавать скорѣе, чтобы мороженое не распустилось. Подается лѣтомъ вечеромъ, на загородныхъ гуляньяхъ.

211) Холодецъ изъ сливокъ съ ванилью. 2 бутылки сливокъ, 1 вершокъ ванили, 8 желтковъ, $\frac{1}{2}$ фун. сахара заварить на плитѣ, какъ сказано въ № 210, процедить, охладить на льду, положить разныхъ ягодъ изъ варенья, подавать съ бисквитами, сливочнымъ, кофейнымъ или шоколаднымъ мороженымъ.

Выдать: 2 бутылки сливокъ. | 1 стак. ягодъ изъ варенья.
1 верш. ванили, 8 желтковъ. | Бисквиты, или мороженое, или мерингу.
 $\frac{1}{2}$ ф., т. е. 1 ст. мелкаго сахара.

212) Холодецъ шоколадный. 6 желтковъ растереть до бѣла съ $\frac{1}{2}$ фун. сахара, размѣшать съ двумя бутылками сливокъ и $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ фун. кусками наколотаго шоколада, распущеннаго и вскипяченнаго въ 2 стаканахъ молока; подогрѣть, мѣшая до самаго горячаго состоянiя, процедить, охладить; подавать со сливочнымъ мороженымъ, см. № 210.

Выдать: 2 бут. сливокъ, 1 верш. ванили. | $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ фун. шоколада.
6 желтковъ, 1 ст. молока. | (Бисквиты или мороженое).
 $\frac{1}{2}$ ф., т. е. 1 стак. мелк. сахара.

213) Холодецъ изъ кофе. Приготавливается точно также, какъ шоколадный, но однимъ стаканомъ сливокъ меньше, а вмѣсто него 1 стаканъ крѣпкаго кофе. Подавать съ бисквитами, мерингою, мороженымъ.

Выдать: 2 бутылки сливокъ безъ 1 стак. | $\frac{1}{2}$ ф. сахара, т. е. 1 стаканъ.
 $\frac{2}{3}$ стак. молотаго лучш. кофе. | 6 желтковъ, 1 верш. ванили.

214) Холодецъ на манеръ шоколаднаго. Приготавливается какъ сказ. въ № 184, охладить только на льду.

Подавать къ нему гренки, сухарики или бисквиты.

215) Холодецъ миндальный. Приготавливается точно также, какъ супъ № 185, надо его только охладить на льду.

ОТДѢЛЪ IV.

Принадлежности къ супу.

Пропорція назначена на 6—8 человѣкъ,
отъ 9 до 12 человѣкъ увеличить пропорцію въ $1\frac{1}{2}$ раза
» 13 » 15 » » » » 2 » »
» 16 » 18 » » » » 2 $\frac{1}{2}$ » »
» 19 » 24 » » » » 3 » »

Весь этотъ отдѣлъ пригоденъ и для гг. вегетарьянцевъ, за исключеніемъ нѣкоторыхъ мясныхъ фаршевъ.

Греночки и гренки.

Примѣч. Для всѣхъ греночекъ, какого бы рода они ни были, надо употреблять черствую, польскую, мучную булку; такъ называемая, французская булка для нихъ не годится.

216) Греночки, подаваемые къ различнымъ супамъ - пюре.

Срѣзать корку съ польской булки, нарѣзать ее ломтиками, въ палецъ толщиною и затѣмъ каждый ломтикъ, на ровные кубики. Всыпать въ маленькую, эмальированную кастрюлечку, облить по каплямъ ложкою растопленнаго, горячаго масла, перелить въ другую такую же кастрюлечку и опять обратно, чтобы всѣ кубики пропитались масломъ. По желанію, можно эти кубики высыпать затѣмъ въ кучку натертаго русско-швейцарскаго сыра или пармезана, размѣшать, рассыпать на желѣзный листъ, поставить въ жаркую, духовую печь, чтобы подошли, получивъ легкій, золотистый цвѣтъ.

Выдать: 1 польскую булку.

Ложку растоплен. чухонскаго или прованс. масла.

217) Гренки, подаваемые къ бульону и употребляемые для гарнира.

Срѣзать корку съ черствой, польской булки, нарѣзать ее или тонкими ломтиками или длинными, ровными, тонкими полосками или брусочками. Разложить на желѣзный листъ, каждую полоску смазать перышкомъ растопленнымъ масломъ, осыпать сыромъ, подсушить до золотистаго цвѣта въ горячей духовой печи.

Выдать: 1 польскую булку,
 $\frac{1}{8}$ ложки масла.

$\frac{1}{8}$ ф. сыра.

218) Гренки къ пикантнымъ супамъ. Срѣзать корку съ польской булки, нарѣзать ломтиками, въ каждомъ ломтикѣ сдѣлать потомъ углубленіе, положить на листъ, смазать сливочнымъ масломъ, выемку наполнить масломъ, смѣшаннымъ съ англійскимъ сыромъ честеръ и кайенскимъ перцомъ. Поставить въ горячую духовую печь, чтобы сыръ сразу подрумянился и образовалъ изъ себя корочку.

Выдать: Польскую 5-ти коп. булку.
 $\frac{1}{16}$ ф. масла.

Сыру $\frac{1}{8}$ ф.
Кайенскаго перцу.

219) Гренки съ мяснымъ фаршемъ и пармезаномъ. 1 фунтъ говядины или телятины вареной или жареной изрубить съ одною луковицею, высыпать 2 ложки тертой булки, смѣшать, поджарить въ одной ложкѣ масла, высыпать немного

соли, вбить 1 яйцо, влить 2 ложки сметаны, намазать этою массою, ломтиками на-
рѣзанную, булку, посыпать пармезаномъ, подсушить на желѣзномъ листѣ, намазан-
номъ масломъ.

Выдать: 1. ф. жаркого, 1 луковицу.
2 ложки тертой булки
1½ ложки масла.

1 яйцо, 2 ложки сметаны.
1 или 1½ польской булки.
Тертаго пармезану 1/8 ф.

220) Еще гренки, посыпанные голландскимъ сыромъ. Разбить два желтка, подлить немного молока или сливокъ, всыпать греночки, размѣшать, сложить на сковороду, намазанную масломъ, осыпать тертымъ голландскимъ сыромъ, сбрызнуть масломъ, вставить въ печь, чтобы подрумянились; подавать къ супу на тарелкѣ или опустить въ суповую миску.

Выдать: 1 польск. булку, 2 желтка.
1/2 стак. молока или сливокъ.

2 ложки тертаго голландскаго сыра.
1 ложку масла.

221) Тартинки къ вечернему чаю. Съ польской мучной или съ франц. булки срѣзать острымъ ножомъ корку, нарѣзать ломтиками толщиной въ палець, обровнять ихъ четырехъугольникомъ, намазать ихъ сливочнымъ масломъ, осыпать одни тертымъ голландскимъ, другія зеленымъ сыромъ, или тертою солониною, или положить по ломтику сыру, или холодной жареной телятины, говядины, курицы, дичи, языка, колбасы и пр.

Или намазать пармезаннымъ масломъ, анчоуснымъ лимоннымъ, сливочнымъ съ миндалемъ, съ грецкими орѣхами или съ фисташками, (см. Отдѣлъ 27, во II части).

Или намазать масломъ изъ рябчиковъ, зеленымъ сыромъ съ ромомъ или сыромъ изъ зайца, или стразбургскимъ широгомъ и т. п.

Фрикадельки.

222 Примѣч. Назначенный для фрикаделекъ фаршъ скатать въ шарики, величиною въ маленькій грецкій орѣхъ. Варить въ отдѣльномъ сотейникѣ, за 15 минутъ до отпуска. Опускать всегда въ небольшое количество, кипящаго въ отдѣльной кастрюлкѣ бульона, варить же на маломъ огнѣ, не кипятя, иначе разарзятся. Когда всплывутъ наверхъ, вынуть осторожно дуршлаговою ложкою въ суповую миску съ укропомъ, дать имъ остынуть, налить горячимъ, процеженнымъ бульономъ, тотчасъ подавать.

223) Фрикадельки изъ телячьихъ почекъ. 2 телячьи почки опустить въ кипятокъ, раза два вскипятить, вынуть, перемыть, снять кожицу, мелко изрубить, посолить; 1 небольшую, мелко изрубленную луковицу поджарить въ 1 ложкѣ масла, смѣшать съ почками, положить 2—3 толченныя сухари, вбить 2 яйца, 2 ложки сметаны, немного перцу, истолочь все въ ступкѣ въ массу, всыпать соли, мушкатнаго орѣха, скатать шарики, обкатывая ихъ въ сухаряхъ; передъ самымъ отпускомъ опустить ихъ въ кипящій бульонъ, см. прим. Такія фрикадельки дѣлаются также изъ почки поросенка и подаются къ супу изъ поросенка.

Выдать: 2 телячьи почки, 1 луковицу.
1 ложку масла и 6 сухарей.

2 яйца, 2 ложки сметаны.
Перцу, мушкатнаго орѣха.

224) Фрикадельки изъ говядины, телятины или баранины къ борщу. 1/2 ф. говядины, 1/8 почечнаго жира очистить отъ жилъ, мелко изрубить, положить соли, перцу, мушкатнаго орѣху, 1/4 луковицы мелко изрубленной, 1/2 французской булки намоченной и выжатой, 2 яйца, ложки двѣ сливокъ, истолочь все въ ступкѣ, скатать шарики, обкатывая въ сухаряхъ, опустить въ борщъ, бульонъ или щи изъ щавеля и пр., сварить.

Выдать: 1/2 ф. говядины или телятины.
1/8 ф. почечнаго жира, соли.

Перцу, мушк. орѣха, 1 луковицу.
1/2 франц. булки, 2 яйца, 3—4 сухаря.

Фрикадельки изъ телятины и баранины готовятся точно также.

225) Фрикадельки из простаго голландскаго или швейцарскаго сыра. $\frac{1}{4}$ ф. сыра натереть на теркѣ, положить ложку сливочнаго масла, истолочь въ ступкѣ, вбить 2 яйца, положить $\frac{1}{2}$ франц. булки, намоченной въ молокѣ и выжатой, одну ложку сметаны, скатать шарики, обкатывая въ сухаряхъ, отварить ихъ, какъ и всѣ прочія фрикадельки и клецки, отдѣльно въ бульонѣ, въ маленькой кастрюлькѣ; когда будутъ готовы, вынуть дуршлаковою ложкою, остудить ихъ; разрѣзать острымъ ножомъ каждую пополамъ, положить въ суповую миску, процѣдить туда же сквозь салфетку бульонъ, въ которомъ они варились, налить всѣмъ бульономъ; полавать въ чистомъ бульонѣ, или въ супѣ со сметаною, или въ супѣ пюре

Выдать: $\frac{1}{4}$ фун. сыра, 2 яйца. | $\frac{1}{2}$ франц. 5 коп. булки.
1 ложку сливочнаго масла. | 1 ложку сметаны, 3—4 сухаря.

Рыбная и мясная кнель.

Примѣч. Для рыбной кнели употребляется только клейкая, мажоростивая и нежирная рыба, какъ то судакъ, щука, окуни и т. п.

2. Что же касается до мясной кнели, то берутся не только мягкія части (филе), но и всякое мясо, срѣзываемое съ ножекъ и крылышекъ. Хотя оно и жилистое, но такъ какъ послѣ толченія, оно протирается, то всѣ неистолченные части остаются на ситѣ.

3. Берется всегда сырое мясо.

4. Сперва нарѣзать мелко, затѣмъ пропустить раза два сквозь котлетную машинку, потомъ истолочь въ ступкѣ, прибавляя немного сливокъ.

5. Истолченное мясо протирается сквозь сито.

6. Соль прибавляется послѣ протиранія, такъ какъ она имѣетъ свойство склеивать мясо, а слѣдовательно препятствовать скорому протиранію.

7. Форма кнели бываетъ различна, смотря по ея назначенію, такъ напр.:

8. Для бульона ее опускаютъ чайною ложечкою; для гарнира, столовою ложкою. Если кнель, подавая, надо нарѣзать ломтиками, то ее скатываютъ въ видѣ толстой сосиски, завертываютъ въ чистую тряпочку и обвязываютъ.

9. Если кнель опускается ложечкою, или ложкою, то взять полную чайную или столовую ложку. Другую же чайною или столовою ложкою, обмакнувъ ее, каждый разъ въ теплую воду, срѣзывать всю верхнюю половину кнели, во всю ея длину, а остальную половину тою же ложкою стряхивать, опуская ее въ кипящую, соленую воду или процѣженный бульонъ.

10. Опускать всегда въ отдѣльную кастрюльку, въ процѣженный бульонъ, или посоленную воду.

11. Варить въ открытой кастрюлькѣ, на краю плиты, и ни подъ какимъ видомъ не давать водѣ кипѣть ключемъ, иначе кнель развалится. Варить, пока не всплыветъ на верхъ и не затвердѣетъ. Вообще, если, дотронувши пальцемъ до сваренной кнели, она не развалится на куски—значитъ готова. Варится же приблизительно минутъ 10—15. Когда кнель, спущенная съ ложки будетъ готова, осторожно вынимать ее дуршлаковою ложкою на блюдо. Когда остынетъ, передожить въ миску, налить горячимъ бульономъ, или гарнировать ею какое-нибудь блюдо.

Если же кнель варится въ видѣ колбасы, завернутою въ тряпочку, то по ея готовности, ее надо опустить въ холодную, соленую воду. Когда остынетъ и окрѣпнетъ, тогда только осторожно переожить на блюдо, развернуть, снять тряпочку, разрѣзать кнель ровными косыми ломтиками, которые и опустить въ суповую миску или употребить для чего другого.

12. Соленую воду, въ которой варились кнель, можно употребить на другой день во щи, въ борщи и пр. и тогда не класть въ нихъ болѣе соли.

13. Фаршируется же все сырою кнелю, называемою въ такомъ случаѣ фаршемъ.

14. Начиная варить кнель, надо одну штучку опустить на пробу и если чего не будетъ доставать прибавить въ массу.

226) Кнель изъ говядины или телятины. $\frac{3}{4}$ ф. говядины или телятины безъ костей, надо изрубить; $\frac{1}{2}$ луковицы мелко изрубленной поджарить въ маслѣ, смѣшать съ говядиной, положить соли, 1 яйцо, $\frac{1}{4}$ франц. булки, намоченной и выжатой, англ. и простаго толченаго перца, мушкатнаго орѣха, 1 ложку масла, или густой сметаны, все это истолочь, протереть сквозь сито, скатать въ видѣ тонкой

колбасы, завернувъ ее въ чистую тряпочку, и обвязать ниточкой, отварить въ соленой водѣ, остудить, нарезать тонкими ломтиками, опустить въ бульонъ, подавать. Подробности см. въ примѣчаніи.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ф. говядины или телятины.
 $\frac{1}{2}$ луковицы, 1 яйцо.
 $\frac{1}{4}$ франц. б коп. булки.

1 ложку масла или густой сметаны.
 Простаго и англійскаго перца по 2 зерна.
 Мушкатнаго орѣха, соли.

227) Кнелъ изъ курицы или индѣйки на сливахъ. Съ вычищенной курицы снять всю мякоть съ костей, употребляя кости на бульонъ, нарезать кусочками, пропустить раза два сквозь котлетную машинку, истолочь въ ступкѣ, прибавивъ ложки двѣ самыхъ густыхъ сливокъ, протереть сквозь сито. Тогда только посолить, поставить на ледъ, начать хорошенько сбивать лопаточкой, прибавляя еще густыхъ сливокъ, всего съ прежними не болѣе полустакана. Опустить въ кипятокъ для пробы одну кнелъ. Если окажется твердою, подлить сливокъ, а если слишкомъ жидкою, то придется взять ложку масла и ложку муки, растереть, развести не больше, какъ $\frac{1}{3}$ стак. воды, вскипятить, выбить до гладкости, немного остудить, примѣшать сколько нужно будетъ къ приготовленной массѣ и снова спустить въ кипятокъ на пробу одну кнелъ.

Далѣе поступать, какъ только что сказ. въ примѣчаніи о кнели.

Выдать: Мякоть 1 кур. или $\frac{1}{2}$ индѣйки.
 Съ $\frac{1}{2}$ стакана густыхъ сливокъ.

Соли, перца кайенскаго.

228) Кнелъ изъ курицы или индѣйки другимъ манеромъ. Взять мякоть отъ одной нежирной курицы, или индѣйки, мелко изрубить или пропустить сквозь котлетную машинку, истолочь въ ступкѣ, положить 2 яйца. $\frac{1}{8}$ фун. простаго или раковаго масла, 2—3 ложки сливокъ, $\frac{1}{2}$ франц. булки, намоченной въ бульонъ или молокъ и выжатой, или истолченныхъ сухарей, чтобы изъ этой массы можно было скатать родъ колбасы и т. д. см. примѣчаніе.

Выдать: 1 курицу, $\frac{1}{8}$ фун. масла.
 $\frac{1}{2}$ франц. булки или съ стак. $\frac{1}{2}$ толченыхъ сухарей.

2 яйца, ложки 2—3 сливокъ.
 Мушк. орѣха, зелени.

Оставшіяся кости курицы употребить на супъ № 19.

229) Рыбная кнелъ. Очистить свѣжую щуку, судака, окуней и гр вымыть, вынуть кости, посолить, всыпать немного простаго и англійскаго перцу, самую маленькую, мелко изрубленную и въ маслѣ поджаренную луковицу, положить франц. булку, намоченную въ водѣ и выжатую, смѣшать, мелко изрубить, прибавить $\frac{1}{2}$ ложки масла, 2 яйца, мушкат. орѣху, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито; посыпать на столъ муки, скатать фаршъ въ видѣ толстой сосиски, сварить, какъ сказ. въ прим. Переложить въ суповую миску, налить ухю.

Выдать: 1 ф. рыбы, 1 ложку муки.
 8 зер. простаго и 7 зер. англійскаго перца.

1 мал. луковицу, $\frac{1}{2}$ франц. б коп. булки.
 1 ложку масла, 2 яйца.

230) Рыбная кнелъ съ икрою. Взять $\frac{1}{2}$ фунта очищенной отъ кожи и костей рыбы, напимѣръ: окуней, щуки, судака, и пр. $\frac{1}{2}$ ф. икры отъ той же рыбы, мелко изрубить, посолить, положить 2—3 зер. простаго, 2—3 зерна англ. перца, $\frac{1}{2}$ франц. блага хлѣба, намоченнаго въ водѣ и выжатого, ложки 3 сливокъ или 1 ложку масла, $\frac{1}{16}$ мушк. орѣха, $\frac{1}{4}$ луковицы мелко изрубленной и слегка поджаренной въ маслѣ, все это истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито, скатать въ видѣ тонкой колбасы, сварить какъ сказ. въ примѣч. сложить въ суповую миску, налить ухю.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. рыбы или окуня $1\frac{1}{2}$ —2.
Около $\frac{1}{2}$ ф. икры изъ окуней.
2—3 зер.р.—3 зер.англ.перца.

Мушк. орѣха, $\frac{1}{4}$ луковицы.
 $1\frac{1}{2}$ ложки масла или ложки 3 сливокъ.
 $\frac{1}{2}$ франц. бѣлаго хлѣба, 1 ложку муки.

231) Кнель изъ раковъ. Отварить въ соленомъ кипяткѣ шт. 50 раковъ, очистить шейки и ножки, изрубить ихъ, какъ можно мельче, протолочь, положить ложки 3 распущеннаго раковаго масла, $\frac{1}{2}$ фр. булки намоченной и выжатой, 2 яйца, ложки 3 густыхъ сливокъ, немного соли, мушк. орѣху, зелени, выбить лопаточкой. Смачивая чайную ложечку въ теплую воду, опускать эту кнель ложечкой въ кипящій бульонъ, и т. д. какъ сказ. въ примѣч.

Выдать: 50 раковъ, $\frac{1}{2}$ франц. булки.
 $\frac{1}{8}$ фун. раковаго масла.

2 яйца, 3 ложки сливокъ.
Зелени, мушкатнаго орѣха.

Оставшюся скорлупу употребить на раковой супъ или заготовить раковаго масла.

232) Кнель изъ дичи. Приготавлиется, какъ кнель изъ курицы № 227 или 228.

233) Пышки изъ сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ къ грибному, картофельному супу и борщу. Разварить $\frac{1}{4}$ фунта суш. грибовъ, откинуть на сито. когда совершенно обсохнутъ, изрубить какъ можно мельче, положить мякоть двухъ франц. булокъ, намоченную въ грибномъ бульонѣ и выжатую, ложку сметаны, $\frac{1}{4}$ стак. растопленнаго масла, 2—3 яйца, соли, 1 луковицу печеную, или въ маслѣ поджаренную; все это растереть какъ можно лучше, дать фаршу разбухнуть. Затѣмъ скатать шарики въ родѣ маленькихъ пышекъ, обвалить въ желткѣ съ 2 ложечками прованскаго масла и затѣмъ въ тертомъ хлѣбѣ, поджарить въ маслѣ, или фритюрѣ, подавать къ грибному и картофельному супу или борщу, вмѣсто пирожковъ.

Выдать: $\frac{1}{4}$ фун. грибовъ, 2—3 яйца.
2 франц. 3-хъ коп. булки, $\frac{1}{4}$ ф. масла.

2 ложки сметаны.
3 ложечки пров. масла и 2 желтка.
Луковицу, тертую булку.

Часть грибнаго бульона влить въ супъ, остальной можно спрятать къ слѣд. дню и приготовить на немъ кашу смоленскую.

234) Кнель изъ селетки. 2 хорошія шотландскія селетки намочить на ночь въ водѣ, чаѣ, квасѣ или молокѣ, затѣмъ очистить отъ кожи и костей, мелко изрубить, немного поджарить въ ложкѣ масла съ мелко изрубленную луковицею, переложить въ каменную чашку, охладить, положить 2 яйца, 2 ложки сметаны, немного простаго перцу и столько толченыхъ сухарей, чтобы масса держалась; чайную ложку смачивать въ кипятокъ, брать по кусочку этого фарша, сварить, переложить въ суповую миску, подавать въ картофельномъ супѣ № 166.

Оливки и помидоры, крупа, лапша.

235) Оливки фаршированныя. $\frac{1}{4}$ фунта телятины или $\frac{1}{4}$ фун. филея отъ курицы изрубить мелко, прибавить размоченный мякишъ франц. булки, $\frac{1}{2}$ ложки сливочнаго масла, мушкатнаго орѣха, 1 яйцо, истолочь въ ступкѣ, посолить, нафаршировать оливки, сварить въ бульонѣ.

Выдать: Шт. 20 оливокъ.
 $\frac{1}{4}$ фун. телятины или курицы.
 $\frac{1}{4}$ французской б коп. булки.

1 яйцо, $\frac{1}{2}$ ложки сливочнаго масла.
Мушкатнаго орѣха.

236) Фаршированные помидоры. $\frac{1}{2}$ фунта телятины изрубить очень мелко, истолочь въ ступкѣ съ $\frac{1}{8}$ фунта вымытаго масла, 1 сырымъ яйцомъ, $\frac{1}{2}$ франц. булкою, намоченною въ молокѣ и выжатую; положить соли, 6 зеренъ англ. перца, мушкатнаго орѣха, протереть сквозь сито, нафаршировать зеленые помидоры шт. 18,

если очень маленькіе, вынуть изъ нихъ осторожно всю середину, налить немного бульономъ, сварить на легкомъ огнѣ подъ крышкою, опустить въ суповую миску.

Выдать: $\frac{1}{2}$ фун. телятины, 1 яйцо. | $\frac{1}{2}$ франц. булки, 6 зер. англійск. перца.
 $\frac{1}{8}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ стак. молока. | (Мушк. орѣха), 18 шт. помидоровъ.

237) Итальянскія макароны. $\frac{1}{4}$ ф. макаронъ лучше тонкихъ, чѣмъ толстыхъ, наломать кусочками, длиною въ вершокъ, опустить въ посоленный кипятокъ, разъ вскипятить, откинуть на дуршлагъ, перелить водою, чтобы не осталось на нихъ муки, переложить тотчасъ въ кипящій, процеженный бульонъ № 1 или 4, сварить, но чтобы не разварились. Варятся всего минутъ 15—20.

238) Геркулесъ. $\frac{1}{2}$ стак. геркулеса всыпать въ кипящій, процеженный бульонъ № 1, варить съ полчаса.

239) Овсяная крупа. $\frac{1}{2}$ стак. овсяной крупы перемыть, опустить въ кипящій, процеженный бульонъ, варить не менѣе часа.

240) Рисъ. Если пожелаютъ, чтобы бульонъ № 1 или № 4 былъ поданъ съ рисомъ, то $\frac{1}{2}$ стак. риса перемивъ можно ли всыпать прямо въ общій процеженный уже бульонъ и съ нимъ подать, что гораздо питательнѣе, или обжарить его сперва, откинуть на сито, переложить въ кастрюлечку, налить процеженнымъ бульономъ, сварить до мягкости, но чтобы отиудъ не разварился, переложить дуршлаговою ложкою въ суповую миску. Оставшійся же бульонъ, если будетъ мутенъ, не вливать, въ суповую миску.

241) Перловая крупа. $\frac{1}{2}$ стакана перловыхъ крупъ, т. е. почти $\frac{1}{4}$ фун. перемыть, опустить въ кипящій, процеженный бульонъ № 1, варить не менѣе часа

242) Саго. $\frac{1}{2}$ стак., т. е. $\frac{1}{4}$ фун. саго съ утра намочить въ холодную воду, слить ее. Опустить въ кипятокъ, сварить до мягкости, безпрестанно мѣшая, минутъ 5—7, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою. Когда вода стечетъ, положить въ суповую миску, налить бульономъ, подавать.—Точно также готовится и для пирожковъ.

243) Манная крупа. $\frac{1}{2}$ стакана манны всыпать въ бульонъ, вскипятить раза два—три, подавать; чтобы крупа не замутила нисколько бульона, манну можно всыпать сперва въ посоленный кипятокъ, разъ вскипятить, процедить, всыпать въ кипящій бульонъ, вскипятить раза 2—3.

244) Вермишель. $\frac{1}{2}$ стакана купленной, наломанной вермишели, т. е. $\frac{1}{4}$ фун. опустить въ кипящій бульонъ, или вскипятить сперва отдѣльно въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на рѣшето, переложить въ бульонъ, разъ вскипятить, но несравненно лучше готовить домашнюю лапшу.

245) Домашняя лапша. Яйцо, но лучше 2 желтка, $2\frac{1}{2}$ ложки воды, $\frac{1}{2}$ чайной ложечки соли, $\frac{1}{4}$ стакана муки, замѣсить крутое тѣсто, раскатать деревяннымъ валикомъ, очень тонко на подобіе листа бумаги, подсыпая слегка муки, дать обсохнуть, нарезать полосы въ 2 пальца ширины, сложить ихъ одна на другую, нашинковать, очень мелко, длинными полосками, въ видѣ ниточекъ, разбросать по доскѣ, чтобы просохли и чтобы каждая лапшинка отдѣлялась одна отъ другой. Всыпать или прямо въ кипящій бульонъ или сперва въ крутой соленый кипятокъ, разъ вскипятить, откинуть на сито, дать стечь водѣ, опустить въ готовый процеженный бульонъ, сварить до готовности, подавать. Варятся всего минутъ 10—15.

Выдать: Цѣльное яйцо, или 2 желтка, | Всего $1\frac{1}{2}$ стак. т. е. $\frac{1}{2}$ фун. муки.
 $2\frac{1}{2}$ лож. воды, $\frac{1}{2}$ чайн. лож. соли. |

Этой пропорціи достаточно на довольно густую лапшу, такъ что для бульона съ лапшою можно выдать половину назначенной пропорціи.

246) **Лапша миндальная.** $\frac{1}{8}$ фун. сладкаго миндаля, т. е. $\frac{1}{3}$ стак. обварить кипяткомъ, дать постоять, очистить отъ шелухи, истолочь въ ступкѣ, подливая 1 ложку воды, размѣшать, процѣдить сквозь тряпочку, влить молоко обратно въ ступку съ толченымъ миндалемъ, протолочь еще разъ; процѣдить и выжать, чтобы вышло всего $2\frac{1}{2}$ ложки, — прибавить къ нему 2 желтка, 2 — 3 вуска сахара и полфунта крупитчатой, самой лучшей муки, замѣсить крутое тѣсто, тонко раскатать, дать немного обсохнуть, наръзать ножомъ, полосками, въ три пальца шириною, сложить ихъ, пересыпая слегка мукою, чтобы не слиплись, нашинковать какъ можно мельче, разсыпать на большое сито, дать обсохнуть; опустить въ 3 бутылки кипящаго молока, сварить до готовности; или нашинкованную лапшу поджарить сперва въ сливочномъ маслѣ, осушить ее на пропускной бумагѣ и тогда уже опустить ее въ молоко.

247) **Лазанки.** Приготовить тѣсто изъ $1\frac{1}{2}$ стакана муки, 1 яйца или 2 желтковъ, $2\frac{1}{2}$ ложекъ воды, $\frac{1}{2}$ ложки соли, наръзать маленькими четырехугольными кусочками, опустить въ бульонъ, или сперва отдѣльно разъ вскипятить въ подсономъ кипяткѣ, доварить въ процѣженномъ бульонѣ.

248) **Картофельная крупа.** Передъ самымъ обѣдомъ всыпать въ процѣженный бульонъ 8 — 9 чайныхъ ложекчекъ картофельной крупы, вскипятить хорошенъко.

Коренья и овощи для бульона и суповъ вообще.

Примѣч. Въ бульонъ и прочіе супы, кромѣ основныхъ кореньевъ, которые варятся въ бульонѣ съ пучкомъ зелени и по большей части выбрасываются, кладутся другія овощи и коренья, съ которыми и подается супъ на столъ.

Овощи и коренья, съ которыми подается бульонъ и пр. супы суть слѣд: морковь, рѣпа, брюква, петрушка, сельдерей, спаржа, кочанная капуста, цвѣтная, бруссельская, картофель, свѣжій горохъ въ стручкахъ, свѣжій горохъ лущеный, сушеный, зеленый горошекъ, бѣлая фасоль и пр. Всѣ они варятся въ отдѣльной эмалированной кастрюлкѣ: одни варятся дольше и поэтому должны начать вариться раньше, но самое долгое это одинъ часъ. Слѣдовательно, самые крѣпкіе овощи надо начать варить за часъ до отъезда, но очищены и обланжированы, т. е. разъ вскипачены въ водѣ и затѣмъ наръзаны, они должны быть ранѣе этого послѣдняго часа. Вообще варить ихъ долго не слѣдуетъ, потому что теряютъ аромать, а также и въ холодной водѣ держать ихъ долго очищенными не слѣдуетъ.

Приготовлять всѣ вышепоименованныя овощи для бульона надо слѣд. образомъ:

249) **Основные коренья для бульона.** Для основныхъ кореньевъ надо брать непременно старыя коренья, а именно: морковь, петрушку, сельдерей, порей, рѣпу и луковичу; всего, на 6—8 человѣкъ, 1 фунтъ.

Относительная пропорція ихъ слѣдующая: 2 моркови, 1 петрушка, 1 порей, $\frac{1}{4}$ небольшой рѣпы и $\frac{1}{3}$ корешка сельдерея. Изъ нихъ для желтаго и краснаго бульона необходимо поджарить на плитѣ: 1 морковь, вдоль разръзанную, 1 половинку вдоль разръзанной петрушки, $\frac{1}{3}$ сельдерея, вдоль разръзаннаго, 2 ломтика рѣпы и обѣ половинки очищенной луковичы. Когда бульонъ вскипитъ раза три и будетъ процѣженъ, тогда опустить эти поджаренныя коренья, а вмѣстѣ съ ними и оставшіеся не поджаренными. Къ этимъ основнымъ кореньямъ для бульона надо прибавить и пучекъ зелени: петрушки, сельдерея и порея; $\frac{1}{3}$ сельдерея надо варить съ часъ времени только и вынуть. Эти основные коренья по большей части выбрасываются, но напрасно. Для гарнира бульона они уже не годятся, но при домашнемъ незатѣливомъ столѣ, ихъ можно подавать отдѣльно къ разварной говядинѣ и къ нимъ сливочное масло.

Выдать: 2 моркови, 1 петрушку.
1 порей, $\frac{1}{3}$ сельсерея.

1 небольшую рѣпу, 1 луковицу.
Пучекъ зел. петрушки, сельсерея и пороя.

250) Коренья и овощи для гарнира желтаго и краснаго бульона.
На 6—8 человекъ надо брать ихъ всего неочищенными съ зеленью $1\frac{1}{2}$ фун., очищенныхъ выдѣть 1 фунтъ. Варить ихъ надо въ бульонѣ, въ отдѣльной эмалированной кастрюлькѣ. Подготовлять ихъ къ этой варкѣ слѣд. образомъ:

251) Морковь, петрушка, сельсерея. Вымыть въ холодной водѣ, подѣ крапомъ, очистить землю и грязь щеткою, опустить въ холодную воду на одинъ часъ, срѣзать зеленныя верхушки и самыя тонныя части корешка, затѣмъ обланжирить, т. е. опустить въ чистую, теплую уже воду; разъ вскипятить, откинуть на дуршлакъ, перелить холодною водою, снять костянымъ ножичкомъ верхнюю кожицу, нашинковать очень мелко, въ видѣ ниточекъ, или вырѣзать разными красивыми фигурками, или просто нарѣзать кружечками, или разрѣзать каждый корешокъ вдоль на нѣсколько частей, пересыпать въ кастрюльку. За часъ до отпуска налить процеженный бульонъ, чтобы покрыло только, сварить до мягкости, переложить дуршлаковою ложкою въ суповую миску, отваръ процѣдить туда же. Молодая коротель кладется цѣльною.

Эти коренья обтачиваются мелкою круглою выемкою для супа прентаьеръ, шинкуются въ видѣ длинныхъ ниточекъ для супа жульень, рѣжутся на длинныя кѣ кусочки въ простые бульоны.

Примѣч. Обрѣзки отъ точеныхъ кореньевъ можно бросать въ бульонъ, присоединяя ихъ къ основнымъ кореньямъ, а за границей эти обрѣзки, мелко нарѣзавъ, сушатъ тотчасъ же на полкахъ, на бумагѣ и присоединяютъ ихъ къ сушенымъ кореньямъ, которые могутъ всегда пригодиться или зимою, или раннею весною, когда свѣжихъ кореньевъ еще нѣтъ.

252) Рѣпа. Ее надо вымыть, срѣзать верхній, довольно толстый слой кожи, часть которой иногда поджарить на плитѣ, положивъ на нее внутреннюю стороною и опустить для вкуса въ бульонъ, вмѣстѣ съ поджареннымъ лукомъ, морковью и пр., какъ только онъ 3 раза вскипитъ и будетъ процеженъ. Дать полежать въ холодной водѣ съ часъ времени, потомъ обланжирить ее, т. е. опустить въ свѣжую, горячую уже воду, дать разъ вскипеть, откинуть на дуршлакъ, перелить холодною водою, нарѣзать лопатками, класть тотчасъ въ холодную воду. За часъ до отпуска всыпать въ отдѣльную кастрюлечку, налить процеженнымъ уже тогда бульонномъ, сварить до мягкости и т. д. См. морковь.

253) Брюква. Ее кладутъ въ бульонъ и въ свѣжія щи. Обмывъ хорошенъко полуфунтовую брюкву, опустить въ кипятокъ, разъ вскипятить, тогда срѣзать верхнюю кожицу, самую же брюкву, нарѣзать лопатками или нашинковать, какъ лапшу, пересыпать въ отдѣльную кастрюлку, налить процеженнымъ бульонномъ, варить до готовности, около часа.

254) Бѣлые бобы. $\frac{3}{4}$ стак. рано утромъ всполоснуть, налить холодной водой, днемъ опустить въ теплую воду, безъ соли, разъ вскипятить, слить воду, налить процеженнымъ, не соленнымъ бульонномъ, сварить на медленномъ огнѣ. Когда сдѣлаются уже мягкими, тогда только посолить, вскипятить, переложить въ суповую миску на мелко изрубленный укропъ, залить горячимъ бульонномъ.

Если же готовится супъ-пюре, то, сваривъ 1 ф., т. е. $2\frac{1}{4}$ стак., какъ сказ. выше, разварить съ кускомъ булки, горячую протереть сквозь рѣшето, развести общимъ бульонномъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, подавать.

255) Свѣжая зеленая фасоль. Очистить $\frac{1}{4}$ ф. стручковъ, отрывая стебельки вдоль всего стручка, вымыть, нашинковать навскось, очень мелко. Опу-

стять въ холодную воду, но не надолго. За полчаса до отпуска, опустить въ посоленную кипящую воду съ $\frac{1}{4}$ ложечкой соды, кипятить на самомъ большемъ огнѣ, безъ крышки, минутъ 15—20; откинуть, перелить холодною водою. Когда вода стечетъ, всыпать въ горячій процеженный бульонъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія.

256) Сушеный, самый мелкій зеленый горошекъ лучшаго сорта. Только 1 ложку перебрать, перемыть въ теплой водѣ. За $1\frac{1}{2}$ часа до отпуска налить холодною, несоленою водою, съ содою на кончикъ ножа, сварить до мягкости, на маломъ огнѣ, посолить, вскипятить, откинуть на дурхшлагъ, пересыпать къ остальнымъ точенымъ кореньямъ.

257) Зеленый молодой горохъ въ стручкахъ. Большую горсть стручковъ очистить отъ стебельковъ, мочить въ холодной водѣ, съ часъ времени. откинуть на дурхшлагъ, опустить въ посоленный кипятокъ, сварить почти до мягкости, на большемъ огнѣ, безъ крышки, откинуть, перелить холодною водою, переложить въ эмалиров. кастрюльку, налить процеженнымъ бульономъ, доварить вмѣстѣ съ другими кореньями и овощами.

258) Вылущенный свѣжій горошекъ. Вылущить въ тотъ день, какъ варить, отбросить желтыя горошенки, свѣжія же тотчасъ опускать въ холодную воду до самой варки, но не надолго. За часъ до отпуска, полную столовую ложку опустить въ соленый кипятокъ съ $\frac{1}{4}$ ложечкою соды. Вскипятить раза два, откинуть на дурхшлагъ, перелить холодною водою, пересыпать въ отдѣльную кастрюльчку, налить бульономъ, пусть доварится, но не переварится, перелить въ суповую миску съ остальными кореньями и овощами.

259) Кочанная свѣжая капуста. Очистить кочанъ отъ верхнихъ испортившихся листьевъ, срѣзать кочерыжку, обмыть, для шей отрѣзать $1\frac{1}{2}$ фунта, для бульона съ $\frac{1}{2}$ фунта, нарѣзать небольшими кусками. Молодую капусту до сентября, когда бываетъ въ ней еще горечь, опустить въ соленый кипятокъ, дать разъ вскипеть; съ сентября же можно и не опускать въ кипятокъ, а заливать прямо процеженнымъ бульономъ, въ отдѣльной кастрюлькѣ и въ немъ варить около часа, но отнюдь не переваривать, потому что принимаетъ непріятный, пѣлый вкусъ.

260) Цвѣтная капуста. Кочешокъ капусты очистить отъ листочковъ, отрѣзать кочерыжку, раздѣлить на частички, опустить не надолго въ холодную воду. За полчаса до отпуска опустить въ 4 стак. кипятка съ $1\frac{1}{2}$ ложечкою соли, $\frac{1}{4}$ ложечки соды, $\frac{1}{4}$ ложки масла, кусочкомъ сахара, разъ вскипятить, вынуть дурхшлаговою ложкою, доварить въ отдѣльной кастрюлькѣ съ прочими кореньями, налитыми процеженнымъ бульономъ. Варится минутъ 15.

261) Брюссельская капуста состоитъ изъ маленькихъ кочешковъ на одномъ стеблѣ; употребляются пѣльными. Поэтому, на 6—8 человѣкъ, взять шт. 20. Снять испорченные только листья, немного обрванья кочешки, перемыть, чтобы не осталось внутри песку. Опустить въ холодную воду до употребленія. За полчаса до отпуска опустить въ соленый кипятокъ, разъ вскипятить, откинуть на рѣшето, доварить въ бульонѣ.

262) Кислая капуста. Если капуста очень кисла, то перемыть ее въ горячей водѣ, выжать и опустить въ отдѣльную кастрюльку въ кипящій, процеженный бульонъ, варить отъ 1 до 2 часовъ, смотря по сорту капусты. Если же капуста еще свѣжая, то только отжать и опустить въ кипящій, процеженный бульонъ.

263) Картофель. Для бульона, которому она придаетъ сладость, надо брать старій неразсычатый картофель, который надо сперва очистить, перемыть,

опустить въ холодную воду, нарѣзать кусками или ломтиками, смотря по надобности, переложить въ отдѣльную кастрюлечку. За 30 минутъ до отпуска, налить процеженный бульонъ, сварить, но не дать развариться, процедить отваръ въ общій бульонъ, самую же картофель подать къ обѣду, присоединивъ ее къ какому-нибудь горячему гарниру или приготовить изъ нея холодный салатъ къ жаркому; въ такомъ случаѣ ее надо сварить раньше.

Но въ тѣ бульоны и супы, въ которые кладется картофель, ее надо, сваривъ отдѣльно, переложить съ отваромъ въ общій бульонъ. Въ супъ весенній кладется мелкій, молодой картофель.

264) **Спаржа.** $\frac{1}{4}$ ф. спаржи очистить, соскребивъ верхнія волокна, начиная отъ головки и до той части ствола, которая перестаетъ ломаться и не имѣетъ прозрачности, причѣмъ волокнистую часть ствола надо отрѣзывать; по мѣрѣ чистки тотчасъ опускать въ холодную воду. Нарѣзать кусочками, опустить въ кипящій бульонъ, въ отдѣльную маленькую кастрюлечку, варить минутъ 15—20; перелить съ бульонномъ въ суповую миску вмѣстѣ съ другими кореньями и овощами.

265) **Помидоры.** Изъ нихъ готовится супъ-пюре, кладутся въ борщъ и въ свѣжія щи. Куда бы ни употреблялись, ихъ надо обмыть, не очищая отъ кожицы, разрѣзать на двое, вынуть сѣмечки прочь, а нѣкоторые и не вынимаютъ ихъ, сложить въ кастрюлечку, накрыть крышкой; сварить до мягкости въ ихъ собственномъ соку, протереть сквозь сито. По вкусу положить въ одинъ или другой супъ.

266) **Фаршированные помидоры.** См. № 90.

267) **Свѣжіе огурцы.** Обмыть, срѣзать кожицу, но не бросать ее, опустить огурцы въ соленый кипятокъ съ $\frac{1}{4}$ ложки соли; вскипятить на сильномъ огнѣ въ открытой посудѣ, откинуть на дуршлагъ, облить холодной водою. Переложить въ отдѣльную кастрюлку вмѣстѣ съ кожицей, налить процеженнымъ бульономъ, доварить, кожицу выбросить.

268) **Шпинатъ.** Если положить его цѣльными листьями въ бульонъ, то изъ $\frac{1}{2}$ фунта шпината надо отобрать лучшіе листья, оторвать стебельки со всего листочка, перемыть въ холодной водѣ, осушить, положить въ суповую миску, залить кипящимъ процеженнымъ бульономъ.

269) **Свекольникъ для борща.** Молодые стебли отъ свеклы очистить отъ листьевъ и верхней кожицы, мелко изрубить, намочить въ холодной водѣ на одну часть, выжать, опустить въ соленый кипятокъ минутъ на 10, сварить; откинуть на дуршлагъ, перелить холодной водою, положить въ суповую миску.

270) **Свекольникъ для борща.** Очистить стебли отъ листьевъ, вымыть, мелко нарѣзать съ маленькими корешками свеклы, обварить кипяткомъ, откинуть на рѣшето, переложить въ борщъ, сварить.

Коренья для гарнира бульона.

Примѣч. Относительно прибавочныхъ точеныхъ кореньевъ вообще, на бульонъ № 1 или 3, на 6—8 человекъ, надо кореньевъ и овощей для гарнира не меньше 1 и не болѣе $1\frac{1}{2}$ фунтовъ, смотря по желанію.

Бульонъ этотъ можно разнообразить до безконечности, подавая его то съ двумя, то съ тремя, а самое большее съ восемью различными овощами, какъ и сказано въ бульонѣ № 1, а именно:

271) **Точеные 3 моркови, 2 петрушки, 1 сельдерей, всего 1 фунтъ** мелко, какъ янточки, нашинкованные, зеленый укропъ и петрушка.

Другой составъ: точеные коренья т. е. красивыми формочками вырѣзанные: 2 моркови, 1 петрушка, $\frac{1}{2}$ сельдерея, часть кочана капусты и штукъ 6 картофеля.

Третій составъ: морковь, петрушка, сельдерей, вылущенный горошекъ, спаржа, двѣтная капуста и молодой картофель, всего по немногу.

271) **Четвертый составъ:** Брюссельская капуста и квель.

272) **Пятый составъ:** Морковь, петрушка, сельдерей, рѣпа, брюква, ложка сушеного горошка, вылущенный горохъ, двѣтная капуста, спаржа, картофель.

273) **Шестой составъ:** Свѣжіе молодые корни: коротель, петрушка, сельдерей, зеленый горохъ въ стручкахъ, вылущенный горошекъ, молодой картофель, молодая рѣпа.

274) **Седьмой составъ:** Точеные корни, морковь и листья шпината.

275) **Сушеные корни и овощи.** См. II часть, № 4009. Сварить бульонъ, процѣдить, всыпать 2 столовыя ложки смѣси, прокипятить.

К л е ц к и.

Примѣчаніе: Клецки надо варить всегда въ отдѣльномъ сотейникѣ, чтобы по замутить бульона. Тѣсто должно быть немного гуще, чѣмъ на вафли, поэтому если окажется иногда слишкомъ густо, то развести его ложкою молока. Опускать всегда въ кипящій процѣженный бульонъ или въ посоленную воду слѣд. образомъ. Чайную ложечку обмакнуть въ холодную воду, взять ею $\frac{1}{2}$ ложечки тѣста, опустить въ кипящій бульонъ или посоленную воду, стряхнуть; захватить поскорѣ опять $\frac{1}{2}$ ложечки тѣста и т. д. до конца. Кипятить на медленномъ огнѣ, и непремѣнно подъ крышкою, чтобы разрослись, и чтобы не разварились. Варятся приблизительно минутъ 10. Когда всплывутъ на верхъ—знакъ, что готовы. Переложить ихъ осторожно дуршлаговою ложкою въ суповую миску, налить общимъ процѣженнымъ бульономъ. Для домашняго стола влить въ миску и процѣженный бульонъ, въ которомъ варились клецки; для знанаго же обѣда, нельзя, такъ какъ отъ нѣкоторыхъ клецекъ можетъ замутиться. У меня поставлено въ описаніи нѣкоторыхъ клецекъ 1—2 яйца означаетъ то, что если крупное яйцо, то довольно одного, если мелкія—надо 2.

276) **Клецки мучныя, самыя простыя.** 2 крупныхъ желтка растереть до бѣла съ $1\frac{1}{2}$ полными чайными ложками сливочнаго масла, подсыпая 6 столов. ложекъ муки, ножомъ сръзавной и подливая 2 столовыя ложки холодной воды, положить $\frac{1}{4}$ чайн. ложк. соли. Сбить 2 бѣлка, размѣшать, опускать ложечкой въ кипящій бульонъ или соленый кипятокъ и т. д., см. прим.

277) **Другимъ манеромъ.** 4 столовыя ложки растопленнаго чухонскаго масла тереть до бѣла на льду, или взять $\frac{1}{4}$ стакана густыхъ сливокъ, всыпать съ $\frac{1}{2}$ стакана муки, размѣшать до гладкости, вбить 2 яйца и 4 желтка, положить пѣну отъ 2 бѣлковъ. За пять минутъ до отпуска опускать ложкою въ кипящій бульонъ.

Выдать: $\frac{1}{4}$ фунта чухонскаго масла или $\frac{1}{4}$ стак. густыхъ сливокъ. | 6 яицъ, $\frac{1}{2}$ стак. муки.

278) **Клецки манная.** 1 стаканъ молока и $\frac{1}{2}$ ложки масла, вскипятить, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана манной крупы, разварить, размѣшать до гладкости, посолить $\frac{1}{4}$ ложечкою соли, поставить въ печь на 15 минутъ, остудить, вбить 4 желтка; передъ отпускомъ 4 бѣлка сбить въ пѣну, размѣшать; за 5 минутъ до отпуска опускать въ бульонъ или въ соленый кипятокъ. Когда всплывутъ, выбрать дуршлаговою ложкою въ суповую чашку, налить бульономъ.

Выдать: 1 стак. молока. | Соли $\frac{1}{4}$ ложечки.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла. | 4 яйца, мушкатнаго орѣха.
 $\frac{1}{2}$ стак. манны.

279) **Клецки рисовыя.** $\frac{1}{2}$ стакана риса вскипятить, откинуть на дуршлагъ, перелить холодною водою, сложить въ кастрюлю, положить немного соли, перца, мушкатнаго орѣха, 1 петрушку, 1 луковичу, нашпикованную 4 гвоздиками, наливъ бульономъ, варить покрытыми, на легкомъ огнѣ до мягкости, петрушку и лукъ съ гвоздиками вынуть.

Нарѣзать мелко, на подобіе рисовыхъ крупъ, 1 небольшую петрушку, 1 по-

рей, 1 маленькую морковь, немного рѣпы, налить бульономъ, сварить до мягкости, отлить на сито, положить въ разваренный рисъ, размѣшать, вбить 1 яйцо, выдѣлать ложкою клецки, поставить на блюде въ холодное мѣсто; когда застынутъ, обвалить въ 1 яйцѣ или въ 1 желткѣ съ ложечкой прованскаго масла и тертой булкѣ, а за 5 минутъ до отпуска обжарить въ фритюрѣ или въ маслѣ; осушить ихъ на пропускной бумагѣ, опустить въ бульонъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ стак. риса, перца, мушкатнаго орѣха. | 1 порей, 1 морковь, 1 мал. рѣпу.
1 петрушку, 1 лук., 4 гвоздики. | 2 яйца, черствую булку,
1 маленькій кореш. петрушки. | (ложечку прованскаго масла).
| Стаканъ фритюра.

280) Клецки бисквитныя. Ложку масла растереть до бѣла, вбить 5 желтковъ, размѣшать, всыпать 6 чайныхъ ложечекъ муки, размѣшать до гладкости, положить пѣну изъ 5 бѣлковъ; вымазать кастрюлю масломъ, обсыпать сухарями, влить тѣсто и печь въ печкѣ или на угольяхъ, какъ драчону. Когда остынетъ, нарезать брусочками, положить въ суповую миску, налить бульономъ, тотчасъ подавать.

Выдать: 5 яицъ, $\frac{1}{2}$ стак. муки. | $1\frac{1}{2}$ ложки масла, 2 сухаря.

281) Клецки миндальныя. Для молочнаго супа $\frac{1}{2}$ стак. сладкаго миндаля, въ томъ числѣ 2—3 шт. горькаго обварить, очистить, мелко истолочь, подливая воды такъ, чтобы молока вышло $\frac{3}{4}$ стакана. Полную чайную ложку съ верхомъ сливочнаго масла положить въ кастрюлечку, всыпать ложку мелкаго сахара, распустьить, снять съ огня, подлить миндальнаго молока, всыпать немного мелко просѣянныхъ толченыхъ сухарей, подлить еще молока, размѣшать, всыпать еще сухарей, размѣшать, вбить 3 яйца, размѣшать до гладкости, сварить въ молоко, какъ сказано въ прим.

Выдать: Полную чайную ложку съ верхомъ сливочнаго масла. | $\frac{1}{2}$ ст. слад., 2—3 шт. горьк. миндаля.
3 яйца, 1 стак. мелко истолч. сухарей.

282) Клецки картофельныя. $\frac{1}{2}$ ф. т. е. 3 шт. сыраго картофеля очистить; налить 3 стак. воды. Когда разъ вскипитъ, всыпать ложечку соли, провипятить минутъ 20. Когда будетъ совершенно мягокъ, откинуть на частое рѣмто. Когда вода совершенно стечетъ, вылить ее, картофель же протереть, положить очень полную столовую ложку муки, ложечку масла, 1 яйцо, выбить хорошенько. Сварить, какъ сказано въ прим.

Выдать: 3 шт. картоф., ложечку масла. | 1 яйцо, очень полн. столов. ложку муки.

283) Клецки заварныя. 3 полныя столовыя ложки растопленнаго масла и 5 ложекъ молока вскипятить, всыпать $\frac{1}{4}$ стак. муки шибко мѣшая, держать на огнѣ, пока не начнетъ отставать отъ кастрюльки, отставить, мѣшая. Когда слегка остынетъ, посолить $\frac{1}{4}$ ложечкою соли, всыпать полную ложечку очень мелко изрубленной зеленой петрушки, вбить 1—2 желтка. Выбить какъ можно лучше. Передъ отпускомъ положить 1—2 взбитые бѣлка, размѣшать. Обмакивая ложечку въ горячую воду, спускать клецки въ бульонъ, въ отдѣльную кастрюльку, варить подъ крышкою, пока не всплывутъ и т. д. см. примѣч.

Выдать: 4 ложки растопл. масла. | 1—2 яйца.
4 ложки молока. | $\frac{1}{4}$ ложечки соли.
 $\frac{1}{4}$ стак. муки. | Ложечку изруб. зелени петрушки.

284) Клецки изъ раковъ къ бульону № 1. 20 раковыхъ отваренныхъ шеекъ и ножекъ мелко изрубить; изъ раковыхъ скорлупокъ сдѣлать раковое масло, взять $\frac{1}{4}$ стак. этого масла, растереть до бѣла съ 5 желтками, положить мякишъ $\frac{1}{2}$ французскаго бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молоко и выжатого, соли, мушкат-

наго орѣха, зеленой петрушки и изрубленные раки, положить 5 взбитыхъ бѣлковъ, смѣшать, опускать ложечкою въ бульонъ. Если масса будетъ жидка, прибавить сухарей

Выдать: 20 раковъ, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 5 яицъ. | $\frac{1}{2}$ ст. молока или сливокъ.
 $\frac{1}{2}$ франц. бѣлаго хлѣба, соли. | Соли, мушк. орѣха, зелен. петрушки.

285) Клецки изъ манныхъ сырыхъ крупъ или изъ сухарей.

3 желтка растереть до бѣла съ 3 кусками мелко истолченного сахара, всыпать 2—3 штуки, мелко истолченнаго, горькаго миндаля, влить $\frac{1}{3}$ стакана молока, размѣшать, всыпать $\frac{1}{6}$ стакана слегка истолченныхъ манныхъ крупъ или мелко истолченныхъ сухарей, дать разбухнуть, положить 3 взбитыхъ бѣлка, размѣшать, опускать чайною ложечкою въ молочный или черничный супъ. варить, пока не всплывутъ.

286) Клецки изъ сметаны, подаваемые въ ухѣ или рыбномъ супѣ.

Растереть до бѣла $\frac{1}{2}$ ложки масла; 3 желтка, 3 ложки сметаны растереть съ мукою, смѣшать съ масломъ, растереть, посолить, положить 3 взбитые бѣлка, спускать ложечкою въ рыбный бульонъ, варить, пока не всплывутъ; такія клецки подаются въ ухѣ или въ рыбномъ супѣ. Тѣсто должно быть немного гуще, какъ на вафли.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ложки масла, 3 яйца. | Муки $\frac{1}{2}$ стакана.
3 ложки сметаны.

Яйца.

287) Крутые яйца, во шамъ изъ щавеля и шпината. 4—6 шт. яицъ перемыть, опустить въ кипятокъ. Отъ той минуты какъ закипятъ, кипятить не менѣе 10 минутъ. Вынуть дуршлаковою ложкою въ каменную чашку, налить на нихъ холодной воды, чтобы легче было снять скорлупку. Разрѣзать на двое яйца вдоль самымъ острымъ ножомъ или подать цѣлыми; въ такомъ случаѣ ихъ можно подать въ суповой мискѣ вмѣстѣ со щами.

288) Фаршированные яйца ко шамъ изъ щавеля и шпината, какъ сказ. № 268. Сварить крутыхъ яицъ (шт. 6 или 8), разрѣзать въ длину пополамъ самымъ острымъ ножомъ, чтобы не испортить скорлупы; выбрать изъ нея яйца, мелко изрубить ихъ; распустить въ кастрюлкѣ 1 ложку масла, всыпать яйца, размѣшать, положить соли, рубленой зеленой петрушки и укропу, немного перца, истолченный сухарь, сырое яйцо, наполнить этимъ опять скорлупки, посыпать сверху сухарями, скропить масломъ, вставить въ печь, чтобы подрумянились.

Выдать: 6—8 яицъ, $\frac{1}{2}$ ф. масла, зелен. | Зер. 2—3 перца, 2—3 сухаря, соли.
петрушки. | Укропа.

289) Яйца выпускныя. Поставить на плиту въ небольшой кастрюлкѣ воды, влить 1 стаканъ уксуса и положить двѣ столовыя ложки соли, вскипятить, выпустить по 4 штуки заразъ самыя свѣжія яйца, накрыть крышкою, кипятить отъ 2 до 2 $\frac{1}{2}$ минутъ, выбрать осторожно дуршлаковою ложкою въ холодную воду, очистить правильно кругомъ бѣлокъ, оставить до употребленія въ холодной водѣ. Передъ отпускомъ выложить на салфетку чтобы обсохли. Къ завтраку разлить бульонъ по чашкамъ, опустить въ каждую чашку по яйцу.

Выдать: 6—8 яицъ. | Соли 2 стол. ложки.
1 стак. уксуса.

290) Крокеты изъ крутыхъ яицъ. 6 яицъ сварить въ крутую, кипятя ихъ не менѣе 10 минутъ, опустить ихъ затѣмъ въ холодную воду; когда остынутъ, очистить отъ скорлупы, мелко нашинковать.

Приготовить густой бешмель см. № 393, положить въ него соли, немного

пармезану, нашинкованным яйца, остудить. Раздѣлить на 12—14 частей. Скатать продолговатые круглые пирожки, иначе крокеты, обвалять каждый въ желткахъ съ прованскимъ масломъ, затѣмъ въ бѣломъ черствомъ, тертомъ хлѣбѣ, опустить въ кипящій фритюръ, дать подрумяниться, вынуть дуршлаговой ложкою на пропускную бумагу. Подать тотчасъ къ бульону или ко шамъ изъ щавеля и шпината, на продолговатомъ, маленькомъ блюдѣ, покрытомъ салфеткою; недурно осыпать укропомъ или жареною зеленою петрушкою или положить, по двумъ продольнымъ бокамъ, по пучку свѣжей, зеленой петрушки.

Выдать: 6 яицъ крутыхъ.
2 чайныя ложки прованс. масла.
2 желтка.
3 коп. черствую булку.
На бешмель:
Муки.

Молока.
Ложку тертаго пармезана.
Зеленаго укропа, свѣжую или жареную петрушку.

Ушки:

Примѣч. Тѣсто на ушки готовится такое же, какъ и на лапшу. Раскатать очень тонко, нарѣзать четырехугольные кусочки, числомъ до 35, смазать края бѣлкомъ, положить на каждый кусочекъ по чайной ложкѣ фарша, слѣпить края треугольникомъ, потомъ слѣпить концы. Жарить ихъ въ скоромномъ растопленномъ маслѣ или прованскомъ, непременно на мѣдномъ сотейникѣ, но не на желѣзной сковородѣ, на которой масло быстро горитъ и пирожки выходятъ темнаго цвѣта. Поджаривъ, класть на пропускную бумагу и когда обсохнутъ, опускать, передъ самымъ отпускомъ, въ борщъ или грибной супъ, но не ранѣе, чтобы не размокли, поэтому лучше опускать ихъ, когда суповая миска будетъ уже на столѣ. Ушки дѣлаютъ съ мяснымъ и грибнымъ фаршемъ.

291) **Ушки съ мяснымъ фаршемъ.** Приготовить крутое тѣсто изъ 2 желтковъ, 2¹/₂ стол. ложекъ воды, ¹/₂ чайн. лож. соли и 1¹/₂ стакана муки. Раскатать и приготовить вообще, какъ сказ. въ прим. На фаршъ же взять небольшую луковицу, мелко ее изрубить, поджарить слегка въ ¹/₂ ложкѣ масла, всыпать очень мелко изрубленную сырую или вареную говядину, положить соли, перца, слегка поджарить, можно прибавить одно крутое яйцо.

292) **Ушки съ грибнымъ фаршемъ.** ¹/₈ фун. сушеныхъ грибовъ сварить въ водѣ или бульонѣ, мелко изрубить, поджарить въ пол-ложкѣ масла съ мелко изрубленною луковицею, посолить, нафаршировать и поджарить ушки, какъ свѣз. въ прим. Подаются къ грибному супу.

Пельмени.

Примѣч. Пельмени готовятся изъ того же тѣста, какъ и лапша т. е. изъ 1 яйца или 2 желтковъ, 2¹/₂ ложекъ воды, ¹/₂ ложечки соли и ¹/₂ фун. муки. Раскатать очень тонко, наложить фаршъ, загнуть края, смазавъ ихъ предварительно перышкомъ разбитымъ яйцомъ. вырѣзать пирожки величиною въ ¹/₂ стак. слѣпить по крѣпче края, опустить въ кипящую соленую воду, беря, на каждые 3 стак. воды, по 2 чайныя ложечки соли или еще лучше въ процеженный кипящій бульонъ, тотчасъ отставить на край плиты, варить, но не кипятить, пока не всплывутъ наверхъ. Переложить дуршлаговою ложкою въ суповую миску на укропъ, налить общимъ, процеженнымъ бульономъ и тѣмъ, въ которомъ варились, процеживая его сквозь салфетку, но въ такомъ случаѣ, его нельзя уже слишкомъ солить.

294) **Пельмени съ мяснымъ фаршемъ.** Приготовить тѣсто и поступить вообще такъ, какъ сказ. въ прим. Фаршъ же приготовить слѣд.: ³/₄ ф. вареной или сырой говядины мелко изрубить, ¹/₂ луковицы поджарить съ ¹/₂ ложкою масла, всыпать мясо, положить соли, немного перца.

295) **Пельмени съ грибнымъ фаршемъ.** Поступить во всемъ какъ сказ. въ прим. Фаршъ же слѣд.: ¹/₄ ф. суш. грибовъ перемять, обдать кипяткомъ, разъ

вскипятить, слить воду, опустить ихъ въ 3 стак. свѣжей горячей воды или бульона, сварить до мягкости, мелко изрубить. $\frac{1}{2}$ луковицы поджарить въ $\frac{1}{2}$ ложкѣ масла, всыпать грибы, поджарить, посолить. Нафаршировать пельмени и т. д. Эти пельмени подаются въ грибномъ супѣ.

Въдать: 2 желтка, $2\frac{1}{2}$ ложки воды.
 $\frac{1}{2}$ ф. муки.

$\frac{1}{4}$ ф. грибовъ.
 $\frac{1}{16}$ ф. масла, 1 луковицу.

Грибной отваръ употребить въ тотъ же грибной супъ.

Б) ПИРОЖКИ.

Примѣчаніе. Одни пирожки пекутся въ духовой печи, а другіе жарятся просто въ фритюрѣ, третьи обмакиваются сперва въ кляръ. Подаются красиво уложенными на продолговатомъ блюдѣ, покрытомъ чистою, ровно сложенною, накрахмаленною салфеткою, при чемъ блюдо это должно всегда соответствовать количеству пирожковъ. Подавая эти пирожки, можно осыпать ихъ поджаренною зеленою петрушкою, или съ двухъ боковъ положить вѣтки свѣжей зеленой петрушки.

296) Зеленая петрушка, поджаренная въ маслѣ или фритюрѣ.

3 большія горсти листьевъ петрушки размѣшать слегка съ 1 ложкою горячаго масла, вставить въ печь, смотрѣть, чтобы не сгорѣли, а только подсохли. Или взять стаканъ фритюра, положить въ кастрюлю, раскалить его такъ, чтобы пошелъ дымъ; 3 горсти петрушки вымыть, выжать въ салфеткѣ, опустить въ фритюръ на 2 минуты, размѣшать, вынуть дурхшлаговою ложкою на рѣшето, посолить; когда подсохнутъ, осыпать ею пирожки.

297) Фритюръ, въ которомъ жарятся нѣкоторые сорта пирожковъ. Приготовление фритюра см. № 3644 и 3645, во II-й части. Употребленіе же его слѣдующее: во-первыхъ, брать его столько, чтобы то, что будетъ въ немъ жариться, было имъ покрыто, чтобы плавало въ немъ, иначе одна сторона пригоритъ, а другая останется сырою.

Валить въ фритюръ ложку водки. Прежде чѣмъ опустить то, что должно въ немъ поджариться, надо его раскалить настолько, чтобы брошенная въ него капля холодной воды, произвела сильный трескъ, но при этомъ не слѣдуетъ давать фритюру горѣть.

Отъ фритюра корочка получается румяная и хрустящая. Жарить же въ немъ надо не долго, минутъ 10—12, а мелкіе продукты и того меньше, поэтому твердые продукты, какъ напр., жаренныя телячьи и бараньи ножки надо сперва поджарить въ маслѣ и подъ конецъ только опустить въ фритюръ. По окончаніи жаренья вынимать шумовкой и класть на рѣшето, покрытое пропускною бумагою, которую надо чаще смѣнять. Нѣкоторыя кушанья какъ напр. куриныя котлеты отсушиваются сверхъ того еще на салфеткѣ, самое короткое время, чтобы не остыли, потому что все, что жарится въ фритюрѣ, подогрѣвать нельзя, такъ какъ подогрѣтые принимаютъ запахъ сала и корочка не будетъ уже болѣе хрустѣть,—поэтому жарить въ фритюрѣ надо передъ самымъ отпускомъ. На каждый фунтъ фритюра надо класть по ложкѣ водки.

298) Кляръ. Кляромъ называется родъ тѣста, въ которое обмакиваютъ напр. сваренныя телячьи ножки, бараньи котлеты, сваренныя мозги, куски сырой рыбы, крокеты изъ риса и яицъ, ломтики яблокъ и т. и.

Онъ готовится слѣдующимъ образомъ: $1\frac{1}{2}$ стакана муки, чайную ложку соли, $\frac{1}{2}$ столов. ложки прованскаго масла развести стаканомъ горячей воды, выбить дощаточкой, какъ можно лучше; положить понемногу 5 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, поставить мисочку въ холодную воду. Приготовленные крокеты и пр. опускать вилагою или маленькою дурхшлаговою ложкою въ это тѣсто, потомъ тотъ-

часть въ кипящій фритюръ № 297. Когда слегка зарумянятся съ обѣихъ сторонъ, вынимать дуршлаговую ложкою на сито, покрытое толстою пропускною бумагою, дать обсохнуть, поставить минутъ на 10, въ духовую печь.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ стак. муки. Чайн. ложку соли. | 1 стаканъ воды.
 $\frac{1}{2}$ стол. ложки прованск. масла. | 5 бѣлковъ.

Желтки можно употребить на второе блюдо, въ подливку къ разварной напр., курицѣ или на сабоионъ къ пудину или на другое третье кушанье.

299) Кляръ другимъ манеромъ. 1 стак. муки, $\frac{1}{2}$ ложки прованскаго масла, соли, развести почти 1 стак. воды или пива, положить 2 взбитые бѣлка.

300) Кляръ третьимъ манеромъ. 1 стак. муки смѣшать съ 5 желтками, солью, 6 ложками сливокъ, молока или сметаны и 5 взбитыми бѣлками.

301) Кляръ четвертымъ манеромъ, въ которомъ обваливаютъ иногда пирожки отъ блинчиковъ,—это тоже оставшееся тѣсто отъ блинчиковъ. Нафаршировавъ блинчики и свернувъ ихъ, какъ слѣдуетъ, въ видѣ крокетовъ, обвалить въ этомъ тѣстѣ, поджарить въ маслѣ.

Тѣсто для пирожковъ.

302) Примѣчаніе. Тѣсто для пирожковъ дѣлаютъ различное: слоеное, рассыпчатое, руденое, блинчатое, заварное, на дрожжахъ постное и скоромное; причемъ одни пирожки пекутся въ духовой печи, а другіе жарятся въ фритюрѣ, на плитѣ. Главныя правила относительно тѣста слѣдующія:

1) На каждый фунтъ муки кладется полная чайная ложечка соли.

2) Если тѣсто постное, то на каждый стаканъ воды съ дрожжами идетъ муки приблизительно одинъ фунтъ, потому что точнаго указанія дать невозможно, такъ какъ мука бываетъ лучшаго или худшаго сорта, болѣе или менѣе сухою. Если же нѣ тѣсто кладется масло и яйца, то воды надо брать меньше стакана на фунтъ муки.

3) На пирожки, на 6—8 человѣкъ, достаточно $1\frac{1}{2}$ ф. муки, такъ какъ изъ этой пропорціи выйдетъ 18 пирожковъ.

4) На каждый фунтъ муки полагается по 2 золотника сухихъ дрожжей, которые надо распустить въ $\frac{1}{4}$ стак. отмѣренной уже воды, подправить чайною ложечкою муки, размѣшать, дать придти слегка въ броженіе и тогда уже растворять тѣсто, которое можетъ быть готово въ продолженіи 7 часовъ. Если же его надо приготовить наскоро, т. е. въ продолженіи 3—4 часовъ, то надо не только удвоить, но даже иногда и утроить количество дрожжей.

Пропорція назначена на 6—8 человѣкъ.

Отъ 9 до 12 человѣкъ увеличатъ пропорцію въ $1\frac{1}{2}$ раза.

> 13	> 15	>	>	> 2	>
> 16	> 18	>	>	> 2 $\frac{1}{2}$	>
> 19	> 24	>	>	> 3	>

303) Слоеное тѣсто для пирожковъ къ супамъ. Приготовить его, т. е. замѣсить изъ $\frac{1}{2}$ стакана воды, т. е. 8 столовыхъ серебряныхъ ложекъ и 2 стакановъ муки, изъ которой оставить $\frac{1}{4}$ стакана, чтобы посыпать на столъ, раскатывая тѣсто въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиной.

$\frac{1}{2}$ фунта свѣжаго масла перемять въ очень холодной водѣ, растереть ложкою такъ, чтобы не осталось ни одной крупинки, выжать нѣсколько разъ въ салфеткѣ, чтобы ни капли не осталось воды.

Положить на тѣсто плоскій кружокъ этого масла, который долженъ быть вдвое меньше отъ раскатаннаго кружка тѣста, закрыть масло краями тѣста, защищать, раскатать продолговатую лепешку на чистой, отдѣльной, небольшой гладкой доскѣ, накрыть салфеткой, поставить на холодъ на $\frac{1}{4}$ часа. Затѣмъ тѣсто сложить вътрое, раскатать, накрыть салфеткой, поставить на $\frac{1}{4}$ часа въ холодное мѣсто. Поступить такимъ образомъ до 6 разъ такъ, чтобы тѣсто было сложено въ

18 разъ, на что пройдетъ около 2 часовъ времени. Раскатывать и держать непрерывно въ холодномъ мѣстѣ, чтобы масло не таяло, но чтобы и не мерзло; когда печь будетъ готова, раскатать тѣсто, сдѣлать пирожки, переложить ихъ на желѣзный листъ, слегка смоченный холодной водою, не смазывая его масломъ. Смазать верхъ, но не бока, пирожковъ разбитымъ желткомъ съ примѣсью холодной воды и масла и изъ холоднаго мѣста вставить прямо въ горячую печь, чтобы сразу охватило и чтобы масло не имѣло времени растаять. Когда подрумянятся и будутъ легко сдвигаться съ листа, вынуть, красиво уложить на блюдо, на красиво сложеную салфетку, подавать горячими.

Слоеные пирожки готовятся разныхъ формъ: въ видѣ рога изобилія, въ видѣ сложенныхъ книжекъ, круглые и полосками.

304) Слоеные пирожки въ видѣ рога изобилія. Когда печь будетъ готова, раскатать тѣсто въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиной, нарѣзать длинныхъ полосокъ въ $1\frac{1}{2}$ пальца шириною, обернуть ихъ на палочки, нарочно для того сдѣланныя, такъ, чтобы пирожки имѣли видѣ рога изобилія (палочки длиною въ $2\frac{1}{2}$ вершка, снизу въ 1 палецъ, а сверху въ 2 пальца толщиной); намазать пирожки разбитымъ яйцомъ, все это въ холодномъ мѣстѣ и въ ту же минуту вставить въ горячую печь; когда будутъ готовы, снять съ палочекъ, нафаршировать горячимъ приготовленнымъ фаршемъ; если пирожки остыли, вставить минутъ на 5 въ печь; подавать, посыпавъ зеленою жареною петрушкою. № 296.

305) Слоеные пирожки въ видѣ сложенныхъ книжекъ. Раскатать тѣсто въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиной, нарѣзать четырехугольниками въ $1\frac{1}{2}$ вершка. На каждый четырехугольникъ положить чайную ложку фарша, прикрыть другою половинкою, смазать желткомъ верхъ, но не бока и изъ холоднаго мѣста прямо въ горячую печь. Такой формы пирожки можно фаршировать ягодами изъ варенья.

306) Слоеные пирожки круглые. Въ такомъ случаѣ тѣсто не должно быть такъ тонко раскатано, вырѣзать острою формою кружковъ 15, въ серединѣ каждого надрѣзать, до половины толщины тѣста, кружокъ, смазать яйцомъ, тотчасъ же вставить въ горячую печь; когда пирожки будутъ готовы, вырѣзать ножомъ надрѣзанный кружокъ, нафаршировать, прикрыть кружечкомъ, подавать. Для такихъ пирожковъ довольно половины назначенной пропорціи фарша, потому что менѣе пустаго мѣста.

И эти круглые пирожки употребляются вмѣсто пирожнаго, если въ вырѣзанное сверху отверстие положить по нѣскольку ягодокъ варенья—малины.

307) Слоеные пирожки полосками. Раскатать тѣсто въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиной, нарѣзать полосками въ 2 пальца ширины и въ $1\frac{1}{2}$ вершка длины. Рѣзать ножомъ, смоченнымъ горячею водою, смазать верхъ желткомъ, поставить изъ холоднаго мѣста прямо въ горячую печь. Когда зарумянятся и будутъ легко сдвигаться съ мѣста, значитъ готовы, подавать.

Выдать: 2 стак., т. е. $\frac{2}{3}$ ф. муки.
 $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла.
1 яйцо, смазать пирожки.

Зеленую петрушку, фритюръ № 297.
На фаршъ.

308) Разсыпчатое тѣсто. Замѣсить тѣсто изъ $\frac{2}{3}$ ф. муки, т. е. 2-хъ стакановъ, $\frac{1}{3}$ ф. сливочнаго, вымытаго, выжатаго, холоднаго масла, приблизительно $\frac{1}{2}$ стакана воды, въ томъ числѣ ложка рома и $\frac{1}{2}$ чайной ложечки соли. Раскатать довольно тонко, вырѣзать кружки большимъ стаканомъ или жестяною выемкою, положить на каждый кружокъ чайную ложку фарша, сложить края, красиво защипать тѣсто, по серединѣ пирожка, смазать сверху желткомъ съ водою съ примѣсью расплавленнаго масла, можно посыпать просѣянными сухарями, вставить въ горячую печь.

Выдать: $\frac{2}{3}$ ф. муки.
 $\frac{1}{3}$ ф. сливочнаго масла.
 $\frac{1}{2}$ стакана воды.
 Ложку рома.

$\frac{1}{2}$ чайной ложки соли.
 1 желтокъ, $\frac{1}{2}$ ложки растоплен. масла.
На фаршъ.

309) Другая проп. 6 желтковъ, $\frac{1}{3}$ ф. масла, 3 стак. муки, 2 рюмки рома.

310) Третьимъ манеромъ. $\frac{1}{3}$ ф. масла растереть до бѣла, влить $\frac{1}{2}$ стак. воды, всыпая $\frac{3}{4}$ чайной ложки соли и 2 стакана муки.

311) Прекрасное рассыпчатое тѣсто на сметанѣ. Изъ $\frac{1}{8}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ ф. сметаны, 2-хъ яицъ, 1 полной чайной ложки съ верхомъ соли и 3 стак. муки замѣсить не очень крутое тѣсто, раскатать очень тонко, сдѣлать пирожки съ какимъ нибудь фаршемъ или ватрушки съ творогомъ.

Выдать: $\frac{1}{8}$ ф. масла, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ ф. сметаны. | Муки 3 стак., ложка соли. *На фаршъ.*

Выидеть 25 маленькихъ пирожковъ или ватрушекъ. На 6 человекъ достаточно даже половины этой пропорціи.

312) Рубленное тѣсто. $\frac{1}{2}$ ф. холоднаго, свѣжаго, выжатаго чухонскаго масла, 1 ф. муки, $\frac{1}{2}$ ложки соли замѣсить, рубя мелко сѣчкою, на подобіе манной крупы. Потомъ влить 1 яйцо и стаканъ воды, замѣсить хорошенько, сдѣлать продолговатые пирожки, зацѣпать, смазать яйцомъ и изъ холоднаго мѣста прямо въ горячую печь. Выидеть 18 пирожковъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. масла, 1 ф. муки.
 $\frac{1}{2}$ ложки соли.
 1 яйцо, 1 стаканъ воды.

1 яйцомъ смазать тѣсто.
На фаршъ.

313) Блинчатое тѣсто для пирожковъ и караваевъ. 2 стакана муки, $\frac{3}{4}$ ложки соли, развести 3 стак. воды, размѣшать до гладкости, если надо будетъ, процѣдить сквозь ситечко, иногда можно положить 2 яйца или 2 желтка только.

Разогрѣть большую сковороду, смазать ее масломъ, но лучше самымъ свѣжимъ почечнымъ жиромъ или свѣжимъ, несоленнымъ шпекотомъ, потому что масло пригораетъ. Налить тѣста столько, чтобы только разлилось по всей сковородѣ, покрывая ее самымъ тонкимъ слоемъ; если окажется лишнее тѣсто, то слить его. Поджарить съ одной стороны, приподнять ножомъ кругомъ сковороды, сбросить блинъ, опрокинувъ сковороду на доску. Снова смазать сковороду, налить деревянною ложкою тѣста и т. д. Такіе блинчики употребляются для пирожковъ.

Если же блинчики эти предназначаются для блинчатаго караваея во шамъ или борщу, то испечь блины, какъ сказано выше, но только поджарить ихъ съ обѣихъ сторонъ, т. е. поджаривъ съ одной стороны, скропить перышкомъ масломъ, перевернуть, поджарить и съ другой стороны и тогда только сбрасывать каждый блинъ на доску.

Выдать: На тѣсто: 2 стак. муки.
 3 стакана молока, $\frac{3}{4}$ ложки соли.
 $\frac{1}{8}$ ф. шпека или почечн. жира.

(2 яйца или 2 желтка).
 $\frac{1}{4}$ ф. масла.
 Выидеть 20 тонкихъ блинчиковъ.

315) Заварное тѣсто на дрожжахъ. Стаканъ муки заварить стаканомъ кипящаго молока, размѣшать до гладкости; когда остынетъ, вбить 5 сбитыхъ яицъ, положить $1\frac{1}{2}$ зол. сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ водѣ, размѣшать все хорошенько, процѣдить сквозь сито, прибавить еще немного муки, размѣшать, дать слегка подняться. Потомъ выбить тѣсто, посолить чайною ложечкой, влить $\frac{1}{4}$ стакана теплаго, растопленнаго масла, всыпать остальную муку, вымѣсить, какъ можно лучше, чтобы отставало отъ рукъ, поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто поднялось втрое

болѣе, сдѣлать пирожки, дать подняться на листѣ, смазать яйцомъ и въ печь. Это тѣсто не скоро черствѣетъ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ стак. воды или молока. | 5 яицъ, 2—3 зол. дрожжей.
 $1\frac{1}{2}$ —2 фун. муки, $\frac{1}{4}$ стак. масла. | 1 яйцо, 2—3 сухари.

316) Еще заварное тѣсто на дрожжахъ для пироговъ и пирожковъ. $1\frac{1}{2}$ золотника сухихъ дрожжей распустить въ $\frac{1}{2}$ стаканъ воды, всыпать 1 стаканъ муки, выбить хорошенько, дать подняться. Когда поднимется, посолить, выбить, обдать, мѣшая, $\frac{3}{4}$ стакана кипящаго молока, вымѣсить хорошенько, влить $\frac{1}{4}$ стакана растопленнаго масла, положить 2 яйца или 4 желтка и остальную муку, еще мѣсить, дать подняться, сдѣлать пирожки, дать еще разъ подняться, смазать яйцомъ, разбитымъ съ водою, вставить въ печь, на полчаса.

Выдать: $\frac{1}{2}$ стак. воды, $\frac{3}{4}$ стак. молока. | $\frac{1}{8}$ ф. масла, 2—3 зол. дрожжей.
 $1\frac{1}{2}$ —2 фун. муки | 3—5 яицъ, соли, 2 сухаря.

317) Тѣсто на дрожжахъ. Изъ 1 стак. молока, 1—2 золот. дрожжей растворить тѣсто, дать подняться. Выбить, положить чайную ложечку соли, ложечку сахара, остальную муку, дать подняться. Сдѣлать пирожки, дать подняться, смазать желткомъ съ водою и масломъ, вставить въ печь, минутъ на 20.

Выдать: 1 стак. молока, $1\frac{1}{4}$ фунта муки. | 1 яйцо, ложечку сахара.
 2—3 зол. дрожжей, соли.

Въ тѣсто на дрожжахъ надо всегда класть немного сахара.

318) Постное тѣсто на дрожжахъ. Стаканъ воды, полная чайная ложечка соли, 2—3 зол. сухихъ дрожжей и часть муки, растворить, дать подняться, положить ложечку сахара, и ложку подсолнечнаго или горчичнаго масла; выбить хорошенько, замѣсить не очень густое тѣсто, вымѣсить, выбивая лопаточкой, дать подняться, выложить на столъ, раздѣлить на 15—18 частей, раскатать, наложить по ложечкѣ фарша, защипать, дать подняться, смазать водою, масломъ или квасомъ, тотчасъ поставить въ горячую печь, минутъ на 20, подавать.

Выдать: Стаканъ воды. | $1\frac{1}{4}$ ф. муки.
 1—2 зол. дрожжей. | Масла столовую ложку.
 Полную ложечку соли. | Квасъ или вода.

319) Обыкновенное тѣсто на дрожжахъ. Растворить тѣсто изъ 1 стак. воды или молока, 2—3 золот. сухихъ дрожжей и половины муки. Когда поднимется, выбить тѣсто какъ можно лучше, всыпать чайную ложечку соли, ложку сахара, растертаго до бѣла съ 2 желтками и съ $\frac{1}{8}$ ф. масла, всыпать остальную муку, чтобы тѣсто было довольно густо. Когда поднимется, выложить на столъ, нарѣзать кусочками. Каждый кусочекъ раскатать скалкою, наложить по $\frac{1}{2}$ ложки фарша, красиво защипать, дать на доскѣ подняться, смазать верхъ желткомъ разбитымъ съ водою и масломъ, тотчасъ поставить въ горячую печь минутъ на 20.

Выдать: 1 стак. молока. | 2 желтка, $\frac{1}{8}$ ф. масла.
 2—3 зол. сухихъ дрожжей. | $1\frac{1}{4}$ ф. муки.
 Ложку сахара, соли.

320) Полуслоеное тѣсто на дрожжахъ. $1\frac{1}{4}$ стак. молока, 1 чайную ложечку соли, $\frac{1}{2}$ ложки сахара, 2—3 зол. сухихъ дрожжей, 2 желтка, $\frac{1}{16}$ ф. т. е. полложки масла, $1\frac{1}{2}$ ф. муки, замѣсить и выбить, какъ можно лучше, дать подняться въ тепло, но лучше холодномъ мѣстѣ. Когда поднимется, выбить еще разъ, раскатать въ холодномъ мѣстѣ, смазать все пространство тѣста перышкомъ, совсемъ мягкимъ, чуть не жидкимъ, но не растопленнымъ масломъ, сложить вдвое, снова смазать, сложить четверо, положить на блюдо. Вынести его на холодъ

или поставить его въ комнату на доханку со льдомъ. Черезъ 10 минутъ опять раскатать, точно также смазать масломъ и такъ до трехъ разъ. Потомъ дать подняться въ холодномъ же мѣстѣ. Затѣмъ нарѣзать маленькими кусочками, раскатать круглыми лепешечками, наложить на каждый кусочекъ остывшаго фарша, красиво защипать сверху вдоль, по серединѣ, придать пирожку красивую, продолговатую форму, положить на желѣзный листъ, слегка смазанный масломъ и вытертый. Если кто не умѣетъ красиво защипать, то можетъ перевернуть каждый пирожокъ верхъ дномъ, дать еще разъ подняться въ холодномъ мѣстѣ, смазать перышкомъ масломъ съ разбитымъ желткомъ и ложечкою холодной воды, посыпать сухарями, вставить тотчасъ въ горячую печь, минутъ на 20.

Это же самое тѣсто можно употреблять на ватрушки и сладкіе пироги.

Выдать: $1\frac{1}{4}$ стак. молока. | $\frac{1}{4}$ ф. масла, $1\frac{1}{2}$ ф. муки.
2—3 воз. дрожжей, 3 яйца.

321) Тѣсто на дрожжахъ для пирожковъ и пышекъ или пончиковъ, жареныхъ въ фритюрѣ. 1 стаканъ теплой воды или молока разбѣшать съ 2—3 золотп. сухихъ дрожжей, влить въ $1\frac{1}{2}$ стакана муки, растворить тѣсто часовъ за 5 до обѣда, поставить въ теплое мѣсто. Черезъ 2 часа, т. е. когда тѣсто поднимется, выбить его хорошенько веселочкою, посолить $\frac{3}{4}$ ложечками соли, положить $\frac{1}{8}$ ф. мягкаго масла, 2—3 желтка, растертые съ $\frac{1}{2}$ ложкою сахара и остальную муку, оставивъ ее немного, чтобы посыпать на столъ. Выбить тѣсто, какъ можно лучше, поставить въ теплое мѣсто, на $\frac{1}{2}$ часа или часъ. Тѣсто должно быть такой густоты, чтобы едва можно было слегка раскатать скалкою на столѣ, подсыпая слегка муки. Такъ приготовленное тѣсто выложить на столъ. Если нужны пышки иначе пончики, то тѣсто надо раздѣлить на двѣ равныя части, раскатать каждую почти въ надецъ толщину, подсыпая, какъ сказано, слегка мукою.

На одинъ изъ этихъ пластовъ наложить по чайной ложечкѣ фарша, накрыть ровно другимъ пластомъ, вырѣзать маленькимъ стаканомъ родъ пончекъ, складывать ихъ на доску, посыпанную слегка мукою, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться, продолженіи $\frac{3}{4}$ часа, но не слишкомъ; отъ этого зависитъ рыхлость пирожковъ. Гусиное или свиное сало поподаемъ съ русскимъ масломъ или фритюръ № 297 раскалить, въ глубокомъ сотейникѣ, влить столовую ложку водки (отчего пирожки не будутъ такъ жирны). Спускать по нѣсколько штукъ заразъ такъ, чтобы пышки были покрыты фритюромъ, жарить на легкомъ огнѣ, подъ крышкою такъ, чтобы жиръ съ масломъ постоянно ровно кипѣлъ, но не пригоралъ. Когда пончики подрумянятся и будутъ готовы, вынимать ихъ дурхшлаговою ложкою, складывать на рѣшето, на пропускную бумагу, а потомъ сложить на блюдо, можно осыпать жареною петрушкою № 296, подавать горячими.

Пышки бываютъ еще лучше, если тѣсто менѣе густо, такъ что его трудно раскатать на столѣ, а выложить все тѣсто на столъ, разрѣзать его на 24 части, растянуть небольшую лепешечку въ рукахъ (руки можно смазывать, если нужно будетъ, слегка масломъ, чтобы тѣсто къ нимъ не прилипло). На каждый кусочекъ класть ложечку фарша, защипать, скатать шарикъ, сгладить кругомъ и т. д.

Если же пирожки должны быть продолговатые, то тѣсто не раскатывать, а нарѣзать небольшими равными кусочками. Каждый кусочекъ скатать сперва въ шарикъ, затѣмъ растянуть въ рукахъ, осыпанныхъ мукою, наложить по ложечкѣ фарша, защипать вдоль, придать каждому пирожку красивый продолговатый видъ, класть на доску, посыпанную мукою, защипанною стороною выплзъ, дать подняться, изжарить въ фритюрѣ, какъ сказано выше.

Выдать: Стаканъ молока или воды.
2—3 золот. сухихъ дрожжей.
2—3 желтка, $\frac{1}{2}$ ложки масла.
 $1\frac{1}{4}$ ф. муки.

$\frac{1}{2}$ ложки мелкаго сахара, $\frac{3}{4}$ ложки соли.
1—2 ф. фритюра, смотря по величинѣ
кастрюльки.
1 ложку водки.

И эти пирожки подавать, осыпавъ ихъ жареною петрушкою.

Примѣч. Разогрѣвать пирожки, жареные въ фритюрѣ, не слѣдуетъ, такъ какъ отсынаются тогда саломъ.

Слоеные пирожки.

322) Слоеные пирожки въ видѣ рога изобилія съ фаршемъ изъ мозговъ. Испечь слоеные пирожки, какъ сказ. въ № 304. Между тѣмъ взять мозги изъ одной телячьей головы или половину воловьего мозга, мочить въ холодной водѣ, пока не очистятся отъ крови, снять пленочки, опустить въ $2\frac{1}{2}$ стакана кипятка съ 10 цѣльными зернами простаго перца, съ однимъ лавровымъ листомъ, съ 1 столовою ложкою уксуса и съ одной чайной ложечкой соли. Кипятить минутъ 10, вынуть дурхшлаговою ложкою, остудить, нарѣзать мелкими кусочками. Одну маленькую луковичу поджарить въ $\frac{1}{2}$ ложкѣ масла, положить 2 полныя чайныя ложечки муки, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, вскипятить мѣшая, положить мозги, всыпать $\frac{1}{10}$ мушкатнаго орѣха, мелко изрубленнаго укропа, соли, нѣсколько капель лимоннаго сока, поставить на плиту, но далеко отъ огня. Нафаршировать испеченные пирожки въ видѣ рога изобилія; если остыли вставить въ печь на 5 минутъ; подавая, посыпать жареною зеленою петрушкою № 296.

Выдать: Мозги изъ 1 телячьей головы или $\frac{1}{2}$ бычачьего мозга.
Уксуса, лавр. листа, перца.
Укропу, $\frac{1}{4}$ лимона.
1 луков., $\frac{1}{2}$ ложки, слив. масла.
2 полныя чайныя ложки муки.
 $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, мушк. орѣха.

На тѣсто № 303—304.
2 стакана муки.
 $\frac{1}{2}$ фун. сливочнаго масла.
1 яйцо, смазать пирожки.
Зеленой петрушки, ложку масла (см.
№ 296.

На круглые пирожки достаточно половины назначенной пропорціи фарша.

323) Слоеные пирожки съ грибнымъ фаршемъ въ видѣ рога изобилія. 1 луковичу поджарить въ $1\frac{1}{2}$ ложкахъ масла, всыпать муки или мелко истолченныхъ сухарей, поджарить, положить сваренные, мелко изрубленные грибы, влить ложки 2 сметаны, всыпать соли, англ. перца, прибавить, кто хочетъ, 1 крутое, мелко изрубленное яйцо, мѣшать на огнѣ, пока не погустѣетъ, отставить, нафаршировать испеченные, слоеные пирожки, въ видѣ рога изобилія, или круглые пирожки изъ заварнаго тѣста.

Выдать: $\frac{1}{2}$ фун. сушеныхъ грибовъ.
 $1\frac{1}{2}$ ложки масла, 2 — 3 ложки сметаны.

$\frac{1}{2}$ ложки муки или 2—3 сухаря.
Соли и англійскаго перца, 1 яйцо.
На слоеное тѣсто № 303—304.

Съ такимъ же фаршемъ дѣлаются пирожки рассыпчатые или дрожжевые.

324) Слоеные пирожки въ видѣ книжки съ раковымъ фаршемъ Изъ 20 отваренныхъ раковъ вынуть шейки и крупныя ножки, изрубить. Поджарить въ 1 ложкѣ раковаго масла 1 ложку муки, положить ложки 2 сметаны, соли, мушкати. орѣха, вскипятить, положить шейки и ножки, смѣшать. Когда остынетъ, вбить 2 желтка, подогрѣть; какъ только погустѣетъ, нафаршировать слоеные пирожки въ видѣ книжки, испечь, см. № 305.

Выдать: 20 раковъ, $\frac{1}{2}$ ф. раковаго масла.
1 ложку муки, ложки 2 сметаны.
Соли, мушк. орѣху, 2 желтка.

На слоеное тѣсто:
 $\frac{1}{2}$ фун. масла, 2 стак. муки.
1 яйцо смазать пирожки.

325) Слоеные пирожки съ фаршемъ изъ печенки съ ромомъ и мадероу. 1 телячью печенку наръзать тонкими ломтиками; $\frac{1}{8}$ ф. шпика, 1 луковницу мелко наръзать, сложить въ кастрюлю, прибавить англійскаго перца, лавроваго листа, соли, поставить подъ крышкою на сильный огонь, смотрѣть, чтобы не пригорѣло. Когда печенка будетъ готова, т. е. подрумянится, слить жиръ, выложить на столъ, мелко изрубить, истолочь, все вмѣстѣ въ ступкѣ, прибавить 1 ложку вымытаго масла, $\frac{1}{4}$ франц. булки намоченной и выжатой, перетолочь еще разъ, протереть сквозь сито, влить 1 рюмку мадеры, 1 ложку хорошаго рома, испать мушкатнаго орѣха, соли, нафаршировать испеченные слоеные пирожки, въ видѣ рога изобилія, вставить въ печь минутъ на 5. Подаются къ супу à la tortue, къ супу валахскому, къ супу виндзоръ № 11.

Выдать: 1 телячью печенку, $\frac{3}{8}$ ф. шпика.
1 лук., 8—10 зер. англ. перцу.
2—3 шт. лавр. листа, соли.
 $\frac{1}{8}$ фун. масла.
На 6—8 человекъ надо взять $\frac{1}{4}$
назначенной пропорци.

$\frac{1}{4}$ франц. булки, 1 рюмку мадеры.
1 ложку рома, мушк. орѣху.
Укропу или зеленой петрушки.
На тѣсто № 303—304.

326) Круглые слоеные пирожки съ фаршемъ изъ телятины или говядины. $\frac{1}{4}$ фунта свѣжаго почечнаго жира изрубить, истолочь въ ступкѣ, нагрѣвая пестикъ въ горячей водѣ, $\frac{1}{4}$ фунта сырой телятины или сырой говядины изрубить мелко, и слегка поджарить, смѣшать съ французскою булкою, намоченною въ молокѣ или въ водѣ и выжатою, съ 1 маленькою испеченною луковницею, перцемъ, солью, 1 сырымъ яйцомъ, укропомъ или зеленою петрушкою, все это размѣшать. Раскатавъ слоеное тѣсто въ $\frac{1}{2}$ пальца толщины, вырѣзать маленькимъ стакачикомъ кружки, намазать кружокъ яйцомъ, положить на него шарикъ фарша, прикрыть другимъ кружкомъ, смазать сверху яйцомъ и вставить тотчасъ въ горячую печь (пирожковъ 15). Подавая, можно посыпать жареною зеленою петрушкою.

Фаршъ изъ говядины: вареной или сырой говядины съ $\frac{1}{2}$ фунта мелко изрубить, небольшую мелкоизрубленную луковницу поджарить въ 1 ложкѣ масла, смѣшать съ говядиною, можно прибавить къ ней 1 маленькую вымоченную селедку или сарделекъ.

Выдать: *На тѣсто № 303, 306.*
На фаршъ изъ телятины:
 $\frac{1}{4}$ ф. почечнаго жира.
 $\frac{1}{4}$ ф. сырой телятины.
 $\frac{1}{4}$ фун. франц. булки, 1 луко-
вицу, перца.

Соли, 1 яйцо, укропа и зелен. петрушки.
На фаршъ изъ говядины:
 $\frac{1}{2}$ ф. вареной говяд. 1—2 крутыя яйца.
1 луковницу, $\frac{1}{8}$ масла, соли, перца.
1 небольшую селсдку или сарделекъ
штукъ 6.

327) Слоеные пирожки съ фаршемъ изъ щуки или окуня. Рыбу очистить, разъ вскипятить, наръзать кусочками, выбрать всѣ кости, мелко изрубить, посолить; 1 мелко изрубленную луковницу поджарить въ маслѣ, въ этомъ самомъ маслѣ поджарить рыбу, посыпать перцомъ, смѣшать съ 1 крутымъ яйцомъ, нафаршировать круглые, испеченные пирожки изъ слоенаго тѣста, поставить въ печь минутъ на 10. Подавая посыпать ихъ сухарями, или зеленою петрушкою.

Выдать: *На тѣсто № 303.*
2 стак. муки, $\frac{1}{2}$ фун. масла.
1 яйцо.
На фаршъ:
1 ф. сырой щуки или окуней.

1 луковницу, $\frac{1}{8}$ ф. масла.
1 яйцо, перца, соли.
2—3 сухаря или $\frac{1}{2}$ ложки масла.
зеленую петрушку
или фритюръ поджарить зелень.

328) Слоеные пирожки въ видѣ книжки съ фаршемъ изъ налима.

1 фунтъ налима очистить, посолить, слегка поджарить въ 1 ложкѣ масла, вынуть кости, мелко изрубить; 1 мелко изрубленную луковичу поджарить въ 1 ложкѣ масла, смѣшать съ рыбою, положить перца, соли, отдѣльно отваренную и изрубленную печенку отъ налима, влить 1 ложку сметаны, 1 желтокъ, разогрѣть мѣшалъ; нафаршировать слоеные пирожки въ видѣ книжки, встать въ печь минутъ на 10.

Выдать: 1 ф. налима, 1 луковичу.
 $\frac{1}{4}$ ф. масла, перца, соли.
 Печенку отъ налима.

1 ложку свѣжей сметаны, 1 желтокъ.
На тѣсто № 303.
 2 стак. муки, $\frac{1}{2}$ ф. масла, 1 яйцо.

329) Слоеные пирожки съ капустою или съ морковью. Сдѣлать

пирожки какой угодно формы, нафаршировать капустою или морковью, а именно: Фаршъ изъ капусты: $\frac{1}{2}$ ф. капусты мелко изрубить, посолить, немного погодя выжать; $\frac{1}{4}$ мелко изрубленной луковичи слегка поджарить въ $\frac{1}{2}$ ложкѣ масла, положить капусту, поджарить до мягкости, но не подрумянить, охладить, всыпать мелко изрубленное кругое яйцо, размѣшать.

Выдать: *На тѣсто* № 303.
 2 стак. муки, $\frac{1}{2}$ фун. масла,
 1 яйцо.

На фаршъ:
 $\frac{1}{2}$ ложки масла.

$\frac{1}{2}$ ф. капусты.
 $\frac{1}{2}$ луковичи, 1 яйцо.
 Соли, немного перца.
Фаршъ изъ моркови см. № 307.

330) Слоеные пирожки съ сыромъ. Приготовить слоеное тѣсто № 308.

Раскатавъ въ предпоследній разъ, посыпать сухимъ тертымъ пармезаномъ или русско-швейцарскимъ сухимъ сыромъ. Сложить вчетверо или втрое; вынести на холодъ, минутъ на 20. Затѣмъ раскатать толщиною въ $\frac{1}{2}$ пальца, обрѣзать, т. е. сравнять края, смазать верхъ, но не бока, яйцомъ и посыпать тертымъ сыромъ. Ножъ смочить горячей водою, разрѣзать имъ тѣсто длинными полосками въ 2 пальца ширины, потомъ каждую полоску разрѣзать на нѣсколько штукъ по $\frac{1}{2}$ вершка каждая. Переложить на листъ, смоченный холодною водою, поставить въ горячую печь. Когда зарумянятся и будутъ легко сдвигаться съ листа, вынуть, красиво уложить на круглое блюдо, покрытое салфеткою; подать горячими.

Выдать: На слоеное тѣсто № 308.
 $\frac{1}{4}$ ф. сыра.

1 яйцо смазать пирожки.

Фаршъ для пирожковъ изъ рассыпчатого тѣста и на дрожжахъ.

Примѣч. Ко всѣмъ пирожкамъ изъ рассыпчатого тѣста отъ № 308 до 310; изъ тѣста на сметанѣ № 311; изъ рубленого тѣста № 312 и изъ дрожжеваго тѣста отъ № 315 до 321, употребляются одинаковые фарши, а именно:

331) Пирожки съ телячьимъ ливеромъ. $1\frac{1}{4}$ ф. телячьяго ливера безъ

печенки отварить, мелко изрубить; распустить на сковородѣ 1 ложку масла, положить мелко изрубленную луковичу, поджарить, размѣшать, положить изрубленный ливеръ, ложки 2 бульона, соли, немного перца, 2—3 крутыя яйца, укропъ; размѣшать, нафаршировать пирожки.

Выдать: $\frac{1}{4}$ телячьяго большаго ливера,
 или $\frac{1}{2}$ маленькаго.
 $\frac{1}{8}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ малой луковичи.

2—3 яйца, соли, перцу.
На тѣсто:
 1 яйцо смазать пирожки.

332) Пирожки съ мозгами. Приготовить одно изъ вышепоименованныхъ тѣстъ, нафаршировать ихъ фаршемъ изъ мозговъ № 322.

Выдать: $\frac{1}{2}$ бычьяго мозга, $\frac{1}{8}$ ф. масла.
 $\frac{1}{2}$ ложки муки, перцу, соли.

Мушк. орѣха.
На тѣсто. 1 яйцо смазать пирожки.

333) Пирожки съ фаршемъ изъ говядины. За два часа до обѣда отрѣзать съ фунтъ говядины изъ бульона, мелко изрубить. 1 небольшую, мелко изрубленную луковицу поджарить въ ложкѣ масла, всыпать рубленное мясо, слегка поджарить, мѣшая, посолить $\frac{1}{2}$ ложечкою соли, положить немного перцу, остудить; прибавить пару крутыхъ изрубленныхъ яицъ, укропу и ложки 2 бульона.

Выдать: 1 ф. вареной говядины. | 2—3 крутыя яйца.
1 луковицу, $\frac{1}{8}$ ф. масла. | Укропу.
 $\frac{1}{2}$ ложечки соли, перцу. | *На тѣсто*, 1 яйцо смазать пирожки.

334) Пирожки съ фаршемъ изъ телятины. 1 фунтъ сырой телятины вымыть, очень мелко изрубить, истолочь въ ступкѣ, слегка поджарить съ ложкою масла, подлить бульона, нафаршировать пирожки изъ вышеозначеннаго тѣста рассыпчатого, рубленнаго или на дрожжахъ.

Выдать: 1 ф. телятины. | На тѣсто.
Ложку масла, соли. | 1 яйцо смазать пирожки.

335) Пирожки съ фаршемъ изъ свѣжей капусты. Взять 1 фунтъ капусты, мелко ее изрубить, посолить тремя ложечками соли. Черезъ 10 минутъ выжать, положить на рѣшето, обдать кипяткомъ. Когда вода стечетъ, переложить въ кастрюлечку, положить $\frac{1}{4}$ ф. масла, размѣшать, тушить, часто мѣшая, пока не сдѣлается мягкой, но чтобы отнюдь не поджарилась, не покраснѣла.

Когда будетъ готова, положить 2—3 мелко изрубленныхъ, крутыя яйца, соли на кончикъ ножа, перцу, немного укропа, размѣшать, остудить и тогда уже нафаршировать пирожки.

Выдать: 1 ф. кочанной капусты. | Перцу, укропу.
 $\frac{1}{4}$ ф. масла, соли. | *На тѣсто*. 1 яйцо смазать пирожки.
2—3 крутыя яйца.

336) Пирожки съ фаршемъ изъ моркови. 6 штукъ моркови средней величины вымыть, разъ вскипятить. очистить, сварить въ небольшомъ количествѣ чистой посоленной воды или бульона, мелко изрубить, смѣшать съ ложкою сливочнаго масла и 2—3 крутыми мелко изрубленными яйцами, нафаршировать пирожки. Этотъ морковный наваръ, процѣдивъ, можно влить въ супъ и въ такомъ случаѣ не влать моркови въ число основныхъ корневеь.

Выдать: 6 шт. моркови, иначе 1 фунтъ. | 2—3 крутыя яйца.
 $\frac{1}{8}$ ф. масла. | *На тѣсто*. 1 яйцо смазать пирожки.

337) Пирожки съ рисомъ и яйцами. $\frac{1}{2}$ стак. риса сварить, какъ сказано въ примѣчаніи о пирогахъ, прибавить 1 ложку сливочнаго масла и 2—3 крутыя, мелко изрубленные яйца, посолить, положить зелени; нафаршировать пирожки.

Выдать: $\frac{1}{2}$ стак. риса. | Соли, перцу, зелени.
 $\frac{1}{8}$ ф. сливочн. масла. | *На тѣсто*. 1 яйцо смазать пирожки.
2—3 крутыя яйца.

338) Пирожки съ рисомъ, визигою и яйцами. $\frac{1}{8}$ фун. визиги намочить съ вечера въ воду; на другой день, слить ее, налить свѣжей, сварить до мягкости съ $\frac{1}{2}$ петрушкой, $\frac{1}{2}$ луковицею, солью и англійскимъ перцемъ. Откинуть на рѣшето, потомъ мелко изрубить, положить соли, англійскаго перцу, 2—3 мелко изрубленныхъ яйца, рисъ сваренный, рассыпчатый, ложку масла, ложки 2 жирнаго бульона, зелени, размѣшать; нафаршировать пирожки.

Выдать: $\frac{1}{8}$ ф. визиги. | 2—3 крутыя яйца.
 $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ луковицы. | $\frac{1}{4}$ стак. риса, ложку масла, зелени.
Соли, англ. перцу. | *На тѣсто*. 1 яйцо смазать пирожки.

339) Пирожки съ визигою, манною крупю и сигаами. $\frac{1}{4}$ ф. сви-
жаго сливочнаго масла вскипятить въ узенькой кастрюлькѣ, всыпать $\frac{3}{4}$ стакана
манны, размѣшать хорошенько, вскорѣ отставить отъ плиты, смѣшать съ $\frac{1}{16}$ фун.
мелко изрубленной свареной визиги, всыпать соли, 2—3 мелко изрубленных яйца,
зелень, размѣшать, пафаршировать пирожки на дрожжахъ, кладя въ каждый пиро-
жокъ по тонкому ломтику очищеннаго отъ костей и посоленнаго сига.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{3}{4}$ стак. манны. | Зеленъ. $\frac{1}{2}$ ф. сига.
 $\frac{1}{16}$ ф. визиги, 2—3 крутыя яйца. | На тѣсто. 1 яйцо смазать пирожки.

340) Пирожки съ саго и яйцами. Сварить стаканъ саго, какъ сказ. въ
№. Когда вода стечетъ, переложить въ кастрюльку, смѣшать съ $1\frac{1}{2}$ ложками сли-
вочнаго масла, подогрѣть, положить 2—3 крутыя яйца, зелень. Нафаршировать
пирожки.

341) Пирожки съ сушеными грибами и визигою. $\frac{1}{8}$ фун. сушеныхъ
боровиковъ перемыть, сварить до мягкости, мелко изрубить, смѣшать съ поджарен-
ною въ 1 ложкѣ масла луковицею, опять поджарить, посолить, всыпать перцу,
2 крутыя яйца и $\frac{1}{16}$ фунта свареной визиги. Нафаршировать пирожки.

Выдать: $\frac{1}{8}$ ф. сущ. боровиковъ. | Соли, перцу, зелени.
 $\frac{1}{8}$ ф. масла, 1 луковицу. | На тѣсто. 1 яйцо смазать пирожки.
2 крутыя яйца, $\frac{1}{16}$ ф. визиги.

342) Пирожки со свѣжими грибами. Взять 1 фунтъ шляпокъ молодыхъ
боровиковъ, разрѣзать каждую на двѣ—четыре части, положить въ кастрюльку,
посыпать солью, немного перцомъ, зеленымъ лукомъ и укропомъ, поставить на огонь;
когда грибы пустятъ изъ себя сокъ и совсѣмъ осядутъ, тогда положить въ нихъ
ложку хорошаго чухонскаго масла и ложки 2 сметаны самой свѣжей, прокипятить
хорошенько, но не слишкомъ, чтобы только грибы не были сыры; тогда снять ихъ
съ огня, остудить на льду, начинить ими пирожки.

Выдать: Свѣжихъ грибовъ, соли, перцу. | $\frac{1}{8}$ ф. масла, 2 ложки сметаны.
Зеленаго лука, укропу. | На тѣсто. 1 яйцо смазать пирожки.

343) Пирожки съ гречневою кашею и яйцами. Сварить накануне
крутую гречневую кашу изъ $\frac{1}{2}$ фунта крупъ, положить 1 ложку сливочнаго масла,
въ которомъ предварительно поджарить слегка мелко изрубленную луковицу, или
зеленый лукъ, подлить бульона жирнаго, посолить, всыпать 2—3 крутыя яйца, зелени.
Нафаршировать пирожки.

Выдать: $1\frac{1}{4}$ стак. гречневой крупы. | 2—3 крутыя яйца.
 $\frac{1}{8}$ ф. масла, бульона. | Соли, зелени.
1 луковицу или зеленаго лука. | На тѣсто. 1 яйцо смазать пирожки.

344) Шпенъ-нухенъ. 1 фунтъ самаго лучшаго пшпика, т. е. свиного жира
мелко нарѣзать, положить, кто любитъ, мелко изрубленную луковицу, простаго и
англійскаго перцу, соли, мајорону, укропу, сырое яйцо, начинить маленькіе про-
долговатые пирожки изъ тѣста преимущественно на дрожжахъ; дать подняться, сма-
зать яйцомъ, вставить въ горячую печь.

Выдать: 1 фунтъ пшпика. | Соли, мајорону, укропу.
Луковицу или зеленаго лука. | Сырое яйцо.
2—3 прост. и 3—5 англ. перцу. | На тѣсто. 1 яйцо смазать пирожки.

345) Другимъ манеромъ: Приготовить точно такой же фаршъ № 344.
Изъ тѣста на дрожжахъ сдѣлать маленькія булочки, начиная ихъ приготовляющимъ
фаршемъ. Взять 1 стаканъ растопленнаго масла, обмакивать каждую булочку въ это
масло и укладывать въ кастрюльку рядами, одну подлѣ другой, накрыть кастрюлю крыш-
кою; когда булочки поднимутся, вставить въ горячую печь. Подавъ выло кить на блюдал.

346) Пирожки со смоленскою крупю и грибами. 3 сушеные гриба вымыть, сварить съ солью до мягкости, прибавивъ кореньевъ и пряностей. Вынуть грибы, мелко изрубить, бульонъ же процѣдить, взять его $1\frac{1}{4}$ стак., положить въ него $\frac{1}{8}$ фунта масла, вскипятить, всыпать круто 1 стаканъ смоленскихъ или мелкихъ гречневыхъ крупъ, которые надо сперва перетереть 1 яйцомъ, высушить и просѣять. Шибко мѣшать на плитѣ нѣсколько минутъ, потомъ разбить совершенно кожи, положить изрубленные грибы, посолить, поставить въ духовую печь на $\frac{1}{2}$ часа; всыпать 1—2 мелко изрубленные яйца, размѣшать, нафаршировать пирожки.

Выдать: 3 суш. гриба, $\frac{1}{2}$ моркови.

$\frac{1}{2}$ петруш., сельдерея.

Прост. нангл. перцу, $\frac{1}{8}$ ф. масла.

1 стак. смоленск. крупъ.

1 яйцо. 1—2 крутыя яйца.

На тѣсто. 1 яйцо смазать пирожки.

347) Пирожки съ рыбнымъ фаршемъ и семгою. $\frac{1}{2}$ фунта щуки очистить отъ костей, мелко изрубить, поджарить въ ложкѣ масла, положить соли, перцу, мушкатнаго орѣху, рубленой зеленой петрушки, размѣшать, нафаршировать пирожки, кладя въ каждый пирожокъ по тонкому ломтику семги, или по ломтику вскипяченнаго и отъ костей очищеннаго сига, щуки или окуня.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. щуки, $\frac{1}{8}$ ф. масла.

Мушк. орѣху, зеленой петрушки.

Соли и перцу.

$\frac{1}{2}$ ф. семги или 1 ф. щуки, сига или окуня.

На тѣсто. 1 яйцо смазать пирожки.

348) Пирожки растегаи со свѣжими сельдями. 6—12 мелко изрубленныхъ луковицъ, смѣшать съ 1—2 ложками масла. Приготовить тѣсто непременно на дрожжахъ, раскатать кружочками, положить немного фаршу, потомъ по двѣ половинки очищенныхъ, свѣжихъ, вдоль пополамъ разрезанныхъ сельдей, защипать такъ, чтобы середина осталась открытою, дать подняться, смазать яйцомъ, вставить въ печь.

Выдать: 6—12 луковицъ, 1—2 лож. масла.

6—8 сельдей.

На тѣсто дрожжевое.

1 яйцо смазать растегаи.

349) Пирожки въ коржѣ съ мяснымъ фаршемъ. Растворить и приготовить тѣсто на дрожжахъ. Крімъ того, сдѣлать 2 лепешки изъ сдобнаго тѣста, а именно; на 1 фунтъ муки положить $\frac{1}{2}$ стакана холодной воды, $\frac{1}{2}$ чайной ложечки соли, 2 яйца и $\frac{1}{4}$ фунта масла. Прежде смѣшать муку съ водою, солью и яйцами, а потомъ положить, кускомъ, свѣжее чухонское масло, и мѣсить тѣсто хорошенько, чѣмъ долѣе, тѣмъ лучше. Изъ приготовленнаго кислаго тѣста сдѣлать маленькіе пирожки въ видѣ варениковъ, нафаршировать ихъ фаршемъ изъ говядины, № 326, дать подняться. Когда они поднимутся, изъ приготовленныхъ 2 лепешекъ сдобнаго тѣста одну положить на сковороду, положить на нее маленькіе дрожжевые пирожки, бокомъ одинъ подлѣ другого, смазывая каждый масломъ, чтобы они не приставали другъ къ другу; когда всё уложатся, смазать сверху масломъ и накрыть другою сдобною лепешкою, защипать кругомъ края, смазать яйцомъ, поставить въ горячую печь. Если не кушать верхней и нижней лепешки, то можно ихъ сдѣлать изъ простаго тѣста на одной водѣ, смазать только яйцомъ. Подавать къ супу.

Выдать: *На сдобное тѣсто:*

1 фунтъ муки, 2 яйца.

$\frac{1}{4}$ фунта масла.

На кислое тѣсто:

1 стаканъ молока.

$\frac{1}{2}$ фун. муки.

Чайная лож. соли, $\frac{1}{2}$ ложки сахара

$\frac{1}{2}$ фун. масла, 2 желтка.

На фарш:

1 фун. говядины, 1 луковицу.

$\frac{1}{8}$ фун. масла ($\frac{1}{8}$ ф. смазать пирожки).

350) Пирожки изъ сыра. $\frac{1}{2}$ фун. натертаго сухаго, остраго сыра, напр. честера смѣшать съ 2 желтками или 2 яйцами и $\frac{1}{2}$ рюмкою мадеры, размѣшать,

исыпая по немногу муки. Когда будетъ густоты сметаны, положить $\frac{3}{8}$ фун. чухонского масла кускомъ, подсыпая муки соединить его съ тѣстомъ, сперва ножомъ, а потомъ вымѣсить тѣсто руками, до гладкости. Черезъ полчаса раскатать тонко, наръзать различной формы пирожки, при помощи жестяныхъ формочекъ, переложить на листъ, посыпанный мукою, поставить въ духовую печь, въ хорошій жаръ, на 10—15 минутъ, чтобы подрумянились; передожить на блюдо, на салфетку, подавать къ равсолънику, къ чистому бульону и даже супу-пюре. Муки выйдетъ всего съ $\frac{1}{2}$ ф.

Выдать: $\frac{1}{2}$ фун. честера, 2 желтка или $\frac{3}{8}$ чухонскаго масла.
2 яйца, $\frac{1}{4}$ рюмки мадеры. | $\frac{1}{2}$ фунта муки.

Пышки или пончки.

351) Пышки съ мяснымъ фаршемъ. Приготовить тѣсто, какъ сказано въ № 321, нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ: $\frac{1}{2}$ фунта говядины, $\frac{1}{4}$ фунта говяжьего жира, 1 луковичу изрубить на мелкіе кусочки, сложить въ кастрюлю, подлить 2—3 ложки бульона, тушить подъ крышкою, посолить, положить перцу, опять изрубить, какъ можно мельче, нафаршировать пышки, т. е. круглые пирожки, какъ яблоко, поджарить въ маслѣ или фритюрѣ на глубокомъ мѣдномъ сотейникѣ.

Выдать: *На фарш:* $\frac{1}{2}$ ф. говядины, $\frac{1}{4}$ ф. жира. | *На тѣсто № 321.*
1 луковичу, соли, перцу. | 2 ф. масла или фритюра.
1 ложку спирта или хорошей водки.

352) Пышки съ грибнымъ фаршемъ. Приготовить тѣсто № 321, нафаршировать фаршемъ № 323.

353) Родъ мясныхъ пышенъ къ бульону или къ жаркому — говядинѣ. Нарѣзать кусками 2 фунта мягкой говядины, посолить, положить рубленнаго луку головки 2—3, прожарить слегка въ ложкѣ масла, но чтобы не пригорѣло; тогда вынуть изъ кастрюлки, изрубить, истолочь какъ тѣсто, прибавить 2 ложки крупичатой муки, потомъ посыпать немного перцемъ, мушкатнымъ орѣхомъ съ $\frac{1}{8}$ орѣха; сложить опять въ кастрюлку, подлить бульона, чтобы фарш сдѣлался на подобіе густой каши, когда проварится, вскипѣвъ раза 3, (если жидко, то нужно и болѣе передожить въ каменную чашку и остудить на льду; когда остынетъ сдѣлать шарики, лепешки или какой угодно формы, обвалять сперва въ тертой булкѣ потомъ въ желткѣ съ ложечкою прованскаго масла и затѣмъ опять въ тертой черствой, постной булкѣ, повторить это раза три, и каждый разъ, обвалявъ въ булкѣ, смазать яйцомъ и дать обсохнуть, послѣ третьяго раза жарить въ русскомъ маслѣ или фритюрѣ; какъ пышки вынимаю класть на рѣшето, на пропускную бумагу и тотчасъ подавать, или къ супу, или обложить говядину, приготовленную на второе блюдо.

Выдать: 2 ф. телятины, $\frac{1}{8}$ масла. | 2—3 яйца, черствую 5 коп. булку.
Луковицы 2—3. | 2—3 ложечки прованскаго масла.
2 ложки муки, $\frac{1}{8}$ мушк. орѣху. | 1 фунтъ русскаго масла или фритюра.

Пирожки на дронжахъ, жареные въ фритюрѣ.

Примѣчаніе. Тѣсто для такихъ пирожковъ должно быть всегда дрожжевое, пирожки же дѣлаются продолговатые.

354) Пирожки съ мозгами, на дронжахъ, жареные въ фритюрѣ. Приготовить тѣсто, см. № 321. Когда нафаршированные продолговатые пирожки поднимутся на столѣ, жарить ихъ въ раскаленномъ маслѣ или фритюрѣ на мѣдномъ сотѣйникѣ. Фаршъ къ нимъ изъ мозговъ слѣд.: мозги изъ 1 телячьей головы или $\frac{1}{2}$ бычачьей намочить въ холодную воду, чтобы совершенно очистились отъ крови, снять пленочки, опустить въ $2\frac{1}{2}$ стак. кипятка съ 10 цѣльными зернами простаго

перца, 1 лавр. листомъ, съ 1 столовою ложкою уксуса и чайною ложечкою соли. Кипятить минутъ 10 до готовности, вынуть, остудить, мелко нарезать; поджарить въ ложкѣ масла $\frac{1}{2}$ ложки муки, а потомъ и мозги, всыпать немного точеннаго перца, или мушк. орѣха, или мушк. цвѣта, влить ложки 2 бульона или ложку сметаны, размѣшать.

Выдать: *На тѣсто:*

2—3 золот. сухихъ дрожжей.
 $1\frac{1}{2}$ ф., т. е. 4 стак. муки.
 2—3 желтка, $1\frac{1}{2}$ фун. масла.
 1 стак. воды или молока.
 $\frac{1}{2}$ ложки медкаго сахара.

1—2 ф. фритюра, ложку воды.

На фаршъ изъ мозговъ:

1 телячій мозгъ, $\frac{1}{8}$ ф. масла.
 $\frac{1}{2}$ ложки муки, мушкатнаго орѣху.
 Перцу, соли.

355) Пирожки жареные в фритюрѣ съ мяснымъ фаршемъ.

Приготовить тѣсто, какъ сказано выше № 321, нафаршировать ихъ слѣд. мяснымъ фаршемъ: 1 фунтъ сырой или вареной телятины или говядины мелко изрубить; 1 небольшую мелко изрубленную луковицу, мѣшая, поджарить въ 1 ложкѣ масла, всыпать изрубленное мясо, слегка поджарить, посолить $\frac{1}{2}$ ложечкою соли, положить немного перцу, остудить, прибавить пару крутыхъ, изрубленныхъ яицъ и укропу. Подать пирожки, уложивъ ихъ горкою и осыпавъ зеленою петрушкою.

Выдать: *На фаршъ:*

1 фун. говядины или телятины.
 1—2 луковицы, 1 ложку масла.

2—3 яйца.

Перцу, соли.

На тѣсто № 321.

356) Пирожки съ рыбою, рисомъ и визигою, жареные в фритюрѣ.

Сварить полфунта риса, положить въ него ложку масла, 2—3 крутыя, мелко изрубленные яйца, нафаршировать ими пирожки № 321, кладя по тонкому ломтику разъ вскипяченной и очищенной отъ костей рыбы сига, щуки или окуня.

Въ эти пирожки можно прибавить визиги.

Выдать: *На фаршъ:*

1 стак. риса или $\frac{1}{2}$ стак. риса
 и $\frac{1}{10}$ фун. визиги.
 $\frac{1}{8}$ фун. масла.
 Немного перцу.

2—3 яйца.

$\frac{1}{2}$ фун. сига, щуки или окуня.

На тѣсто № 321.

1—2 ф. фритюра № 297.

357) Пирожки на дрожжахъ, жареные в фритюрѣ съ грибнымъ фаршемъ.

Сварить $\frac{1}{8}$ фунта грибовъ, мелко изрубить, смѣшать съ поджареннымъ лукомъ, прибавить кто любитъ, немного рису.

Выдать: $\frac{1}{8}$ фун. грибовъ.

1 ложку масла.
 1 луковицу, ($\frac{1}{3}$ стак. риса).

На тѣсто № 321.

Фритюръ № 297.

В а т р у ш к и .

358) **Ватрушки съ творогомъ.** Приготовить распычатое тѣсто на сметанѣ, рубленное или тѣсто на дрожжахъ, раскатать тонко, вырѣзать кружки, величиною въ очень большой стаканъ иначе величиною въ маленькое блюдечко. На середину каждаго кружка положить приготовленный творогъ, красиво защипать край тѣста, оставивъ фаршъ открытымъ, переложить на желѣзный листъ, смазанный масломъ, смазать ватрушки яйцомъ, наколотъ творогъ вилкою, поставить въ горячую печь, минутъ на 15. Когда зарумянятся и легко будутъ сдвигаться съ листа, знакъ, что готовы. Подаются къ борщу, къ зеленымъ щамъ изъ щавеля, шпината, лебеды, крапивы и проч.

Выдать: *На тѣсто.*

На фаршъ:

1 ф. творога, соли, $\frac{1}{2}$ лож. сахара.

Ложку сметаны.

2 яйца.

$\frac{1}{4}$ ложки масла смазать листъ.

Пирожки и каравай из блинчиковъ.

359) **Примѣчаніе.** Приготовить тѣсто и испечь блинчики, какъ сказано въ № 313. На сковородѣ средней величины поджарить ихъ съ одной стороны только. Когда въ блины переpekутся, брать каждый изъ нихъ поджаренною стороною наверхъ, обрывать края, намазать тонкимъ слоемъ на всю эту поджаренную сторону, ложку пригтовленнаго фарша, загнуть 2 противоположные края, съ третьей же стороны начать завертывать въ трубочку, осторожно, чтобы не прорвать блинчика. Четвертый край, срывая ровно, смазать оставшимся бѣлкомъ, чтобы край не отставалъ и блинчикъ не развертывался. Передъ отпускомъ уложить ихъ на горячую сковороду съ масломъ, а иногда и съ фритюромъ, поджарить такъ, чтобы со всѣхъ сторонъ подрумянились, переложить на сито, на пропускную бумагу, потомъ сложить ровенькой горкой на небольшое, продолговатое блюдо, покрытое красиво сложенною, крахмальною салфеткою, какъ указано на рисункѣ въ отдѣлѣ или осыпать зеленою, поджаренною петрушкою, или по двумъ продольнымъ сторонамъ положить по пучку свѣжихъ листьевъ петрушки.

1. Пирожки эти, свернувъ ихъ въ трубочку, можно просто поджарить въ маслѣ.
2. Или предварительно обвалить въ 2 яйцахъ разбитыхъ съ ложкою воды и затѣмъ въ сухаряхъ.

3. Или обвалить ихъ въ 2 желткахъ разбитыхъ съ 2 ложечками прованскаго масла и 2 ложечками растопленнаго чухонскаго масла и затѣмъ въ тертой булкѣ.

4. Или обмокнуть ихъ въ кляръ № 298—301 и затѣмъ поджарить въ раскаленномъ фритюрѣ № 297.

5. Или обвалить, въ оставшемся отъ блинчиковъ тѣстѣ и тогда поджарить.

560) Пирожки изъ блинчиковъ съ фаршемъ изъ говядины.

Испечь блинчики, какъ сказ. въ примѣчаніи, поджаривъ ихъ съ одной только стороны, намазать на каждый блинъ ложку слѣд. фарша: 1 ф. сырой, жареной или разварной говядины или телятины мелко изрубить; 1 мелко изрубленную луковицу поджарить въ ложкѣ масла, всыпать туда же говядину, поджарить ее слегка, положить 2—3 крутыя, мелко изрубленные яйца, соли, немного англ. перцу, укропу, свернуть въ трубочку, поджарить и т. д., какъ сказ. въ прим.

Выдать: *На тѣсто:*

3 стак. молока, 2 стак. муки.
3/4 ложечки соли.
2 яйца или 2 желтка.
1/8 ф. шпека или почечнаго жира. 1/4 фун. масла.

На фарш:

1 фун. говядины, ложку масла.
1 луковицу, 2—3 яйца.
Соли, перцу, укропу.
Зеленой петрушки.
1/4 ф. масла или 1/2 ф. фритюра.

361) Пирожки изъ блинчиковъ съ мозгами.

Испечь блинчики, какъ сказ. въ прим., нафаршировать ихъ слѣд. образомъ. Мозги изъ одной телячьей или 1/2 воловьей головы намочить въ холодную воду, очистить отъ жилокъ и пленокъ, перемѣнить воду нѣсколько разъ, чтобы не осталось въ нихъ ни капли крови. Мозги растереть съ ложкою масла, посолить, поджарить, мѣшая, положить укропу, соли, намазать на каждый блинъ, свернуть въ трубочку и т. д. см. примѣч.

Выдать: *На тѣсто:*

3 стак. молока, 2 стак. муки.
3/4 ложечки соли.
(2 яйца или 2 желтка).

1/8 ф. шпеку или 1/4 ф. масла.

На фарш:

Мозги, ложку масла.
Соли, перцу, укропу.

362) Пирожки изъ блинчиковъ съ раковымъ фаршемъ.

Испечь блинчики см. примѣч. 30 отваренныхъ раковыхъ шейкъ мелко изрубить; 1 ложку масла распустить въ кастрюлѣ, положить 4 разбитыя яйца и зеленой петрушки, жѣтая поджарить такъ, чтобы образовалась жидкая яичница, положить туда раковыя шейки, 1/4 французской натертой булки, размѣшать, влить ложки 2—3 сливокъ, посолить, положить мускатнаго орѣху, размѣшать, намазать блины, свернуть въ трубочки, и т. д.

Выдать: *На блины:*

3 ст. молока, 2 ст. муки, 2 яйца.
 1/4 ф. шпека.
 Поджарить 1/4 ф. масла, 1 яйцо.
 5—6 сухарей.

На фарш:

30 раковъ, 1/2 ф. масла, 4 яйца.
 Зеленой петрушки, 1/4 франц. булки.
 2—3 ложки сливокъ, соли.
 Мушкатнаго орѣху.

Подавая, посыпать жареною зеленою петрушкою № 296.

363) Каравай изъ блинчиковъ къ супамъ и борщу. Блинчики № 313, поджаривъ съ обѣихъ сторонъ, сложить ихъ въ глубокой сотейникъ, намазанный масломъ, перекладывая или одной говядиною или разнымъ фаршемъ, а именно: мяснымъ, изъ творога и изъ рассыпчатой манной кашки; прикрыть блинчиками, вставить въ печь, чтобы каравай зарумянился. Подавая, выложить на блюдо, осыпать зеленью и подавать. Для этого каравая подаются отдѣльно ко шамъ небольшія тарелочки.

Фаршъ изъ говядины слѣдующій: 1 фунтъ вареной говядины мелко изрубить, слегка поджарить въ 1 ложкѣ масла, положить печеную луковицу, подлить ложки 2—3 бульона, положить 3 мелко изрубленные крутыя яйца, немного англійскаго толченаго перца, соли и зеленаго укропа.

Фаршъ изъ творога. 1/2 ф. сухого творога смѣшать съ 1 яйцомъ и 1—2 ложками сметаны, посолить.

Фаршъ изъ манны. Ложку масла вскипятить съ 3/4 стаканами молока, всыпать 1/2 стак. манны, которую перетереть предварительно съ 1 яйцомъ, высушить, протереть сквозь рѣшето. Посолить все, вскипятить мѣшая, затѣмъ поставить на недолго въ духовую печь, часто помѣшивая ложкою.

Пирожки - булочки.

Примѣчаніе. Эти пирожки пекутся изъ продажныхъ, продолговатыхъ или даже круглыхъ, сдобныхъ, грюшевыхъ, черствыхъ булочекъ, изъ которыхъ пекутъ круглые сухари; срѣзать сверху крышечку самымъ острымъ ножомъ. затѣмъ осторожно вынуть микотъ чайною ложечкой; каждую булочку внутри намазать масломъ, потомъ наполнить фаршемъ, прикрыть тою же крышечкою, класть на жел. листъ, смазанный масломъ, смазать весь верхъ пирожковъ масломъ, осыпать сухарями или тертымъ сыромъ, поставить въ печь на 1/4 часа, передъ самымъ отпускомъ.

На 6—8 человекъ надо брать не менѣе 15—18 булочекъ, выбирая менѣе мѣхъ ихъ поджаристые, такъ какъ они должны еще въ печкѣ подрумяниться.

364) Пирожки - булочки съ раковымъ фаршемъ. Приготовить булочки, какъ сказано въ примѣчаніи, нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ: 1/4 ложки раковаго масла вскипятить съ 1/2 ложкою муки, развести стаканомъ бульона, прокипятить, сложить изрубленные раковыя шейки, поджаренную и мелко изрубленную безъ костей рыбу, мелко изрубленные отваренные или изжаренные боровики или шампиньоны, темнаго сухого бульона, мушкатнаго орѣха, 1 ложку тертаго голландскаго сыра, зеленую въ маслѣ поджаренную петрушку, все это смѣшать. Каждую булочку сверху и внутри вымазать раковымъ масломъ, наполнить приготовленнымъ фаршемъ, осыпать тертымъ сыромъ, положить на листъ, масломъ намазанный, и передъ самымъ обѣдомъ вставить въ печь на 1/4 часа.

Выдать: 15—18 булоч. или на тѣсто № 317.

1/2 ложки масла.

На фарш: 20 раковъ.

1/4 ф. рыбы, 1/2 ложки масла.

3—4 боровика или шампиньона.

Кусочекъ сухого бульона.

1/2 ложки муки, 1/2 ложки раков. масла.

1 ложку тертаго сыра.

Зеленой петрушки.

Еще ложку сыра и 1/2 ложки масла.

365) Пирожки-булочки, фаршированные бешемелемъ изъ сливокъ съ морковью. Взять 12—18 маленькихъ, продолговатыхъ домашнихъ или про-

дажныхъ будочекъ, срѣзать верхушки, вынуть осторожно мякишь, нафаршировать бешемелемъ съ морковью, посыпать тертымъ сыромъ, накрыть верхушкою, обмазать масломъ, осыпать сыромъ, скропить сверху перышкомъ, намоченымъ въ жирномъ бульонѣ, вставить въ печь на 5 минутъ. Бешемель приготовить слѣд. образомъ: $\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{2}$ стак. муки развести $1\frac{1}{2}$ стак. сливокъ или молока, кипятить, мѣшая, пока не погустѣетъ, положить мелкими кусочками нарѣзанную и отваренную въ соленой водѣ, морковь, размѣшать.

Выдать: 15—18 будочекъ, 1 ф. моркови. | $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ или молока.
 $\frac{1}{8}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ стак. муки. | $\frac{1}{8}$ фунта сыра.

366) Пирожки-булочки съ фаршемъ изъ курицы. Взять будочекъ, какъ только что сказано, срѣзать сверху верхушки, вынуть мякишь, смочить мякишь этимъ бульономъ, чтобы размокъ, положить мелко изрубленный филей отъ одной на половину свареной курицы, ложку масла, перцу, соли, мушкатнаго цвѣту или мушкат. орѣху, $\frac{1}{2}$ рюмки рейнскаго вина и щепотку муки такъ, чтобы вся масса не была слишкомъ жидка; растереть все вмѣстѣ хорошенько, нафаршировать булочки, прикрыть крышечкой, смазать масломъ, осыпать сухарями, поставить въ неслишкомъ горячую печь; подавать къ бульону.

Выдать: 12—18 будочекъ. | Мушк. орѣху, соли.
Грудинку вареной курицы. | $\frac{1}{2}$ рюмки рейнск. вина.
 $1\frac{1}{2}$ ложки масла, перцу. | $\frac{1}{2}$ ложки муки, ложку сухарей.

Пирожки въ жестяныхъ формочкахъ.

367) Пирожки изъ вермишели. $\frac{1}{2}$ ф. купленной вермишели или домашней лапши на одѣхъ яйцахъ безъ воды, отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето; распустить въ кастроль 1 ложку масла, сложить туда лапшу, положить соли, 2 яйца, 2 ложки тертаго сыра, размѣшать. Жестяныя формочки намазать масломъ, осыпать сухарями, наполнить приготовленною вермишелью, испечь. Потомъ снять осторожно сверху румяную корочку, изъ самой середины вынуть немного вермишели, чтобы образовалась ямка, наполнить ее слѣдующимъ соусомъ: распустить $\frac{1}{2}$ ложки масла, всыпать $\frac{1}{2}$ мелко изрубленной луковичи, $\frac{1}{4}$ стак. муки, поджарить, влить $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, вскипятить; когда остынетъ, вбить 2 желтка, подогрѣть, прибавить 2 ложки тертаго сыра и лимоннаго сока. Накрыть снятою корочкою, вставить въ печь на нѣсколько минутъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ фун. вермишели или 2 яйца | *На соусъ:*
и $1\frac{1}{2}$ стак. муки. | $\frac{1}{2}$ ложки масла, 1 луковичу.
2 ложки тертаго сыра, 2 яйца. | 1 ложку муки, 2 желтка.
 $1\frac{1}{2}$ ложки масла, 3—4 сухаря. | $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, 2 ложки сыра.

368) Пирожки изъ оставшагося жарнаго. Взять какого-нибудь жаркаго, индѣйки, телятины и проч., мелко изрубить съ 6 сардельками, положить $\frac{1}{2}$ французской булки, намоченной въ молокѣ и выжатой, 1 ложку мелко изрубленныхъ шарлотокъ или луковичи, перцу, вбить 2 желтка, все это истолочь въ ступкѣ, наполнить жестяныя формочки или раковины, обложенныя рассыпчатымъ тѣстомъ или заварнымъ, накрыть тѣмъ же тѣстомъ, вставить въ печь минутъ на 20, или сдѣлать обыкновенные пирожки.

Выдать: *На фаршъ:* | $\frac{1}{2}$ франц. булки, $\frac{1}{2}$ стак. молока.
Жаркое, 6 сарделекъ. | 2 желтка, перцу, 1 ложку масла.
1 ложку шарлотокъ или луковичу.

На рассыпчатое тѣсто № 308 или на заварное № 315 или 316.

369) Пирожки изъ мозговъ въ клярѣ. Намочить 2 половинки бычачьяго жова, очистить отъ крови и пленокъ, опустить въ 3 стак. кипятка соленой воды съ ложкою уксуса, лавровымъ листомъ и перцомъ, сварить, остудить, не вынимая изъ воды. Потомъ очистить, нарезать ломтиками, обмакивать каждый кусочекъ въ кляръ. № 298. Жарить въ фритюрѣ № 297; подавая посыпать жареною зеленою петрушкою. № 296.

Выдать: Мозги изъ одной бычачьей головы, соли.
Уксусу; для жаренья $\frac{1}{2}$ стак. раст. масла или фритюра.
На кляръ:
 $1\frac{1}{2}$ стак. муки, $\frac{1}{2}$ ложки прованск. масла.
Чайную ложку соли, 6 бѣлковъ.

1 стаканъ воды.
Или $1\frac{1}{2}$ стак. муки, $\frac{1}{2}$ ложки прованск. масла.
2 бѣлка, 1 стак. пива.
Или $\frac{1}{2}$ стак. пива и $\frac{1}{4}$ стак. сметаны.

Эти пирожки подаются ко шамъ изъ щавеля и къ прочимъ кислымъ шамъ.

Фаршъ въ раковинахъ.

370) Мозги подаваемые въ раковинахъ. Мозги изъ 2 телячьихъ головъ или 1 бычачьей намочить въ холодную воду, очистить отъ крови и пленокъ, сполоснуть, опустить на вѣскольکو минутъ въ соленый кипятокъ съ уксусомъ, пусть остынуть въ этой же самой водѣ; снять кожицу, нарезать кусочками, поджарить 1 мелко изрубленную луковицу въ 1 ложкѣ масла, смѣшать съ мозгами, досыпать тертой сухой булки, положить 2 желтъа, $\frac{3}{4}$ стакана сметаны, немного англійскаго перца, кто хочетъ, мушкатнаго орѣха, укропу или зеленой петрушки; можно прибавить немного бульона.

Наполнить раковины, посыпать сухарями, скропить масломъ ($\frac{1}{2}$ ложки). вставить въ печь на $\frac{1}{4}$ часа.

Выдать: 2 пары мозговъ телячьихъ или пару бычачьихъ.
Уксусу, соли, $\frac{1}{2}$ франц. булки.

1 луковицу, 2 желтка.
 $\frac{3}{4}$ стак. сметаны, $1\frac{1}{2}$ ложки масла.
Англ. перцу, мушк. орѣху, 2 сухаря.

Чтобы пирожки эти были красивѣе, края можно обложить заварнымъ или слоенымъ тѣстомъ, или выложить дно раковины разсыпчатымъ или слоенымъ тѣстомъ, наверхъ наложить фаршъ, обложить кругомъ рантомъ изъ того же тѣста, на середину каждой раковины положить отваренную цвѣтную капусту (всего 1 большую головку) или раковыя шейки (шт. 20).

371) Рыбный фаршъ въ раковинахъ. Поджарить въ 1 ложкѣ масла 1 изрубленный порей и штукъ 10 шарлотокъ или, за неимѣниемъ ихъ, изрубленную луковицу; положить мелкими кусочками паръзанную и посоленную какую-нибудь рыбу, 2—3 отваренные и мелко изрубленные гриба, все это тушить подъ крышкою. Когда рыба будетъ готова, остудить, еще разъ изрубить все вмѣстѣ, смѣшать съ 2 желтками, $\frac{1}{2}$ ставаномъ сметаны, съ 2 толчеными сухарями, англійск. перцомъ, солью, прибавить немного бульона, наложить этого фарша на раковины, сгладить сверху, посыпать сухарями, скропить масломъ, вставить въ печь на $\frac{1}{4}$ часа. Эти пирожки подаются къ супу изъ рыбы и для экономіи фаршъ этотъ можно сдѣлать изъ сваренной въ супѣ рыбы, поджарить ее съ лукомъ и такъ далѣе.

Выдать: 10 шарлотокъ, 1 порей или 2 луковицы.
 $1\frac{1}{2}$ ф. рыбы, 2—3 гриба.

2 желтка.
 $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, 4 сухаря.
Масла $\frac{1}{4}$ фун., англ. перцу.

372) Выпускныя яйца въ раковинахъ. Отъ 6 до 9 раковинъ намазать масломъ изъ селедокъ или сарделекъ, взять свѣжихъ отъ 6 до 9 яицъ, осто-

можно разбить скорлупу и в каждую раковину выпустить по 1 яйцу. Посыпать сыромъ голландскимъ или какимъ другимъ, смѣшаннымъ съ 1 ложкою толченыхъ сухарей, скропить масломъ, вставить на нѣсколько минутъ въ горячую печь, чтобы яйца сверху немного запеклись.

Выдать: 6—9 яицъ, $\frac{1}{4}$ ф. сыра.
2 ложки масла изъ сарделекъ.
2—4 сухаря.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла.

На масло изъ селедокъ или сарделекъ:
1 селедку, 1 яблоко, 1 луковичку.
Около $\frac{1}{8}$ фунта ржаного хлѣба.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла, мушкатнаго орѣху.

373) Фаршъ грибной въ раковинахъ. Сушеные грибы сполоснуть, намочить на ночь въ молоко, потомъ сварить съ кореньями, изрубить, поджарить въ 1 ложкѣ масла съ $\frac{1}{2}$ луковичкою, положить $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, немного соли, перцу, вскипятить, потомъ вбить 2 желтка, 2 ложки сухарей, немного бульону, смѣшать, наложить въ раковины, посыпать сухарями, вставить въ печь на $\frac{1}{4}$ часа.

Выдать: $\frac{1}{4}$ фунта грибовъ, 1 луковичку.
1 морк., $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ порея.
 $\frac{1}{8}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ стак. сметаны.

2 желтка, соли, перцу англ. зер. 6—7
и простаго зерна 2—3.
3—4 сухаря.

374) Фаршъ изъ телятины и селедни въ раковинахъ. Кусокъ жаркаго телятины изрубить съ вымоченною селедкою, изъ которой выпнуть кости, смѣшать съ поджаренною въ 1 ложкѣ масла луковичкою, влить немного бульона, потушить подъ крышкою, влить $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, вскипятить. Когда остынетъ, положить немного англійскаго перца, 2 ложки истолченныхъ сухарей, 2 желтка, прибавить немного бульона, смѣшать, наполнить этимъ фаршемъ раковинъ 6—9, посыпать 2 ложками сыра, смѣшаннаго съ 1 ложкою сухарей, вставить въ печь на $\frac{1}{4}$ часа.

Выдать: 1 ф. телятины, 1 шотландскую
или голландскую селедку.
 $\frac{1}{8}$ ф. масла, 1 луковичку.
 $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, 2 желтка.

Сухарей 6—7, 1 ложку тертаго сыра.
Англійскаго перцу зеренъ 6—7.
Простаго перцу зерна 2.
Мушкатнаго орѣху.

К р о к е т ы.

375) Пирожни-крокеты изъ итальянскихъ макаронъ. $\frac{1}{2}$ ф. макаронъ наломать продолговатыми, ровными кусочками, опустить въ посоленный кипятокъ, сварить ихъ, откинуть на дуршлагъ, перелить холодною водою. Приготовить бешмель № 433, вбить 2 желтка, положить ложки 2 тертаго пармезана, подогрѣть до самаго горячаго состоянiя, всыпать макароны, размѣшать, выложить на блюдо, остудить, нарѣзать продолговатыми кусочками, скатать изъ нихъ крокеты, обвалить въ тертомъ сырѣ, потомъ въ 2 яйцахъ, затѣмъ въ черствомъ, тертомъ хлѣбѣ. За 10 минутъ до отпуса изжарить въ раскаленномъ фритюрѣ, на шѣдномъ сотейникѣ, складывать на сито, на пропускную бумагу, затѣмъ тотчасъ на блюдо, на салфетку, убирать зеленью, подавать.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. макаронъ.
На бешмель: $\frac{1}{2}$ стак. муки.
Ложку масла, $1\frac{1}{2}$ стак. молока.

4 ложки тертаго сыра.
2 яйца, черствую булку.
Зелень, фритюръ.

376) Крокеты рисовые. 1 ф. каролинскаго риса, перемыть въ холодной водѣ, откинуть на сито, опустить въ кипятокъ, дать разъ вскипеть. Слить кипятокъ, положить 2 чайныя ложки масла, залить рисъ процеженнымъ бульономъ, чтобы покрыло, варить подъ крышкою, чаще помѣшивая вилкою. По мѣрѣ укипанiя, подбавлять бульона или воды, чтобы рисъ сварился до мягкости. Не давая остыть, сдѣлать изъ него крокеты, или продолговатые круглые шарки; обвалить ихъ сперва въ 3 желткахъ смѣшанныхъ съ 3 чайными лож. прованс. масла, затѣмъ въ бѣломъ, тертомъ хлѣбѣ. Опускать въ валеный фритюръ, на шѣдномъ сотейникѣ. Когда обжарятся, складывать на сито, на пропускную бумагу.

Подавая переложить на небольшое продолговатое блюдо, красиво уложить их на чистую крахмальную салфетку, осыпать жареною зеленою петрушкой или вдоль продольных боков положить по пучку свежей, зеленой петрушки.

Выдать: 2 стак. риса. 3 желтка.
3 ложечки прованскаго масла,
6 коп. булку.

Ложку масла.
Фритюръ для жаренья.
Зеленую петрушку.

Крутоны.

377) Крутоны изъ лапши. Приготовить лапшу, опустить ее въ соленый кипятокъ, откинуть на дуршлагъ, не переливать холодною водою. Когда вода стечетъ, переложить въ кастрюльку, положить ложку масла, 3 желтка и ложки 3 тертаго пармезана, размѣшать. Когда лапша на плитѣ загустѣетъ, переложить на небольшое глубокое блюдо, немного остудить, покрыть другимъ такимъ же блюдомъ со смоченнымъ дномъ, наложить прессъ.

Передъ отпускомъ нарѣзать косыми четырехугольниками, обвалить въ тертой черствой булкѣ, затѣмъ въ 2—3 желткахъ разбитыхъ съ 3 чайными ложечками прованскаго масла, снова въ тертой булкѣ, обжарить въ фритюрѣ, на мѣдномъ сотейникѣ, осушить на пропускной бумагѣ, уложить на блюдо, подать.

Выдать: На лапшу: 1 ф. муки, 2 желтка.
5 дожекъ воды, ложечку соли.
Ложку масла, 3 желтка.
3 ложки сыра.

Черствую булку, 2—3 желтка.
3 чайныя ложечки прованскаго масла.
Фритюръ.

Каша къ бульону, шамъ и борщу.

378) Крутая, рассыпчатая, гречневая каша, подаваемая ко шамъ и борщу. 1 ф. гречневыхъ крупъ, называемыхъ «ядрица» просѣять, всыпать въ горшокъ такой величины, чтобы крупа наполнила немного болѣе половины горшка, посолить подложечкою соли, положить ложку столоваго масла, залить кипяткомъ, чтобы воды оказалось на палецъ только выше крупъ, размѣшать, поставить въ горячую печь. Когда подернется корочкой перевернуть вверхъ дномъ. Часа черезъ 3—4 каша готова, переложить на круглое небольшое блюдо, полать къ борщу или ко шамъ и къ ней маленькія тарелочки.

Выдать: 1 ф. крупъ, ложку масла.

$\frac{1}{2}$ ложечки соли.

379) Крутая гречневая каша др. ман. 1 ф. крупъ просѣять, обдать кипяткомъ, размѣшать, слить воду. Переложить въ кастрюльку безъ ручки, по съ крышкою, положить $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, ложку масла, размѣшать, обдать кипяткомъ, чтобы только покрыло, размѣшать, поставить на плиту, дать вскипѣть, мѣшая. Поставить на паръ, т. е. въ кастрюлю съ кипяткомъ на 3—4 пальца. Кашу накрыть крышкою, не мѣшать ее болѣе. Кипятить часа три, подливая кипятку въ большую кастрюлю, чтобы вода не переставала въ ней кипѣть. Такъ приготовленная каша очень рассыпчата, вкусна и спорна, такъ какъ не образуется, при стѣнкахъ, корки.

Выдать: 1 ф. крупъ.

1 ложку масла, $\frac{1}{2}$ ложечки соли.

380) Крутая, гречневая каша третьимъ ман. 1 ф. крупъ залить холодною водою такъ, чтобы едва ее покрыло. Влить $\frac{1}{4}$ ф. расплавленнаго масла, всыпать $\frac{1}{2}$ чайной ложечки соли, размѣшать. Поставить горшечекъ въ кастрюлю съ кипящею водою, варить подъ крышкою, не мѣше 3 часовъ, подливая кипящей воды. Каша сдѣлается красною и каждая крупинка будетъ отдѣляться.

381) **Каша изъ смоленскихъ крупъ.** Вскипятить 3 стак. воды, всыпать 1 стак. смоленскихъ крупъ, посолить чайною ложечкою соли, положить ложечку сливочнаго масла, размѣшать, сварить, выложить на блюдо, сравнять ножомъ, положить сверху прессъ. Когда остынетъ, наръзать небольшими ровными кубиками, осторожно сыпать на небольшое, круглое блюдо, подать къ чистому бульону № 1.

382) **Каша рисовая.** 1 стаканъ каролинскаго риса перемыть въ холодной водѣ, слить ее, налить посоленую, кипящую водою, чтобы едва покрыло, поставить на плиту, дать разъ вскипеть, откинуть на дуршлагъ, перелить холодною водою, пересыпать въ кастрюлечку, налить жирнымъ бульономъ, чтобы едва покрыло, сварить, жѣшая, но никакъ не дать развариться и пр.

Подавая, переложить на небольшое, круглое блюдо, сгладить въ видѣ горки; по желанію, осыпать немного мушкатнымъ орѣхомъ, подавать къ бульону № 1 или 3, къ бульону изъ курицы, изъ телятины и пр.

Крутоны иначе гренки изъ крупъ.

Примѣчаніе. Надо сварить сперва кашу, только безъ масла, выложить на большое, глубокое продолговатое блюдо, смоченное водою, разровнять мокрымъ ножомъ ровнымъ слоемъ, въ палецъ толщиной, накрыть мокрымъ чистымъ дномъ другого такого же блюда, наложить на него прессъ, остудить. Затѣмъ вырѣзать полумѣсяцами или просто разрѣзать косыми квадратиками средней величины, поджарить на *мѣдномъ сотейникѣ*, на раскаленномъ маслѣ. Подрумянивъ съ одной стороны, перевернуть на другую, поджарить, переложить на сито, на пропускную бумагу. Когда обсохнутъ, сложить на горячее блюдо, красиво уложить ихъ, подавать.

383) **Крутоны или гренки изъ крутой гречневой каши.** Сварить кашу № 378, только безъ масла съ одною солью, выложить на мокрое блюдо, сгладить, остудить, наръзать ровными, косыми квадратиками, поджарить, какъ сказ. въ прим.

Выдать: 1 ф. крупъ.
1/2 ложечки соли.

1/4 ф. масла.

Подавать къ лѣпнымъ и кислымъ щамъ, къ борщу и ко щамъ изъ щавеля и шината.

384) **Крутоны иначе гренки изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ.** Вскипятить 2 стак. воды, всыпать 1/2 ф. мелкихъ гречневыхъ крупъ, посолить 1/4 чайной ложечки соли, сварить, выложить на блюдо, сгладить, остудить, наръзать квадратиками, поджарить въ маслѣ. Подавать къ борщу и прочимъ щамъ.

385) **Крутоны или гренки изъ смоленскихъ крупъ.** 1/2 ф. смоленскихъ крупъ всыпать въ 2 стак. кипящей воды, посолить 1/2 ложечки соли, вскипятить, переложить на большое блюдо, сгладить, остудить, наръзать, можно смазать съ одной стороны, перышкомъ, желткомъ, разбитымъ съ ложечкою прованскаго масла, поджарить въ маслѣ, какъ сказ. въ прим. Подавать къ бульону № 1, къ борщу и прочимъ щамъ.

ОТДѢЛЪ V.

Соуса или подливки.

Примѣчаніе. Подливка это соусъ, который подается къ мяснымъ, овощнымъ и рыбнымъ блюдамъ, равно какъ и къ пудингамъ.

Нѣкоторые блюда обливаются этимъ соусомъ, какъ напр. разварная говядина и пр. Къ другимъ подливается только часть, а остальное подается въ соусникѣ, какъ напр. къ пудингамъ. Къ третьимъ блюдамъ подливка подается въ соусникѣ, какъ напр. къ маіонезамъ, заливнымъ и пр.

Эти подливки дѣлятся на нѣсколько сортовъ:

1) На подливки горячія къ жаркимъ безъ подправки мукою, изъ одного только стекшаго съ жаркаго соуса съ прибавленіемъ бульона, иногда сливокъ или сметаны.

2) Подливки горячія мучныя, къ разварной говядинѣ-бульѣ, къ разварнымъ птицамъ, рыбамъ, овощамъ.

3) Холодныя подливки, безъ муки, къ маіонезамъ, заливнымъ, салатамъ, по большей части съ примѣсью горчицы, прованскаго масла, уксуса, хрѣна и иногда желтковъ.

4) Сладкія горячія подливки къ пудингамъ, изъ молока или вина съ сахаромъ и желтками.

б) Подливки изъ фруктовыхъ соковъ, съ примѣсью картофельной муки.

в) Подливки изъ одного фруктоваго сиропа.

7) Польскій соусъ или масло съ тертою, черствою, поджаренною въ немъ булкою, къ разварнымъ овощамъ, макаронамъ и пр.

8) Масло съ крутыми яйцами къ разварнымъ рыбамъ и картофелю.

9) Бешемель — густой, мучной соусъ, которымъ покрывается, какъ напр. жареная телятина и пр.

а) Мучная подправка для подливокъ бываетъ двойная: *бѣлая* и *красная*. *Бѣлая*, если мука съ масломъ прожаривается, но чтобы не пожелтѣла, что необходимо для бѣлыхъ соусовъ и *красная*, если масло съ мукою прожаривается до краснаго цвѣта, что требуется для темныхъ соусовъ.

Бѣлыя подливки подаютъ къ бѣлому мясу и бѣлаго сорта рыбамъ. Красныя иначе темныя подливки подаютъ къ темному, горячему мясу и къ нѣкоторымъ краснымъ сортамъ рыбы.

б) Къ холоднымъ блюдамъ подаютъ и подливки холодныя, къ горячимъ — горячія.

в) Крупчатая мука должна быть лучшаго сорта, равно какъ и масло должно быть или сливочное или самое свѣжее, столовое масло.

г) Вмѣсто пшеничной муки заправляютъ подливку иногда картофельной мукою, какъ напр., клюквенную подливку, въ такомъ случаѣ, надо готовую подливку вскипятить и въ кипящую влить картофельную муку, разведенную 2—3 ложками холодной воды, вскипятить, мѣшая.

д) Прокипятить первоначально соусъ изъ масла, муки и надлежащей жидкости, надо его процѣживать сквозь мокрую салфетку и потомъ уже класть въ него, что слѣдуетъ, по его назначенію, послѣ чего рязъ вскипятить.

е) Чѣмъ долѣе кипитъ масло съ мукою и жидкостью, тѣмъ соусъ бываетъ вкуснѣе.

ж) Посуда для варки подливокъ должна быть преимущественно широкая съ толстыми стѣнками и дномъ, чтобы не пригорѣло.

з) Кипятить надо часто помѣшивая.

и) Если въ соусъ кладется для вкуса, что либо ароматичное, то надо его кипятить подъ крышкою.

к) Если для соуса употребляется дорогое вино, то его вливаютъ не задолго до подачи на столъ, если же употребляется дешовое вино, то съ нимъ надо кипятить

л) Если кладется казенскій перецъ, то его всыпать передъ самой подачей на столъ и въ очень маломъ количествѣ. Соль нужно класть по вкусу, подъ самый конецъ, потому что и масло бываетъ болѣе или менѣе солоно и самый бульонъ, которымъ разводится мука съ масломъ.

м) Оставшійся на противнѣ сокъ отъ ростбѣфа и прочаго жаркаго, надо за $\frac{3}{4}$ часа до отпуска перелить въ каминную чашку, прибавить немного холодной воды, но лучше кусокъ льда, поставить въ холодное мѣсто, на полчаса, чтобы остыло. Когда всплывшій наверхъ жиръ застынетъ, снять его ложкою. самый же сокъ, прибавивъ въ него бульону, вскипятить, подать къ тому же жаркому.

н) Въ нѣкоторыя, мучныя, бѣлыя подливы кладутся иногда желтки. Въ такомъ случаѣ надо немного сливочнаго масла растереть съ желтками и тогда влить ихъ, но немного, не переставая мѣшать, въ горячій, процѣженный соусъ, подогрѣть, мѣшая, до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть, тотчасъ подавать.

Густота мучныхъ подливокъ должна быть 3-хъ степеней:

1) Густота однихъ должна быть на подобіе густыхъ сливокъ.

2) Густота другихъ на подобіе жидкой сметаны.

3) Густота третьихъ на подобіе самой густой сметаны и такой соусъ называется *бешмелемъ*.

Для первой подливки взять по $\frac{1}{2}$ столовой ложкѣ, иначе по $\frac{1}{16}$ ф. масла кускомъ и полную ложку муки, растереть въ эмалированной кастрюлкѣ или слегка прожарить, развести 2 стаканами горячей, кипящей жидкости, т. е. водой, мяснымъ, рыбнымъ или грибнымъ бульономъ, молокомъ и т. п., прокипятить, мѣшая, до необходимой густоты густыхъ сливокъ, процѣдить сквозь металлическое ситечко или мокрую салфетку. Затѣмъ положить все остальное, разъ вскипятить или только довести до самаго горячаго состоянія, тотчасъ подавать.

Хотя изъ 2-хъ стакановъ жидкости и укипитъ часть, но она пополнится при желткахъ, или виномъ, корншономъ, грибами и пр., такъ что подлива окажется тоже 2 стакана. Можно развести и 3 стак., съ тѣмъ, чтобы болѣе покипятить.

Для второй подливки взять также $\frac{1}{2}$ ложки масла и полную ложку муки, растереть и слегка прожарить, развести отъ 2 до 3 стак. горячей жидкости, разишать до гладкости, прокипятить до густоты жидкой сметаны, процѣдить и тогда положить все остальное, разъ вскипятить, подавать.

Для бешмеля же взять ложку масла т. е. $\frac{1}{8}$ ф. и $\frac{1}{2}$ стак. муки, растереть, развести 2 стак. жидкости, прокипятить хорошенько до густоты самой густой сметаны, процѣдить, охладить, положить соли, мушк. орѣху, покрыть жареную телятну, разварную говядину или жареную рыбу и т. д.

Пропорціи назначена на 6—8 человекъ.

Отъ 9 до 12 увеличить пропорцію въ $1\frac{1}{2}$ раза.

» 13 » 18 » » » 2 »

» 19 » 24 » » » $2\frac{1}{2}$ »

Въ такомъ случаѣ, кушанья подаются на 2-хъ блюдахъ, а подливы въ 2-хъ соусникахъ.

Всѣ нижепоименованные соусы могутъ быть употреблены г. г. вегетарьянцами. Слѣдуетъ только всѣ мясные бульоны замѣнять крѣпкимъ отваромъ изъ кореньевъ и пучка зелени: петрушки, сельдерея и порея, съ прибавленіемъ иногда и самой эссенціи изъ зелени № 397.

Заготовка разныхъ приправъ для соусовъ.

386) **Бѣлый, основной, мучной соусъ.** $\frac{1}{2}$ ложки масла и полную ложку муки растереть въ кастрюлкѣ или лучше $\frac{1}{2}$ ложки свѣжаго, столоваго масла кускомъ, положить въ кастрюльку съ толстымъ дномъ. Когда масло распустится, всыпать полную ложку самой лучшей, крупчатой муки и, мѣшая лопаточкой, прожарить до горячаго состоянія, но чтобы мука не пожелтѣла. Тогда влить по немногу отъ 2 до 3-хъ стакановъ (см. примѣч.) кипящаго отвара изъ овощей, мяснаго, курянаго, курянаго или рыбнаго бульона, прокипятить, мѣшая лопаточкой, уварить до надлежащей густоты (см. примѣчаніе), процѣдить. И тогда положить все остальное, разъ вскипятить, при чемъ, если въ процѣженный соусъ прибавится кусокъ сливочнаго масла, то его надо только распустить въ немъ, мѣшая лопаточкой, до гладкости, но

не дать вскипеть, а также, если прибавятся сырые желтки, то их надо растереть съ небольшим количеством сливочного масла и тогда влить их, по немногу, не переставая мѣшать, въ горячій, процеженный соусъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипеть, процедить, подогрѣть, тотчасъ подавать.

Если въ соусъ нужно будетъ положить желтки, то первый разъ можно и не процеживать соуса, довольно процедить разъ съ желтками.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ложки, т. е. $\frac{1}{16}$ ф. масла. | отъ 2 до 3 стак. жидкости.
1 полную ложку муки.

387) Красный иначе темный, основной, мучной соус. $\frac{1}{2}$ ложки свижаго, столоваго масла, кускомъ, положить въ широкую кастрюльку или глубокой сотейникъ. Когда масло распустится, всыпать полную ложку крупчатой муки, мѣшая прожарить ее до темно-краснаго цвѣта, развести 3 стак. кипящей жидкости: мяснаго, рыбнаго, грибноаго бульона или овоцнаго съ пучкомъ зелени, прокипятить, мѣшая, до требуемой густоты, процедить и положить все остальное, разъ вскипятить, подавать.

Въ красные или темные соусы, ни желтковъ, ни раковъ не кладутъ, а прибавляютъ въ нихъ жженый сахаръ, крѣпкій мясной бульонъ и разные эссенціи, см. №№ 391, 392, 393, 394, 395, 396.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ложки масла, т. е. $\frac{1}{16}$ ф. | 2—3 стак. жидкости.
Полную ложку муки.

388. Постный, основной бѣлый или красный мучной соус. Полную ложку муки растереть съ полною столовою ложкою прованскаго или горчичнаго масла, развести 3 стаканами горячаго рыбнаго или грибноаго бульона, или 3 стак. отвара изъ кореньевъ съ пучкомъ зелени, или отвара изъ снуржи, или просто горячею водою съ эссенціею № 397, прокипятить, процедить. Снабдить, по вкусу, жженымъ сахаромъ, виномъ, лимоннымъ сокомъ или сокомъ изъ крыжовника № 3356, или яблочною, или грибною соею, или капорцами, маринованными грибами, груздями, соевыми огурцами или шампиньонами, или сперва поджарить на маслѣ мелко изрубленнаго рѣчататаго лука, прибавить рубленой зелени петрушки, укропа или зеленого лука.

Выдать: Ложку пров. или горчичн. масла. | 2—3 стак. жидкости и пр.
Полную ложку муки.

Примѣчаніе. Большимъ подспорьемъ служить слѣдующая заготовка, на каждыи двѣ ведѣли, масла съ мукою для бѣлыхъ и красныхъ соусовъ, жженаго сахара и разныхъ мясныхъ эссенціи, такъ напр.

389) Заготовка масла съ мукою для бѣлыхъ соусовъ. 1 фунтъ свижаго, столоваго масла вскипятить, дать устояться, слить чистое масло въ кастрюльку п въ кипящее масло всыпать, мѣшая ложкою, 2 ф. муки, вскипятить нѣсколько разъ, вылить въ муравленный горшокъ, поставить въ холодное мѣсто. Этой пропорціи достаточно будетъ на 15 подливокъ.

390) Заготовка поджаренной муки для красныхъ соусовъ. Сухую крупчатую муку всыпать въ кастрюльку, поставить на малый огонь, мѣшать ложкою, пока мука не подрумянится, отставить и мѣшать, пока не остынетъ. Всыпать въ сухую банку, держать въ сухомъ мѣстѣ.

Передъ употребленіемъ взять ложку этой муки смѣшать съ $\frac{1}{2}$ ложкою столоваго масла, еще прожарить немного, развести бульономъ и т. д.

391) Заготовка жженаго сахара для темныхъ соусовъ. $\frac{1}{2}$ фун. сахара кусками положить на чистую сковороду, смочить водою, продержать на плитѣ,

пока сахар не подрумянится до темнаго цвѣта, подлить тогда съ $\frac{1}{2}$ стак. кипятка, вскипятить и перелить въ горшечекъ. Передъ употребленіемъ разогрѣть слегка, брать по $\frac{1}{2}$ ложки и болѣе, смотри по вкусу.

392) Мясная эссенція для приданія крѣпости бульонамъ и краснымъ соусамъ. $1\frac{1}{2}$ стак. хереса, рюмку крѣпикаго уксуса эстрагона, 12 очищенныхъ сарделекъ, немного перцу, $\frac{1}{2}$ мушкатнаго орѣха на теркѣ натертаго, нѣсколько цѣльныхъ гвоздикъ, кусокъ хрѣна, цедры лимонной, 2—3 нарѣзанныя петрушки смѣшать, поставить на плиту, варить, пока не разварятся сардельки; тогда процѣдить сквозь сито, перелить въ бутылку, охладить, крѣпко закупорить. Приготовля крѣпкой соусъ къ рыбахъ, угтѣ, каплуна, къ дичи, свинымъ почкамъ, бараньимъ котлетамъ, къ паштету и проч. приготовить красный соусъ № 387, влить ложку или двѣ, смотря по вкусу, этой эссенціи, прибавить иногда немного жженога сахара № 391, вскипятить, процѣдить, облить кушанье. Изъ этой эссенціи приготовляются соуса къ темному мясу — къ говядинѣ, баранинѣ, дичи и къ разнымъ сортамъ рыбы.

393) Мясная эссенція друг. манер. 1 фунтъ говядины нарѣзать кусочками. Положить въ кастрюльку ложку масла, 1 нарѣзанную луковицу, 1 морковь, 1 сельдерей, 1 петрушку, 1 штуку лавроваго листа, поджарить все это до красна, влить стакана 2 воды, прокипятить, процѣдить въ бутылку, закупорить. Когда понадобится, подливать въ соусъ по ложкѣ или по двѣ.

394) Мясная эссенція третьимъ ман. Всѣ оставшіяся отъ бульона кости и жилистое мясо собрать, мелко нарѣзать и взрубить, налить кипяткомъ, чтобы покрыло ихъ пальца на три, положить поджаренный лукъ, поставить на плиту, варить часовъ 12, доливая по немного кипятку. Когда на поверхности костей окажется уже клейкая масса, бульонъ процѣдить и варить снова часа 3, пока не слѣдается клейкимъ въ родѣ желатина, охладить. Эта то эссенція и подливается въ подливки, а также въ мясной фаршъ для пирожковъ.

395) Четв. ман. Въ большомъ хозяйствѣ берегаютъ воловьи кости, оставшіяся отъ разварной говядины. Изъ пуда накопившихся костей, вывариваютъ $1\frac{1}{2}$ ф. иначе 3 стакана крѣпикаго бульона. Его можно очистить 2 взбитыми бѣлками съ прибавленіемъ немного уксуса, сохранять закупореннымъ въ холодномъ мѣстѣ, подливать въ соусъ по чайной ложечкѣ.

396) Мясная эссенція пятимъ ман. 5 ф. воловьихъ голяшекъ и $1\frac{1}{4}$ ф. телячьихъ разрубить по всѣмъ направлепіямъ, обмыть, сложить въ кастрюлю, положить, по штукѣ, всѣхъ мелко нашинкованныхъ кореньевъ и луку, поджарить, какъ жарится мясо для краснаго бульона. Налить холодной воды, чтобы покрыло, варить часовъ 12, доливая по немного кипяткомъ и т. д., см. № 394. Эта эссенція крѣпче, такъ какъ готовится изъ сырого мяса.

397) Эссенція изъ зелени. Взять поровну зеленаго кервелю или зелени лука съянца, зеленой петрушки, укропу и шпинату. перебрать, вымыть, опустить въ крутой соленый кипятокъ, (беря на бутылку воды 2 полныя чайныя ложечки соли), сварить до мягкости, въ открытой посудѣ. Откинуть на сито, перелить холодной водой. Когда стечетъ, протереть сквозь сито, переложить въ каменную чашку, сохранять на льду. Употреблять для подкраски разныхъ соусовъ и для фарша, иначе кнели.

398) Масло изъ сарделекъ. Полфунта сарделекъ сполоснуть въ водѣ, истолочъ въ ступкѣ, смѣшать съ полфунтомъ чуховскаго, но растопленнаго. чистаго масла, тереть до-бѣла; протереть сквозь сито, подавать къ каплуна, къ жареному тонкому филею и проч. Сохраняется въ холодномъ мѣстѣ 2—3 недѣли.

Горячія мучныя подливки къ мяснымъ кушаньямъ.

399) **Соусъ обыкновенный.** Приготовить бѣлый, основной соус № 386, на бульонѣ, процѣдить, посолить, всыпать зеленого лука, подать къ жареной или разварной говядинѣ, къ котлетамъ, блинчатому пудингу и т. п.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ложки масла.
1 ложку муки.

Зеленаго лука.
2—3 стак. бульона.

400) **Соусъ масляный.** Приготовить бѣлый основной соус № 386, прокипяченный съ водою, процѣдить, положить соли, мушк. орѣху, сокъ изъ лимона или крыжовника и $\frac{1}{4}$ фун. сливочнаго масла кускомъ, распуститъ его въ соусѣ, мѣшая, но не дать вскипѣть.

401) **Соусъ масляный по англійски.** Приготовить соусъ масляный № 400 прибавить въ него 2 желтка, которые съ выше поименованною $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла подогрѣть, мѣшая, до самаго горячаго состоянія.

402) **Еще соусъ масляный по англійски.** Въ соусъ № 400, прибавить рубленной зеленой петрушки и 2 крутыя яйца вдоль разрѣзанныя.

403) **Соусъ масляный съ капорцами.** Въ соусъ масляный № 400 положить 2 стол. ложки капорцовъ.

404) **Соусъ бѣлый, на сметанѣ, къ котлетамъ, биткамъ, жарнимъ и всякой дичи.** Въ масло, въ которомъ жарилось все вышеупомянутое, прибавить, минутъ за пять до отпуска, 2—3 ложки холодной воды и сейчасъ же, мѣшая, отъ 5 до 10 ложекъ свѣжей сметаны, не переставая мѣшать, дать разъ вскипѣть, тотчасъ облить жаркое и подавать, потому что этотъ соусъ, если постоитъ, то испортится, такъ какъ сметана превратится въ масло.

405) **Соусъ къ жареной и разварной говядинѣ, къ котлетамъ и блинчатому пудингу.** Испечь 2—3 луковицы, очистить ихъ, нарѣзать мелко, поджарить слегка съ $\frac{1}{2}$ ложкою масла, всыпать ложку поджаренной муки см. № 390, размѣшать, развести 2—3 стаканами бульона, можно прибавить соуса изъ подъ жаркаго, прокипятить, процѣдить, всыпать сахару, влить уксусу или лимоннаго соку, сокъ изъ крыжовника или яблочной сои такъ, чтобы соусъ былъ пріятнаго кислосладкаго вкуса, вскипятить нѣсколько разъ, облить имъ жаркое и пр. или подать отдѣльно въ соусникѣ.

Выдать: 2—3 луковицы.
1 ложку жареной муки.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла.

4—5 кусковъ сахара, уксусу, лимону.
Сокъ изъ крыжовника № 3356.
Или яблочной сои.

406) **Соусъ красный.** Приготовить красный соусъ № 387, процѣдить, положить приготовленнаго жженога сахара или мясной эссенціи см. отъ № 392 до № 396 вскипятить, процѣдить сквозь сито, положить куска три сахара, лимоннаго сока, 1 полную ложку капорцовъ, или 1 полную ложку вдоль разрѣзанныхъ корншоновъ, или 1 полную ложку маринованныхъ грибовъ, или отваренныхъ въ водѣ съ уксусомъ аморетокъ, $\frac{1}{2}$ лимона, нарѣзаннаго ломтиками безъ зеренъ, вскипятить еще разъ и горячимъ облить котлеты, жареныя утки, поросенка, индюшку, каплува, говядину, угорь и пр.

Выдать: Ложку поджаренной муки № 390.
Жженога сахару, $\frac{1}{2}$ лимона.
1 полную ложку капорцовъ.

Или 1 полную ложку корншоновъ, или маринов. грибовъ, или аморетокъ.
Отъ $\frac{1}{2}$ рюмки до $\frac{1}{2}$ ст. столоваго вина.

407) Соусъ красный съ трюфелями. Приготовить красный соус № 387, процѣдить, прибавить по вкусу, жженого сахара, мясной эссенціи, размѣшать, прокипятить хорошенько, процѣдить, положить еще 2—3 куска сахара, лимоннаго соку съ $\frac{1}{4}$ лимона и 5—6 шт. мелко наръзанныхъ трюфелей, вскипятить. Подавать къ котлетамъ изъ говядины, телятины, мозговъ, къ разварной и жареной говядинѣ.

408) Соусъ красный къ котлетамъ съ бѣлымъ, легкимъ виномъ. Изжаривъ котлеты, слить изъ подъ нихъ соусъ въ отдѣльную кастрюльку, вскипятить, всыпать 2 ложки тертой черствой булки, поджарить ее, влить стаканъ бульона или воды съ распущеннымъ въ немъ кусочкомъ сухого бульона, положить чайную ложку или болѣе сахару, нѣсколько ложечекъ лимоннаго сока или сока изъ крыжовника № 3356, и $\frac{1}{2}$ стак. легкаго, французскаго столоваго вина, размѣшать, вскипятить, подавать.

Выдать: $\frac{1}{2}$ стак. вина, лимоннаго сока.
Лоть сухаго бульона.

1—2 чайныя ложки сахара.
Тертой булки.

409) Соусъ къ холодному жаркому. 2 ложки прованскаго масла растереть съ 3 круто сваренными желтками, прибавить 1 чайную ложку готовой горчицы, 2—3 чайныя ложки мелкаго сахара, $\frac{1}{2}$ истертой или очень мелко изрубленной луковицы, $\frac{1}{2}$ очищенной отъ костей и кожи селедки, $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, уксусу по вкусу, размѣшать хорошенько, облить имъ холодную говядину, жареную или вареную, ломтиками наръзанную.

Выдать: 2 ложки прованск. масла.
3 яйца, 1 чайную ложку горчицы.
1—2 куска сахара.

$\frac{1}{2}$ селедки.
 $\frac{1}{2}$ —1 луковицу.
 $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, уксусу.

410) Соусъ изъ соленыхъ огурцовъ. 2 соленыхъ огурца т. е. съ $\frac{1}{2}$ фунта очистить отъ кожицы, разрѣзать вдоль на нѣсколько частей и затѣмъ на небольшіе, длинныя кусочки. Отлить 3 стак. которагонибудь бульона, положить въ него сполоснутую, срѣзанную, огуречную кожицу и пучекъ зеленой петрушки, прокипятить, вынуть зелень. Приготовить изъ этого бульона основной красный соусъ, разведя его только $2\frac{1}{2}$ стак. прокипятить, процѣдить. Влить по вкусу или грибнога отвара, или немного жженога сахара, которойнибудь эссенціи, положить наръзанные огурцы, вскипятить, подлить по вкусу, вскипяченаго огуречнаго рассола, положить немного сахара, размѣшать, подавать къ разварной говядинѣ, а въ постные дни къ котлетамъ изъ селедки и картофеля.

Выдать: 2 соленые огурца, съ огуречнымъ рассокомъ.
1 ложку муки и $\frac{1}{3}$ ложки масла.
Зеленой петрушки.

(1 грибокъ)
Жженога сахару.
1—2 куска сахара.
(Эссенціи).

411) Соусъ изъ сарделекъ или анчоусовъ къ жаркому телятинѣ. Распустить масло, поджарить въ немъ ложку муки и вымытыя, очищенныя отъ костей и мелко изрубленные сардельки, развести $2\frac{1}{2}$ стаканами бульона, влить эссенціи, прокипятить, процѣдить, положить 2—3 ломтика лимона, разъ вскипятить, влить столоваго вина, подогрѣть, подавать къ жаркому.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ложки масла.
1 ложку поджаренной муки № 390.

$\frac{1}{3}$ лимона, 6 сарделекъ.
 $\frac{1}{2}$ стак. столоваго вина.

412) Соусъ изъ селедки къ говядинѣ. 1 голландскую селедку вымочить, выбрать кости, мелко изрубить съ 1 луковицею. Распустить въ сотейникѣ $\frac{1}{2}$ ложки масла, прожарить съ мукою, положить селедку, еще разъ поджарить, влить

2—3 стакана бульона, прокипятить, процѣдить, положить немного лимоннаго сока. Облить мясо. Можно прибавить въ соус сметаны, разъ вскипятить.

Выдать: 1 голландскую селодку. | 1/2 ложки масла (2—3 ложки сметаны).
1 луковицу, 1/2 лимона. | 1 ложку поджаренной муки № 390.

413) **Соусъ изъ трюфелей къ уткѣ, индѣйкѣ, курицѣ.** 2 большихъ или 4 малыхъ свѣжихъ или вымоченныхъ трюфелей сварить въ 3/4 стакана мадеры или малаги. Приготовить краснаго соуса № 387, процѣдить, положить лимоннаго соку, смѣшать съ наръзанными трюфелями и виномъ, вскипятить; если трюфели французскіе, то вскипятить ихъ два-три раза въ готовомъ уже соусѣ съ виномъ.

Выдать: 2 или 4 трюфеля. | 1 ложку муки, 1/2 ложки масла.
3/4 стак. мадеры или малаги. | 1/2 лимона.

414) **Соусъ королевскій.** Съ изжареннаго рябчика снять филей. Спинку выбросить, остальное все изрубить. Распустить въ глубокомъ сотейникѣ 1/2 ложки масла, всыпать полную ложку муки, прожарить до красна, всыпать толченый рябчикъ, влить стакана 2—3 воды, прокипятить, процѣдить, положить немного трюфелей, посолить, вскипятить. Въ винящій положить 1/2 или ложку сливочнаго масла, кускомъ, и влить 1/4—1/2 стак. рейнвейна, мѣшая, тотчасъ отставить. Какъ только масло распустится, подавать.

415) **Соусъ кислосладкій съ изюмомъ къ языку, телячьимъ ножнамъ, карпу, лещу и пр.** Приготовить красный основной соусъ, процѣдить. Передъ отпускомъ положить жженаго сахара, 3—4 ломтика лимона, разръзаннаго каждый на двѣ части, безъ зеренъ, сахару 1—2 ложки, лимоннаго соку, 1/2 стакана вымытаго ошпареннаго изюма и немного миндаля, по желанію, черносливнаго отвара и самыхъ ягодъ чернослива, 1—3 рюмки бѣлаго, столоваго вина, вскипятить.

Если этотъ соусъ подается къ рыбѣ, то развести его рыбнымъ бульономъ. Въ постные дни вмѣсто чуховскаго положить какого нибудь постнаго масла.

Выдать: Ложку муки, 1/2 ложки масла. | (Черносливу 2/3 стак).
3—4 куска сахара, 1/2 лимона. | (1—3 рюмки вина), жженаго сах. № 391.
1/2 ст. изюма (1/4 ст. миндаля).

416) **Соусъ изъ горчицы къ сосискамъ.** 1 ложку муки поджарить въ 1/2 ложкѣ масла, развести 3 стаканами бульона, прокипятить, процѣдить, положить ложку готовой сарептской горчицы, влить 1 рюмку мадеры или немного уксуса, 1—2 ложки сахара, соли, вскипятить.

Выдать: Ложку муки, масла 1/2 ложки. | 2 ложки сахара.
1 ложечку сарептской горчицы. | Соли, 1 рюмку мадеры или уксусу.

417) **Соусъ изъ щавеля къ вареной говядинѣ или котлетамъ.** 1/2 фунта щавеля очистить, вымыть, выжать, мелко изрубить, положить въ каменную кастрюльку, накрыть крышкою, сварить безъ воды, мѣшая ложкою, пока не дастъ изъ себя сока, смотрѣть, чтобы не пригорѣло, потомъ протереть сквозь сито. Приготовить основной соусъ, процѣдить, положить мелкаго сахару, сметаны, щавель, вскипятить и горячимъ облить вареную говядину или котлеты, даже телячьи.

Выдать: 1/2 ф. щавеля свѣжаго или 1/8 ст. | 1/2 чайной ложки муки.
маринованнаго. | 2—4 куска сахара.
1/2 ложки масла. | 2—3 ложки свѣжей сметаны.

418) **Соусъ изъ луковицъ съ тминомъ къ баранинѣ и котлетамъ.** 5—6 луковицъ разръзать, обдать 3 стаканами кипящаго бульона, разварить, протереть сквозь сито; 1/2 ложки муки прожарить въ ложкѣ масла, развести стаканомъ

бульона, прокипятить хорошенько, процѣдить, смѣшать съ протертымъ пюре, прибавить $1\frac{1}{2}$ чайныя ложки тмина, жженого сахару, вскипятить нѣсколько разъ, подавать къ жареной баранинѣ или къ котлетамъ.

Выдать: 5—6 луковиць, 1 ложку масла.
 $\frac{1}{2}$ ложки поджареной муки.
 $\frac{1}{2}$ чайныя ложки тмина.

Жженого сахару.
 Прибавить, кто хочетъ, ложечку горчицы и уксусу.

419) Кислосладній соусъ изъ луковиць или шарлотокъ къ баранинѣ и телятинѣ. Поджарить въ ложкѣ масла очищенныхъ, мелко нашинкованныхъ луковиць или шарлотокъ, вынуть ихъ. Въ масло же, всыпать ложку муки, поджарить мѣшая, развести 3 стак. бульона, прибавить, по вкусу, ложку уксуса или лимоннаго соку, жженого сахару № 391, прокипятить, смѣшать съ сокомъ изъ подъ жаркого, процѣдить, подогрѣть. Огарнировать жаркое поджареннымъ лукомъ или шарлотками. Подливку подать отдѣльно въ соусникѣ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ стак. шарлотокъ или 3—4 луковицы.
 Ложку масла.
 $\frac{1}{2}$ ложки муки.

3 стак. бульона.
 Жженого сахару, ложку или болѣе.
 Уксусу ложки 2—3.

420) Кислосладній соусъ изъ луна. 8 луковиць мелко наръзанныхъ разварить въ 3—4 стак. бульона. Прожарить до красна ложку муки съ $\frac{1}{2}$ ложкою масла, влить кипящій бульонъ съ лукомъ, размѣшать, прокипятить, прибавить по вкусу жженого сахару, соли, сахару, уксусу или соку изъ крыжовника, вскипятить, протереть сѣвось сито. Подать къ разварной говядинѣ, къ баранинѣ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ложки муки.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла.
 8 луковиць.
 Бульону.

Жженого сахару.
 Уксусу или сокъ изъ крыжовника № 3356.
 Соли, сахару.

421) Соусъ съ лимоннымъ сокомъ и мадерою къ разварнымъ цыплятамъ, круцѣ, индѣйкѣ, голубямъ, телятинѣ, щукѣ, судану и пр. Приготовить бѣлый соусъ № 386, разведя его 2—3 стаканами бульона, въ которомъ варилась цыплята, курица, щука, прокипятить хорошенько, положивъ немного натертой цедры, процѣдить. 3 желтка разбить съ 1—2 рюмками мадеры или съ $\frac{1}{2}$ —1 стаканомъ бѣлаго, легкаго столоваго вина, влить въ горячій соусъ, прибавить, по вкусу, полную ложечку сахара и сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, посолить по вкусу; шибко мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть.

Выдать: Ложку муки.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла.
 2—3 стак. куринаго или простаго бульона.

1—2 рюмки мадеры, или $\frac{1}{2}$ —1 стаканъ стол. бѣлаго легкаго вина.
 3 желтка.
 Полная ложечка сахара.
 $\frac{1}{2}$ лимона.

422) Соусъ бѣлый со сметаню къ разварной курицѣ, индѣйкѣ, поросенку, судану и пр. бѣлымъ рыбамъ. Приготовить бѣлый соусъ № 386 изъ $\frac{1}{2}$ стак. муки и ложки масла, разведя его 3—4 стак. того бульона, въ которомъ варилась курица, индѣйка или пр. прокипятить, процѣдить, положить свѣжей сметаны, маринаваннаго крыжовнику, положить на порціи разръзаннаго поросенка или пр. разварнаго, ломтиками наръзаннаго, картофелю, разъ вскипятить, положить по вкусу соли, 1—2 куска истолченаго сахара, подавать въ глубокомъ блюдѣ, такъ какъ соуса должно быть не менѣе 4 стакановъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ стак. муки.
 Ложку масла.
 3—4 стак. бульона.

1— $1\frac{1}{2}$ стак. сметаны.
 15—20 шт. марин. крыжовника.
 Соли, сахару.

423) Соусъ молочный или на сливахъ съ желтками къ разварной телятинѣ, курицѣ или цыплятамъ съ рисомъ. Приготовить бѣлый соусъ № 386, разведя его молокомъ или сливками, прокипятить, по вкусу посолить, положить сахару, натертой лимонной цедры, или мускатнаго орѣха, вбить 2 желтка, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, процѣдить

Выдать: Ложку муки.

$\frac{1}{2}$ ложки масла.

3 стак. молока или сливокъ.

2 желтка.

Лимонной цедры, или муск. орѣху.

Соли, сахару.

424) Соусъ изъ хрѣна со сметаною къ разварной говядинѣ, поросенку и пр. Корешокъ хрѣна натереть на теркѣ; смѣшать со стаканомъ самой свѣжей сметаны, слегка посолить и всыпать сахару. Или стаканъ свѣжей сметаны разбить съ двумя желтками, смѣшать со стаканомъ легко натертаго хрѣна, поставить на плиту, шибко мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, посолить $\frac{1}{2}$ чайной ложечки соли.

Или стаканъ бульона, $\frac{1}{2}$ ложки масла вскипятить, обдать имъ тотчасъ стаканъ легко насыпаннаго тертаго хрѣна.

Или приготовить бѣлый соусъ № 386, процѣдить, положить корешокъ натертаго хрѣна, который предварительно слегка прожарить въ $\frac{1}{2}$ ложкѣ масла, дать разъ вскипѣть, прибавить съ $\frac{1}{3}$ стак. сметаны, подбавить, по вкусу, вскипяченнаго уксусу, соли, сахару. Такой соусъ подается къ разварной говядинѣ, языку, солонинѣ и поросенку.

425) Соусъ изъ хрѣна со сметаною къ разварной говядинѣ.

$\frac{1}{2}$ стак. очищенной коринки обдать кипяткомъ, накрыть, дать постоять съ полчаса, смѣшать со стаканомъ бульона, $\frac{1}{2}$ ложкою сливочнаго масла и $\frac{1}{2}$ стак. натертаго хрѣна, разъ вскипятить, по вкусу, посолить, облить ломтиками нарѣзанную разварную говядину.

Выдать: Хрѣнь.

$\frac{1}{2}$ стак. коринки.

1 ложку прованскаго или $\frac{1}{2}$ ложки сливочнаго масла.

426) Соусъ грибной. Сварить съ 3 луковицами и пучкомъ зелени $\frac{1}{8}$ ф. сушеныхъ грибовъ, $\frac{1}{2}$ ложки масла и $\frac{1}{2}$ ложки муки поджарить, развести 3 стак. грибнаго бульона, разведеннаго мяснымъ или овощнымъ отваромъ, прокипятить хорошенько, процѣдить, всыпать очень мелко нашпигованные или изрубленные сваренные грибы, посолить, можно влить $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, разъ вскипятить, подать къ говядинѣ, уткѣ, гусю, къ картофельнымъ, рисовымъ и рыбнымъ котлетамъ.

427) Соусъ изъ вишенъ къ жареному веprю, сернѣ и пр. $\frac{3}{4}$ ст. пюре изъ вишенъ съ медомъ или сахаромъ поджарить въ $1\frac{1}{2}$ стаканахъ соуса отъ того же жаркаго, положить 2—3 куска сахара, $\frac{1}{2}$ вершка корицы, 4—5 штукъ гвоздички крупно истолченной, чайную ложечку картофельной муки, размѣшанной съ ложкою воды, вскипятить, протереть сѣвось сито, влить $\frac{1}{2}$ стакана мадеры, облить ломтиками нарѣзанное жаркое.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ст. пюре изъ вишенъ.

$\frac{1}{2}$ ст. мадеры, 2—3 куска сахара.

$\frac{1}{2}$ верш. корицы, ложечку картофельной муки. 5—6 штукъ гвоздички.

428) Соусъ изъ красной смородины къ жареному дикому веprю, къ сернѣ и пр. $\frac{1}{2}$ фунта очищенной красной смородины протереть сѣвось сито, влить $\frac{1}{2}$ стакана вина, прибавить соусу отъ жаркаго, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, нежнаго корицы, положить одну чайную ложечку картофельной муки, разведенной ложкою воды, вскипятить, процѣдить, подогрѣть, подавать.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф., т. е. $1\frac{1}{4}$ стак. смородины. | $\frac{1}{4}$ стак. мелкаго сахара.
 $\frac{1}{2}$ ст. вина. | 1 чайную ложечку картофельной муки.

429) Соусъ изъ икры. Соусъ, въ которомъ жарилась телятина, процѣдить, дать устояться, снять жиръ, положить 3—4 ложки свѣже-просольной икры, развести бульономъ или положить кусокъ сухаго бульона и горячей воды, лимоннаго соку, положить $\frac{1}{2}$ ложки сливочнаго масла кускомъ, размѣшать, подавать.

Выдать: 3—4 ложки икры, ($1\frac{1}{2}$ лота | $\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{4}$ лимона.
бульона).

430) Крѣпкій соусъ. 1 фунтъ говядины разрѣзать, положить въ кастрюлю съ $\frac{1}{2}$ фунтомъ шпика и кореньями, поджарить до-красна, влить 3 стакана воды, пусть кипитъ съ полчаса, процѣдить. $\frac{1}{2}$ ложки масла поджарить съ $1\frac{1}{2}$ ложкою муки, развести этимъ бульономъ, прокипятить, положить $1\frac{1}{2}$ лота мелко нарѣзаннаго сухаго бульона, немного лимоннаго сока, соли, вскипятить, отставить, дать устояться, снять сверху жиръ, процѣдить.

Если этотъ соусъ готовится къ жаркому, то вмѣсто назначеннаго 1 ф. говядины взять 2 стакана соуса, въ которомъ жарилось мясо.

Если готовится для паштетовъ, то прибавить въ него $\frac{1}{2}$ стакана мадеры, 4—5 штукъ трюфелей и ароматовъ.

Выдать: 1 ф. гов., $\frac{1}{4}$ ф. шпика, 1 морковь. | Лимоннаго соку съ $\frac{1}{2}$ ложки.
 $\frac{1}{2}$ сельдерея, $\frac{1}{2}$ порей, луковичу. | Если соусъ къ паштету, то прибавить:
 $\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{2}$ лож. муки. | $\frac{1}{2}$ стак. мадеры, 4—5 шт. трюфелей.
 $1\frac{1}{2}$ лота сухаго бульона.

431) Соусъ изъ раковъ. Сварить раки съ солью и укропомъ, очистить попки и шейки, все остальное истолочь, поджарить въ маслѣ, всыпать ложку муки, размѣшать, поджарить, развести 3 стак. бульона, прокипятить, процѣдить, положить лимоннаго соку, можно прибавить 2—3 ложки сметаны или сливокъ, даже ложку тертаго сыра, вскипятить, всыпать зелени, облить на блюдѣ вареную курцу, или мозги, щуку, судака и пр., огарнировать ихъ раковыми шейками и вошками.

Выдать: шт. 12 раковъ, ложку муки. | Ложки 2—3 сметаны. (Лимон. соку),
 $\frac{1}{2}$ ложки масла. | (Мушк. орѣху), ложку сыру, зелени

432) Соусъ изъ помидоровъ. 2—3 штуки самыхъ зрѣлыхъ помидоровъ разрѣзать, выбросить зернышки, мелко нарѣзать. Ложку муки и $\frac{1}{2}$ ложки масла прожарить до красна, положить помидоры или $\frac{1}{4}$ ф. томата, прожарить, развести 3 стак. бульона, прокипятить, процѣдить, прибавить сметаны, немного каенскаго перцу и если понадобится лимоннаго соку, облить разварную говядину, баранину, пидѣйку, курцу и пр.

Выдать: 2—3 помидора, или $\frac{1}{4}$ фун. | Ложки 2—3 сметаны.
томата. | (Каенскаго перцу).
Ложку муки и $\frac{1}{2}$ лож. масла. | (Лимоннаго соку).
Бульону 2—3 стакана.

433) Бешемель. Ложку масла, т. е. $\frac{1}{8}$ ф. растереть съ $\frac{1}{2}$ стак. муки, развести понемногу, мѣшая, 2 стак. молока или жидкихъ сливокъ, прокипятить хорошенько до густоты густой сметаны. Смотрѣть, чтобы не пригорѣло; если окажется негладкость, процѣдить, посолить, по вкусу, по желанію, положить немного мушкатнаго орѣха, остудить совершенно. Такимъ бешемелемъ покрываютъ почти изжаренное уже жаркое—телятину, индѣйку, даже говядину, посыпать тертымъ сыромъ, ставить въ печь на $\frac{1}{4}$ часа, чтобы слегка подрумянился.

Этотъ бешемель можно развести не только молокомъ или сливками, но и

бульономъ мяснымъ, телячьимъ, куринымъ или рыбнымъ. прибавляя къ нему сметаны. Въ такомъ случаѣ можно взять 1½ стак. бульона, прокипятить его хорошенъко съ мукою и масломъ и подъ конецъ положить ½ стак. густой сметаны, разъ вскипятить, покрыть имъ не только мясное жаркое, но и жареную рыбу. Постный бешмель готовится изъ одного рыбнаго бульона, подсыпая для вкуса мушкатнаго орѣха.

Выдать: ⅓ ф. масла самаго свѣжаго.
½ стак. муки.
2 стак. жидкости, т. е. 2 стак. молока или сливокъ.

Или 2 стакана какого-нибудь бульона.
Или 1½ стак. бульона и ½ ст. сметаны.
(Мушкатнаго орѣха).

434) Соусъ изъ анчоусовъ къ утнамъ. 1 ложку масла, горсть мелко изрубленныхъ шарлотокъ, 3 мелко наръзанные анчоуса, очищенные отъ костей, 3 ломтика лимона безъ зеренъ, одинъ лавровый листъ, ложку муки, развести 3 стаканами бульона, прокипятить, процѣдить, облить жареную утку.

Выдать: 1 ложку масла, 10 шарлотокъ.
3 анчоуса. ¼ лимона.

1 лавровый листъ.
Ложку муки.

435) Соусъ изъ шампиньоновъ. 6—8 штукъ свѣжихъ большихъ шампиньоновъ очистить, опустить въ чистую воду. Распустить въ кастрюлѣ ½ ложки масла, положить сокъ изъ 1 ломтика лимона, влить ½ стакана бульона, положить шампиньоны, вскипятить одинъ разъ, вынуть ихъ, наръзать ломтиками. 1 ложку муки поджарить въ ½ ложкѣ масла, развести 2 стаканами бульона куринаго или телячьяго, прокипятить, процѣдить сквозь сито, положить въ него шампиньоны и соусъ, въ которомъ они варились, прибавить соли и 1 рюмку хереса, вскипятить. Можно прибавить ложки двѣ сметаны.

Выдать: 6—8 шт. шампиньоновъ.
½ ложки масла, ложку муки.
1 рюмку хересу, соли.

1 ломт. лимона, ½ — 2 ложки сметаны
или сливокъ.

436) Соусъ изъ шампиньоновъ другимъ манеромъ. Этотъ соусъ можно приготовить и безъ муки слѣдующимъ образомъ: взять 3 стакана процѣженнаго бульона изъ курицы или дичи и 1 стаканъ сливокъ. Взять 6—8 шт. шампиньоновъ. Корешки и шляпки очистить отъ кожицы, соскабливая ее ножомъ и опуская до употребленія въ воду съ лимономъ, чтобы не потемнѣли. Когда будутъ очищены, опустить ихъ въ 3 стак. процѣженнаго бульона изъ курицы или дичи смѣшаннаго съ 1 стаканомъ сливокъ, прокипятить такъ, чтобы соусъ выкипѣлъ на половину. Въ отдѣльную кастрюлечку отбить 3 желтка, положить ⅓ ф. сливочнаго накрошеннаго масла, размѣшать, влить повемногу процѣженный горячій отваръ шампиньоновъ. Поставить кастрюлку на паръ, довести до самаго горячаго состоянія, положить лимоннаго соку и кружечками наръзанные шампиньоны.

Какъ первый, такъ и второй соусъ подается къ разварнымъ курицамъ, цыплятамъ, индѣйкамъ, къ отварной телячьей грудинкѣ или телячьей годовкѣ.

Выдать: 3 стак. бульона.
1 стак. сливокъ.
⅓ ф. шампиньоновъ.

3 желтка.
⅓ ф. сливочнаго масла.
Лимоннаго соку.

437) Соусъ изъ селлерея къ разварной говядинѣ, курицѣ или цыплятамъ. Если этотъ соусъ подается къ курицѣ и къ цыплятамъ, то ихъ надо сварить отдѣльно въ небольшомъ количествѣ воды, положивъ 1 луковичу, ½ порея, 1 петрушку и 2—3 шт. селлерея. Когда мясо будетъ готово, вынуть его, бульонъ же этотъ процѣдить, положить въ него ложку чухонскаго масла, размѣшаннаго съ 2 ложками муки, прокипятить хорошенъко съ зеленью селлерея, посолить,

процѣдить, облить разрѣзанныя и сложенные на блюдо 2 — 3 цыпленка, или 1 большую курицу. Такой соус подается и въ разварной говядинѣ, будучи разведенъ говяжьимъ бульономъ.

Выдать: Курицу или 2 цыпленка.

1 луковицу.

$\frac{1}{2}$ порея, 1 морковь.

2—3 шт. сельдерея.

Ложку чухонск. масла.

2 ложки муки.

438) Соусъ изъ петрушки къ разварной курицѣ или цыплятахъ.

Приготавливается точно также, какъ соусъ изъ сельдерея № 437, только изъ корней надо взять 2—3 петрушки, $\frac{1}{2}$ порея, $\frac{1}{2}$ сельдерея, 1 луковицу и зелени—петрушки.

Выдать: 2—3 петрушки.

$\frac{1}{2}$ порея, $\frac{1}{2}$ сельдерея.

1 луковицу, зелени—петрушки.

Ложку масла.

2 ложки муки.

4 стакана бульона изъ подъ курицы или цыплятъ.

439) Бѣлый соусъ къ котлетамъ и разварной говядинѣ. $\frac{1}{2}$ ложки

масла смѣшать съ ложкою муки, развести 2—3 стаканами бульона, прибавить лимоннаго соку, соли, прокипятить, процѣдить, всыпать горсть зеленого укропу, вбить 2 желтка, шибко мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не кипятить.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ложки масла, ложку муки.

$\frac{1}{2}$ лимона, 2 желтка. Зеленаго укропу.

440) Соусъ французскій изъ трюфелей къ жаркому. 1 фунтъ

говядины, $\frac{1}{4}$ ф. шпика мелко изрубить, 2 луковицы, кореньевъ по 1 штукѣ, лавроваго листу, англійскаго перцу, поджарить все это до красна въ кастрюлѣ, не накрывая крышкою, налить 3—4 стакана воды, варить 1 часъ. $\frac{1}{2}$ ложки масла поджарить съ $\frac{1}{2}$ ложкою муки, развести бульономъ уже приготовленнымъ, уварить до $1\frac{1}{2}$ стакана, процѣдить сквозь сито, снять съ соуса жиръ, влить $\frac{1}{2}$ стак. мадеры, положить 6 штукъ ломтиками наръзанныхъ французскихъ трюфелей, 5 коришоновъ, въ длину перерѣзанныхъ, поварить съ $\frac{1}{4}$ часа, посолить, если надо будетъ, подавать къ жаркому или къ паштету изъ дичи.

Выдать: 1 ф. говядины, $\frac{1}{4}$ ф. шпика.

1 луков., $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ селл.

$\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ порея.

Лавроваго листу, англ. перцу.

$\frac{1}{2}$ ложки муки, $\frac{1}{2}$ ложки масла.

$\frac{1}{2}$ стак. мадеры, 6 шт. трюфелей.

5 коришоновъ.

441) Соусъ изъ шарлотокъ къ каплуну. Взять 1 стаканъ шарло-

токъ, снять кожицу, обжарить въ $\frac{1}{2}$ ложкѣ масла; $\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{2}$ ложки муки, сахару, растереть, развести $2\frac{1}{2}$ стаканами бульона, въ которомъ тушился каплунъ, уварить до $1\frac{3}{4}$ стак. процѣдить, смѣшать съ жареною шарлоткою, вскипятить 1 разъ, подавать.

Выдать: 1 стаканъ шарлотокъ, 1 ложку
масла.

$\frac{1}{2}$ ложки муки, кусокъ сахару.

Горячія подливки къ овощамъ.

442) Польскій соусъ иначе румяное масло съ сухарями. Взять $\frac{1}{2}$ ф. свѣжаго, чухонскаго масла, распустить его въ кастрюлкѣ, подрумянить, всыпать 3 полныя столовыя ложки натертой черствой, польскою, иначе мучною булки, поджарить ее до суха.

Такимъ соусомъ обливаютъ корни, которыми гарнируются: разварная говядина, цвѣтная капуста и пр. овощи, макароны, вермишель и т. п.

443) Соусъ желтый къ спаржѣ, брюнквѣ, рѣпѣ. Ложку сливочнаго масла, $\frac{3}{4}$ стак. сливокъ и 1 стаканъ воды, въ которой варились спаржа или брюква, вскипятить, немного охладить, 3—4 желтка растереть съ $\frac{1}{4}$ стак. сахара, развести

немного соусомъ, вылить въ остальной соусъ, мѣшая, бить вѣнчикомъ или просто мѣшать на огнѣ, до самаго горячаго состоянія, пока не пойдетъ паръ, но не кипятить.

Выдать: 3—4 желтка, $\frac{3}{4}$ стак. сливокъ. | 2—3 куска сахара.

444) Соусъ на сливахъ къ свѣжей капустѣ, моркови, рѣпѣ, брюквѣ или цвѣтной капустѣ. $\frac{3}{4}$ стакана воды, въ которой варилась зелень, $\frac{3}{4}$ стакана сливокъ, $\frac{1}{2}$ ложки сливочнаго масла, немного соли (мушкатнаго орѣху), 2—3 куска сахара вскипятить, всыпать $\frac{1}{4}$ стак. истолченныхъ, простѣянныхъ сухарей, прокипятить хорошенько, облить зелень. Соусъ этотъ долженъ быть густоты сметаны.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ст. сливокъ, $\frac{1}{2}$ ложки слив | 2—3 куска сахара.
масла. | Мушкатнаго орѣху, соли.
 $\frac{1}{4}$ стак. толченыхъ сухарей. |

445) Соусъ бѣлый къ цвѣтной капустѣ, фаршир. рѣпѣ, брюквѣ, землянымъ грушамъ, къ булочкамъ нѣмецкимъ къ пудингамъ. Растереть до бѣла $\frac{1}{2}$ ложки чухонскаго масла, положивъ въ него $\frac{1}{2}$ ложки муки, развести $\frac{3}{4}$ стаканами согрѣтыхъ сливокъ или молока, прокипятить, вбить, шибко мѣшая, 3—4 желтка, растертые съ 2—4 ложками мелкаго сахара, поставить на плиту, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не кипятить. Всыпать для вкуса или мелко истолченной лимонной цедры, или ванили, или корицы, смотря по тому къ чему подается.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{2}$ ложки муки. | 2—4 куска сахара.
 $\frac{3}{4}$ стак. сливокъ или цѣльнаго | 3—4 желтка.
хорошаго молока. | Для вкуса цедры лимонной или ванили

446) Масло къ крутыми яйцами. Распустить $\frac{1}{2}$ фун. масла, положить въ него 3—4 крутыя, мелко изрубленныя яйца, прибавить по вкусу соли. Подать къ разварному картофелю, къ разварнымъ судаку, сига, и т. п. Можно прибавлять по вкусу перцу, мушкатнаго орѣху, зеленой петрушки.

447) Соусъ голландскій. См. № 467.

448) Сабаіонъ. См. № 490. Подается къ цвѣтной капустѣ, къ спаржѣ, артишокамъ, къ пудингамъ и пр.

Г) Горячія подливки къ горячимъ рыбамъ и паштетамъ.

449) Соусъ горячій, горчичный къ рыбамъ: судану, лину, осетру, форели и пр. 1 ложку сарептской горчицы, $\frac{1}{2}$ ложки муки, $\frac{1}{2}$ ложки масла заварить 2 стаканами бульона, размѣшать до гладкости, уварить до $1\frac{3}{4}$ стак. влить $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ стакана столоваго вина, положить ломтики лимона, 1—2 куска сахара, вскипятить подъ крышкою, процѣдить; 3—4 желтка разбить въ кастрюлѣ съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ этого соуса, развести остальнымъ, довести до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипеть, облить имъ судака, лина, осетра, форель. — Можно положить передъ отпускомъ 2 ложки капорцовъ, подогрѣть.

Выдать: 1 ложку горчицы сарептской. | $\frac{1}{2}$ ложки масла.
 $\frac{1}{2}$ ложки муки, 3—4 желтка. | $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стак. столоваго вина.
 $\frac{1}{4}$ лимона (2 ложки капорцовъ).

Такой соусъ можно приготовить постный.

450) Соусъ со сливками къ горячимъ, разварнымъ рыбамъ. $\frac{1}{2}$ ложки масла растереть съ $\frac{1}{2}$ ложкою муки, развести 2 стаканами рыбнаго бульона, прокипятить такъ, чтобы осталось всего 1 стаканъ, влить $\frac{1}{2}$ стакана густыхъ сливокъ, вскипятить; 3—4 желтка растереть, съ полною чайною ложкою холоднаго сли-

Горячія поливки къ горячимъ рыбаьмъ и паштетамъ.

вочнаго масла, размѣшать до гладкости, перелить въ общій соусъ, мѣшая. Довести до самаго горячаго состоянія, по желанію, процѣдить сквозь ситечко, прибавить по вкусу соли и лимоннаго соку.

Выдать: $\frac{1}{2}$ Ложки муки.	$\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ.
$\frac{1}{2}$ Ложки масла.	3—4 желтка, полн. лож. сливочн. масла.
3 стак. бульона.	$\frac{1}{4}$ лимона, соль.

451) Соусъ къ горячей разварной лососинѣ, форели и пр. съ раковыми шейками или шампиньонами. $\frac{1}{2}$ ложки масла поджарить съ $\frac{1}{2}$ ложкою муки, развести 3 стакана рыбнаго бульона, прокипятить хорошенъко до густоты сливокъ. 3—4 желтка размѣшать съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ этого теплаго соуса, влить въ остальной соусъ, подогрѣть мѣшая, до самаго горячаго состоянія, посолить по вкусу, положить лимоннаго соку, (кто хочетъ капорцы, раковыя шейки или шампиньоны, наръзанные кружечками и поджаренные въ маслѣ). Передъ самымъ отпускомъ прибавить кусокъ, съ грецкіи орѣхъ, хорошаго холоднаго столоваго или сливочнаго масла, заранее растертаго до бѣла съ прибавленнымъ въ него, понемногу, лимоннымъ сокомъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ложки масла.	$\frac{1}{2}$ ложки холоднаго сливочн. масла.
$\frac{1}{2}$ ложки муки.	$\frac{1}{2}$ лимона.
3 стакана бульона.	(15 раковыхъ шеекъ или 3 шампиньона,
3—4 желтка.	или ложку капорцовъ).

452) Соусъ съ лимоннымъ сокомъ и мадерою къ шукѣ, судану лососинѣ. См. соусъ № 421 и соусъ бѣлый № 422.

453) Соусъ грибной къ шукѣ и судану. См. № 426.

454) Соусъ кольберъ бѣлый къ разварнымъ рыбаьмъ. Приготовить бѣлый соусъ № 386, на рыбномъ бульонѣ, въить 2 желтка, положить кусокъ сливочнаго масла, довести мѣшая, до самаго горячаго состоянія, процѣдить, прибавить лимоннаго соку, шампиньоновъ, ломтиками наръзанныхъ, и 12 раковыхъ шеекъ. Подогрѣть снова до самаго горячаго состоянія.

455) Соусъ изъ грецкихъ орѣховъ къ жареному карпу. Взять 1 полную чайную ложку готовой сарептской горчицы, положить въ нее 20 самыхъ свѣжихъ грецкихъ орѣховъ, которые сперва очень мелко истолочь въ ступкѣ, подливая воды, прибавить немножко соли, крутые желтки, растертые съ прованскимъ масломъ, ложку просѣянныхъ сухарей, $\frac{1}{2}$ стакана уксуса, размѣшать все хорошенъко, облить вареную или печеную рыбу. Приготовить соусъ передъ самымъ отпускомъ.

Выдать: 20 грецкихъ, т. е. $\frac{1}{2}$ ф. орѣховъ.	Полную ложку сахара или куса 2—3.
1 лож. прован. масла. 2 желтка.	$\frac{1}{2}$ стак. уксуса.
1 ложку сухарей.	1 полн. чайную ложку готовой горчицы

456) Соусъ къ вареной лососинѣ, семгѣ, налиму или угрю, съ оливками, капорцами и т. п. Прокипятить съ рыбнымъ бульономъ бѣлый соусъ № 386, процѣдить, положить по полной ложкѣ оливокъ, капорцовъ, маринованныхъ грибовъ вмѣстѣ съ ихъ сокомъ, или лимона, или всего вмѣстѣ понемногу, вскипятить, положить мелко изрубленной зеленой петрушки и укропа, соли; облить на блюдѣ рыбу.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{2}$ ложки муки.	Или маринованныхъ грибовъ.
1 маленькую баночку оливокъ.	Или $\frac{1}{2}$ лимона.
Или капорцовъ.	Зеленой петрушки и укропу.

Соусъ изъ раковъ. Къ шукѣ, судану, сигу, см. № 431.

Бешемель изъ сметаны. Къ рыбному жаркому, см. № 433.

Сарептская горчица. См. № 475.

Хрѣнь съ уксусомъ. См. № 473.

Масло съ крутыми яйцами. См. № 446.

457) **Густой соусъ изъ сливокъ нъ варенымъ окунямъ, щукѣ, судану и пр.** Ложку масла, $\frac{1}{2}$ стак. муки, $1\frac{1}{2}$ стак. сливокъ размять, прокипятить, процѣдить сѣвось сито, положить соли, немного мелкаго простаго перцу, можно зеленаго укропу, вскипятить разъ, облить рыбу. Соусъ долженъ быть въ родѣ густой сметаны, если же окажется слишкомъ густъ, то подлить бульона или сливокъ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ст. сливокъ, ложку масла. | $\frac{1}{2}$ стак. муки, прост. перцу, укропу.

458) **Соусъ изъ сарделень.** Распустить въ кастрюлѣ ложку масла, дать въ немъ вскипѣть разрубленнымъ сарделькамъ и мелко изрубленной луковицѣ, прибавить сливокъ, немного бульона, вскипятить, слегка охладить, вбить желтка, подогрѣть мѣшала до самаго горячаго состоянія, но не кипятить.

Выдать: 1 ложку масла, 1—2 луковицы. | 4 сардельки.
2 желтка. | 1 стакана сливокъ и 1 стаканъ бульона.

459) **Соусъ Ліонскій.** Нашинковать одну луковицу, положить ложку прованскаго масла и $\frac{1}{2}$ ложки столоваго масла кускомъ, поджарить лукъ слегка, не до колера. Влить $\frac{1}{2}$ стак. сотерна, положить маленькій пучекъ зелени петрушки, сельерея и порея, варить съ $\frac{1}{4}$ часа, процѣдить. Приготовить бѣлый соусъ № 386, на бульонѣ, прокипятить, вбить 2 желтка, процѣдить, смѣшать съ вышеоименованнымъ, всыпать изрубленной, зеленой петрушки, довести, мѣшала до самаго горячаго состоянія, подавать.

460) **Соусъ изъ сметаны для вареныхъ окуней и щуки.** Распустить 1 ложку масла, растереть съ $\frac{1}{2}$ стакана муки, развести 2 стак. рыбнаго бульона, прокипятить хорошенько, влить $\frac{1}{2}$ —1 стак. сметаны, посолить, всыпать немного мушк. орѣху или лимонной цедры, или положить мелко изрубленнаго шнитлауку, или простаго зеленаго лука, прокипятить, облить рыбу.

Выдать: Ложку масла, $\frac{1}{2}$ стакана муки. | Зеленаго лука или лимонной цедры.
 $\frac{1}{2}$ —1 стак. сметаны. | Или мушкатнаго орѣху.

461) **Соусъ татарскій.** 5 сырыхъ желтковъ растереть до бѣла съ сахаромъ, съ $1\frac{1}{2}$ ложками прованскаго масла, прибавить уксусу съ $\frac{1}{2}$ стакана и 1 стаканъ натертаго хрѣна, размять.

Выдать: 5 желтковъ. | $\frac{1}{2}$ ложки прованскаго масла.
1—2 ложки сахара. | Уксусу, хрѣну.

462) **Соусъ со сметаною нъ вареной лососинѣ.** Ложку масла, $\frac{1}{2}$ стакана муки развести 2—3 стак. бульона, въ которомъ варилась лососина, прокипятить хорошенько, влить $\frac{1}{2}$ —1 стаканъ сметаны, положить немного изрубленнаго укропа, соли, 4—5 ломтиковъ лимона безъ зеренъ или мушк. орѣха, вскипятить, облить рыбу.

463) **Соусъ кисло-сладкій** къ карпу, лещу и пр. см. № 415.

464) **Соусъ красный** нъ угрю. См. № 406.

465) **Соусъ нъ рыбѣ.** Кусокъ сливочнаго масла величиною въ грецкій орѣхъ смѣшать со столовою ложкою лучшей крупитчатой муки, тереть пока не превратится въ гладкую массу, развести двумя стаканами сливокъ, прокипятить, чтобы погустѣло.

466) **Соусъ къ рыбѣ съ миндальнымъ молокомъ.** Положить въ кастрюлю 4—5 желтковъ, $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{2}$ фунта сливочнаго масла, 2 столовыя ложки уксуса, $\frac{1}{2}$ стак. жидкаго миндальнаго молока, 2 чайныя ложечки мелкаго сахара, поставить на плиту, безпрестанно мѣшая, пока не пойдетъ паръ, но только не дать вскипѣть.

467) **Соусъ голландскій.** Взять $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла, положить его за $\frac{1}{2}$ часа до отпуска въ маленькую эмальрованную кастрюлю, поставить на плиту, но не на большой огонь, чтобы масло, безпрестанно мѣшаемое лопаточкой, распустилось и подогрѣлось до самаго горячаго состоянія. Въ тоже самое время надо подсыпать муки всего 2 полныя чайныя ложечки и подливать въ тоже время 1 стак. процеженнаго бѣлаго бульона, посоленнаго $\frac{1}{2}$ ложечкою соли. Когда соусъ погустѣетъ, поставить его на большой огонь, дать вскипѣть хорошенько, отставить отъ огня и въ ту же минуту вбить, шибко мѣшая, одинъ сырой желтокъ, разбитый съ лимоннымъ сокомъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, тотчасъ подавать, процедивъ соусъ сквозь металлическое ситечко, прямо въ соусникъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ фун. масла.

2 полныя ложечки муки.

1 стак. бульона.

Сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона.

1 желтокъ.

Соли $\frac{1}{2}$ чайн. ложки.

Этотъ соусъ подается къ разварнымъ рыбаь, къ цвѣтной капустѣ, вылуценному горошку, къ спаржѣ, артишокамъ и пр.

468) **Соусъ къ рыбнымъ паштетамъ.** $\frac{1}{2}$ фунта рыбы поджарить въ 1 ложкѣ масла, влить 1 стаканъ сметаны, вскипятить разъ, влить рыбнаго бульона, тушить съ $\frac{1}{2}$ часа, влить сои изъ зелени ложечки 4; 2 ложечки раковой сои, 3 лота рыбнаго бульона; съ $\frac{1}{2}$ ложки масла распустить въ кастрюль, всыпать $\frac{1}{2}$ ложки муки, развести приготовленнымъ соусомъ, прокипятить, процедить сквозь сито, положить 10 или 12 штукъ рубленыхъ маслинъ, т. е. зрѣлыхъ соленыхъ оливокъ или трюфелей, соли, вскипятить, подавать къ рыбному паштету.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. рыбы, 1 стак. сметаны.

Сои изъ зелени ложечки 4.

2 чайныя ложечки раковой сои.

3 лота сухаго рыбнаго бульона.

$\frac{1}{2}$ ложки муки, $\frac{1}{2}$ ложки масла.

10—12 штукъ маслинъ или трюфелей.

Подавая его къ постнымъ паштетамъ, развести бульономъ, въ которомъ вскипѣла рыба, и не класть сметаны.

469) **Соусъ къ паштету изъ угря.** Стаканъ бѣлаго вина вскипятить съ сокомъ, выжатымъ изъ одного лимона, безъ зеренъ, влить въ паштеть.

470) **Крѣпкій соусъ.** 1 фунтъ говядины разрѣзать, положить въ кастрюлю съ $\frac{1}{4}$ фунта шпика и кореньями, поджарить до красна, влить 3 стакана воды, пусть кипитъ съ полчаса, процедить. $\frac{1}{2}$ ложки масла поджарить съ $\frac{1}{2}$ ложкою муки, развести этимъ бульономъ, положить $\frac{1}{2}$ лота мелко нарѣзаннаго сухаго бульона, немного лимоннаго сока, соли, вскипятить, отставить, дать устояться, снять сверху жиръ, процедить.

Если соусъ этотъ готовится для паштетовъ, то прибавить въ него $\frac{1}{2}$ стакана мадеры, 4—5 штукъ трюфелей и аморетокъ.

Выдать: 1 ф. говяд., $\frac{1}{4}$ ф. шпика, 1 морковь.

$\frac{1}{2}$ сельдерея, $\frac{1}{2}$ порея, луковцу.

$\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{2}$ ложки муки.

$\frac{1}{2}$ лота сухаго бульона.

Лимоннаго соку съ $\frac{1}{2}$ ложки.

$\frac{1}{2}$ стак. мадеры, 4—5 трюфелей.

471) **Соусъ французскій изъ трюфелей къ паштету изъ дичи.** 1—2 фунта говядины, $\frac{1}{4}$ фунта шпика мелко изрубить; 2 луковцы, кореньевъ по 1 штукѣ, лавроваго листа, англійскаго перцу, поджарить все это до красна въ кастрюль, не накрывая крышкою, налить водою, варить 1 часъ. $\frac{1}{2}$ ложки масла под-

жарить съ $\frac{1}{2}$ ложкою муки, развести бульономъ уже приготовленнымъ, прокипятить мѣшая, процѣдить сквозь сито, влить $\frac{1}{2}$ стакана мадеры, положить 6 штукъ ломтиками нарезанныхъ французскихъ трюфелей, 5 корнизоновъ, въ длину перерезанныхъ, варить $\frac{1}{4}$ часа, снять съ соуса жиръ, посолить, если надо будетъ; подавать къ жаркому или къ паштету изъ дичи.

Выдать: 1—2 ф. говядины, $\frac{1}{4}$ ф. шпика.
2 луковицы, 1 морковь, $\frac{1}{2}$ седлер.
 $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ порея.
Лавров. листу, англійск. перцу.

$\frac{1}{2}$ ложки муки, $\frac{1}{2}$ ложки масла.
 $\frac{1}{2}$ стак. мадеры, 6 шт. трюфелей.
6 корнизоновъ.

472) Соусъ изъ раковъ къ паштетамъ. $\frac{1}{2}$ ложку ракового масла, чайную ложку муки, $1\frac{1}{2}$ стакана сливокъ вскипятить; между тѣмъ 6 шт. сморчковъ вымыть, нашинковать, положить въ кастрюльку, сварить ихъ до готовности въ ихъ собственномъ соку, положить ихъ въ соусъ, прибавить горсть въ солевой водѣ отваренной, мелко изрубленной спаржи, нѣсколько раковыхъ шеекъ, довести, мѣшая, до самаго горячаго состоянія; подавать, всыпавъ соли и немного простаго перцу.

Выдать: 6 сморчковъ, 3 шт. спаржи.
 $1\frac{1}{2}$ ст. сливокъ, чайн. лож. муки.

$\frac{1}{2}$ ложки ракового масла.
6—12 шт. раковыхъ шеекъ, соли, перцу.

д) Холодные подливки къ холодной разварной и жареной говядинѣ, поросенку, дичи, домашнимъ птицамъ, ветчинѣ, маіонезамъ, заливнымъ и къ холодной рыбѣ.

473) Хрѣнъ съ уксусомъ. Натереть корешокъ хрѣна, развести уксусомъ, чтобы едва покрыло, посолить немного, положить, кто хочетъ, немного сахара

474) Хрѣнъ со сметаню. Корешокъ хрѣна натереть на теркѣ, смѣшать со стаканомъ самой свѣжей сметаны, слегка посолить. Подавать къ холодному разварному поросенку, телячьей головкѣ.

475) Сарептская горчица. Взять самой лучшей сарептской горчицы, положить немного мелкаго сахара, заварить кипяткомъ, размѣшать до гладкости.

Друг. манер. 1 стаканъ самой лучшей сарептской горчицы, растереть съ 2 ложками сахара, заварить кипяткомъ, размѣшать до гладкости, влить 2 ложки прованскаго масла, 2 ложки уксуса.

Трет. манер. На 3 ложки сарептскаго порошка положить 2 ложки прованскаго масла, чашку холодной воды, немного соли, вскипятить, подавать.

476) Горчичный соусъ Взять всего по ровну, т. е. по одной большой рюмкѣ, а именно: 1 рюмку французской или дюссельдорфской горчицы, 1 рюмку желтковъ, рюмку бѣлаго вина, рюмку уксуса, рюмку сахара, рюмку бульона, рюмку растопленнаго масла. Положить все это въ эмалированную кастрюльку, размѣшать, поставить на плиту, продолжая мѣшать, пока не поугустѣетъ, но не дать вскипѣть. Соли положить по вкусу. Количество сахара можно по вкусу уменьшить, но не уредить. Сохраняется довольно долго въ холодномъ мѣстѣ. Подается къ холодной разварной и жареной говядинѣ, къ дичѣ, ветчинѣ, домашней птицѣ, къ холодной рыбѣ и пр.

477) Соусъ холодный изъ сарделекъ къ рыбнымъ и мяснымъ заливнымъ. 2 ложки прованскаго масла, соли, одну полную ложку сахара, 3—4 ложки уксуса размѣшать. Вымытые и отъ костей очищенные 7—8 сарделекъ истолочь въ ступкѣ съ 4-мя вареными желтками, смѣшать съ прованскимъ масломъ, развести уксусомъ эстрагономъ.

Выдать: 2 ложки прованскаго масла.
Соли, 2—3 куска сахара.

7—8 сарделекъ, 4 яйца
Уксусъ.

478) Соусъ сборный къ рыбамъ холоднымъ. 2 чайныя ложечки сарептской горчицы заварить 2 ложками кипятка, положить 6 сырыхъ или сваренныхъ

протертыхъ желтковъ, 6 кусковъ сахара, 2 ложки прованскаго масла, соли, около одного стакана уксуса, 1 крутое мелко изрубленное яйцо, 1 очищенный свѣжій огурецъ, наръзанный мелкими кусочками, маринovanýchъ грибовъ, зеленого, мелко изрубленнаго лука, укропъ, 2 ложки капорцовъ, 1 ложку оливкоъ безъ костей и мелко изрубленныхъ. Подавать къ рыбамъ холоднымъ, къ заливнымъ и маіонезамъ.

Выдать: 2 чайн. ложечки сарептск. горч. | Стаканъ уксуса, 1 свѣжій огурецъ.
6 желтковъ, 6 кусковъ сахара. | Зеленаго лука, укропу, марин. грибовъ.
2 ложки прованск. масла, 1 яйцо. | 2 ложки капорцовъ, 1 ложку оливкоъ.

479) Соусъ холодный изъ горчицы съ капорцами къ рыбамъ, заливному, маіонезу, винигрету. 1 чайную ложечку готовой сарептской горчицы, 3—6 сырыхъ желтка, 6 кусковъ мелкаго сахара, смѣшать съ горчицею, влить 2 ложки прованскаго масла, развести $\frac{1}{2}$ стаканомъ хорошаго уксуса (положить, по желанію капорцовъ или оливкоъ) подавать къ маіонезу, заливному къ холодной шукѣ, къ осетру, къ лососинѣ, къ винигрету.

Выдать: чайн. ложечку сарепт. горчицы. | 2 ложки прованск. масла, уксусу $\frac{1}{2}$ ст.
3—6 желтковъ. |
3—6 кусковъ сахара. | Ложку капорцовъ, ложку оливкоъ.

Бѣлки употребить на воздушный пирогъ.

480) Соусъ провансаль, холодный къ рыбѣ въ родѣ мусса. Взять полную чайную ложечку готовой сарептской горчицы, 1—2 куска сахара, немного соли, 2 сырые, но лучше кругые желтка, тереть пока не начнетъ густѣть; тогда начать прибавлять по чайной ложечкѣ прованскаго масла до полунунта, и по нѣсколько капель уксуса, не переставая мѣшать, пока не употребится все нужное количество прованскаго масла и пока соусъ этотъ не обратится въ густую пѣну; можно положить тогда ложку капорцовъ или мелко наръзаннаго эстрагона.

Выдать: Чайную ложечку готовой сарепт- | 1—2 ложки уксуса простаго или эстра-
ской горчицы. | гона.
2 желтка. |
 $\frac{1}{2}$ ф. прованскаго масла. | (2 ложечки капорцовъ).
 $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чайной ложечки сахара. |

481) Соусъ со сметаной къ рыбѣ (холодный). а) Чайную ложку готовой горчицы, чайную ложку соли, 2 столов. ложки прованскаго масла растереть, какъ можно лучше, потомъ прибавлять по немногу двѣ чашки сметаны. б) Другимъ манеромъ: чайная ложечка готовой сарептской горчицы, 1—2 ложки уксуса, $\frac{1}{2}$ чайной ложечки соли и 2 стакана самой свѣжей домашней сметаны размѣшать, облить разварнаго судака, сига и пр.

е) Сладкія подливки къ пудингамъ, кашамъ и овощамъ.

Примѣчаніе. Во всѣхъ сладкихъ подливкахъ, которыя приправляются картофельной мукой, надо соблюдать слѣдующую пропорцію: на 2 стак. жидкости класть 1 полную чайную ложку картофельной муки, предварительно размѣшанной съ $\frac{1}{4}$ стак. холодной жидкости, отлитой изъ 2 стакановъ вливать въ кипящую уже жидкость. Сахару отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ стак., смотря по кислотѣ ягодахъ. Вина также по желанію отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ стакана, отъ $\frac{1}{3}$ стакана даже. Если въ подливку кладутъ желтки, то на 2 стакана молока надо класть 3 крупныхъ или 4 среднихъ желтка.

482) Подливка или соусъ изъ краснаго или церковнаго вина. 2 стакапа вина вскипятить съ 1 стаканомъ мелкаго сахара, положивъ вершокъ корицы, а по желанію и 2—3 гвоздики, облить пудингъ, остальное подать въ соусникѣ къ пудингамъ.

483) Соусъ изъ вишенъ къ пудингу. Взять $\frac{1}{2}$ фунта зрѣлыхъ

вишень, вынуть косточки; 3—6 косточекъ истолочь, смѣшать съ вишнями, развести $1\frac{1}{2}$ стакана воды, прокипятить, протереть сквозь сито, положить $\frac{1}{2}$ стак. столового вина, немного толченой корицы и цедры съ $\frac{1}{2}$ лимона, 1 чайную ложку картофельной муки, размѣшанной съ ложкою воды, $\frac{1}{4}$ фунта сахара, чтобы было сладко, вскипятить.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ стак. вишень, т. е. $\frac{1}{2}$ фунта. | 1 чайную ложку картофельн. муки.
Отъ $\frac{1}{8}$ до $\frac{1}{2}$ стакана вина. | $\frac{1}{2}$ стакана сахара.
Корицы или цедры съ $\frac{1}{2}$ лимона.

484) Соусъ изъ сливъ къ пудингу. 15 шт. зрѣлыхъ сливъ, ($\frac{1}{2}$ вершка корицы или 3—6 штукъ гвоздики) разварить въ 2 стаканахъ воды, протереть сквозь сито, смѣшать съ $\frac{1}{4}$ фунтомъ сахара, $\frac{1}{2}$ или 1 стаканъ столового вина, вскипятить, влить 1 чайную ложку картофельной муки, смѣшанную съ $\frac{1}{8}$ стакана холодной воды, вскипятить мѣшая.

Выдать: 15 сливъ, $\frac{1}{2}$ вершка корицы. | $\frac{1}{2}$ стак. сахара, $\frac{1}{2}$ —1 стак. вина.
Или 3—6 штукъ гвоздики. | 1 чайную ложку картофельной муки.

485) Соусъ изъ свѣжей малины или земляники къ пудингу. $1\frac{1}{2}$ стакана малины или земляники растереть ложкою, выжать сквозь салфетку, взять этотъ сокъ, развести 1 стак. кипяченой воды, влить $\frac{1}{2}$ стакана столового вина или $\frac{1}{4}$ стакана мадеры, положить сахару, вскипятить, влить чайную ложку картофельной муки, съ водою размѣшанной, вскипятить, мѣшая.

Выдать: $\frac{1}{2}$ фунта т. е. $1\frac{1}{2}$ стак. малины | Или $\frac{1}{4}$ стакана мадеры.
или земляники. | $\frac{1}{2}$ стакана сахара.
 $\frac{1}{2}$ стакана столового вина. | Чайную ложку картофельной муки.

486) Соусъ изъ сиропа къ пудингу съ виномъ. $\frac{3}{4}$ стакана сиропа, $\frac{1}{2}$ стакана мадеры или краснаго вина, 1 стаканъ воды прибавить сахару, если не сладко, вскипятить, влить 1 чайную ложечку картофельной муки, размѣшанную съ 2—3 ложками воды, вскипятить, безпрестанно мѣшая, облить на блюдѣ пудингъ.

Выдать: $\frac{3}{4}$ стакана сиропа. | 1 чайную ложку картофельной муки.
 $\frac{1}{2}$ ст. мадеры или краснаго вина. | (Сахару).

487) Соусъ миндальный. $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стакана сладкаго, 3—6 штукъ горькаго миндаля очистить, мелко истолочь, прибавляя теплаго молока такъ, чтобы было всего 2 стакана, вскипятить, процѣдить, выжать, положить 2—4 желтка, растертыхъ съ сахаромъ, поставить на плиту, мѣшать, пока не погустѣетъ, но не кипятить.

Выдать: $\frac{1}{8}$ или $\frac{1}{4}$ ф. сладкаго миндаля. | 2 стакана молока, 2—4 желтка.
5—6 горькаго. | $\frac{1}{4}$ стакана сахара.

488) Соусъ изъ молока или сливокъ съ ванилью къ пудингу или цвѣтной капустѣ и пр. 2 стакана сливокъ или цѣльнаго молока вскипятить положивъ, кто хочетъ, $\frac{1}{4}$ вершка ванили, наструганной и завязанной въ тряпочкѣ, или корицы, положить 2—4 желтка растертыхъ съ сахаромъ, размѣшать хорошенько, доставить на плиту, мѣшать, пока не погустѣетъ, но не дать вскипѣть, процѣдить, облить пудингъ или цвѣтную капусту.

Выдать: 2 стакана сливокъ, молока или | 2—4 желтка.
сметаны. | ($\frac{1}{2}$ вершка ванили или корицы).
 $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стак. сахара.

489) Подливка изъ клюквы къ пудингу. $\frac{2}{3}$ стакана клюквы налить немного водою, положить $\frac{1}{2}$ вершка корицы, вскипятить, процѣдить растирая ложкою, взять этого сока 2 стакана, всыпать сахаръ, вскипятить, влить чайную ложечку картофельной муки, размѣшанную съ ложкою воды, вскипятить, мѣшая шпобко минуты 3—4. облить пудингъ, остальное подать въ соусникѣ.

Выдать: $\frac{2}{3}$ стакана клюквы. | $\frac{1}{2}$ стакана сахара.
 $\frac{1}{2}$ вершка корыцы. | (Чайную ложку картофельной муки).

490) Сабаіонъ. 6 желтковъ, $\frac{1}{2}$ стак. сахара и натертую цедру съ $\frac{1}{4}$ лимона растереть до бѣла въ эмальрованной кастрюлкѣ, поставить на плиту и подливая понемногу $\frac{1}{2}$ стак. легкаго столоваго вина или $\frac{1}{4}$ стак. мадеры и затѣмъ $\frac{1}{4}$ стак. остывшей уже воды, вскипяченной съ лимонною цедрой и $\frac{1}{2}$ ложечкою лимоннаго сока, сбивать вѣничкомъ сперва на сильномъ огнѣ, затѣмъ отставить на самый малый огонь, не переставая сбивать метелочкой. Надо довести сабаіонъ до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть, что достигается въ 7—10 минутъ, смотря по жару плиты, поэтому надо быть осторожнымъ и ничѣмъ другимъ не развлекаться; когда сабаіонъ погустѣетъ и превратится въ пѣну, тотчасъ подавать къ пудингамъ, цвѣтной капустѣ, спаржѣ, артишокамъ и пр.

Выдать: 1 стак. легкаго столоваго вина | 6 желтковъ, $\frac{1}{2}$ стак. сахара.
 Или $\frac{1}{2}$ стак. бѣлаго портвейна | $\frac{1}{2}$ лимона и лимонной цедры.
 или мадеры и $\frac{1}{2}$ стак. воды.

491) Соусъ шоколадный къ пудингамъ и рисовымъ котлетамъ.

2 желтка и мелкій сахаръ растереть до бѣла, всыпать $\frac{1}{3}$ плитки шоколада, размѣшать все это съ 2 стаканами вскипяченнаго, слегка остывшаго молока, поставить на плиту, сбивать, пока не погустѣетъ, но не кипятить; горячимъ облить пудингъ.

Выдать: 2 стакана молока или сливокъ, | $\frac{1}{4}$ стак. сахара, $\frac{1}{3}$ плитки шоколада.
 2 желтка.

Или $\frac{1}{2}$ ложки сливочнаго масла смѣшать съ $\frac{1}{2}$ ложкою муки, развести стаканомъ воды, прокипятить, процѣдить, всыпать $\frac{1}{2}$ плитки шоколада, развести еще стаканомъ воды, всыпать $\frac{1}{4}$ стакана сахара, размѣшать хорошенъко, вскипятить.

492) Миндальное молоко къ киселю, кашамъ, пудингамъ.

$\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ фунта сладкаго миндаля и 5—10 штукъ горькаго обварить кипяткомъ, очистить, мелко истолочь, подливая по ложкѣ воды, развести всего 2 стаканами горячей воды или молока, вскипятить, процѣдить, выжать хорошенъко, положить сахаръ.

Выдать: $\frac{1}{8}$ — $\frac{3}{4}$ стак. сладкаго миндаля. | $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ф. мелкаго сахара.
 5—10 шт. горькаго.

493) Маковое молоко или коноплянное. 2 стакана бѣлаго, но лучше сѣраго мака обварить кипяткомъ, дать постоять, слить воду, опять обварить кипяткомъ, слить, перемыть въ холодной водѣ, откинуть на сито, сложить въ каменную чашку, тереть деревяннымъ пестикомъ, пока всѣ зерна не разотрутся. Когда макъ поблѣветъ, влить 2—3 стакана кипяченой воды; размѣшать, процѣдить, выжать, положить 2—4 куска сахара.

494) Превосходный соусъ съ ромомъ къ пудингамъ. $\frac{1}{2}$ ложки самаго свѣжаго сливочнаго масла смѣшать съ ложкою самой лучшей муки, развести $\frac{1}{2}$ стаканами воды, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана мелкаго сахара, прокипятить хорошенъко, процѣдить, развести $\frac{3}{4}$ стакана бѣлаго столоваго вина, влить рюмку воньяка, выжать сокъ изъ полъ лимона, вскипятить слегка, облить всѣ тѣ пудинги, къ которымъ идетъ сабаіонъ. Въ постъ, вмѣсто сливочнаго масла, взять ложку прованскаго или орѣховаго.

Выдать: 1 ложку сливочнаго масла. | $\frac{3}{4}$ стак. столоваго вина.
 Ложку муки, $\frac{1}{2}$ лимона. | $\frac{1}{2}$ стак. мелк. сахара 1 рюмку рома.

495) Соусъ изъ лимона. Срѣзать тонко цѣдру съ одного лимона, вскипятить ее съ 2 стаканами воды и $\frac{1}{2}$ стаканомъ сахара кусками, влить сокъ изъ одного лимона, процѣдить его сквозь кисейку, немного охладить. Другіе полстакна

сахара мелко истолочь, растереть до бѣла съ 5 желтками, развести всёмъ соусомъ, подогрѣть, мѣшая, до самаго горячаго состоянія, но не кипятить, облить пудингъ, остальное подать въ соусникѣ. Выдать слѣд.: 1 лимонъ, 1 ст. сахара и 5 желтковъ.

Изъ бѣлковъ испечь безе или сдѣлать на другой день воздушный пирогъ.

496) **Соусъ изъ яблокъ.** 3 свѣжія сладкія яблока очистить отъ кожицы вынуть сердцевину, наръзать кусочками. Кожицу сполоснуть, сварить предварительно въ 3 стаканахъ воды, процѣдить, налить на яблоки, положить кусковъ 6 сахара, верхомъ корицы, сварить; чайную ложечку картофельной муки развести немного холодной водою, влить мѣшая, вскипятить, подавать.

497) **Соусъ изъ яблочной кожицы и сердцевины.** Если жарятъ, напр., оладьи яблочныя или готовятъ пудингъ изъ яблокъ, то взять срѣзанную кожицу и вырѣзанную сердцевину, сполоснуть ихъ, разварить въ 2—3 стаканахъ воды съ верхомъ корицы, процѣдить; положить $\frac{1}{2}$ стакана сахара, $\frac{1}{2}$ стак. клюквеннаго морса, прокляпнуть, приправить под-ложкою картофельной муки, разведенной холодною водою, вскипятить, подавать. Если окажутся комки, процѣдить.

498) **Сиропъ малиновый, земляничный, вишневый, барбарисовый, красной смородины и пр.** Заготовленный сиропъ, если онъ густъ, можно, передъ обѣдомъ, развести водою такъ, чтобы было всего 2 стакана, вскипятить, положить даже чайную ложку картофельной муки, но никакъ не болѣе, размѣшанной съ 1—2 ложками воды, вскипятить, процѣдить, облить пудингъ. Густаго сиропа пойдетъ отъ $\frac{1}{3}$ до $\frac{3}{4}$ стакана.

У кого нѣтъ сиропа, тотъ можетъ употребить варенье. На 2 стакана подливки надо брать по 2—4 ложки варенья, которое развести водою, вскипятить, процѣдить, положить чайную ложечку картофельной муки, разведенной 2—3 ложками воды, вскипятить, мѣшая. Если окажутся комки процѣдить.

499) **Клюквенный сиропъ.** $\frac{1}{4}$ фунта т. е. $\frac{3}{4}$ стак. клюквы, перемыть, палить 1 стак. холодной воды, разварить, размять, процѣдить, всыпать $\frac{1}{2}$ стак. сахара, вскипятить, охладить.

500) **Сырыя холодныя сливки или цѣльное молоно** къ пудингамъ, ягодамъ, киселимъ.

ОТДѢЛЪ VI.

Кушанья изъ овощей и зелени и разные къ нимъ гарниры.

Примѣчаніе. Всѣ овощи, въ кулинарномъ отношеніи, можно раздѣлить на пять группъ: на стручковые овощи, на овощи тр.вянистыя, на корни, на душистыя травы и на грибы.

Всѣ эти овощи подаются къ столу, то какъ самостоятельное блюдо, называемое по французски *антреме*, такъ какъ подается, на большихъ обѣдахъ, между вторымъ рыбнымъ или мяснымъ блюдомъ и четвертымъ какимъ вибудь жаркимъ, то въ видѣ гарнира, къ различнымъ мяснымъ и рыбнымъ блюдамъ.

На самостоятельное блюдо подлагается моркови, рѣпы, брюквы, картофеля, цвѣтной капусты, кочанной капусты, безъ кочерыжекъ и пр. по 3 фунта, на 6—8 человекъ. Мучнистыхъ овощей, какъ то бѣлой фасоли, чечевицы и пр. по 1½ ф. на гарниръ же достаточно сихъ послѣднихъ ¾ фунта.

Зелени щавеля, шпината, крапивы и пр. на самостоятельное блюдо надо по 6 фунтовъ. Для гарнира по 3 фун. На щи по 1½ фунта.

Многія овощи надо варить въ посоленной водѣ, въ такомъ случаѣ, на каждые 3 стак. воды надо класть по полной ложечки съ верхомъ соли, а если прибавляется, для сохраненія зеленаго цвѣта, сода, то на эту пропорцію воды и соли, ея надо ½ дожечки, т. е. ложечку, ровно съ краями.

Пропорція назначена на 6—8 человекъ:

Отъ 8 до 12	увеличить пропорцію въ 1½ раза.
» 13 » 18	» » » 2 »
» 19 » 24	» » » 3 »

Въ послѣднемъ случаѣ подается на 2 блюдахъ.

Иногда, на одномъ блюдѣ подается нѣсколько овощей, раздѣленныхъ полосками тѣста, въ такомъ случаѣ надо еще уменьшить назначенную пропорцію.

Весь этотъ отдѣлъ пригоденъ и для гг. вегетаріанцевъ, такъ какъ бульонъ можетъ быть замѣненъ отваромъ изъ корней съ пучкомъ зелени. Гарнировать блюда изъ зелени и корней могутъ сухими гречками, поджаренною булкою, предварительно въ молокѣ размоченною, рисовыми и картофельными котлетами и крокетами и т. п.

I-ая группа. Стручковые овощи.

Примѣчаніе. Къ стручковой группѣ принадлежатъ: простые бобы, турецкіе или бѣлая фасоль, горохъ и чечевица. Всѣ они состоятъ изъ кровообразовательныхъ веществъ и по этому представляютъ весьма питательныя, пищевыя средства, въ особенности чечевица, которая содержитъ въ себѣ и значительное количество желѣза.

Всѣ эти стручковые овощи надо сперва мочить въ холодной водѣ, затѣмъ варить предварительно безъ соли, пока не станутъ мягкими; чтобы скорѣе разварились совѣтуютъ класть въ кастрюлю золу крѣпко связанную въ плотное полотно.

Если придется варить въ жесткой, т. е. колодезной водѣ, то слѣдуетъ прибавлять въ воду щепотку соды, а еще лучше очищенный поташъ, котораго достаточно взять щепотку, на каждые шесть стакановъ воды.

Бѣлая фасоль.

Примѣчаніе. Употребляется въ супъ, подается къ разварной и жареной говядинѣ, къ жареной баранинѣ, какъ салатъ и кладется въ винигретъ.

Общая правила. Съ вечера или рано утромъ сполоснуть, налить холодною водою. Днемъ опустить въ теплую воду, безъ соли, разъ вскипятить, слить воду, налить свѣжей, горячей водою, и еще лучше процѣженнымъ, несоленымъ бульономъ, чтобы покрыло, положить 1 луковицу, пучекъ зелени петрушки, сельсерея и порея, продолжать варить на медленномъ огнѣ. Когда сдѣлается довольно уже мягкою, тогда только посолить и, доварить, какъ слѣдуетъ, но чтобы не разварилась.

501) Бѣлая фасоль для винигрета. Сварить $\frac{1}{2}$ стак. фасоли, какъ сказ. въ примѣчаніи, доварить съ солью, на медленномъ огнѣ. Дурхшлаговою ложкою положить къ винигрету, смѣшать.

502) Бѣлая фасоль къ салату. $1\frac{1}{2}$ стак. сварить, какъ сказано, въ прим. съ пучкомъ зеленой пегрушки и луковицею, откинуть на рѣшето. Переложить въ салатникъ, положить ложку прованскаго масла, а вмѣсто уксуса, который вреденъ съ бобами, влить лимоннаго сока, или сокъ изъ крыжовника, или кизилую, яблочную или пр. фруктовую кислоту, соли, перцу, зеленого укропа, размѣшать.

503) Бѣлая фасоль къ разварной говядинѣ. Сварить $1\frac{1}{2}$ стак. фасоли, какъ сказ. въ прим., на медленномъ огнѣ, до мягкости съ пучкомъ зеленой петрушки, съ тминомъ или зеленымъ сельсереемъ, съ луковицею, нашпигованною двумя гвоздиками и съ двумя морковками. Подъ конецъ, посолить, когда сварится, откинуть на рѣшето, переложить въ сотейникъ, положить масла, соли, толченнаго перцу и немного рубленной зеленой пегрушки, укропу и лимоннаго соку, размѣшать, подогрѣть, подавать.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ стак. бѣлой фасоли.		2 гвоздички.
2 моркови.		Ложку масла, перцу.
Пучекъ зеленой петрушки, сельсерея, порея, 1 луковицу.		Лимоннаго сока или др. кислоты. Зелень петрушки и укропа.

504) Бѣлая фасоль къ жареной говядинѣ и баранинѣ. Поступить какъ сказано въ прим., разварить только до половины готовности, пересыпать на противень къ жареной баранинѣ или говядинѣ, дотушить вмѣстѣ съ нею.

Выдать: 2 стак. фасоли.		2 гвоздички.
1 морковь.		Пучекъ зелени.
1 луковицу.		

505) Пюре изъ бѣлой фасоли къ котлетамъ. Сварить и разварить, какъ сказано въ прим. 1 фунтъ бѣлой фасоли, протереть горячую сквозъ рѣшето, посолить, положить масла, размѣшать, подогрѣть, огарнировать котлеты.

Выдать: 1 ф. фасоли, т. е. $2\frac{1}{2}$ ст.		2 гвоздички.
2 моркови, 1 луковицу.		Пучекъ зелени, ложку масла.

Зеленая фасоль.

Примѣчаніе. Изъ нея готовится супъ, соусъ и салатъ.

Общее правило. Молодые, зеленые стручки очистить, отрывая стебельки вдоль всего стручка, вымыть, нашпиговать наискосъ, какъ можно мельче. Опустить въ холодную воду до самой варки, но не надолго. За полчаса до отпуска опустить въ большое количество посоленной, кипящей воды. Опускать фасоль по немногу, но не вдругъ, чтобы не охладить воды. Кипятить на самомъ большомъ огнѣ минутъ 15—20, смотря по сорту, не накрывая крышкою, откинуть на дурхшлагъ, перелить холодною водою, дать водѣ стечь.

Соленую же фасоль надо намочить съ вечера, на другой день вскипятить.

506) Соусъ изъ зеленой фасоли со сливками и поджаренною булкою, $1\frac{1}{2}$ фун. фасоли сварить, какъ сказано въ прим., въ 6 стак. воды съ 2 чайными ложечками соли и 1 чайной ложечкой соды, откинуть, перелить холодною водою, дать стечь водѣ. Между тѣмъ ложку масла и полную чайную ло-

жечку муки растереть, развести стаканом сливок, прокипятить, всыпать фасоль, подогреть до самого горячего состоянія, посолить, переложить на блюдо, гарнировать поджареною булкою, которую приготовить слѣд. образомъ. Пятикопѣечную черствую польскую булку разрѣзать острымъ ножомъ, на 8 частей, сложить въ каменную чашку, облить $1\frac{1}{2}$ стак. молока, черезъ часъ обвалить ихъ въ двухъ разбитыхъ яйцахъ и въ истолченныхъ сухаряхъ, поджарить въ 2 ложкахъ масла.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. фасоли.

Чайную ложечку соды.

2 полныя ложечки соли.

Ложка масла и полная ложечка муки.

1 стаканъ сливокъ.

5-ти коп. польскую булку.

$\frac{1}{2}$ бут. молока.

2 яйца.

3—4 сухаря.

2 ложки масла.

Такой соус подается также съ котлетами изъ телятины, курицы или съ мозгами.

507) Зеленая фасоль тушенная. Поступить, какъ сказано въ примѣчаніи, опустить въ кипятокъ, разъ только вскипятить, откинуть на дуршлагъ, перелить холодною водою. Когда вода стечетъ, переложить въ каменную кастрюльку, положить $\frac{1}{2}$ фун. масла сливочнаго, накрыть крышкою, поставить въ духовую печь, пусть тушится. Когда будетъ готова, тогда только посолить, всыпать съ ложечку сахара, размѣшать, поставить еще въ печь на короткое время. Подавать съ поджареною булкою, съ говяжьими котлетами, языкомъ, солониною, ветчиною, съ копченою нижнею челюстью вепря, съ мозгами, съ разварною говядиною.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ фун. фасоли.

$\frac{1}{2}$ фун. масла.

Ложечку сахара.

На гарниръ.

508) Зеленая фасоль третьимъ ман. Поступить, какъ сказано въ примѣчаніи, но только, на 6 стакановъ кипятка, взять 2 полныя ложечки соли, ложечку соды и 1 луковицу, сварить, откинуть, перелить холодною водою. Когда вода стечетъ, переложить въ каменную кастрюльку, положить ложку сливочнаго или хорошаго столоваго масла, подогреть до самого горячего состоянія, всыпать по вкусу сахару, или перцу, или зеленую петрушку, или маіоранъ, или Pfefferkraut, или мушкатный орѣхъ.

Подавать съ говяжьими котлетами, въ разварной говядинѣ и пр.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ фун. фасоли.

2 ложечки соли.

Ложечку соды.

Перецъ, Pfefferkraut и пр.

509) Салатъ изъ зеленой фасоли. Сварить $\frac{3}{4}$ фун. фасоли, какъ сказано въ примѣчаніи, положивъ на 3 стак. кипятка 1 чайную ложечку соли и $\frac{1}{2}$ ложечки соды, откинуть на дуршлагъ, перелить холодною водою. Когда вода стечетъ, переложить въ салатникъ, положить $\frac{1}{2}$ ложки прованскаго масла, 2 ложки уксуса, $\frac{1}{2}$ ложечки сахара, немного перцу, соли.

Подается ко всѣмъ жаркимъ.

Г о р о х ъ .

Примѣчаніе. Изъ бѣлаго, сушенаго гороха готовятъ супъ протертый и непротертый, пюре и кисель. Лучшій сортъ гороха это очищенный и раздвоенный. Онъ скорѣе разваривается и его меньше есть.

Горохъ надо мочить нѣсколько часовъ и перебрать; онъ трудно разваривается, поэтому опускать его въ холодную или тепловатую, но не соленую воду и варить часа три, пока не сварится, тогда уже посолить. Если же долженъ быть протертъ, то надо его горячимъ протереть сязомъ рѣшето и тогда посолить. Горохъ считается самою здоровою и питательною пищею, такъ напр. находять, что двѣ порціи т. е. 2 полныя тарелки гороховаго, протертаго супа съ прибавленіемъ куска хлѣба, болѣе или меньше отвѣчаютъ суточной потребности взрослоаго мужскаго организма.

Гороховая мука составляетъ полезную пищу для дѣтей.

510) **Пюре изъ простаго, сушенаго гороха.** 1½ стакана гороха намочить съ вечера въ тепловатую воду. На другой день налить свѣжей воды, чтобы вода едва покрыла горохъ, положить 1 луковицу. Когда разварится, горлчій протереть сквозь дуршлагъ, переложить въ кастрюльку, посолить, прибавить ложку масла съ ½ ложкою муки, прокипятить, подать съ солониною, ветчиною, сосисками.

Выдать: 1½ стак. гороха.

| Ложку масла и ½ ложки муки.

Зеленый, сушеный горошекъ.

Примѣчаніе. Кладется въ бульонъ и изъ него готовится соусъ. Бывають трехъ сортовъ. Самый лучший и дорогой—это самый мелкій.

Его надо перебрать, перемять въ теплой водѣ, всыпать въ кастрюлю съ цѣльною луковицею и 1—2 кусками сахара, однимъ сушенымъ грибокъ, налить полнѣе холодною, несоленою водою, варить до мягкости, на маломъ огнѣ, не менѣе часа откинуть на рѣшето.

Чтобы придать ему зеленоватый цвѣтъ, падо, откинувъ его на рѣшето, посыпать въ солоний кипятокъ съ ¼ ложечкою соды, разъ вскипятить, откинуть вторично на сито, перелить холодною водою, дать стечь водѣ.

Чтобы скорѣе сварился, его можно мочить сперва въ холодной водѣ, часа 2—3. Это важно тамъ, гдѣ дрова дороги и плава топится не долго или кому надо сварить обѣдъ на керосиновой кухнѣ.

На самостоятельный соусъ съ гречками, надо, на 6—8 человекъ, ½ фун. На гарниръ ¼ фун. Въ супъ 1 столовую ложку.

511) **Соусъ изъ сушенаго горошка.** Поступить, какъ сказано въ примѣчаніи, вторично перелить холодною водою, дать стечь водѣ. Взять воду, въ которой варился горошекъ, посолить ½ чайною ложечкою соли. Положить чайную ложечку муки, размѣшанную съ ½ ложкою прованскаго или сливочнаго масла, прокипятить, всыпать горошекъ, размѣшать, подавать съ жаренымъ картофелемъ, или съ картофельнымъ пюре къ солонию, ветчинѣ, къ котлетамъ, къ жареной говядинѣ, къ котлетамъ изъ рыбы, изъ картофеля и пр.

Выдать ¾ стак. горошка. 1 луковицу.

| Чайную ложечку муки.

1 суш. грибокъ, 1—2 куса сах.

| Ложечку прованскаго масла.

512) **Зеленый сушеный горошекъ съ котлетами изъ грибовъ.** Сварить, какъ сказано въ примѣчаніи, откинуть на сито, дать стечь водѣ. ⅓ ф. сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ сварить въ водѣ, мелко изрубить. 1 стаканъ риса разварить въ водѣ съ солью, мушкатнымъ орѣхомъ, петрушкою, смѣшать съ грибами, сдѣлать котлеты, обвалять ихъ въ яйцѣ и толченыхъ сухаряхъ, изжарить въ чухонскомъ или маковомъ маслѣ.—Чайную ложечку муки растереть съ 1 ложкою сливочнаго масла, развести стаканомъ грибнаго бульона, смѣшаннаго съ бульономъ, въ которомъ варился горошекъ, прокипятить, облить горошекъ, сложенный на блюдо, огарнировать его грибными котлетами.

Выдать: ⅓ фун. или ¾ ст. зел. горошка.

| 1 ложечку мукул.

2 лук., 1—2 куса сахара.

| ¼ стакана прованскаго или маковаго масла.

1 стак. риса, соли, перцу.

Мушкати. орѣху, 1 петрушку.

| Или 2 ложки чухонскаго.

⅓ ф. грибовъ, 1 ложку масла.

(4—5 сухарей, 2 яйца).

513) **Горошекъ зеленый, сушеный съ фаршированными раками.** Сварить какъ сказано въ примѣчаніи, откинуть на сито. Перелить холодною водою, пересыпать въ кастрюльку, влить 1 стаканъ сливокъ, приправить ½ ложкою муки съ ½ ложкою раковаго масла, приготовленнаго изъ раковыхъ скорлупокъ, прокипятить. Подавая, осыпать его на блюду 30 раковыми шейками и огарнировать 30 раковыми спинками, нафаршированными сухарями.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. сушен. горош, т. е. $1\frac{1}{4}$ ст. | $\frac{1}{2}$ ложки муки, 30 раковъ.
1 ложку ракового масла. | На фарш № 62.

Свѣжій, зеленый горохъ въ стручкахъ.

Примѣчаніе. Кладется въ бульонъ, подается съ масломъ и приготавливается изъ него соусъ.

Общее правило. Стручки надо очистить отъ стебельковъ, вдоль всего стручка, мочить въ холодной водѣ съ часъ времени, откинуть на дурхшлагъ, опустить въ посоленный кипятокъ, бери на каждые 3 стакана воды, по полной чайной ложкѣ соли. сварить почти до мягкости, откинуть на дурхшлагъ, дать водѣ стечь совершенно.

На самостоятельное блюдо необходимо 3 фун. стручковъ, для гарнира достаточно половинны.

514) Зеленый горохъ въ стручкахъ съ подрумяненнымъ масломъ. 3 ф. стручковъ сварить до мягкости, какъ сказано въ примѣчаніи, откинуть на дурхшлагъ, тотчасъ переложить на горячее блюдо, накрыть горячею салфеткою. Подать отдѣльно польскій соусъ т. е. масло съ поджареною, тертою булкою № 442, или одно горячее, растопленное, столовое масло.

515) Зеленый горохъ въ стручкахъ для гарнира. Поступить, какъ сказано въ примѣчаніи. Когда вода стечетъ, пересыпать въ кастрюльку; на $1\frac{1}{2}$ фун. стручковъ положить масла кускомъ, размѣнать, накрыть крышкою, потушить на маломъ огнѣ, чаще встряхивая кастрюльку, посолить. Переложить на горячее блюдо къ сосискамъ, языку, котлетамъ, телячьимъ ножкамъ, цыплятамъ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ фун. стручковъ. | 1—2 ложки масла.

Вылущенный, свѣжій горошекъ.

Примѣчаніе. Кладется въ супъ прентавьеръ, въ раковый паштетъ, приготавливается изъ него соусъ.

Выдушивать его надо въ тотъ день, когда готовить, иначе потеряетъ зеленый цвѣтъ, отбрасывать желтые горошенки, свѣжія же опускать тотчасъ въ холодную воду, въ которой и держать до самой варки, чтобы не проварились. За часъ до отпуску опустить въ солѣный кипятокъ, бери на каждые 3 стак. воды, по полной чайной ложкѣ соли и по $\frac{1}{2}$ ложечки соды. Вскипятить раза два въ открытой кастрюлкѣ, на сильномъ огнѣ, откинуть на дурхшлагъ, перелить холодной водою. Далѣе поступить смотря по назначенію.

Если берется горошекъ въ консервахъ, то вынувъ изъ банки, его надо только сполоснуть въ водѣ, чтобы удалить слизь той жидкости, въ которой находился и тотчасъ заправить масломъ или соусомъ. Варить всего минутъ 15.

На самостоятельное блюдо надо брать 6 ф. стручковъ, изъ которыхъ выйдетъ фунта 3 горошка. Для гарнира достаточно половинны.

516) Соусъ изъ вылущенного горошка. Вскипятить, какъ сказано въ примѣчаніи, откинуть на дурхшлагъ, перелить холодной водою, пересыпать въ эмалированную кастрюльку, положить свѣжаго сливочнаго масла, по $\frac{1}{2}$ столовой ложки на каждый фунтъ горошка, по 2 куса сахара и зеленого укропа. Налить бульономъ, чтобы покрыло. Потушить на маломъ огнѣ до полной готовности.

Выдать: 3—6 фун. стручковъ. | 3—6 кусковъ сахара.
 $1\frac{1}{2}$ —3 ложки масла. | Укропъ.

Огарнировать:

- 1) Гренками изъ бѣлаго или ситнаго хлѣба.
- 2) Или двумя жареными цыпленками.
- 3) Сморчками,
- 4) 40 раковыми шейками или фаршированными раковыми спинками; въ такомъ случаѣ положить въ соусъ ракового масла.
- 5) Жареными сосисками.

- 6) Копченымъ угремъ.
- 7) Лососиною.
- 8) Языкомъ.
- 9) Котлетами или телячьими ножками.
- 10) Мозгами.

517) Вылуценный горохъ съ цвѣтною капустою и голландскимъ соусомъ. Вылуценный горохъ изъ 3 фун. стручковъ сварить до готовности, какъ сказано въ примѣчаніи, откинуть на дуршлагъ, перелить холодною водою, тотчасъ пересыпать въ горячую кастрюльку съ $\frac{1}{8}$ или $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго, горячаго масла, накрыть крышкою, стряхнуть нѣсколько разъ, чтобы весь пропитался масломъ.

Огарнировать имъ цвѣтную капусту, подать къ нимъ голландскій соусъ.

<p>Выдать: 3 фун. стручковъ. Ложечку соды. Соли 2 ложечки.</p>	<p>$\frac{1}{2}$—$\frac{1}{4}$ фун. сливочнаго масла. $\frac{1}{2}$ фун. цвѣтной капусты. <i>На голландскій соусъ № 467.</i></p>
---	---

Такъ приготовленный горохъ перекладывается на горячее блюдо и подается также съ сосисками, языкомъ, котлетами, телячьими ножками, съ цыплятами.

518) Вылуценный горохъ съ морковью. Морковь пообчистить, развскипятить, перемыть въ холодной водѣ, нашинковать, пересыпать въ кастрюльку. палить бульономъ или отваромъ изъ кореньевъ съ пучкомъ зелени, чтобы покрыло, положить полную ложечку муки, ложку масла, ложечку сахара, немного соли, сварить почти до готовности, такъ какъ варится чась. За 15 минутъ до отпуса всыпать вылуценный горошекъ, который передъ тѣмъ опустить въ крутой, соленый кипятокъ съ содой, какъ сказано въ примѣчаніи и перелить холодною водою; вскипятить все вмѣстѣ, подавать съ поджареною булкою.

<p>Выдать: $\frac{3}{4}$ фун. моркови. $\frac{3}{4}$ фун. вылуценнаго гороха. Ложечку соли. $\frac{1}{2}$ ложечки соды.</p>	<p>$\frac{1}{8}$ ф. масла. Полную ложечку муки. На поджареную булку № 506.</p>
--	---

519) Вылуценный горохъ зеленый, со сливками. $1\frac{1}{2}$ фун. вылуценнаго гороха, сварить какъ сказано въ прим. до готовности. Ложку масла и полную ложечку муки растереть, развести 1 стак. сливокъ, прокипятить, всыпать горошекъ, вскипятить, подавать съ разными котлетами.

<p>Выдать: $1\frac{1}{2}$ фун. вылуценнаго гороха. 2 ложечки соли. Ложечку соды.</p>	<p>Ложку масла. Полную ложечку муки. 1 стак. сливокъ.</p>
--	---

520) Вылуценный горошекъ въ бульонѣ съ желтками. Сварить горошекъ почти до готовности, какъ сказано въ прим. Пересыпать въ эмальрованную кастрюлку, залить бульономъ, чтобы едва покрыло или отваромъ изъ кореньевъ съ пучкомъ зелени, положить $\frac{1}{2}$ ложки масла, варить въ открытой кастрюлкѣ, на большомъ огнѣ. 3 желтка разбить съ $\frac{1}{2}$ стак. соуса, размѣшать, влить въ горошекъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть.

<p>Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. вылуценнаго гороха. 2 ложеч. соли. (ложечку соды).</p>	<p>$1\frac{1}{2}$ стак. бульона. $\frac{1}{2}$ ложки масла. 3 желтка.</p>
--	--

521) Вылуценный горохъ покрытый раками. Вскипятить, какъ сказано въ примѣчаніи, до половины готовности. Полную чайную ложечку муки, растереть съ ложкою раковаго масла, развести $1\frac{1}{2}$ стаканомъ процеженнаго бульона или отвара изъ кореньевъ съ пучкомъ зелени, всыпать горошекъ, прокипятить въ

открытой кастрюлькѣ, на сильномъ огнѣ. По вкусу посолить, переложить на горячее блюдо, посыпать раковыми шейками, огарнировать поджареною булкою.

Выдать: 3 ф. стручковъ или 1½ фун.

вылущеннаго гороха.
2 ложечки соли.
(1 ложечку соды).
Ложечку муки.
Ложку раковаго масла.
1½ стак. бульона.

На гречки:

5-ти коп. польскую булку.
½ бут. молока.
2 яйца.
3—4 сухаря.
2 ложки масла.

522) Вылущенный горохъ съ копченымъ угремъ. Поступить во всемъ, какъ только что сказано, подавая, огарнировать копченымъ угремъ, который разрѣзать на кусочки, обдать кипяткомъ, обвалить въ яйцѣ и сухаряхъ, обжарить въ маслѣ.

Выдать: 1½ ф. вылущеннаго гороха.
2 ложечки соли, ложечку соды.
Ложечку муки.

Ложку масла, 1½ стак. бульона.
1 фун. угря, 1 яйцо.
3—4 сухаря, ложку масла.

Г) Чечевича.

Примѣчаніе. Изъ нея готовится супъ, супъ-пюре и соусъ. Чечевичная мука очень полезна для дѣтей. Чечевича труднѣе всего разваривается, поэтому надо мочить ее сперва въ холодной водѣ часа два, затѣмъ, перемѣнить воду, поставить на плиту, безъ соли, иначе не разварится, вскипятить, снять накипь, а потомъ положить въ нее пучокъ зелени, укропа, 1—2 луковицы, нашпигованныя 2 гвоздиками, 1—2 морковки, поставить въ печь часа на два, накрывъ крышкою. Когда упрѣетъ, употребить ее смотря по надобности: пѣльными зернышками въ супъ и соусъ или горячую протереть сквозь сито, если потребуется супъ-пюре.

523) Соусъ изъ чечевичы. Въ упрѣвшую уже чечевичу, какъ сказано въ прим., всыпать соли и положить по ½ ложкѣ свѣжаго масла на каждый фунтъ чечевичы, потушить на маломъ огнѣ, подать къ разварной говядинѣ или съ гречками.

Выдать: 1 ф. т. е. 2½ ст. чечевичы.
1—2 луковицы.
2 гвоздики.

Ложку масла.
1—2 морковки.
Зелени.

524) Пюре изъ чечевичы. Чечевичу перебрать, мочить въ теплой водѣ, снять накипь, положить сырой ветчины, 2 очищенныя луковицы, 2 моркови, 2 порея, налить бульономъ, вскипятить, поставить въ печь на 2 часа, чтобы упрѣла до мягкости. Потомъ вынуть ветчину и корни, а чечевичу горячую протереть сквозь сито. За 15 минутъ до отпуска смѣшать со сливочнымъ масломъ, развести вскипяченою малагою или бульономъ; тутъ только по вкусу посолить. Подавать съ греночками.

Выдать: 2½ стак. т. е. 1 фун. чечевичы.
2 луков., 2 моркови, 2 порея.

½ фун. ветчины, ¼ сливочнаго масла.
(½ стакана малаги).

Если этотъ соусъ подается съ жаркимъ, то достаточно 1½ стак. чечевичы и прочаго соразмѣрно этой пропорціи.

II-ая группа. Травянистыя овощи.

Примѣчаніе. Если какую нибудь овощъ надо вскипятить въ посоленной водѣ, то на каждые 3 стак. воды надо брать, по полной чайной ложечкѣ соли.

а) Артишоки.

Примѣчаніе. Въ артишокахъ находится большое количество сахара.

Ихъ надо очистить отъ зеленыхъ листьевъ, срѣзать на палецъ верхнюю кончующую часть листьевъ, обрывать дно, т. е. нижнюю часть листьевъ съ корешкомъ, натирая тотчасъ обрѣзанныя мѣста лимономъ, чтобы не потемнѣли.

Выскоблить костяною ложечкою до чиста всю мохнатую сердцевину. Артишоки затѣмъ перемѣть въ холодной водѣ, чтобы не оставалось между листьями земли, опустить потомъ въ воду съ лимоннымъ сокомъ, чтобы не потемнѣли.

Для нѣкоторыхъ кушаньевъ нужны только донышки артишоковъ, въ такомъ случаѣ, надо срѣзать всѣ листья, выскоблить всю мохнатую сердцевину, чтобы осталась одна только мясистая чашечка, которую тотчасъ, со всѣхъ сторонъ, натирать также лимономъ и до употребленія держать въ водѣ съ лимономъ.

525) Доньшки артишоковъ подѣ разными соусами. Очистивъ донышки артишоковъ, какъ сказано въ примѣчаніи, опустить ихъ въ посоленный кипятокъ, развспарить, переложить въ сотейникъ, положить ложку сливочнаго масла, сокъ изъ $\frac{1}{4}$ лимона, налить, чтобы только покрыло, бульономъ, свареннымъ изъ остатковъ варенаго и жаренаго мяса, птицы и различныхъ костей, а также изъ воловьихъ и телячьихъ голяшекъ, или за немнѣишемъ подобнаго бульона, налить обыкновеннымъ, процеженнымъ бульономъ; за полчаса до обѣда поставить на плиту, сварить до мягкости.

Выдать: 15 шт. артишоковъ. | $\frac{1}{2}$ лимона.
Ложку сливочнаго масла. | Бульонъ, — соли.

Облить слегка и подать отдѣльно:

а) Польскій соусъ, иначе масло съ сухарями № 442.

б) Или голландскій соусъ № 467.

в) Или сабаюнъ № 490.

г) Или слѣд. соусъ: $\frac{1}{2}$ ложки масла распустить въ кастрюлькѣ, всыпать ложку муки, развести $\frac{1}{2}$ стак. бульона, прокипятить, мѣшая; прибавить мускатнаго цвѣта, немного лимоннаго сока, отставить, вбить 2—3 желтка, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, опустить донышки артишоковъ и снова подогрѣвъ, подавать.

подавать.

526) Доньшки артишоковъ съ зеленымъ сушенымъ или свѣжимъ горошкомъ и соусомъ изъ помидоровъ. Приготовить и сварить донышки артишоковъ, какъ сказ. въ примѣчаніи. Подавая наполнить донышки зеленымъ горошкомъ, свареннымъ, какъ сказ. въ № 511 или свѣжимъ вылуценнымъ горошкомъ. Подать отдѣльно соусъ изъ помидоровъ.

Выдать: 15 артишоковъ. | На зел. горошекъ №. 511 или № 518.
Ложку сливочнаго масла. | На соусъ изъ помидоровъ № 432.
На все 1 лимонъ.

527) Цѣльные артишоки, фаршированные шампиньонами съ мадерою. Очистить, какъ сказ. въ примѣчаніи, но только не отрѣзывать оконечностей листьевъ, натереть донышки лимоннымъ сокомъ, опустить на 2—3 минуты, донышками вверхъ въ раскаленный фритюръ такъ, чтобы касались его только самыя оконечности. Когда концы листьевъ зарумянятся, вынуть артишоки на сито, покрытое пропускною бумагою, положить донышками также вверхъ, чтобы листья обсохли. Потомъ нафаршировать артишоки внутри и между листьями слѣд. фаршемъ:

Взять 8—12 сырыхъ, очищенныхъ шампиньоновъ, мелко ихъ изрубить, поджарить слегка въ маслѣ, съ мелко изрубленнымъ лукомъ и рубленною зеленою петрушкою, потомъ положить для связи немного толченыхъ, просѣянныхъ сухарей и по вкусу соли и перца, нафаршировать. Обязать каждый артишокъ голландскими пирожками, положить въ глубокой сотейникъ, накрытый очень тонкими пластинами сыраго шпика. Сверхъ каждаго артишока положить также полонтина шпика, который можетъ быть замѣненъ и масломъ, налить, чтобы едва покрыло, 2 стаканами процеженнаго обыкновеннаго бульона, но еще лучше бульонной—эссенціи см. № 396, влить 1—2 рюмки мадеры, лимоннаго сока, покрыть, варить до мягкости, на легкомъ огнѣ пли въ

духовой печкѣ. Когда будутъ готовы, снять нитки, переложить на блюдо, полить процеженнымъ сокомъ, подавать.

Выдать: 15 шт. артиш.
Всего 1 лимонъ.
1 ложку масла.
 $\frac{1}{4}$ фун. шпека или масла.
6—12 шампиньоновъ.
 $\frac{1}{2}$ луковицы.

Зеленой петрушки.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла.
2—3 сухаря.
Соли, перца.
1—2 рюмки адеры.
2 стак. бульонной эссенции № 396.

528) Цѣльные артишоки, фаршированные свѣжими грибами, со сметаной. Приготовить цѣльные артишоки, какъ сказано въ прим. п въ № 527.

Фаршъ же слѣд.: Изжарить въ маслѣ, со сметаной и зеленью мелко изрубленные бѣлые и красные грибы, въ мукѣ обваленные, нафаршировать ими очищенную внутренность и между листьями, перевязать, налить крѣпкимъ бульономъ, чтобы едва покрыло, накрыть крышкою, сварить въ духовой печки до мягкости. Переложить на блюдо, полить процеженнымъ сокомъ, подавать.

Выдать: 15 шт. артишоковъ.
Всего 1 лимонъ.
1 ложку масла.
 $\frac{1}{4}$ ф. шпека или $\frac{1}{8}$ ф. масла.

$\frac{1}{2}$ тарелки свѣжихъ грибовъ.
Ложку масла.
Полную ложку сметаны.
Ложку муки.
Укропъ и петрушку.

529) Артишоки, фаршированные раками и телятиною. Приготовить артишоки, какъ сказ. № 527, отварить ихъ въ соленомъ кипяткѣ до мягкости; 20 раковъ сварить; вынуть шейки и мякоть ножекъ, смѣшать съ мелко изрубленною жареною телятиною, положить ложку сметаны, 2 яйца, перца, соли мушкат. орѣха, размѣшать, нафаршировать середину артишоковъ и между листьями.

Опустить въ соусъ, сваренный уже изъ 1 стак. сливокъ, ложки сливочнаго масла, $\frac{1}{2}$ ложки муки, стакана бульона, немного перца и соли.

Вскипятить въ этомъ соусѣ артишоки, раза 2—3, подавать, обливъ ихъ тѣмъ же процеженнымъ сокомъ.

Выдать: 15 шт. артишоковъ.
Всего $\frac{1}{2}$ лимона.
20 раковъ.
 $\frac{1}{2}$ ф. жаренной телятины.
2 яйца, перца, соли.
Мушкатнаго орѣха.
Всего $\frac{1}{4}$ ф. масла.

На соусъ.
1 стак. сливокъ.
 $\frac{1}{2}$ стакана муки.
Ложку масла или $\frac{1}{8}$ ф.

530) Артишоки въ малагѣ. Очистить артишоки отъ листьевъ, какъ сказ. въ примѣчаніи, положить на часъ въ холодную воду. Разъ вскипятить ихъ въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, положить въ кастрюлю на распущенное сливочное масло, влить малаги, положить сахару, кипятить до готовности, подливая понемногу крѣпкаго бульона, выложить на блюдо, подавать, обливъ процеженнымъ соусомъ.

Выдать: 20 артишоковъ, $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, 2 стак. крѣпкаго бульона.

4—5 кусковъ сахара.
 $\frac{1}{2}$ бутылки малаги.

Баклажаны.

Примѣчаніе. Если подаются въ сыромъ видѣ, то отъ кожицы не очищаются. Если фаршируются, то кожица срѣзается только съ обѣихъ концовъ, которые тотчасъ же натираются солью, затѣмъ машинкой выдавливаются насквозь вся середина или вынимается костяною ложечкою, натирается внутри солью и потомъ промывается.

Если баклажаны подаются ломтиками, то сердцевина не вынимается.

Разрѣзываются баклажаны всегда вдоль вмѣстѣ съ кожицей. Каждый ломтикъ натирается солью и затѣмъ промывается.

531) **Икра изъ баклажанъ къ завтрау.** Икрою баклажанъ называется ихъ сердцевина. Испечь баклажаны до черна и до мягкости, снять прочь всю черную кожицу до самой мякоти, которую положить на тарелку, изрубить какъ можно мельче, посолить, посыпать перцомъ, подлить побольше прованскаго масла и кто любитъ, немного уксусу.

532) **Соусъ изъ баклажанъ.** Очистить отъ кожицы, наръзать кружками или ломтиками, положить корни сельдерея, петрушки, моркови, налить водою, посолить, подъ крышкою тушить до готовности, положить скорошпаго, прованскаго или горчичнаго масла, подавать горячимъ.

533) **Баклажаны фаршированные.** Не очищая отъ кожицы, срѣзать ее только съ двухъ концовъ, натирая ихъ солью. Выдолбить сердцевину, натереть внутренность тотчасъ солью, тщательно промыть, осушить на салфеткѣ, приготовить фаршъ изъ курицы, наполнить имъ каждый баклажанъ, обровнять, сгладить, сложить на растопленное масло, поставить подъ крышкою въ умѣренно — горячую печь. Когда будутъ готовы, переложить на блюдо, причемъ каждый баклажанъ можно разрѣзать тогда вдоль пополамъ, самымъ острымъ ножомъ.

Въ кастрюльку же, въ которой жарились баклажаны, влить бѣлаго соуса, приготовленнаго изъ муки, масла и бульона, вскипятить, процѣдить, облить баклажаны.

Выдать: 6—9 баклажанъ.

¹/₂ ф. масла.

На фаршъ изъ курицы № 227, 228.

534) **Баклажаны подъ бешемелемъ.** Очистить отъ верхней кожицы, разрѣзать вдоль пополамъ, вынуть сѣмена, разъ вскипятить въ водѣ. Переложить на намазаный масломъ сотейникъ, облить бешемелемъ изъ сметаны № 433, посыпать тертымъ пармезаномъ, поставить въ горячую печь, подрумянить.

Подать въ томъ же сотейникѣ. Можно отдѣльно подать въ сотейникѣ подливку изъ бульона, муки и масла, вскипяченныхъ съ зеленью.

535) **Баклажаны маринованные.** Надрѣзать вдоль до конца, обварить кипяткомъ, откинуть на рѣшето, сложить какъ бы цѣльные, положить подъ прессъ на 2—3 часа. Мелко изрубленный чеснокъ, морковь, свѣжій, зеленый еще перецъ обдать кипяткомъ, нафаршировать баклажаны, перевязать вѣтками сельерея, чтобы не выпала начинка, сложить въ банку или кадушку, залить холоднымъ уксусомъ, вскипяченнымъ со спеціями, № 3574.

536) **Баклажаны по турецки.** Вымыть, разрѣзать вдоль ломтиками, поджарить каждый ломоть въ прованскомъ маслѣ. Очищенные морковь, пастернакъ, помидоры мелко наръзать, поджарить также въ прованскомъ маслѣ, посолить, посыпать перцомъ, перемѣшать, смазать этимъ каждый ломтикъ, сложить ихъ такъ, чтобы образовались баклажаны какъ бы цѣльные, переложить ихъ въ сотейникъ, облить томатомъ, запечь.

в) Капуста кочанная, свѣжая.

Примѣчаніе. Она подается въ бульонѣ; изъ нея готовятъ лѣгивныя щи, массеуанъ, фаршъ для пироговъ и пирожковъ, салатъ, соусъ. Подается иногда цѣльнымъ разварнымъ кочаномъ или фаршированнымъ, вареною и поджаренною. Въ нее для вкуса кладутъ укропъ, тминъ, укропныя сѣмена.

Передъ употребленіемъ надо каждый кочанъ очистить отъ верхнихъ, зеленыхъ, испортившихся листьевъ, вырѣзать кочерыжки, обмыть холодною водою.

Молодую капусту т. е. до Сентября, когда въ ней еще бываетъ горечь, надо опускать въ соленый кипятокъ и дать разъ вскипеть, съ Сентября же можно и не опускать въ кипятокъ, а класть ее прямо въ бульонъ и въ немъ варить. Если предназначается въ супъ или во щи, то кочанъ разрѣзать на нѣсколько частей, вырѣзать кочерыжки, вымыть, опустить въ соленый кипятокъ; когда разъ вскипитъ, откинуть

на дуршлакъ. Когда вода стечетъ, доваривать въ общемъ бульонѣ, но въ отдѣльной кастрюлкѣ. Остерегаться, чтобы капуста не перепрѣла, потому что получаетъ тогда непріятный вкусъ.

537) Капуста для начинки пироговъ. Если капуста назначается для пирога и пирожковъ, то разобрать всѣ листья, перемыть ихъ на рѣшетѣ, дать стечь водѣ, переложить въ деревянную чашку, мелко изрубить, посолить: черезъ 10 минутъ выжать, положить на дуршлакъ, обдать кипяткомъ, перелить холодною водою. Когда она стечетъ, переложить на сковороду или въ кастрюльку со свѣжимъ чухонскимъ масломъ, постоянно мѣшать, чтобы прожарилась, но отнюдь не подрумянилась, слегка остудить, посолить, положить чуть чуть перцу, рубленныхъ лицъ, укропа, размѣшать, чтобы совершенно остыло, положить на раскатанное тѣсто и т. д.

538) Фаршированная капуста. (на 6 человекъ). Два небольшихъ кочна капусты, вѣсомъ всего по 1¹/₂ фунта, безъ кочерыжекъ, очистить отъ зеленыхъ листьевъ, разрѣзать каждый на четыре части, опустить въ соленую, кипящую воду на четверть часа, вскипятить раза два, откинуть на рѣшето, выжать осторожно въ рукахъ. 1 фунтъ мягкой говядины, ¹/₂ фунта почечнаго жира мелко изрубить, положить одну чайную ложечку соли, 5 зеренъ простаго и 5 зеренъ англійскаго толченаго перца, одну мелко изрубленную, испеченную луковичу, влить съ ³/₄ стак. холодной воды, размѣшать, начинить этимъ фаршемъ каждый кусокъ капусты, перекладывая его между листьями и слегка перевязывая нитками. Взять кастрюлю, положить на дно полложки масла, затѣмъ сырые мелко нашинкованные: морковь, петрушку, сельдерей, картофель, 3 зерна англійскаго и три зерна простаго перца, ¹/₂ лавроваго листа, потомъ рядъ фаршированной капусты, потомъ опять рядъ вышепоименованныхъ кореньевъ и перца съ лавровымъ листомъ, пучокъ укропу, потомъ опять рядъ капусты, залить жиденькимъ бульономъ, чтобы лишь покрыло, накрыть крышкою, тушить часъ на не большомъ огнѣ. Когда капуста сдѣлается мягкой, поджарить ¹/₂ ложки масла съ полною ложкою муки развести бульономъ, въ которомъ варилась капуста, прокипятить. Капусту переложить на блюдо, отарнировать тушившимися кореньями, облить соусомъ.

Въдать: 1 фунтъ говядины.
¹/₂ фунта почечнаго жира.
 2 ложки масла, т. е. ¹/₄ ф.
 По 3 зеренъ англ. и прост. перца.
 Пучокъ укропа.

3 фун. кочанъ капусты.
 2 моркови, 2 петрушки.
 1 сельдерей, 4 штуки картофеля.
 Одну большую луковичу.
 Стакановъ шесть легкаго бульона.

539) Цѣльный фаршированный кочанъ капусты. Приготовить вышепоименованный фаршъ, въ томъ же самомъ количествѣ; кочанъ капусты очистить отъ верхнихъ испортившихся листьевъ, срѣзать, но не вырѣзать кочерыжки, опустить въ соленый кипятокъ, вскипятить разъ другой, вынуть. Разобрать листы не отламывая ихъ. Смазать каждый листъ тонкимъ слоемъ фарша, сжать листы, перевязать кочанъ ниткою. Положить въ кастрюлю, облить ¹/₄ фун. масла, ¹/₂ стак. бульона, накрыть крышкою, обжарить его въ духовой печи. Поставить на плиту, подлить еще съ ¹/₂ стакана бульона и сметаны, накрыть крышкою, тушить, поливая тѣмъ же соусомъ и перевертывая кочанъ, какъ можно чаще. Когда капусту и фаршъ легко будетъ проколотъ иглою, тогда переложить ее на блюдо, снять нитки и облить процеженнымъ и посоленнымъ соусомъ.

Это кушанье жарится и тушится не менѣе 1¹/₂ часа.

540) Свѣжая бѣлая капуста съ масломъ и сухарями. Одинъ кочанъ капусты очистить отъ верхнихъ листьевъ, разрѣзать на 6—8 частей, опустить въ соленый кипятокъ, разъ вскипятить, откинуть на рѣшето, слегка отжать капусту, положить ровненько на дно кастрюли, влить хорошаго бульона, прибавить немного

листья петрушки, 1 луковицу, покрыть крышкой, варить до мягкости, но чтобы не разварилась. Подавая эту капусту безъ соуса можно облить подрумяненнымъ масломъ съ сухарями № 442.

Или кочанъ свѣжей капусты очистить отъ нижнихъ листьевъ, надрѣзать на четыре части, крестъ на крестъ, но не до самого конца, опустить въ соленый кипятокъ, сварить, чтобы капуста сдѣлалась вполнѣ мягкой, переложить цѣльнымъ кочаномъ на блюдо, облить румянымъ масломъ съ сухарями № 442.

Или подправить бульонъ, въ которомъ варилась капуста, ложкою масла и подложкою муки, прокипятить, потряхивая кастрюлю, выложить на глубокое блюдо, подавать съ сосисками, ветчиной, говядиной.

Или капусту, сваренную такимъ образомъ, облить соусомъ со сливками № 315.

541) Пудингъ изъ фаршированной капусты. Взять 1—2 кочна капусты, обрѣзать верхніе листья, разрѣзать каждый на 2 части, опустить въ соленый кипятокъ; когда разъ вскипятитъ, откинуть на рѣшето, вырѣзать сердцевину, разобрать листья, посыпать солью, перцемъ, сложить въ кастрюлю, положить кусокъ ветчины, 1 морковь, 2 луковицы, нашпигованные 4 гвоздиками, палить бульономъ, сварить на легкомъ огнѣ до готовности; потомъ сложить капусту на рѣшето, чтобы стекъ бульонъ, сложить въ кастрюлю, намазанную масломъ, перекладывая фаршемъ и посыпая мушкатнымъ орѣхомъ; влить ложки 2 бульона, наложить легкой прессъ и поставить въ кипящую воду на паръ; выложить на блюдо, облить краснымъ соусомъ.

Фаршъ слѣдующій: очистить молодую курицу или взять 1½ фунта телятины или говядины, мелко изрубить мясо, истолочь въ ступкѣ, положить туда намоченную въ молоко и выжатую французскую булку, соли, перца, мушкатнаго орѣха, ложку масла, протолочь еще разъ, протереть сквозь сито; если будетъ слишкомъ густо; прибавить сливокъ или бульона.

542) Фаршированная капуста по-литовски. Два небольшіе кочна капусты очистить отъ зеленыхъ листьевъ, разрѣзать каждый на 4 части, опустить въ кипятокъ соленой воды на ¼ часа, откинуть на рѣшето, выжать капусту осторожно въ рукахъ; ¾ фунта говядины, ¾ фунта почечнаго жира изрубить очень мелко, положить соли, простаго и англійскаго толченаго перца, 2 ложки мелко изрубленнаго луку, истолочь все вмѣстѣ, начинить этимъ фаршемъ каждый кусокъ капусты, перекладывая его между листьями и перевязывая ниткою. Приготовленную такимъ образомъ капусту, положить въ кастрюлю, налить водою или бульономъ, немного посолить и варить, пока фаршъ не уварится; ½ ложки масла распустить въ кастрюлѣ, всыпать ложку муки, мѣшая на плитѣ, развести 3 стакамами бульона или воды, въ которой варилась капуста, вскипятить, процѣдить, облить этимъ капусту, дать еще разъ вскипеть; подавая снять нитки.

Взять: 2 кочна капусты, ¾ ф. говядины.
¾ фун. почечнаго жира.
1 ложку муки.

5 зер. простаго и 10 англійск. перца.
1 луковицу, ½ ложки масла, соли.

543) Фаршированная капуста по французски. 3 — 4 маленькіе кочна капусты очистить отъ зеленыхъ листьевъ, разрѣзать каждый кочанъ капусты пополамъ, опустить въ соленый кипятокъ; когда раза два вскипятятъ, откинуть на рѣшето; когда остынутъ, вырѣзать сердцевину, листья переложить фаршемъ, сложить каждую половину въ видѣ продолговатаго кочна, обвязать ниткою, сложить въ кастрюлю, намазанную ½ ложкою масла, наверхъ также положить нѣсколько кусочковъ масла, поставить на уголья, закрыть крышкой, на которую насыпать горячихъ угольковъ, пусть слегка подрумянится.

Фаршъ слѣдующій: изрубить кусокъ жаренаго телятины, смѣшать съ отваренными и очищенными раковыми шейками и ножками, положить 1 ложку изрублен-

наго говяжьяго жира, $\frac{1}{2}$ французской булки, намоченной и выжатой, $\frac{3}{4}$ стакана сметаны, 1 желтокъ, 1 яйцо, 1 ложку ракового масла, мушкатнаго орѣха, посолить, смѣшать хорошенъко.

Выдать: 3—4 мал. кочна капусты.
Ложку масла.

На фаршъ:
Телятины съ фунтъ,
20—30 раковъ.

1 ложку говяжьяго жира.
 $\frac{1}{2}$ французскаго бѣлаго хлѣба.
 $\frac{3}{4}$ стакана сметаны, 3 яйца.
1 ложку раковаго масла.
Мушкатнаго орѣха, соли.

544) Капустныя кочерыжки. Изъ нихъ приготавливаютъ слѣдующее кушанье: очистить, нарѣзать кусочками въ родѣ спаржи, сложить въ кастрюлю, посолить, посыпать немножко сахаромъ, залить кипяткомъ, вскипятить ихъ до мягкости, переложить дурхилаговою ложкою на блюдо, облить масломъ съ поджаренными сухарями, подавать къ котлетамъ.

545) Фаршированная капуста по-русски. Взять хорошій кочанъ капусты, зеленые листья отбросить, а середину выдолбить; этотъ кочанъ положить въ муравленый горшокъ, вынутую капусту всю разрѣзать на маленькіе кусочки, перемѣшать съ истолченными сухарями, всыпать ее сколько взойдетъ въ выдолбленный кочанъ, а остальною капустою обложить кругомъ кочанъ и осыпать сухарями, которые должны быть сдобные. Сверху положить масла маленькими кусочками, а потомъ все облить сливками, можно тоже посыпать сверху пармезаномъ, накрыть крышкою, вставить въ печь.

Выдать: Большой кочанъ капусты.
2 ст. сдобныхъ толчен. сухарей.

$\frac{1}{4}$ фунта масла.
Сливковъ 3 стакана.

546) Капуста съ молочнымъ соусомъ. Нашинковать свѣжую капусту, обдать кипяткомъ, переложить въ кипящее молоко, варить пока не сдѣлается мягкою, откинуть на рѣшето, переложить на блюдо, облить сливками такъ, чтобы капуста смокла, осыпать сухарями, можно прибавить сыру пармезану или голландскаго, поставить въ печь, чтобы запеклось.

Выдать: 2 кочна капусты, (3 фун.).
 $\frac{1}{2}$ бутылки молока.

1—2 стакана сливокъ.
3—4 сухаря, ложку сыра.

547) Голубцы. Взять кочанъ капусты въ $1\frac{1}{2}$ ф. безъ кочерыжки, опустить въ кипящую, соленую воду, дать разъ—другой вскипеть. Вынуть, разобрать по листочкамъ. Положить на середину каждаго листа кусочекъ фарша, завернуть края, свернуть трубочкой. Обвалить въ мукѣ, уложить по плотнѣе другъ къ другу завернутою стороною, на глубокую сковороду, но лучше на сотейникъ, полить масломъ, тушить подъ крышкою, подливая бульона. Когда зарумянятся, облить сметаной, разъ вскипятить. Фаршъ же слѣдующій: $1\frac{1}{2}$ ф. мягкой говядины отъ костреца приготовить, какъ для котлетъ, положивъ почечнаго жира, кусокъ льда или $\frac{1}{2}$ стак. холодной воды, во лучше жирнаго бульона, посолить, посыпать перцемъ, положить печеную или сырую натертую луковицу, размѣшать.

Иногда голубцы эти можно облить томатомъ, смѣшаннымъ съ ложкою сметаны, заечь. Если фаршъ приготавливается пзъ разварной говядины, то можно прибавить отварнаго, разсыпчатого риса.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ фунтовый кочанъ безъ кочерыжки.
1 стак. муки.
 $\frac{1}{4}$ стак. растоплен. масла.
(Ложки 2 томата и ложку сметаны).
Или $\frac{3}{4}$ —1 ст. сметаны безъ томата.

На фаршъ:

$\frac{1}{2}$ ф. мякоти.
 $\frac{3}{4}$ ф. почечнаго жира.
1 луковицу.
Соли $2\frac{1}{2}$ ложки ровно съ краями.
5 зер. прот. и 5 зер. англ. перца.
Кусокъ льда или $\frac{1}{2}$ стак. холодной воды или бульона.
 $\frac{1}{2}$ стак. риса.

Фаршъ для голубцовъ обертываютъ, въ южныхъ губерніяхъ, въ листья салата—латукъ, въ крупныя листья щавеля или крапивы, беря ихъ по нѣсколько листочковъ заразъ.

Но прежде чѣмъ ими завернуть фаршъ, надо ихъ обдать кипяткомъ, отъ котораго они съжуются, а затѣмъ опустить въ холодную воду, отъ которой они расправятся.

г) Кислая капуста.

Примѣчаніе. Самою здоровою нищею признается шинкованная, кислая капуста, какъ содержащая много молочной кислоты. для всѣхъ очень здоровой. Варить ее надо всегда въ каменной или эмалированной кастрюлкѣ. Надо сперва отжать; если слишкомъ кисла, то перемыть въ водѣ и выжать. Никакого кушанья изъ кислой капусты не оставлять въ мѣдной кастрюлкѣ. легко отравиться.

548) Кислая, тушенная капуста къ сосискамъ и пр. Взять 2 ф. т. е. 4 стакана кислой, шинкованной капусты; выжимая слить сокъ въ отдѣльную кастрюлечку и вскипятить. Капусту же, обдать, мѣшая на рѣшетѣ, кипяткомъ. Когда вода стечетъ, переложить, на раскаленное въ сотейникѣ, масло съ $\frac{1}{4}$ ф. поджарить до красна, положить 1 ф. кисло-сладкихъ, очищенныхъ только отъ сердцевинъ, мелко наръзанныхъ яблокъ, залить бульономъ, чтобы едва покрыло; мѣшая тушить подъ крышкою до готовности. Не класть ни лука, ни перца. ни лаврового листа. Если понадобится, подлить вскипяченаго капустнаго сока, или сокъ изъ крыжовника, или яблочной сои, положить сахару, размѣшать, потушить, подавать къ жаренымъ сосискамъ, къ уткѣ и гусю.

Выдать: 2 ф. кислой капусты.

1 ф. яблокъ, т. е. 2—4 шт.

$\frac{1}{4}$ ф. масла.

! (Сахару, яблочную сою, сокъ изъ крыжовника).

549) Селянка изъ кислой капусты съ рыбою, подаваемая въ сотейникѣ. Одну луковицу мелко нашинковать, поджарить въ 4-хъ ложкахъ масла, положить четыре стакана кислой шинкованной капусты, сполоснувъ ее въ водѣ и выжавъ, размѣшать, накрыть крышкою. Немного погодя положить 2—3 очищенные, мелко наръзанныя, кислыя яблока, тушить вмѣстѣ съ капустою мѣшая, чтобы не пригорѣло, подправить ложкою муки, размѣшать, переложить въ каменный или металлическій, плоскій сотейникъ, кладя рядъ капусты, рядъ испеченной или поджаренной рыбы: щуки, сига, судака, осетрины, каренной дососины или проч. рыбы фунта полтора, посыпать немного перцомъ и зеленью, наверхъ опять рядъ капусты. Украсить сверху мелко наръзанными солеными огурцами, маринованными грибами, облить соусомъ изъ подъ печеной рыбы, подрумянить въ печи, подать въ томъ же соусѣ сотейникѣ, посыпавъ мелко истолченными сухарями.

550) Селянка изъ кислой капусты съ мясомъ. Взять 3 фунта кислой капусты, перемыть въ двухъ холодныхъ водахъ, если очень кисла, то и въ двухъ горячихъ, **выжать;** взрубить большую луковицу, поджарить съ 2—3 ложками масла, положить капусту, поджарить мѣшая и подливая понемногу 3 стак. отвара, отъ 6-ти сушеныхъ грибовъ. Когда капуста сдѣлается совершенно мягкой, приблизительно черезъ полтора часа, положить мелко наръзанной, 1 фунтъ жареной, готовой ветчины или одинъ фунтъ жареной свинины или положить того и другого, $\frac{1}{4}$ фунта колбасы и дичи оставшейся отъ обѣда и вообще всякаго холоднаго мяса, чтобы всего было полтора фунта; положить перца, лаврового листа и соли, тушить подъ крышкою полчаса. Ложку масла поджарить съ $\frac{1}{2}$ ложкою муки, смѣшать съ капустою и мясомъ, потушить еще съ 10 минутъ, переложить въ сотейникъ, поставить въ духовую печь, на $\frac{1}{2}$ часа, чтобы сверху подрумянилось; подать на столъ въ сотейникѣ.

Выдать: 3 фунта кислой капусты.
1 луковицу.
1—2 ложки масла.
6 сушеных грибовъ.
Ложку масла.

1 ф. жареной готовой ветчины или жареной свинины.
1/4 ф. колбасы, дичи, лаврового листа, соли, 1/2 ложки муки.
По 5 зеренъ англійскаго и прост. перца.

551) Московская селянка на сковородѣ. Эта селянка должна быть густая и подается, если за обѣдомъ, то передъ бульономъ, но большею частью подается къ завтраку. 1 луковицу мелко нашинковать, поджарить въ 1/4 фунта масла, положить кислой, перемятой и выжатой, шинкованной капусты, фунта 1 1/2, размѣшать, накрыть крышкою, тушить до готовности, мѣшая, чтобы не пригорѣло, осыпать 1/2 ложкою муки, размѣшать; потомъ переложить капусту на сковородку, кладя рядъ капусты, рядъ разнаго сорта жаренаго мяса, мелкими кусочками наръзаннаго, какъ-то: говядины, телятины, ветчины, курицы, разной дичи и пр., наверхъ опять рядъ капусты; украсить сверху мелко наръзанными солеными огурцами, корншономъ, оливками, маринованными грибками, кто хочетъ, трюфелями, сосисками, облить соусомъ пзъ подъ жаркаго, поставить въ печь, заколеровать; подавать на той же самой сковородѣ.

Выдать: 1 1/2—2 ф. капусты.
1/4 ф. масла, 1/2 ложки муки.
1 1/2—2 ф. разнаго мяса.

1 луковицу, 2 огурца.
10 корншономъ, 10 оливокъ.
10 маринован. грибовъ, 1—3 шт. трюфеля.

Вместо кислой капусты можно употребить свѣжую, въ такомъ случаѣ нашинковать ее, опустить въ кипятокъ, когда закипитъ, вынуть дуршлаговою ложкою, положить въ кастрюлю съ масломъ, прибавить 2—3 мелко нашинкованные кислая пблока, посолить, тушить до готовности.

552) Кислая капуста съ грибами и сметаню. Сварить сухеныхъ грибовъ, этииъ грибамиъ бульономъ залить 4 стакана кислой и обваренной капусты; положить мелко нашинкованные грибы, посолить, варить; влить 1 стаканъ сметаны и наковецъ положить муку, поджаренную въ маслѣ, смѣшать все вмѣстѣ, прокипятить подъ крышкою до готовности.

Выдать: 4 стак., т. е. 2 ф. кисл. капусты.
5—6 сухеныхъ грибовъ.

1 стаканъ сметаны, 1 ложку масла.
1 ложку муки, соли.

553) Тушоная капуста по-литовски. 1 ф. шпика, 1 фунтъ сырой говядины наръзать и то и другое маленькими кусочками, поджарить до красна въ кастрюлѣ, мѣшая лопаткою, положить 3 мелко изрубленные луковицы, поджарить, положить кислой или свѣжей, шинкованной, обваренной капусты, соли, подлить 1 1/2 стакана бульона, накрыть крышкою, тушить до мягкости. Когда будетъ готова, всыпать простаго перца; эта капуста должна быть красноватаго цвѣта. Если капуста свѣжая, то положить 10 кислыхъ маленькиихъ яблокъ, мелко ихъ наръзавъ, сложить въ кастрюлю, къ капустѣ, почти уже готовой и тушить до мягкости.

Выдать: Кочна 2 свѣжей капусты, или 2 фун., т. е. стак. 4 кислой.
1 ф. шпика, 1 ф. говядины.

3 луковицы, простаго перца.
(10 небольшиихъ кислыхъ яблокъ).

Огарнировать жареными сосисками.

554) Соусъ изъ капусты съ икрой. Взять 3 фунта кислой шинкованной капусты, сварить, смочивъ только водою на столько, чтобы не пригорѣла; когда будетъ готова, выложить на рѣшето, чтобы стекла вода; тогда взять 1/2 фунта чухонскаго масла, прожарить его на сковородѣ, смѣшать съ капустою, прожарить вмѣстѣ; вынутую пзъ свѣжей рыбы икру, обдать соленою водою, растереть мелко, смѣшать съ капустою и дать ей еще прокипеть на огнѣ; капуста отъ икры получить отличный вкусъ, можно ее подавать съ котлетами, съ сосисками и съ

жареной рыбой; въ постъ можно вмѣсто чухонскаго масла, положить прованское, икры же должно класть столько, чтобы вся капуста была какъ бы макомъ посыпана.
Выдать: $\frac{1}{2}$ стак. икры, $\frac{1}{2}$ фунта масла. | 3 фунта шинкованной капусты.

д) Цвѣтная капуста, итальянская или сафой, брюссельская, красная.

Примѣчаніе. Цвѣтная капуста кладется въ супъ, подается отдѣльно съ масломъ и сухарями, съ голландскимъ соусомъ, съ сабаіономъ, маринуется и пр.

Общая правила: очистить отъ листочковъ, отрѣзать кочерыжки, мочить въ соленой, холодной водѣ часа два, чтобы вышари червячки, но это не въ такомъ только случаѣ, если капуста подается цѣльными кочешкомъ. Если же она разбирается на части, какъ напр. въ супъ, то нѣтъ надобности ее опускать въ соленую воду, такъ какъ червячки будутъ и безъ того видны. За полчаса до отпуска опустить въ большое количество соленого кипятка, положивъ на каждые три стакана воды по чайной ложечки соли безъ верха, по кусочку сахара, по $\frac{1}{4}$ ложечки соды и по $\frac{1}{2}$ ложки масла, варить до готовности на легкомъ огнѣ, минутъ 15. Вынимать осторожно дуршлаковою ложкою на блюдо, покрытое салфеткою, тотчасъ подавать съ приготовленнымъ заранѣе масломъ, соусомъ и пр.

Чѣмъ кочны крупнѣе и бѣлѣе, тѣмъ они лучше, а чтобы они не разломались, лучше всего опускать ихъ въ кипятокъ въ металлическихъ сѣткахъ, или въ дуршлакъ съ ушками или даже въ ситѣ, съ боку котораго просверлить по двѣ дырочки, вдѣть тесемочки, связать ихъ длинными петлями. продѣть сквозь нихъ палочку, которую положить на края широкаго котелка съ кипяткомъ. Сварить такимъ образомъ капусту въ опущенномъ ситѣ и съ нимъ же вынуть, дать стечь водѣ и затѣмъ уже осторожно переложить дуршлаковою ложкою на блюдо, покрытое сложенною салфеткою, красиво уложить горкою, стеблями внизъ; осыпать слегка мелко истолченными сухарями. Но гораздо красивѣе, раздѣлить ее на частички. сварить какъ сказ. выше и подавая, уложить на салфетку въ видѣ одной большой круглой шапки.

555) Цвѣтная капуста для бульона. См. № 260.

556) Цвѣтная капуста подъ разными соусами. Сварить ее, какъ сказано въ примѣчаніи, съ тою только разницею, что надо ее въ соленомъ кипяткѣ сварить до мягкости, вынуть дуршлаковою ложкою на блюдо.

Выдать: 2—6 головокъ цвѣтн. капусты, | $\frac{3}{4}$ ложки масла.
 т. е. 3 фунта. | Соды $\frac{3}{4}$ ложечки.
 Соли $1\frac{1}{2}$ ложечки. | 3 куска сахара.

Подать отдѣльно слѣдующія соуса:

Польскій соус № 442.

Или сабаіонъ № 490.

Или бѣлый соус № 445.

Или соус № 444.

Или соусъ съ ромомъ № 494.

Или голландскій соус № 467.

557) Цвѣтная капуста съ бешемелемъ. Сварить, какъ сказано въ примѣчаніи, нарэзавъ частичками, сложить въ сотейникъ, покрыть бешемелемъ, осыпать пармезаномъ, слегка скропить масломъ, дать слегка зарумяниться въ духовой печи; тотчасъ подавать.

Выдать: 3 ф. цвѣтной капусты | *На бешмель:*
 $\frac{3}{4}$ ложки масла. | 1—2 ложки пармезана.
 $\frac{1}{4}$ ложечки соды. | Ложку масла, $\frac{1}{2}$ стак. муки.
 $1\frac{1}{2}$ ложечки соли. | $1\frac{1}{2}$ стак. молока или сливокъ

558) Капуста итальянская или сафой. Обрѣзать верхніе листья, разрѣзать кочанъ на 4 части, сполоснуть, опустить въ кипятокъ соленой воды, пусть разъ вскипятитъ, откинуть на рѣшето. Положить на дно кастрюли нѣсколько тоненькихъ ломтиковъ шпика, наверхъ капусту, налить бульономъ съ 1 ложкою масла, варить до мягкости; $\frac{1}{2}$ ложки масла поджарить съ 1 ложкою муки, развести бульо-

номъ, прокипятить; разбить 2 желтка, развести горячимъ соусомъ, шибко мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не кипятить, облить на блюдѣ капусту.

Выдать: Кочана 4 сафоя, $\frac{1}{8}$ ф. шпика. | 1 ложку муки.
 $1\frac{1}{2}$ ложки масла. | (2 желтка), соли.

559) Капуста сафой др. ман. Капусту разрѣзать на части, очистить и вскипятить въ соленомъ кипяткѣ, какъ только что сказано въ № 558. Налить немного бульономъ, положить 1 луковицу, приправить $\frac{1}{2}$ ложки муки съ ложкою масла, сварить до мягкости, всыпать немного муик. орѣху.—Варить ее такимъ образомъ хорошо съ уткою, которую, сваривъ, положить на середину блюда, огарнировать капустой.

560) Капуста сафой третьимъ ман. 4—8 шт. капусты отварить въ соленой водѣ, разрѣзать каждую на 4 части, обвалить въ 2-хъ яйцахъ и 3—6 сухаряхъ, положить плотно на ситечки, облить 1—2 стаканами самой свѣжшей сметаны, запечь въ духовой печи.

Брюссельская капуста.

Примѣчаніе. Кладутъ ее въ бульонъ, ею гарнируютъ говядину, въ особенности ростбифъ и подается отдѣльно съ масломъ и сухарями. Состоитъ изъ маенькихъ кочешковъ на одной стеблѣ; употребляются цѣльными. Съ каждой головки снимаются только испорченные листья и немного обриваются кочерышки. Ихъ надо тщательно перемывать, чтобы не оставалось внутри ихъ песку; держать въ холодной водѣ до употребленія. Подаваемую въ бульонѣ, опускать за полчаса до отпуска, въ посоленную, кипящую воду, разъ вскипятить, откинуть на рѣшето, доварить въ общемъ бульонѣ, но въ отдѣльной кастрюлечкѣ.

561) Брюссельская капуста съ польскимъ соусомъ. Очистивъ какъ сказ. въ примѣч., по 2 кочешка на человѣка, опустить, за 15—20 минутъ до отпуска, въ посоленный влиятюкъ, сварить до готовности, откинуть на рѣшето, огарнировать мясное блюдо, обливъ подрумяненнымъ масломъ съ сухарями № 442.

Красная, кочанная капуста.

Примѣчаніе. Ее надо очистить отъ верхнихъ, попортившихся листьевъ, срѣзать кочерыжку, обмыть въ холодной водѣ. Ее шинкуютъ на салатъ и изъ нея приготавливаютъ слѣд. соусъ:

562) Соусъ изъ красной, кочанной капусты. 2 маленькіе кочна капусты, вѣсомъ всего въ 3 ф. шинковать; 1 луковицу, 1 петрушку, 1 сельдерей мелко изрубить, поджарить въ ложкѣ масла, смѣшать съ капустою, налить бульономъ, варить подъ крышкою. Когда будетъ мягка, влить ложки 2—3 уксуса, положить толченой гвоздики, ложку сахара, $\frac{1}{2}$ чайной ложки англійскаго перца, ложку муки, смѣшать, варить до готовности. Подавать съ жареными сосисками и жареными битыми ломтиками мяса; вѣкоторые вливаютъ въ эту капусту краснаго вина и съ нимъ тушатъ капусту.

Выдать: 2 кочна капусты, 1 луковицу. | 3—4 гвоздики, 1 сельдерей.
 1 ложку масла, уксусу 2—3 ложки. | 1 петрушку, 1 ложку сахара.
 1 ложку муки, англійск. перца. | (съ $\frac{1}{2}$ стакана краснаго вина).

е) Каштаны.

Примѣчаніе: Ихъ пекутъ, варятъ и приготавливаютъ изъ нихъ пюре, фаршируютъ пндѣйки и пр.

563) Каштаны печеные. Срѣзать кончикъ каждого каштана, чтобы при печеніи не полопались, положить въ духовую печь, приблизительно на 15 минутъ, подать въ салфеткѣ, съ со сливочнымъ масломъ, вычищая каштаны отъ скорлупы.

564) Каштаны вареные. 2 фунта каштановъ налить холодной водой, когда закипитъ, варить не менѣе $\frac{1}{4}$ часа. Попробовать одинъ — другой, если мягки, слить воду, накрыть крышкою, держать пять минутъ на краю плиты, подать въ салфеткѣ, какъ самостоятельное кушанье. Отдѣльно сливочное масло.

Подобно свареннымъ, но не протертыми каштанами фаршируется сырая индѣйка и виѣсть съ нею жарится.

565) Пюре изъ каштановъ. $\frac{1}{2}$ ф. сваренныхъ каштановъ очистить отъ скорлупокъ, залить двумя стаканами молока съ ложкою масла, всыпать чайную ложечку сахара и чуть чуть соли, тушить подъ крышкою, пока не разварятся. Горячими протереть сквозь сито виѣсть съ соусомъ, развести $\frac{1}{2}$ стаканомъ густыхъ сливокъ, прибавить еще $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла, вскипятить. Подавать съ жареною говядиною и индѣйкою.

Выдать: $\frac{1}{2}$ фун. каштановъ. | $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ.
 $\frac{1}{4}$ ф. масла, соли. | 2 стакана молока, сахара.

Такъ сваренные и протертые каштаны подаются на блюдѣ съ отдѣльною, молочною подливкою съ желтками и вавилью № 488.

Это самое пюре можно развести пожиже молокомъ или сливками и облить имъ разварную индѣйку или курицу.

566) Соусъ изъ каштановъ съ краснымъ виномъ. Каштаны очистить, обварить, снять кожицу, сложить въ кастрюлю, положить туда же $\frac{1}{8}$ фун. масла сливочнаго, соли, 1 стаканъ бульона, $\frac{1}{2}$ стакана краснаго вина, $\frac{1}{8}$ фунта сахара, немного сухаго бульона, варить, пока каштаны не сдѣлаются красными. Сдѣлать на блюдѣ рамку изъ тѣста: $\frac{1}{2}$ фунта муки и 2 яйца безъ воды мѣсить, пока не сдѣлается тѣсто густо, раскатать какъ можно тоньше, обрѣзать съ обѣихъ сторонъ ровно ножомъ, съ одной стороны вырѣзать ножомъ зубчики, а другую обмазать желткомъ, обложить блюдо, приклеить ко дну, чтобы было крѣпко; вставить въ духовую печь на 5 минутъ, чтобы подсохло. Переложить на блюдо каштаны облить тѣмъ же соусомъ, въ которомъ варились.

Такъ приготовленные каштаны можно подавать къ жареной говядинѣ, въ такомъ случаѣ взять половину назначенной пропорціи.

Выдать: 1 фунтъ каштановъ. | $\frac{1}{8}$ фунта сухаго бульона.
 $\frac{1}{8}$ фун. сливочнаго масла. | На тѣсто:
 $\frac{1}{2}$ стак. краснаго вина. | $\frac{1}{2}$ фунта муки, т. е. $1\frac{1}{2}$ стакана.
Куска 3 сахара. | 2 яйца.

567) Пудингъ изъ каштановъ. 2 стакана очищенныхъ каштановъ разварить въ $\frac{1}{2}$ бутылкѣ сливокъ или молока, протереть сквозь сито, взять этого пюре 2 стакана, развести остальными сливками, положить $\frac{1}{2}$ стак. сахара, проварить на плитѣ; $\frac{1}{8}$ ф. масла растереть съ $\frac{3}{4}$ стак. муки, положить въ пюре, опять прокипятить, охладить, вбить 5 желтковъ, а потомъ положить пѣну изъ 5 или 10 бѣлковъ, размѣшать, сложить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями, вставить въ печь или варить на парѣ около $\frac{3}{4}$ часа. Подавая выложить на блюдо, облить соусомъ изъ краснаго вина № 482, или сабаіономъ № 490 или соусомъ съ ромомъ № 494.

Выдать: 1 бутылку сливокъ или молока | $1\frac{1}{2}$ ложки масла, 2 сухаря.
 $\frac{1}{2}$ стак. сахара, $\frac{3}{4}$ стак. муки. |
Около 1 ф. каштановъ, 5 яицъ. | На соусъ.

568) Пудингъ изъ каштановъ другимъ манеромъ. Сварить 1 ф. каштановъ, откинуть на сито, вычистить отъ скорлупы, протереть сквозь сито положить мелкаго сахару, растереть, протереть сквозь рѣшето, чтобы протерлось

червячками прямо на блюдо. Середину оставить пустую, наполнить ее передъ самымъ отпускомъ сбитыми сливками съ сахаромъ и ванилью.

Выдать: 1 фунтъ каштановъ. | Ванили $\frac{1}{2}$ вершка.
 $\frac{3}{4}$ или $1\frac{1}{2}$ ст. густыхъ сливокъ. | Стаканъ мелкаго сахара.

ж) Крапива.

569) Изъ молодой крапивы готовятъ щи и соусъ. Соусъ готовится точно также, какъ и шпинатъ см. № 585, только ее не надо протирать сквозь сито, а мелко изрубить. Подавая, ее осыпаютъ на блюдо мелко изрубленными яйцами. Чѣмъ крапива моложе, тѣмъ вкуснѣе.

з) Кукуруза.

570) Кукуруза съ масломъ. Очистить молодую кукурузу отъ листьевъ и волоконъ, вымыть въ холодной водѣ. За часъ до отпуска опустить въ соленый кипятокъ, сварить подъ крышкою до мягкости. Вынуть на горячую салфетку, подавая прикрыть такою же. Подать отдѣльно сливочное масло.

и) Огурцы свѣжіе.

Примѣчаніе. Изъ нихъ готовятъ супъ, соусъ, салатъ, кладутся въ окрошку, въ ботвинью и пр. Ихъ солить, изъ нихъ готовятъ огуречную воду.

571) Огурцы тушонные къ жарному баранинѣ или говядинѣ. 6—10 свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ очистить, нарѣзать ломтиками въ длину, если свѣжіе—посолить, оставить такъ на $\frac{1}{2}$ часа.—1 ложку масла поджарить съ мелко изрубленною луковицею, смѣшать съ огурцами, жарить, пока не сдѣлаются мягкими; всыпать потомъ $\frac{1}{2}$ ложки муки, еще поджарить, влить одинъ стаканъ бульона, можно прибавить съ $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, вскипятить; подавать съ говядиной или бараниной.

Выдать: 6—10 штукъ свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ. | 1 луковицу.
1 ф. теляч. голяшки для бульона. | $\frac{1}{2}$ ложки муки.
 | ($\frac{1}{2}$ стак. сметаны).

572) Свѣжіе огурцы поджаренные со сметаню. Обдать кипяткомъ, накрыть крышкою, дать немного постоять, очистить отъ кожицы, срѣзать съ одной стороны, осторожно вынуть сѣмечки, оставивъ только толстыя стѣнки, смазать въ серединѣ солью. Приготовить мясо, срубивъ его какъ для котлетъ съ перцомъ, но безъ лука и безъ булки, перемѣшать рубленное мясо съ отварнымъ рассыпчатымъ суховатымъ рисомъ, начинить огурцы, хорошенько поджарить ихъ на сковородѣ со всѣхъ сторонъ. Передложить въ сотейникъ, залить стаканомъ свѣжей сметаны, поставить въ духовую печь, заколеровать.

Салатъ изъ огурцовъ см. отдѣлъ салатовъ.

Соусъ изъ огурцовъ см. № 410.

Огурцы соленые, см. II часть, №№ отъ 3953 до 3974.

и) Помидоры или томать.

Примѣчаніе. Изъ нихъ готовится супъ пюре, кладутся въ борщъ, въ свѣжія щи, въ подливку, въ макароны и пр. Куда-бы ни употреблялись, ихъ надо предварительно вымыть, не очищая отъ кожицы, разрѣзать каждый пополамъ, вынуть зернышки, сложить въ кастрюлю, закрыть крышкою, сварить до мягкости въ собственномъ соку, протереть и т. д. смотря по назначенію. На супъ пюре изъ помидоровъ надо брать 6 шт.; въ борщъ или щи 2 штуки; для подавки одну штуку.

573) Соусъ или пюре изъ свѣжихъ помидоровъ. Сварить и протереть, какъ скае. въ примѣчаніи. Вять тогда, по вѣсу $\frac{1}{4}$ часть противъ помидоровъ, разныхъ корней и луковицу; очистивъ, мелко ихъ нашинковать, поджа-

рять на мѣдномъ сотейникѣ до мягкости, присоединить протертые помидоры, поджарить еще до темно краснаго цвѣта. Когда такимъ образомъ соусъ погустѣетъ, протереть сквозь сито. Если соусъ не достаточно будетъ густъ, а кипятить его долѣе нѣтъ времени, то подправить его чайною ложечкою муки растертой съ чайною ложечкою масла. Когда вскипятить, прибавить кусокъ сливочнаго масла, размѣшать. Можно всыпать для вкуса каенскаго перца. Подавать въ разварной и жареной говядинѣ, къ жаренымъ сосискамъ и пр.

Выдать: 2 ф. помидоровъ.

$\frac{1}{2}$ ф. кореньевъ.

1 луковицу.

$\frac{1}{2}$ ложки масла, т. е. $\frac{1}{8}$ фунта.

(Чайную ложечку муки и чайную лож. масла).

$\frac{1}{2}$ ложки сливочнаго масла.

(Каенскаго перцу).

Точно также готовится соусъ и изъ консервовъ томатъ.

Помидоры фаршированные для бульона, см. № 90.

Консервы изъ помидоровъ, см. II часть, № 406.

574) Помидоры фаршированные. Взять 12 — 18 штукъ зрѣлыхъ, крупнѣхъ, крупныхъ помидоровъ (мороженые и незрѣлые нигуда не годятся), вымыть ихъ не очищая отъ кожицы, срѣзать маленькiя верхушки, вычистить чайной ложечкой, такъ какъ зерна имѣютъ горьковатый вкусъ, нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ:

$\frac{1}{2}$ фунта говядины, $\frac{1}{2}$ фунта почечнаго жира или 1 фунтъ телятины, изрубить или провести сквозь котлетную машинку; положить 1 мелко изрубленную, испеченную луковицу, перцу, соли, можно иногда смѣшать съ отварнымъ рисомъ, нафаршировать не очень плотно, прикрыть срѣзанными крышечками, обвязать ниточками, обвалить въ мукѣ, поджарить въ маслѣ, переложить въ сотейникъ, смазанный масломъ, облить ихъ масломъ, накрыть крышкою, ничего не подливая, тушить съ полчаса. Когда будутъ готовы, облить сметаной, разъ вскипятить, подавать. Если окажется много сока, такъ какъ помидоры очень сочны, то насыпать ложку очень мелко истолченной и просѣянной, срѣзанной отъ булки корки, потушить еще минутъ пять — подавать.

л) Салатъ-латукъ и пр. салаты.

Примѣчанiе. Къ салатамъ принадлежатъ: салатъ-латукъ, расада, лебеда, рѣдьковникъ, андивинъ, эскароль, ромень и пр. Всѣ они передъ употребленiемъ очищаются отъ испорченныхъ листьевъ, тщательно перемываются въ холодной водѣ, въ которой и оставляются до самаго приготoveniя, чтобы не завяли.

575) Соусъ изъ салата-латукъ. Приготавливается, какъ шпинатъ № 585, подается съ тѣмъ же.

576) Соусъ изъ расады. Приготавливается совершенно такъ, какъ соусъ изъ шпината и крапивы № 585 и 569. Расаду можно медко изрубить или протереть, кто какъ хочетъ. Подается съ тѣмъ же

577) Соусъ изъ лебеды. Приготавливается какъ шпинатъ № 585, подается съ тѣмъ же.

578) Соусъ изъ рѣдьковника. Приготавливается, какъ шпинатъ № 585, подается съ тѣмъ же.

м) Свекольникъ.

Примѣчанiе. Такъ называютъ молодые стебли отъ свеклы. Онъ употребляется весной во щи, лѣтомъ въ ботвинью и хлодникъ. Изъ него приготавливаютъ соусъ. На зиму его маринуютъ.

579) Соусъ изъ свекольника. 3 ф. свекольника очистить отъ листьевъ и верхней кожицы, мелко изрубить, намочить въ холодную воду на одинъ часъ, выжать,

опустить въ посоленный кипятокъ минутъ на 10, сварить, откинуть на дуршлагъ, перелить холодною водою.

Ложку масла растереть съ полложкою муки, влить стаканъ бульона, прокипятить, всыпать свекольникъ, размѣшать, вскипятить, прибавить $\frac{1}{2}$ —1 стак. сметаны или сливокъ, посолить, развѣвлять. Подать съ разварною говядиною.

н) Тыква.

Примѣчаніе. Ее подаютъ жареною и запеченою. Приготовляютъ изъ нея также кашу.

Разрѣзать на двѣ части, всю внутренность съ сѣмлячками выбросить, срѣзать кожу.

580) Жареная тыква. Нарѣзать самую мякоть тонкими, ровными ломтиками посыпать солью, поджарить въ маслѣ, беря на каждый фунтъ тыквы по $\frac{1}{8}$ фунта масла и по $\frac{1}{2}$ чайной ложкой соли.

581) Тыква жареная со сметаной. Поджарить, какъ сказ. Къ ложку муки поджарить съ ложкою масла, влить 1 стаканъ сметаны, размѣшать, вскипятить, облить тыкву подавать.

582) Тыква запеченая. Нашинковать сваренную въ посоленной водѣ тыкву, какъ лапшу, положить ее на сотейникъ пересыпая сухарями и кусочками свѣжаго масло, облить сливками съ яйцами, запечь.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ —2ф. тыквы.	1 яйцо.
Чашку истолченныхъ сухарей.	
1 стак. сливокъ.	

583) Тыквенная каша. Очистить, мелко нарѣзать, опустить въ теплое молоко разварить, протереть сквозь рѣшето, положить на каждый фунтъ по $\frac{1}{4}$ чайной ложечки соли, по $\frac{1}{2}$ чайной ложечки сахара и по 2 чайной ложечки сливочнаго масла.

584) Пудингъ изъ тыквы. Отрѣзать половину тыквы средней величины, вырѣзать середину, снять верхнюю кожицу, нарѣзать тыкву ломтиками, налить водою, варить пока не сдѣлается мягкой такъ, чтобы можно было ее протереть сквозь сито, смотрѣть, чтобы не переварилась, иначе потеряетъ вкусъ, потомъ откинуть на сито, чтобы совершенно стекла вода, протереть сквозь сито такъ, чтобы массы этой была полная глубокая тарелка, всыпать въ нее толченый и просѣянный сухарь вмѣсто муки, мелкаго сахару, съ $\frac{1}{4}$ чайной ложечки корицы, охладить, ябить 5 желтковъ, 1 ложку сливочнаго масла, размѣшать хорошенько, положить пѣну изъ 5 бѣлковъ, сложить въ форму, вставить въ неслишкомъ горячую печь за полчаса перелъ обѣдомъ; подавая выложить изъ формы.

Выдать: Тыкву. $\frac{1}{4}$ стак. сахара.	5 яицъ, корицы.
1 ложку толченыхъ сухарей.	

Подать отдѣльно сахаръ и сливки.

о) Шпинатъ.

Примѣчаніе. Онъ кладется цѣлыми листьями въ бульонъ. Изъ него приготовляютъ щи и соусъ, употребляется въ пудингъ. Имъ подкрашиваютъ маюнезъ и газуръ на тортахъ. Кладется въ ботвинью. Его надо перебрать т. е. отбросить попортившіеся листья, откладывая хорошіе въ рѣшето. оторвать стебельки во всю длину, отъ очень же молодого шпината не отрывать. Прополоскать подъ краномъ или въ нѣсколькихъ водахъ, дать стечь водѣ. Опустить въ крутой, соленый кипятокъ, беря на каждыя 3 стак. воды по полной чайной ложки соли и по $\frac{1}{4}$ ложки соды, отъ той минуты, какъ закипятъ, кипятить минутъ пять въ открытой посудѣ и на самомъ сильномъ огнѣ, откинуть на дуршлагъ, обдать холодною водою, когда вода стечетъ, выжать хорошенько, мелко изрубить, протереть сквозь сито.

Если соусъ изъ шпината подается, какъ самостоятельное блюдо надо, на 6—8 человекъ, 6 фун. непереварнаго шпината. Съ гарниромъ—3 фунта. Во щи $1\frac{1}{2}$ фунта. Въ пудингъ $\frac{1}{2}$ фунта. Листьями въ бульонъ— $\frac{1}{8}$ фунта.

585) Соусъ пюре изъ шпината. 3—6 фунтовъ перебрать, очистить, вскипятить въ посоленномъ кипяткѣ съ содой, откинуть, выжать хорошенько, мелко изрубить, протереть сквозь сито, какъ сказ. въ примѣч., въ каменную кастрюлку, положить тотчасъ на шпинатъ кусокъ сливочнаго масла, осыпать мелкимъ сахаромъ.

Сварить бѣшемель изъ 2 полныхъ ложечекъ муки, $\frac{1}{2}$ ложки растопленнаго масла и $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ; положить его въ шпинатъ, размѣшать, посолить по вкусу или прибавить сахару, подогрѣть, жѣлая, до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть.

Шпинатъ, какъ самостоятельное блюдо подается съ сухими гренками, съ крутонами изъ булки, въ молокѣ намоченной и поджаренной съ выпускными яйцами, мелко изрубленными, съ омлетомъ и т. д. Какъ придаточное, подается съ котлетами, жареною печенкою, съ ветчиною, жареными мозгами, солониною и пр. Въ первомъ случаѣ требуется большее количество шпината, во второмъ случаѣ вдвое меньше, поэтому:

Выдать: 3—6 ф. неперебраннаго шпината.		$\frac{1}{2}$ —1 стак. густыхъ сливокъ.
$\frac{1}{2}$ —1 ложку сливочнаго масла.		2—4 ложечки муки, соли.
3—6 кусковъ сахара.		

п) Щавель.

Примѣчаніе. Изъ него готовятъ щи, ботвинию и соусъ, его маринуютъ и сушатъ см. II часть. Щавель для чего бы ни употреблялся, надо перебрать, т. е. помыслить попортившіеся листья, оторвать стебельки вдоль каждаго листочка, перемыть въ нѣсколькихъ холодныхъ водахъ, откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ такъ, чтобы щавель обсохъ. Изрубить его мелко въ деревянной чашкѣ, переложить съ сокомъ въ каменную кастрюлку, накрыть крышкою, сварить до мягкости въ его собственномъ соку, минутъ десять, затѣмъ протереть. Корешки же молодого щавеля не слѣдуетъ выбрасывать, потому что онѣ содержатъ въ себѣ много соку, который придаетъ вкусъ, въ особенности, если изъ него приготовляется пюре.

Корешки же отъ стараго щавеля также промыть, утушить до мягкости съ кусочкомъ масла и малымъ количествомъ бульона. Когда будутъ готовы протереть и выжатый изъ нихъ сокъ прибавить къ пюре изъ щавеля.

Во щи надо брать $1\frac{1}{2}$ ф. Для гарнира котлетъ и пр. 3 ф.; на самостоятельное блюдо 6 фун. неперебраннаго щавеля. Но какъ щи, такъ и соусъ лучше готовить по поламъ со шпинатомъ, или на $\frac{2}{3}$ шпината брать $\frac{1}{3}$ щавеля, или на оборотъ на $\frac{2}{3}$ щавеля брать $\frac{1}{3}$ шпината. Это дѣло вкуса. Въ такомъ случаѣ и щавель и шпинатъ надо приготовить отдѣльно, потомъ концы смѣшать, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть.

586) Соусъ изъ щавеля. Очистить и сварить, какъ сказ. въ прим. протереть сквозь сито. Поджарить въ ложкѣ масла 2 чайныя ложечки муки, размѣшать до гладкости, влить $\frac{1}{2}$ или 1 стаканъ свѣжей сметаны, чайную ложку соли, ложку сахара, хорошенько размѣшать, положить протертый щавель, размѣшать, подогрѣть до самаго горячаго состоянія; но не дать вскипѣть.

Щавель, какъ самостоятельное блюдо подается съ сухими гренками, какъ изъ польской булки, такъ и изъ пеклеваннаго или чернаго хлѣба, съ крутонами изъ булки, въ молокѣ размоченной и поджаренной, съ выпускными яйцами, съ мелко изрубленными, съ омлетомъ т. п.

Какъ придаточное, т. е. въ видѣ гарнира подается съ котлетами, жареною печенкою, жареными мозгами, съ солониною, ветчиною и пр.

Въ первомъ случаѣ, какъ уже сказано выше требуется вдвое болѣе, слѣдовательно:

Выдать: 3—6 ф. непереб. щавеля.		$\frac{1}{2}$ —1 ложку соли.
или 1—2 стак. маринованнаго.		1—2 полныя ложки сахара.
$\frac{1}{2}$ —1 ложки масла.		2—4 ложечки муки.
$\frac{1}{4}$ —1 стак. сметаны.		

р) Х м ѣ л ь.

587) Молодые побѣги хмѣля варятся, какъ спаржа № 697 и подаютъ ихъ съ голландскимъ соусомъ № 467.

Ш-я группа.

К о р е н ь я.

Примѣчаніе. Всѣ корни, послѣ чистки промываются въ холодной водѣ, въ которой не должны долго оставаться, такъ какъ вымокаютъ и теряютъ ароматъ.

Б р ю к в а.

Примѣчаніе. Ее пекутъ и ѣдятъ съ масломъ; кладутъ въ бульонъ и въ свѣжія щи; готовятъ изъ нея соусъ, пудингъ, фаршируютъ.

588) **Брюква печеная.** Обтереть почище 6—8 шт., испечь въ духовой или русской печи, на что понадобится не менѣе 3 хъ часовъ. Когда ее легко проколеть вилкою и мять рукою, значить готова. Очистить верхнюю кожицу, подавать къ завтраку и отдѣльно сливочное масло и соль.

589) **Соусъ изъ брюквы.** 1½ ф. брюквы вымыть, неочищенную разъ вскипятить, очистить, вымыть, нарэзать крупными кубиками, налить водою или бульономъ, чтобы чуть покрыло. ¼ чайной ложки соли, ложку масла и ½ ложки муки размѣшать, положить въ соусъ, варить не менѣе часа, потряхивая кастрюлкою.

Подается къ разварной и жареной говядинѣ, къ котлетамъ, съ гречками.

Такая брюква чрезвычайно вкусна, когда варится съ гусиною потрохою, которая замѣняетъ тогда бульонъ и которою можно огарнировать брюкву.

Выдать 1½ ф. брюквы.

1 ложку масла, соли.

½ ложки муки (гусиную потроху, въ такомъ случаѣ не надо масла).

590) **Брюква фаршированная сухарями.** 6—8 шт. брюквы, смотря по величинѣ, очистить опустить въ соленый кипятокъ, отварить до мягкости срѣзать верхушки вынуть осторожно середину; вынутую массу растереть съ 2 ложками мелкихъ сухарей, поджаренныхъ въ ложкѣ масла, 2—3 ложками сметаны; если брюква не сладка, прибавить немного сахару, соли, мушкатнаго орѣха, подлить немного бульону, смѣшать, нафаршировать брюкву, смазать масломъ, уложить ее въ кастрюлю, намазанную ложкою масла, подлить немного бульону, вставить въ печь, чтобы фарш погустьѣлъ и сверху подрумянился. Переложить на блюдо. ½ ложки масла поджарить слегка съ ложкою муки, развести стаканомъ воды, въ которой варилась брюква, положить сахару, прокипятить, влить ½ стак. сметаны, разъ вскипятить, облить на блюдо брюкву.

Выдать. 6—8 шт. брюквы, 1—4 сухаря.

2½ ложки масла, 1 стак. сметаны.

1 ложку муки, 3—4 куса сахара.

Мушкатнаго орѣха.

591) **Фаршированная брюква.** 6—8 небольшихъ брюквъ или 2 большія, всего 3 фунта обмыть, опустить въ соленый кипятокъ, вскипятить раза 2—3, вынуть, остудить, срѣзать верхушки, вынуть осторожно ножомъ и ложкою всю внутренность, оставляя довольно толстыя стѣнки. Мякоть размять, положить ½ стак. кипяченнаго молока съ разбухшимъ въ немъ мякишемъ отъ ½ французской, 5 коп. булки, соли, 1—2 сырыхъ яйца, ¼ ф. масла размѣшать, нафаршировать, смазать масломъ, посыпать сухарями, поставить въ печь до самаго обвѣда.

Можно подать отдѣльно молочный соусъ.

Выдать: 8 ф. брюквы или 6—8 шт.		1—2 яйца.
$\frac{1}{2}$ стак. молока.		$\frac{1}{4}$ ф. масла.
$\frac{1}{2}$ французской булки.		2 сухаря.

592) Брюква фаршированная съ разварною говядиною, (см. рѣпа. № 700.

593) Соусъ изъ брюквы съ малагою. 6. шт. небольшой брюквы очистить отъ верхней кожицы, разъ вскипятить въ посоленной водѣ, откинуть на рѣшето перелить холодною водою, разрѣзать каждую на нѣсколько частей, переложить въ кастрюльку, положить ложку масла растертую съ $\frac{1}{2}$ ложкою муки, влить стакана 2 бульона и стаканъ малаги, положить ложку сахара, кипятить на большомъ огнѣ подъ крышкою, чтобы брюква упрѣла, а соусъ уварился до соусной густоты, подавать.

Выдать: 6—8 шт. брюквы,		$\frac{1}{2}$ ложка муки, 1 стак. малаги.
Ложку масла,		$\frac{1}{4}$ —1 ложку сахара (2 ст. бульона).

594) Брюква съ польскимъ соусомъ т. е. съ подрумяненнымъ масломъ. 6—8 шт. брюквы вымыть, опустить въ кипяткъ, разъ вскипятить, тотчасъ вынуть, срѣзать верхнюю кожицу, вымыть, нарѣзать кубиками, налить бульономъ, или водою съ $\frac{1}{2}$ ложкою масла, чтобы едва покрыло, тушить до мягкости, посолить. Переложить на блюдо, облить польскимъ соусомъ.

Земляныя груши.

Примѣчаніе. Изъ нихъ готовится соусъ къ разварной и жареной говядинѣ, къ жареной печенкѣ, подается также съ гренокми. Онѣ вкусны только молодыя—свѣжія, такъ какъ скорѣ дѣлаются жесткими и сухими, на подобіе переросшей редиски. Ихъ надо очищать отъ кожицы костянымъ ножикомъ для того, чтобы не поцарапать, перемывать тотчасъ въ холодной, мучной водѣ и до употребленія держать въ холодной водѣ съ лимоннымъ сокомъ или уксусомъ для того, чтобы сохранили свой натуральный цвѣтъ.

Брать, на 6—8 человекъ, по 3 ф. на самостоятельное блюдо, для гарнира-же по $\frac{1}{2}$ фун.

595) Соусъ изъ земляныхъ грушъ. Очистить, какъ сказ. въ примѣч. нарѣзать жестяными формочками маленькія полумѣсяцы или звѣздочки или просто нарѣзать кубиками или квадратиками, перемыть, всыпать въ кастрюлю, налить холодною водою, чтобы покрыло, разъ вскипятить, т. е. обланжирить, слить воду, налить посоленнымъ кипяткомъ, чтобы едва покрыло, беря по $\frac{1}{4}$ ложечки соли на каждый фунтъ земляныхъ грушъ, по $\frac{1}{4}$ ложечки сахара, варить съ часъ времени на маломъ огнѣ, слить воду.

Между тѣмъ поджарить одну ложку масла съ $\frac{1}{2}$ ложкою муки, положить въ земляныя груши, подлить 2—3 ложки бульона или молока, тушить подъ крышкою до готовности. Огарнировать котлетами изъ говядины, жаренымъ вымешъ, жареною печенкою, гренокми и пр.

Выдать: $\frac{1}{2}$ —3 ф. колыраби		$\frac{1}{2}$ —1 ложку муки.
1—2 ложки масла.		1—2 куска сахара.

596) Земляныя груши со сливочнымъ соусомъ. Ложку масла смѣшать съ ложкою муки, развести полтора стаканами сливокъ и $\frac{1}{2}$ стаканомъ отвара, въ которомъ варился груши, размѣшать до гладкости, прокипятить, процѣдить, опустить въ этотъ соусъ земляныя груши, всыпать мелко изрубленной зеленой петрушки, разъ вскипятить

Выдать: $\frac{1}{2}$ —2 ф. земл. грушъ.		$\frac{1}{2}$ —3 стак. сливокъ.
1—2 ложки масла,		Зеленой петрушки.
1—2 ложки муки,		

597) **Земляныя груши фаршированныя.** Очистить, вымыть, срезать сверху ломтикъ, выбрать осторожно середину, изрубить ее мелко, поджарить съ ложкою масла, прибавить мелко изрубленной жареной телятины или почекъ, немного говяжьего жира или мозговъ изъ костей, натертую и въ маслѣ поджаренную булку, 2 рубленныя яйца, соли, немного перцу, ложки 2 сметаны, смѣшать все вмѣстѣ. Нафаршировать этияъ груши, накрыть срезаннымъ ломтикомъ, обвязать ниточкою, уложить въ кастрюлю одну при другой, налить бульономъ или водою, сварить до мягкости. Передъ отпускомъ снять нитки; подавая, облить соусомъ, въ которомъ варились.

598) **Земляныя груши съ польскимъ соусомъ т. е. съ масломъ и сухарями.** Очистить, нарезать ломтиками, сварить въ бульонѣ или въ водѣ съ ложкою масла до мягкости; подавая выложить на блюдо, облить масломъ, поджареннымъ съ сухарями № 442.

599) **Земляныя груши съ сабаіономъ.** Очистить ихъ, какъ можно лучше, бросая тотчасъ въ холодную воду съ уксуомъ, перемыть, сварить въ посоленной водѣ, въ которую влить также немного уксуса и положить $\frac{1}{2}$ ложки муки, размѣшанной съ $\frac{1}{2}$ ложкою масла; подавая выложить на блюдо, обложенное рантомъ изъ тѣста; облить сабаіономъ.

Воды: 3 фун. землян. грушъ, уксусу.		$\frac{1}{2}$ лож. муки. соли.
$\frac{1}{2}$ лож. масла.		На сабаіонъ № 490.

600) **Земляныя груши въ клярѣ.** Очистить и сварить земляныя груши, какъ сказано выше № 599. Каждую грушу, взявъ иголкою, обмакивать въ кляръ и жарить въ фритюрѣ, сложить на блюдо, подать отдѣльно сабаіонъ.

Воды: 3 фун. земляныхъ грушъ.		$\frac{1}{2}$ ложки муки.
Уксусу или лимоннаго сока.		На кляръ № 298—301.
$\frac{1}{2}$ ложки масла.		На сабаіонъ 490.

Картофель.

Примѣчаніе. Его варять очищеннымъ и въ мундирѣ, жарять, тушать, фаршируютъ; кладется въ бульонъ, которому придаетъ сладость и вкусъ. Изъ него готовится супъ пюре, салатъ къ жаркому, соусъ-пюре, пудингъ, котлеты, крокеты, форшмакъ. Подается запеченымъ съ селедкою и ветчиною. Пекутъ оладьи, какъ изъ сыраго, такъ и изъ варенаго картофеля.

Кромѣ кушаньевъ изъ картофеля готовятъ крахмалъ, патоку, спиртъ, водку и онъ же идетъ на откармливаніе скота.

а). Жарится также на разныя манеры, то въ маслѣ, то въ фритюрѣ, то сырымъ, то разварнымъ уже, то цѣльными, то ломтиками, то на манеръ лапши.

б). Лучшимъ сортомъ считается круглый или удлиненыя, бѣлаго цвѣта. Круглый синеватый—грубѣе, хотя мучнистѣе. Оба эти сорта не одинаково варятся. Бѣлый картофель, при варкѣ, слѣдуетъ вымыть въ тепловатой водѣ, опустить въ кипятокъ и поставить на сильный огонь, а синий—нужно варить медленно, но равномерно.

в). Самая питательная часть картофеля—это подъ самую кожицу, поэтому картофель не слѣдуетъ чистить ножомъ, а лучше всего его варить съ кожицею, такъ какъ она легко снимается, что также экономичнѣе, потому что менѣе уменьшается въ вѣсѣ. Вообще при варкѣ картофеля въ водѣ, онъ теряетъ въ вѣсѣ нечищенный 3 процента, а очищенный 14 процентовъ. Но съ другой стороны, вареный съ кожицею терять чистый цвѣтъ, а поэтому, по большей части, его чистятъ сырымъ.

г). Очищая тотчасъ надо бросать въ воду, потому что иначе почернѣетъ.

д). Каждый сортъ очищеннаго картофеля вкуснѣе, если, вскипятить его въ первой водѣ, слить ее и налить свѣжей.

е). Старый картофель надо очищать съ вечера и держать ночь въ водѣ. Когда сварится, воду сливаютъ, горшокъ покрываютъ крышкою, встряхиваютъ, крышку снимаютъ, чтобы дать выйти пару, опять закрываютъ, опять встряхиваютъ и это продолжаютъ до тѣхъ поръ, пока картофель совершенно не просохнетъ.

е). Свежий своевременный картофель, только что вынутый изъ земли, самый вкусный. Очень же молодой и маленькій не такъ вкусенъ, вреденъ и дорогъ, такъ какъ продается фунтами.

ж). Мороженный вреденъ для желудка.

601) Самый молодой картофель, выкапываемый въ маѣ и июнѣ мѣсяцахъ не чистятъ, а только промываютъ и затѣмъ обтираютъ грубою чистою тканью, посыпая ее солью, такъ какъ и этого достаточно, чтобы снять съ него совсѣмъ тонкую еще кожицу. А такъ какъ онъ и безъ того заключаетъ въ себѣ много водянистыхъ частицъ, то его не надо варить въ водѣ, а передъ самымъ употребленіемъ, очистивъ его отъ кожицы, всыпать въ кастрюлю, положить ложку свѣжаго масла, немного зеленой, мелко изрубленной петрушки, посадить, накрыть крышкою, поставить кастрюлю съ картофелемъ на плиту въ другую кастрюлю или сотейникъ съ кипящею водою, тушить подъ крышкою отъ 20 до 30 минутъ, смотря по количеству. Подавая, посыпать зеленью. По желанію можно иногда прибавить сметаны, разъ только вскипятить или съ нею запечь.

Точно также можно варить и старый картофель.

602) Картофель печеный. Старый картофель чисто обмыть, мокрый осыпать солью, испечь въ золѣ русской печи или въ духовой печи, чаще переворачивая, чтобы не пригорѣлъ; печется около часа, не менѣе. Подается къ завтраку.

Отдѣльно соль и масло. Выдать картофелю отъ $\frac{1}{2}$ до 1 осьмушки, смотря потому сколько подается къ завтраку кушанье.

603) Картофель въ мундирѣ. Вымыть $\frac{1}{2}$ или осьмушку картофеля. Не очищая шелухи, положить въ кастрюлю, налить воды, чтобы едва покрыло. Сперва поставить на большой огонь; когда хорошо вскипитъ, переставить на медленный. Варится около 20 минутъ, смотря по величинѣ картофеля; считается готовымъ, когда можно легко проколоть его вилкою, тогда слить воду, горячій очистить отъ кожицы, положить на салфетку, покрыть ею, подавать. Подается также соль и сливочное или хорошее столовое масло.

604) Картофель разварной — очищенный. Чтобы онъ былъ рассыпчатымъ, надо его очистить отъ кожицы, опуская тотчасъ въ холодную воду, чтобы не почернѣлъ, перемыть, опустить въ холодную воду безъ соли. Когда разъ вскипитъ, всыпать соли (на 3 стак. воды полную ложечку), варить около 20 минутъ, пока не сдѣлается мягкимъ, смотрѣть, чтобы не переварился, слить воду, накрыть крышкою, потряхивая; дать постоять съ $\frac{1}{4}$ часа. Какъ только паръ перестанетъ выходить изъ кастрюли, пересыпать картофель въ приготовленный соусъ, разъ вскипятить въ немъ или переложить картофель тотчасъ на горячее блюдо, накрыть горячею салфеткою, чтобы картофель не простылъ.

Если картофель подается, какъ единственное и самостоятельное блюдо, то на 6—8 человекъ надо взять его 3 ф. т. е. побольше $\frac{1}{2}$ осьмушки. Если при другихъ кушаньяхъ, то довольно и $1\frac{1}{2}$ фунта.

Такъ сваренный картофель подается:

605) Со сливочнымъ или столовымъ масломъ.

606) Или подать къ нему масло изъ сарделекъ № 397.

607) Или кислосладкій соусъ № 415.

608) Или соусъ изъ шампиньоновъ № 435.

609) Или соусъ изъ икры № 429.

610) Съ масломъ и зеленою петрушкою, т. е. подавая, облить картофель растопленнымъ масломъ, посыпать мелко изрубленную зеленую петрушкою. Такой картофель подается отдѣльно къ завтраку, а также къ разварнымъ рыбахъ, къ разварной говядинѣ и къ жаркимъ изъ говядины, телятины, баранины и свинины.

611) **Со сметаню, укропомъ или зеленымъ лукомъ.** Когда картофель сварится, распустить въ кастрюлѣ ложку масла, всыпать картофель, потрясти сотейникъ, чтобы картофель покрылся масломъ, облить его стаканомъ самой свѣжей, сметаны, разъ вскипятить, на горячее посыпать мелко изрубленный укропъ или зеленый лукъ. Тотчасъ перелить на небольшое, глубокое блюдо, подать.

612) **Съ масломъ и рубленными яйцами.** $\frac{1}{4}$ фун. масла распустить, всыпать 3—4 крутыя, мелко изрубленные яйца, можно подлить ложки двѣ сливокъ, бульона или ухи. Такой картофель подается къ завтраку или къ разварной рыбѣ.

613) **Съ польскимъ соусомъ.** Сваривъ картофель № 604 переложить на небольшое блюдо, облить масломъ съ поджаренною въ немъ тертою булкою, № 442.

614) **Съ молочнымъ соусомъ.** $1\frac{1}{2}$ ложки муки поджарить съ $\frac{1}{2}$ мелко изрубленную луковицу въ ложкѣ масла, развести 4 стаканами молока, положить, кто хочетъ 3—4 отдѣльно сваренные и мелко изрубленные сушеные грибка, посолить, прокипятить хорошенько. Сварить въ мундирѣ картофель, очистить его, нарѣзать ломтиками, всыпать его въ соусъ, накрыть крышкою, вскипятить раза 2—3. Подавая къ завтраку, всыпать зеленой петрушки.

Выдать 3 ф. картофеля.		$1\frac{1}{2}$ ложки муки,
4 стак. молока,		$\frac{1}{2}$ луковицы.
(3—4 сушеные грибка.)		Ложку масла, зеленую петрушку.

615) **Разварной картофель съ грибнымъ соусомъ.** $\frac{1}{8}$ ф. сушеныхъ грибовъ, сварить съ луковицею, солью и пучкомъ зелени, мелко изрубить; ложку муки, $\frac{1}{2}$ —1 мелко изрубленную луковицу поджарить въ ложкѣ масла, влить стаканъ грибного бульона, прокипятить.

Сварить отдѣльно въ мундирѣ $1\frac{1}{2}$ или 3 ф. картофеля, очистить его, нарѣзать кружечками, опустить въ приготовленный соусъ, развести его по вкусу грибнымъ бульономъ съ кипяченою водою или бульономъ, вскипятить, всыпать зеленой петрушки, подавать отдѣльно къ завтраку въ небольшомъ, глубокомъ блюдѣ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ —3 ф. картофеля.		$1\frac{1}{2}$ ложки муки,
$\frac{1}{8}$ ф. суш. грибовъ.		$\frac{1}{4}$ —1 луковицу,
Пучекъ зелени и 1 луковицу.		ложку масла, зелени.

616) **Разварной картофель съ бульоннымъ соусомъ.** Сварить картофель, какъ сказ. въ № 604, слить воду, положить въ картофель ложку масла, ложку рубленной зелени петрушки и укропа, влить стакава два жирнаго бульона, накрыть крышкою, хорошенько потрясти, слегка прокипятить, подать къ разварной говядинѣ.

617) **Разварной картофель съ соусомъ изъ соленыхъ огурцовъ.** 4 соленые огурца очистить отъ кожицы, нарѣзать продолговатыми кусочками. Ложку муки поджарить въ ложкѣ масла, всыпать зеленой петрушки, развести 3 стак. грибнаго бульона, свареннаго изъ 3—4 сушеныхъ грибовъ, пучка зелени, 1 луковицы и срѣзаной кожицы съ огурцовъ, прокипятить. Можно по вкусу прибавить еще огуречнаго рассола, влить немного жженога сахара. Всыпать отварной картофель, нашинкованные грибы и самые огурцы, вскипятить, подавать.

Выдать 4 огурца съ рассоломъ,		Ложку муки,
$1\frac{1}{2}$ ф. картофеля, 1 луковицу.		Ложку масла,
3—4 суш. грибка, пучекъ зел.		Зелень.

618) **Картофель съ молочнымъ соусомъ.** $\frac{1}{2}$ мелко изрубленной луковицы поджарить съ $\frac{1}{2}$ ложкою масла, всыпать $\frac{1}{2}$ ложки муки, развести $1\frac{1}{2}$ стак. молока, размѣшать, прокипятить, процѣдить, всыпать сваренный, очищенный,

ломтиками наръзанный картофель, размѣшать, посолить, накрыть крышкой, вскипятить; подавая всыпать зеленой петрушки и укропа.

619) Картофель запеченый съ селедкой или съ сардинками. Сваренный очищенный картофель № 604, наръзать ломтиками. Вымоченныя двѣ селедки очистить отъ костей, мелко изрубить. Поджарить 1 мелко изрубленную луковицу въ 1 ложкѣ масла, смѣшать съ селедкой. Смазать сотейникъ $\frac{1}{2}$ ложкою масла, положить рядами картофель и селедку съ лукомъ, посыпая немного толченныя англійскимъ и простымъ перцемъ, сверху посыпать тертою булкою, облить одною ложкою масла, поджареннаго съ одною луковицею, или 1 стаканомъ сметаны съ 2 желтками, вставить въ печь.

Выдать: $\frac{3}{4}$ гарнца картофеля, 2 селедки.	$\frac{3}{8}$ ф. масла и 2 луковицы, или:
8—4 англ. и 8—4 зер. простаго перца,	
8 ложки тертой булки.	

620) Картофель запеченый со сметаню. $\frac{1}{2}$ луковицы поджарить въ 1 ложкѣ масла, смѣшать съ разварнымъ картофелемъ № 604, облить 1 $\frac{1}{2}$ ст. сметаны съ 3 желтками, осыпать двумя ложками сыра и сухарями, скропить масломъ и въ печь, чтобы подрумянилось.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ —2 ф. картоф., $\frac{1}{2}$ луковицы.	2 ложки сыра, 3 желтка,
$1\frac{1}{2}$ лож. масла, $1\frac{1}{2}$ ст. сметаны.	

621) Картофель запеченый со сметаню др. ман. Сваренный въ соленой водѣ и очищенный отъ кожицы картофель мелко изрубить, поджарить въ масле. Потомъ прибавить сметаны, поставить въ духовую печь на 10—15 минутъ, переложить въ гладкую форму, смазанную масломъ, осыпать сухарями, запечь въ духовой печи. Когда картофель будетъ отставать отъ краевъ, выложить на блюдо, подать, или какъ самостоятельное блюдо къ вавтраку, или къ жаркому—къ обѣду.

622) Пудингъ картофельный съ ветчиною. $\frac{1}{4}$ ф. масла растереть добѣла, вбить 3 яйца и 3 желтка, положить туда же $1\frac{1}{2}$ ф. варенаго протертаго картофеля и $\frac{1}{2}$ фунта мелко наръзанной ветчины, размѣшать хорошенько, сложить въ форму, намазанную $\frac{1}{2}$ ложкою масла, поставить въ печь. Когда пудингъ будетъ готовъ, выложить на блюдо, осыпать сыромъ, облить горячимъ масломъ.

Выдать: $2\frac{1}{2}$ ложки масла, 6 яицъ.	$\frac{1}{2}$ фун. ветчины. $\frac{1}{8}$ фунта сыра.
$1\frac{1}{2}$ ф. картофеля.	

623) Картофель разварной къ жареной говядинѣ. $1\frac{1}{2}$ фун. картофеля отварить въ соленой водѣ до половины готовности, очистить, положить въ кастрюлю или на противень, къ жаркому—говядинѣ, телятинѣ, баранинѣ, дать ей обжариться въ ихъ соку, подавать.

624) Картофель подъ бешемелемъ. Картофель вымыть, отварить, очистить, наръзать ломтиками. Жестяную или серебрянную кастрюлю вымазать масломъ, положить рядъ картофеля, сверху кусочки масла, обсыпать тертымъ сыромъ, потомъ опять рядъ картофеля, масло и сыр; залить бешемелемъ, т. е. $\frac{1}{8}$ фунта масла размѣшать съ $\frac{1}{2}$ стак. муки, развести 2 стаканами молока, прокипятить хорошенько, посолить, вбить два яйца, положить кто любить, зелени, залить картофель, поставить въ печь, чтобы запеклось.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. картофеля, $\frac{1}{8}$ фун. масла.	2 яйца, зелени, $\frac{1}{4}$ фунта сыра.
$\frac{1}{2}$ стак. муки, 2 стак. молока.	

Можно положить въ картофель $\frac{1}{2}$ фун. тонкими ломтиками наръзанной ветчины.

625) Картофель запеченый. Очистить картофель, обмыть, сварить въ соленой водѣ; когда будетъ мягокъ, слить воду, картофель въ той же кастрюлкѣ тотчасъ размять деревяною толкушкою, пока онъ не остылъ; посолить, положить полную ложку масла, мѣшать, чтобы побѣлѣло, влить 1—1½ стак. молока, размѣшать, положить 2—3 желтка или 1 яйцо, размѣшать, переложить въ сотейникъ, вымазанный масломъ, смазать сверху масломъ, осыпать сухарями, испечь въ горячей печи. Подать къ жаркому или лучше къ завтраку.

Выдать: 1½ фун. картофеля, 1—3 яйца. | 1½ ложки масла, 1—1½ стак. молока.

626) Жареный картофель. Очистить сырой картофель, бросая его въ холодную воду, перемыть, обтереть до суха, нарѣзать ломтиками. Распустить на глубокой сковородкѣ ¼ фунта масла, но лучше ½ фунта фритюра. Когда закипитъ, всыпать картофель, жарить на большомъ огнѣ, потряхивая сковородку, минутъ 20. Когда картофель подрумянится, тогда только посолить его, вынуть дуршлаковою ложкою, на пропускную бумагу, положенную на сито, по желанію, скропить лимоннымъ сокомъ.

Его жарятъ также въ фритюрѣ, нашинковавъ его какъ лапшу, или нарѣзывая его къ биштексу ровными шариками посредствомъ приспособленной для этого машинки. Жаритъ минутъ 10—15.

Изъ экономіи, чтобы вышло меньше масла, можно картофель сперва очистить отъ шелухи, сварить въ посоленной водѣ, откинуть на рѣшето, остудить, нарѣзать ломтиками, затѣмъ уже опустить въ кипящее масло или фритюръ, подрумянить, посолить, огарнировать имъ жаркое, посыпавъ картофель зеленою петрушкою.

Жареный картофель подается къ биштексу, къ котлетамъ, къ жаренымъ рыбамъ и къ мяснымъ жаркимъ вообще. На 6—8 человекъ достаточно 1½ ф. картофеля.

627) Картофельное пюре. Приготовляя его надо взять полтора фунта непременно стараго картофеля, очистить его, опустить въ холодную воду, перемыть. Вскипятить въ кастрюлѣ свѣжей посоленной воды, беря на каждые три стакана воды по 1 чайной ложкѣ соли; отъ минуты закипанія варить минутъ 20, слить до суха воду, горячій картофель тотчасъ размять ложкою, а еще лучше протереть сквозъ сито или пропустить сквозъ терку-меленку. Положить въ него кусокъ масла съ ⅙ ф. выбить на плитѣ лопаточкой, потомъ влить въ горячее пюре, по немногу, ½ стакана горячаго, цѣльнаго молока или жидкихъ сливокъ, выбить пюре лопаточкой. Пюре должно быть на столько густо, чтобы держалось на лопаточкѣ, не стекая, подогрѣть до самаго горячаго состоянія. Хотя въ пюре изъ мучнистыхъ овощей и не владется вообще муки, но картофельное пюре не мѣшаетъ подправить ½ ложкою поджаренной муки, № 390.

Это картофельное пюре подается:

Съ польскимъ соусомъ, № 442, т. е. съ поджареною въ маслѣ булкою.

Съ поджареннымъ шпикомъ, къ котлетамъ, къ сосискамъ, къ солонинѣ, языку, къ рябцамъ и пр. дичи, къ ветчинѣ, зразямъ, къ жаркому—говядинѣ, къ буженинѣ,

628) Картофельные крокеты, какъ гарниръ къ жаркому. 1½ фун. сыраго картофеля очистить, вымыть, положить въ кастрюлку, налить холодною водою, чтобы покрыло, всыпать полную чайную ложечку соли. Отъ минуты закипанія, варить минутъ 20, слить воду до чиста; протереть горячимъ, положить 2-3 желтка и 2-3 чайныя ложечки картофельной муки, размѣшать хорошенько, посолить по вкусу. Положить на доску съ ¼ фунта муки, выложить изъ кастрюли пюре, умять его, сгладить какъ тѣсто, нарѣзать маленькими ровными кусочками, скатать изъ нихъ шарики, величиною въ мелкую картофель, обвалявая каждый шарикъ въ просѣянныхъ

сухаряхъ. Или раскатать длинный валикъ, обкатывая его въ черствомъ бѣломъ хлѣбѣ или въ мукѣ, нарѣзать кусочками въ полтора вершка длиною. Эти крокеты надо тотчасъ же поджаривать на самой широкой сковородѣ, въ свѣжемъ фритюрѣ, въ продолженіи какихъ нибудь 10 минутъ, кладя крокеты на сковороду дурхшлаговой ложкою въ одинъ только рядъ, иначе будутъ раздавлены. Фритюра не должно быть очень много. Переворачивал ихъ, потряхивать сковородку, чтобы со всѣхъ сторонъ поджарились.

629) Салатъ изъ картофеля съ крессъ салатомъ. Сварить штукъ 10 картофеля, откинуть на дурхшлагъ, перелить холодною водою, остудить, разрѣзать каждую штуку ломтиками, переложить въ салатникъ, прибавить одну луковицу, нарѣзанную также самыми тонкими ломтиками и корзиночку зеленого крессъ салата, зелень котораго надо обрѣзать и обмыть. Ложку прованскаго масла, $1\frac{1}{2}$ ложки уксуса, 5 зеренъ простого толченнаго перца и $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, размѣшать смѣшать съ салатомъ. Подавать къ мяснымъ и рыбнымъ жаркимъ.

630) Картофельныя котлеты. Вымыть картофель, опустить въ холодную воду, сварить, очистить, тотчасъ размять, протереть сквозь дурхшлагъ, положить $\frac{1}{2}$ ложки масла, 2 яйца, всыпать $\frac{1}{4}$ стак. муки, положить (немного сахара) соли, сдѣлать котлеты, смазать каждую яйцомъ, обсыпать сухарями и жарить въ маслѣ. Соусъ къ нимъ грибной № 426 и молочный № 444 или 423.

Выдать: Осьмушку картофеля.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла.
2 яйца $\frac{1}{4}$ стак. муки.

(1—3 куска сахара) 1 яйцо.
4—5 сухарей, $\frac{1}{4}$ фун. масла, соли.

Такія котлеты дѣлаются и постныя.

631) Картофель фаршированный грибами. Изрубить мелко очищенные и отваренные боровики, свѣжіе или сушеные. Въ ложкѣ масла поджарить 2 мелко изрубленные порея, смѣшать съ грибами, положить $\frac{1}{2}$ франц. тертаго бѣлаго хлѣба, 1 яйцо, размѣшать хорошенько.

Взять очищеннаго и вымытаго сыраго картофеля, срѣзать верхушки, вырѣзать осторожно середину, наполнить приготовленную массою, накрыть срѣзанною верхушкою, уложить въ кастрюлю, облить $\frac{1}{2}$ стак. растопленнаго масла, стаканомъ бульона, пополамъ съ грибнымъ, накрыть крышкою, варить до мягкости.

Выдать: 2½ шт крупнаго картофеля.
 $\frac{1}{8}$ ф. суш. гриб. или $\frac{1}{2}$ тарел.
свѣжихъ.
 $\frac{1}{2}$ франц. бѣлаго хлѣба.

1 яйцо, $\frac{1}{4}$ ф. масла.
2—3 зерна англійскаго перца.
2 порея.

632) Фаршированный картофель. Отобрать крупный картофель, сварить его въ соленой водѣ, но не до готовности, очистить его, вынуть середину. Вынутую мякоть растереть, протереть сквозь сито, прибавить къ ней 3 яйца, $1\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, $\frac{1}{8}$ фунта масла, перцу, соли, муш. орѣху. смѣшать все вмѣстѣ, прибавивъ черствой тертой булки, чтобъ было густо, какъ тѣсто; нафаршировать картофель, смазать сверху масломъ, осыпать сухарями или сыромъ, печь съ полчаса, чтобы поджаринить, чаще смазывал его масломъ; подавать отдѣльно или гарнировать ими котлеты изъ говядины.

Выдать: Осьмушку картофеля, 3 яйца.
 $1\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, $\frac{1}{8}$ ф. масла.

Сухарей или черствой булки.
Перцу, соли, мушк. орѣху.

633) Картофель фаршированный. Вымыть крупный картофель, осыпать солью, испечь до половины готовности, надрѣзать верхушки, вынуть внутренность, половину ея смѣшать со сливочнымъ масломъ, съ самыми густыми сливками

и немного сахара, нафаршировать картофель, прикрыть верхушкой, сложить на сотейникъ, поставить въ духовую печь.

Выдать: 24 шт крупнаго картофеля. $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ.
2 ложки сливочнаго масла. | 2—3 куска сахара, соли.

634) Картофель фаршированный кильнами. Отобрать самаго крупнаго картофеля, очистить его, сварить до половины готовности, выпутъ середину, наполнить ее слѣд. массою; взять вынутаго изъ середины картофеля, растереть его, положить сваренныхъ въ бульонѣ сморчковъ, нѣсколько мелко изрубленныхъ килекъ, смѣшать, нафаршировать картофель, смазать яйцомъ, обсыпать сухарями, и поджарить въ маслѣ на сковородѣ; подавать съ соусомъ, приготовленнымъ изъ муки, масла, лимоннаго сока, мушкат. орѣха, бульона и немного сметаны.

Выдать: 12—18 шт. крупнаго картофеля. *На соусъ.*
6 сморчковъ, 12 килекъ. | $\frac{1}{2}$ стак. муки, $\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{2}$ стак. сметаны.
2 яйца, 2—3 су. ар. $\frac{1}{4}$ ф. масла. | $\frac{1}{4}$ лимона, ложку масла, мушк. орѣха.

635) Картофель фаршированный пармезаномъ. Приготовить, какъ сказано въ № 634, выбрать внутренность, размять ее съ хорошимъ масломъ и на каждую картофеленку положить по чайной ложечкѣ тертаго пармезана, накрыть верхушками, поставить въ духовую печь; подавать горячимъ.

636) Картофель фаршированный мяснымъ фаршемъ. 18—24 штукъ крупнаго картофеля перемыть, очистить хорошенько, срѣзать немного снизу, чтобы могли стоять, срѣзать верхушки, внутренность вынуть осторожно ножомъ, чтобы не прорѣзать стѣнокъ, опустить въ соленую холодную воду, чтобы разъ — другой вскипѣли, вынуть осторожно дуршлаговою ложкою, остудить, обвалить въ яйцѣ и сухаряхъ. Нафаршировать слѣд. фаршемъ: $\frac{1}{2}$ фунта сырой, вареной или жареной телятины или говядины изрубить очень мелко, поджарить слегка въ $\frac{1}{2}$ ложкѣ масла, положить 5—6 изжаренныхъ сморчковъ, $\frac{1}{4}$ стак. свѣжей сметаны, ложки двѣ бульона, соли, перцу, 3—4 истолченныхъ сухаря, прокипятить все вмѣстѣ, нафаршировать картофель, накрыть срѣзанною верхушкою, поставить въ печь, на смазанномъ масломъ сотейникѣ, скропивъ сверху масломъ.

Когда испекутся, можно снять крышечки и сперхъ каждой картофелины положить пополамъ разрезанныхъ, сваренныхъ, раковыхъ шеекъ, посыпать зеленью; подавать, по большей части на завтракъ. Подавая облить соусомъ изъ шампиньоновъ № 435, или соусомъ со сметаною № 423.

Выдать: 18—24 шт. кр. карт. $\frac{1}{2}$ ф. мяса. (Шт. 24 раков. шеекъ), зелени.
 $\frac{1}{4}$ фун. масла, $\frac{1}{4}$ стак. сметаны. | На соусъ № 435 или 423.
5—6 сморчковъ, 3—4 сухаря.

637) Картофель фаршированный картофельною массою. Крупный картофель очистить, вымыть, чисто обтереть и испечь, срѣзать верхушки, выбрать осторожно середину; одну луковицу поджарить въ $1\frac{1}{2}$ ложкахъ масла, смѣшать съ картофельною массою, посолить, положить перцу, нафаршировать картофель, поставить въ печь, на намазанномъ масломъ желѣзномъ листѣ. Подавая, можно облить соусомъ: распустить ложку масла, всыпать $\frac{1}{2}$ ложки муки, развести $1\frac{1}{2}$ стак. сметаны, всыпать соли, мушкатнаго орѣха, вскипятить:

Выдать: 12—18 шт. крупн. картофеля. *На соусъ*
1 луковицу. | 1 ложку масла, $\frac{1}{2}$ ложки муки.
 $1\frac{1}{2}$ ложки масла, соли, перцу. | $1\frac{1}{2}$ стак. сметаны, мушкатнаго орѣха.

638) Форшманъ изъ картофеля. 2 шотландскія седелки вымочить въ водѣ или лучше въ молокѣ, снять кожицу, вынуть кости, мелко изрубить; положить къ ней мелко изрубленную луковицу, поджаренную въ ложкѣ масла, $\frac{3}{4}$ стакана сметаны, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ французской будки, намоченной и выжатой, 1 на теркѣ на-

тертое сырое яблоко, сваренного и рестертаго картофеля 1 полный стакачь, простаго и англійскаго перцу, мушкатнаго орѣху, смѣшать, сложить въ жестяную или серебряную кастрюльку, намазанную масломъ и посыпанную сухарями, и въ печь на $\frac{3}{4}$ часа. Подавать въ той же кастрюлькѣ.

Видать: 2 шотл. селедки, $\frac{1}{2}$ франц. булки.		1 большое яблоко, 1 луковицу.
$\frac{3}{4}$ ст. сметаны, $1\frac{1}{2}$ ложки масла.		6—8 шт. картофеля.
8—4 зер. прост. 3—4 зер. англ. пер.		Мушкати. орѣху, 2 яйца.

639) **Винигретъ изъ картофеля и селедки.** Отварить $\frac{1}{2}$ гарнца картофеля, нарѣзать его тонкими ломтиками. 2 очищенныя и вымытыя селедки, 2 луковицы мелко изрубить; 2—4 круто сваренныя желтка растереть до гладкости съ двумя ложками прованскаго масла, 2 чайными ложечками готовой горчицы, положить: перцу, 1 ложку вапарцовъ, ложку уксуса эстрагона и ложки 2 хлѣбнаго уксуса, размѣшать съ мелко изрубленнымъ картофелемъ, подавать.

640) **Винигретъ другимъ манеромъ.** Сварить штукъ 15 картофеля, испечь 3 штуки свеклы; нарѣзать все это ломтиками, положить $\frac{1}{2}$ фунта бѣлой отварной фасоли, соли, немного перцу, 3 ложки прованскаго масла, 2 ложки уксуса, рубленой зелени, размѣшать. Такой винигретъ подается иногда и вмѣсто салата, къ разварной говядинѣ.

641) **Салатъ изъ картофеля.** Къ разварной говядинѣ подается еще слѣдующій салатъ изъ картофеля: сварить въ соленомъ кипяткѣ картофель, очистить, нарѣзать ломтиками, смѣшать съ 3 ложками прованскаго масла, 2 ложками уксуса, солью, перцемъ и рубленною зеленью, размѣшать. Подается иногда и вмѣсто салата къ жаркому уткѣ, къ рыбамъ и проч.

ц) Л у к ъ.

Примѣчаніе. Лукъ трехъ сортовъ: рѣпчатый, мелкій лукъ—шарлотъ и лукъ испанскій.

Лукъ рѣпчатый кладется во все бульоны и ши. Изъ него готовится соусъ и соусъ пюре; поджаривается съ масломъ и имъ обливаются разварной картофель, пермишель, лазанки и проч. Изъ га, тируется селедка, подливывается бульонъ.

Его надо очистить отъ шелухи, которою можно также подливывать бульонъ, сваривъ ее въ отдѣльной кастрюлькѣ.

Если подливывать бульонъ, то перерѣзать пополамъ, поджарить его на голой плитѣ. Или накрошивъ его мелко, поджарить въ сливочномъ маслѣ до красна, налить бульономъ, прокипятить, процѣдить. Кто не любитъ луковаго вкуса, то надо лукъ изрубить мелко, завернуть въ тряпочку, вымыть подъ краномъ, выжмая и тогда только поджарить его съ масломъ, положить въ супъ, или облить картофель, пермишель и проч.

Въ котлеты лукъ кладется сырой, тертый на теркѣ.

Въ колдуны кладется печеный.

Крупный лукъ надо выбирать въ супъ и для луковаго пюре, а мелкій для гарнира.

Вообще старый лукъ, очистивъ отъ кожицы и мелко изрубивъ, надо завертывать въ полотенецъ и промывать въ холодной водѣ, подъ краномъ, чтобы удалить, ватхлый запахъ, который нерѣдко замѣчается въ старомъ, лежаломъ лукѣ.

Онъ продается мѣрками, *лукъ же шарлотъ* продается фунтами, употребляется преимущественно къ жаркому баранинѣ, изъ него готовится также соусъ № 419. къ разварной говядинѣ, а гг. вегетарьяны могутъ употреблять его къ рисовымъ и картофельнымъ котлетамъ или просто съ разварнымъ картофелемъ. Его маринуютъ. *Лукъ испанскій* подается въ видѣ салата.

642) **Луковый соусъ къ бараньимъ котлетамъ.** 5 луковиць очистить, нарѣзать ломтиками, опустить въ посоленной кипятокъ, разъ вскипятить, поджарить слегка въ $\frac{1}{2}$ ложкѣ масла, влить 2 стакана бульона, разварить, горячимъ протереть сквозь сито. Въ это пюре влить приготовленный бешмель № 433, посолить, прокипятить, мѣшая до необходимой густоты. Огарнировать имъ бараньи котлеты.

Выдать: 5—6 луковиц т. е. 1½ ф.
½ ложки масла.
2 стак. бульона.

На бешемель:
Ложку масла.
½ стак. муки.
1½ стак. молока или сливокъ.

643) Лукъ фаршированный. Обтереть и опустить, на несколько минут, въ кипятокъ несколько самыхъ крупныхъ луковицъ, не очистивъ шелухи, а только обтереть ихъ. Затѣмъ вынуть, дать остыть, сверху очистить; внутренность вырѣзать острожно острымъ ножикомъ, оставая цѣльную стѣнку; вынутую внутренность мелко изрубить, разварить въ кастрюлѣ съ $\frac{3}{4}$ стак. сливокъ, протереть сквозь сито. Затѣмъ взять $\frac{1}{2}$ фун. филей курицы или $\frac{1}{2}$ фун. мягкой безъ жира баранины, телятины или даже говядины, наскоблить ножомъ или мелко изрубить, истолочь въ ступкѣ, прибавить 2 яйца, $\frac{1}{2}$ чашки сливокъ, соли, немного перца, растопленнаго масла, мушк. орѣха и немного истолченныхъ сухарей, перемѣшать все вмѣстѣ съ лукомъ, нафаршировать луковицы, затѣмъ покрыть ихъ пластинками шпика, перевязать ниточками и уложить въ кастрюлю одну подлѣ другой; налить бульонъ, чтобы едва покрыло, дать вполне увариться. Къ такому луку подается соусъ изъ капарцовъ или сарделекъ № 477.

644) Лукъ въ слоеномъ тѣстѣ. Приготовить слоеное тѣсто, тонко раскатать его, нарѣзать рѣзномъ крупныя четыре угольника, въ середину которыхъ положить по луковицѣ, всѣ 4 конца сверху зашпигать, бока смазать желткомъ, уложить на ситечки, поддержать на льду или въ холодномъ мѣстѣ и тотчасъ въ горячую печь.

Подавать отдѣльно также соусъ изъ сарделекъ № 477.

645) Пюре изъ лука. 1 стаканъ муки, $\frac{1}{4}$ фунта масла, 1 бутылку цѣльнаго молока прокипятить хорошенъко, какъ бешемель. Очистить 10 луковицъ, нарѣзать ломтиками, опустить въ соленый кипятокъ, вскипятить. Откинуть на дурхшлагъ. Влить 2 стакана бульона, разварить до мягкости, протереть сквозь сито. Въ это пюре влить приготовленный бешемель, прокипятить, прибавивъ соли.

646) Лукъ-шарлотъ. Его надо очистить отъ шелухи, опуская его тотчасъ въ холодную воду, положить къ жаркому баранинѣ или говядинѣ, чтобы утушить въ нихъ сову.

647) Салатъ изъ испанскаго лука. Очистить, нарѣзать кружками, на часъ опустить въ уксусъ, посолить, посыпать перцемъ. Когда размякнетъ, облить его соусомъ провансаль № 480, посыпать зеленою петрушкою. Къ этому луку можно прибавлять разварной, ломтиками нарѣзанный картофель.

Морковь.

Примѣчаніе. Лучшая морковь для кушанья—это морковь кресся, потому что у нея прекрасный цвѣтъ и пріятный вкусъ. Въ ней большое количество сахара; она легко переваривается и питательна. Ею подивѣчаютъ желтый бульонъ, кладутъ въ бульонъ съ основными кореньями, употребляютъ ее для гарнира бульона, маюнеза, ростбифа, готовятъ изъ нея супъ пюре, соусъ, оладьи, пудингъ, начинку для пироговъ и шпрожковъ, простое варенье для украшенія тортовъ, подаютъ и поджаренною.

Въ число основныхъ корней для бульона берется старая морковь, для гарнира же бульона и для соуса брать, по возможности молодую—называемую коротелькой. Не слѣдуетъ соскабливать сильно ножомъ верхнюю кожицу, такъ какъ подлѣ нея находится самая ароматическая часть моркови, но лучше, для сохраненія ея перемыть морковь сперва въ холодной водѣ, счищая землю стѣлкою, затѣмъ обмывать, т. е. опустить въ горячую воду, чтобы очистилась отъ земли вся ея неровная поверхность, разъ вскипятить, откинуть на дурхшлагъ, очистить тогда верхнюю кожицу, опустить опять въ свѣжую, холодную воду, но не держать въ ней долго. Далѣе поступить, смотря по назначенію.

Варится для соуса одинъ часъ, молодая—меньше. Молодая морковка или коротель жарится цѣльною, старая—нашинкованною.

648) Соусъ изъ моркови. Очистивъ $1\frac{1}{2}$ или 3 ф. моркови, какъ сказ. въ прим. нашинковать, всыпать въ кастрюльку, налить холодною водою или бульономъ, чтобы только покрыло, положить $\frac{1}{3}$ или $\frac{3}{4}$ чайной ложечки соли, $1\frac{1}{2}$ полныя ложечки сахара, варить полчаса, на маломъ огнѣ, подъ крышкою. Когда будетъ мягка, взять $1\frac{1}{2}$ или 3 ложки масла и $\frac{3}{4}$ или $1\frac{1}{2}$ ложки муки, разбавить отваромъ отъ моркови, размѣшать, прокипятить, влить въ морковь, вскипятить.

Выдать:	На каждый ф. моркови:		По $\frac{1}{2}$ ложки муки.
	По $\frac{1}{4}$ ложечки соли.		По ложкѣ масла.
	По $\frac{1}{2}$ ложечки сахара.		

Подавать къ котлетамъ, къ жаренымъ мозгамъ, къ жаркому говядинѣ, къ разварной говядинѣ, къ жареной печенкѣ, а также съ сухими гренками и крутонами изъ булки, намоченной въ молокѣ и поджаренной.

649) Морковь съ горохомъ, по нѣмцамъ. $1\frac{1}{2}$ ф. моркови обланжирить, какъ сказ. въ прим., нарѣзать маленькими четырехугольными кусочками, сварить, какъ сказ. № 650. — Взять столько же вылущенного молодого, зеленого гороха, всыпать въ отдѣльную кастрюльку, положить ложку масла, съ $\frac{1}{4}$ фунта сырой ветчины, букетъ зеленого лука, петрушки и укропа, налить водою, варить подъ крышкою до мягкости, т. е. около часа времени. Когда горохъ будетъ готовъ, вынуть букетъ и ветчину, прибавить немного масла, стертаго съ $\frac{1}{2}$ ложкою муки, размѣшать, вскипятить, положить по вкусу мелкаго сахара, соли. Выложить и то и другое на глубокое блюдо, обжогить гренками.

Выдать:	$1\frac{1}{2}$ ф. моркови, ложку масла.		$1\frac{1}{2}$ ф. вылушенн. гороха, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. ветч.
	Лож. сахара, $\frac{1}{2}$ чайн. лож. соли.		Ложку масла, $\frac{1}{2}$ ложки муки.
	$\frac{1}{2}$ ложки муки.		Ложечку сахара, $\frac{1}{2}$ ложечки соли.

650) Еще соусъ изъ моркови. Очистить и обланжирить, какъ сказ. въ прим., нашинковать, всыпать въ кастрюльку, налить водою или жидкимъ бульономъ, чтобы едва покрыло, положить на каждый фунтъ по $\frac{1}{2}$ чайной ложечки соли, по 2 чайной ложечки сахара, по $\frac{1}{2}$ ложки масла, варить $\frac{1}{2}$ часа на маломъ огнѣ, подъ крышкою, затѣмъ другіе полчаса варить безъ крышки, чтобы подрумянилась.

Подается ко всѣмъ почти мяснымъ блюдамъ.

Выдать:	$1\frac{1}{2}$ ф. моркови.		3 чайн. лож. сахара.
	$\frac{3}{4}$ чайн. лож. солп.		$\frac{3}{4}$ ложки масла.

Если подать какъ самостоятельное блюдо, огарнированное одними гренками, то увеличить пропорцію вдвое.

651) Коротель т. е. молодая морковь. $1\frac{1}{2}$ ф. коротели обравнять, очистить, разъ вскипятить, откинуть на дуршлагъ, переложить въ кастрюлю, налить водою или легкимъ бульономъ, чтобы едва покрыло, положить, по вкусу, соли и сахару, ложку сливочнаго масла, сварить до мягкости.

За пять минутъ до отпуса, можно, для разнообразія, или прибавить иногда сливочнаго масла и рубленой зелени петрушки, или влить рюмку или двѣ малаги, вскипятить подъ крышкою.

Или подправить соусъ $\frac{1}{2}$ ложкою муки, растертою съ $\frac{1}{2}$ ложкою масла, вскипятить.

Или въ сваренную коротель положить молочный готовый уже бешемель № 433, разъ вскипятить.

Какъ старая морковь, такъ и коротель подаются къ котлетамъ изъ говядины, телятины и курицы, къ разварной и жареной говядинѣ, къ жареной печенкѣ, къ жаренымъ сосискамъ и пр.

652) Морковь со сметаной запеченая. Очищенную, вымытую морковь нашинковать стакана три, посыпать 3 чайными ложечками сахара и ($1\frac{1}{2}$ ложечками мелкого инбиря), размешать хорошенько, дать постоять, чтобы морковь чуть-чуть пустила изъ себя сокъ. Затѣмъ распустить въ кастрюлѣ $\frac{1}{4}$ фунта чухонскаго масла, поджарить въ немъ морковь до-красна, мѣшал, чтобы не пригорѣло, переложить на сотейникъ, залить свѣжею сметаной, чтобы едва покрыло, вставить въ печь за полчаса до обѣда; подавать или отдѣльно или съ телячьими котлетами.

653) Морковь, рѣпа, картофель и капуста съ молочнымъ бешелемъ. Подается въ 4-мѣстномъ салатникѣ или на блюдѣ, раздѣленномъ тѣстомъ, на 4 части, а именно: взять 1 яйцо, 1 ложку воды и столько муки, чтобы тѣсто было совершенно крутое, раскатать длинную полосу, отрѣзать двѣ полоски, одинъ край красиво вырѣзывать; положить на блюдо крестъ на крестъ, помазать яйцомъ, и поставить въ печь подрумяниться, послѣ чего вынуть и разложить приготовленные соусы, по отдѣленіямъ.

Положенное крестъ на-крестъ тѣсто, приготовленное по величинѣ блюда, лучше всего исечь сперва на листы, а потомъ уже осторожно переложить на блюдо.

Всѣ овощи нарѣзать небольшими кусочками, отварить каждую овощъ отдѣльно въ водѣ съ солью, слить воду. За 5 минутъ до отпуски, всыпать ихъ въ приготовленный молочный бешемель, разъ вскипятить.

Выдать: 1 ст. нарѣзанной моркови.		1 фунтъ картофеля, нарѣзаннаго
1 ст. нарѣзанной рѣпы.		ломтиками
1 маленький кочанъ капусты,		$1\frac{1}{2}$ ложки масла, бульону.
разрѣзанный на части.		На бешемель № 433.

654) Пюре изъ моркови. 3 ф. моркови вымыть, разъ вскипятить, откинуть на дуршлагъ, вычислить, нарѣзать кусочками, налить водою или бульономъ, чтобы едва покрыло, положить $\frac{1}{2}$ ложки масла, разварить до мягкости, горячую протереть сквозь дуршлагъ. Влить бешемель № 433, прокипятить, до необходимой густоты, выбить лопаточкой.

Выдать: 3 ф. моркови $\frac{1}{2}$ ф. масла.		$1\frac{1}{2}$ стак. сливокъ или молока.
$\frac{1}{2}$ ст. муки.		

подавая огарнировать гренками. Если же подать съ котлетами, рулетомъ или жареною говядиною, то достаточно половины пропорціи.

655) Морковь съ польскимъ соусомъ. Сварить морковь въ бульонѣ, какъ сказано выше № 648, до половины готовности, положить распущенное масло, тушить до готовности, мѣшая, чтобы не пригорѣло. Подавая, облить масломъ съ поджаренною въ немъ бульою т. е. польскимъ соусомъ № 442.

Выдать: 2—3 ф. моркови.		Ложку масла, черствую булку.
--------------------------------	--	------------------------------

Подается къ разварной и жареной говядинѣ, цыплятамъ, къ телячьимъ котлетамъ, къ печенкѣ.

656) Жареная морковь. Очистить, разъ вскипятить, перемять, опустить въ легко посоленную воду, или бульонъ; сварить почти до готовности, откинуть на дуршлагъ молодую оставить цѣльною, старую нарѣзать продолговатыми кусочками или даже нашинковать, положить въ кастрюльку, на горячее распущенное масло, осыпать немного сахаромъ, поджарить. Подавать ко всѣмъ почти мяснымъ кушаньямъ, въ томъ числѣ и къ ростбифу.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. моркови. 1—2 лож. масла.		2—3 ложки сахара.
---	--	-------------------

657) Пудингъ изъ моркови. Взять сырой моркови, натереть ее на теркѣ 4 стакана, выжать сокъ совершенно до капли, положить въ морковь $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф.

чухонскаго масла, поджарить ее такъ, чтобы сдѣлалась коричневаго цвѣта; тогда кастрюльку снять съ огня, поставить на ледъ и бить морковь лопаточкой, пока она не побѣлѣетъ, тогда положить въ нее 3 желтка и вмѣстѣ опять выбить хорошенько, положить $\frac{1}{2}$ чашки сахара, просѣянной корицы 2—3 чайныя ложечки и 5 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать хорошенько, сложить въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями, варить на парѣ цѣлый часъ; выложить на блюдо, облить сабаіономъ; этотъ пудингъ очень вкусенъ и трудно догадаться, что онъ сдѣланъ изъ моркови. Облить сливочнымъ масломъ или соусомъ № 445.

Выдать: Моркови, 5 яиць. | $\frac{1}{4}$ ст. сахара, 2—3 чайн. лож. корицы,
 $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. чухонскаго масла. | Еще масла или на соусъ.

658) Пудингъ изъ моркови другимъ манеромъ. 1 стаканъ сырой тертой моркови, не выжимая поджарить въ $\frac{1}{3}$ фунта масла до темножелтаго цвѣта, положить потомъ 1 чашку сливокъ, 1 ложку муки, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 7—8 желтковъ, а потомъ 7—8 взбитыхъ бѣлковъ, все размѣшать хорошенько и варить на парѣ. Облить сабаіономъ № 490.

Выдать: Моркови, 7—8 яиць. | 1 ложку муки, $\frac{1}{2}$ ф. масла,
1 чашку сливокъ. | $\frac{1}{2}$ стакана сахара.

Пастернакъ.

Примѣчаніе. Его подаютъ къ разварной говядинѣ, отдѣльно съ сабаіономъ, съ поджареннымъ масломъ съ сухарями, со сливочнымъ соусомъ, запеченнымъ со сметаною, Чистить отъ кожицы костянымъ ножикомъ, перемывать въ холодной водѣ съ мукою, до употребленія держать въ большомъ количествѣ воды съ уксусомъ или съ лимоннымъ сокомъ.

659) Пастернакъ съ масломъ и сухарями. 2 ф. пастернака, вынуть изъ кислотовой воды, сполоснуть, наръзать продолговатыми кусочками, налить холодною водою или бульономъ, чтобы едва покрыло, положить ложечку соли и ложку сливочнаго масла, сварить до мягкости, переложить на блюдо. Подать отдѣльно масло съ сухарями № 442.

660) Пастернакъ къ разварной говядинѣ. Вынуть $1\frac{1}{2}$ ф. пастернака изъ воды съ лимоннымъ сокомъ, наръзать, налить холодною водою или бульономъ, чтобы едва покрыло, положить соли, 1 ложку муки и ложку масла, варить около часа.

661) Пастернакъ съ сабаіономъ. 2 ф. пастернака налить водою, чтобы едва покрыло, положить $\frac{1}{2}$ ложечки соли, $\frac{1}{2}$ ложки сливочнаго масла, сварить, переложить на блюдо, облить сабаіономъ № 490.

662) Пастернакъ со сливочнымъ или молочнымъ соусомъ. 2 ф. пастернака сварить въ водѣ съ солью и масломъ, какъ сказ. № 659, облить соусомъ, приготоленнымъ изъ ложки муки, полложки масла, $1\frac{1}{2}$ стак. сливокъ или молока съ 1—2 кусками сахара.

663) Пастернакъ на бульонѣ. Очистивъ, какъ сказ. въ прим., наръзать ровными продолговатыми кусочками, налить бульономъ, свареннымъ изъ говядины или баранины съ солью и кореньями, чтобы едва покрыло, положить луковицу, сварить до мягкости, приправить $\frac{1}{2}$ ложкою муки съ $\frac{1}{2}$ ложкою масла, вскипятить, разбавивъ, если надо будетъ, бульономъ. Подавать съ разварною говядиною.

664) Пастернакъ со сметаною. Очистить, какъ сказ. въ прим., наръзать кружочками, положить въ каменную чашку или жестяную форму. Ложку хорошаго чухонскаго масла, ложку муки поджарить слегка, развести самую свежую сметаною, налить на пастернакъ, поставить въ печь, чтобы пастернакъ сварился и зарумянился.

Выдать: $\frac{1}{2}$ фунта масла, 1 ложку муки. | $1\frac{1}{2}$ —2 ст. сметаны, 2—3 ф. пастернака.

Петрушка и порей.

Примѣчаніе. Коренья эти кладутъ въ основной бульонъ поджаренными или нѣтъ.

Въ супъ на 6 человѣкъ берется одинъ маленькій или $\frac{1}{4}$ крупнаго корешка.

Чистить его надо такъ, какъ морковь, т. е. не надо сильно соскабливать ножомъ верхнюю кожицу, а перемыть въ холодной водѣ, счищая землю щеткою, развѣскипать въ чистой водѣ, перемыть, очистить тогда верхнюю кожицу, срѣзать зеленую верхушку и кончикъ снизу.

665) Подливка изъ петрушки. Приготавливается къ разварнымъ: курицѣ, цыплятамъ или говядинѣ. Приготавливается какъ соусъ изъ сельдерея, см. № 437, съ тою только разницею, что кладется въ него пучекъ не зеленого сельдерея, а зеленой петрушки.

666) Порей. Кладется порей въ желтый основной бульонъ.

Р ѣ п а.

Примѣчаніе. 2—3 ломтика рѣпы поджариваютъ на плитѣ и варятъ за тѣмъ для вкуса, въ бульонѣ № 1. Варится въ большей пропорціи въ супѣ изъ баранины. Приготавливается изъ нея соусъ и пудингъ. Подается фаршированной мяснымъ или сладкимъ фаршемъ. Маленькій сортъ рѣпы употребляется для фаршированія или гарнира, крупная же въ супъ и соусъ.

Чтобы ни готовили изъ рѣпы, ее надо неочищенную развѣскипать, вымыть, срѣзать зеленую верхушку и довольно толстый слой верхней кожицы, такъ какъ она имѣетъ въ себѣ горечь.

667) Рѣпа для супа пюре. Ее надо вымыть, неочищенную развѣскипать, вымыть, срѣзать зеленую верхушку, нарѣзать кое какъ кусками, налить водою, чтобы едва покрыло, разварить, горячую протереть сквозь сито, всыпать поджаренной муки $\frac{1}{2}$ столовой ложки, размѣшать хорошенько, вскипятить, развести бульономъ, прокипятить.

668) Соусъ изъ рѣпы. Очищенную рѣпу, какъ сказано въ прим. нарѣзать кубиками, всыпать въ кастрюльку, налить холодною водою, чтобы лишь покрыло, положить на 3 фунта $\frac{3}{4}$ чайной ложки соли, т. е. по $\frac{1}{4}$ ложечки на фунтъ и полторы ложки масла, варить не мене часа. Подается съ гренками. Если же къ баранинѣ, воловьимъ котлетамъ или рулету, то достаточно, на 6 человѣкъ, половины этой пропорціи.

669) Рѣпа съ бараньей и телячьей грудинкой. См. отдѣлъ баранины.

670) Рѣпа съ мяснымъ фаршемъ. 6—9 рѣпъ вымыть, отварить до половины готовности, срѣзать верхушку, вынуть осторожно, острымъ ножомъ или ложечкою всю середину, нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ: 1 фунтъ мякоти говядины или телятины наскоблить ножомъ или изрубить очень мелко съ $\frac{1}{4}$ фун. почечнаго жира, положить 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ франц. булки, намоченной и выжатой, перцу, соли, мушк. орѣху, гвоздики, $\frac{1}{2}$ ложки масла поджареннаго съ $\frac{1}{2}$ луковницею, смѣшать, нафаршировать, накрыть срѣзанною верхушкою, перевязать ниткою, сложить въ кастрюлю, налить водою и тушить подъ крышкою до мягкости рѣпы. — Въ соусъ положить ложку муки, прокипятить хорошенько, облить на блюдѣ рѣпу.

Въдать: 6—9 шт. рѣпы или брюквы.

1 ф. говядины или телятины.

$\frac{1}{4}$ ф. почечнаго жира, 1 яйцо,

$\frac{1}{2}$ луковницы.

$\frac{1}{2}$ ложки масла. $\frac{1}{2}$ франц. булки.

Перцу, соли, мушк. орѣху.

Гвоздики 3, ложку мушк.

671) Рѣпа со сладкимъ фаршемъ. 6—9 рѣпъ отварить въ водѣ, срѣзать верхушки, выбрать осторожно ложечкою середину, растереть ее съ ложкою масла, съ $\frac{2}{3}$ стакана цѣльнаго молока или сливокъ, положить $\frac{1}{4}$ франц. тертой булки, соли, куска 2—3 сахара (мушк. орѣху), $\frac{1}{3}$ стак. корицы и 1 желтокъ,

размѣшать, нафаршировать рѣпу, накрыть срезанною верхушкою, обсыпать сухарями, вставить въ духовую печь. Подавая облить молочнымъ соусомъ № 488.

Выдать: 6—9 рѣпъ или брюквъ, 1 ложку сливочнаго масла. | 2—3 куска сахара.
 2/3 ст. молока или сливокъ. | (Мушкатнаго орѣху), соли.
 1 желтокъ, 1/2 франц. черствой булки. | 1/3 стак. коринки.
 И на соусъ № 488.

Вѣсто молока и франц. булки, можно положить 1/3 стак. манныхъ крупъ свиныхъ въ 1 1/2 стаканѣхъ молока.

672) Соусъ изъ рѣпы съ малагою. 6—8 штукъ рѣпы вымыть, очистить отъ верхней кожицы, разсѣзать каждую на вѣскольکو частей, обравнять, опустить въ соленый кипятокъ. Когда закипитъ, откинуть на рѣшето, облить холодною водою, потомъ сложить въ кастрюльку, положить ложку масла, растертую съ ложкою муки, влить стакана два бульона, варить на большомъ огнѣ подъ крышкою, чтобы рѣпа упрѣла, а соусъ уварился до соусной густоты, подъ конецъ прибавить стаканъ малаги, сахару, соли.

Выдать: 6—8 шт. рѣпы, | Ложку муки, 1 стаканъ малаги.
 Ложку масла. | 1—3 куска сахара, 2 стак. бульона.

673) Пюре изъ рѣпы. 3 ф. рѣпы очистить отъ кожицы, нарѣзать тонкими ломтиками, опустить въ соленый кипятокъ, разъ вскипятить. Откинуть на сито. Переложить въ кастрюльку, положить полложки масла, подлить процеженнаго бѣлаго бульона, чтобы покрыло рѣпу до половины, закрыть крышкою, утушить до мягкости, горячимъ протереть сквозь сито. Влить приготовленный бешемель № 306, вскипятить, прибавить по вкусу соли, сахару, кто хочетъ натертаго мушк. орѣху, размѣшать. Огарнировать говяжьими котлетами, ломтиками разварной или жареной говядины или баранины или подать къ рулету изъ говядины.

Выдать: 3 ф. рѣпы, ложку масла. | 1/2 стак. молока или сливокъ.
 1/3 стак. муки. | Соли, сахару 2—3 куска (мушк. орѣху).

674) Пудингъ изъ рѣпы. Очистить, какъ сказано въ № 667, 5 рѣпъ довольно большой величины сварить въ молокѣ до мягкости, растереть до гладкости, положить 1/2 французской булки, натертой и размоченной въ 1/2 стаканѣ сливокъ или молока, всыпать мушкатнаго орѣху, сахару кусковъ 4—5, вбить 5 желтковъ, положить 1 1/2 ложки масла, 5 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать хорошенько, сложить въ форму, варить минутъ 20.

Выдать: 5 штукъ рѣпы | Мушк. орѣху, 1/4 ст. сахара.
 1 бутылку сливокъ или молока | 5 яицъ, 2 сухаря.
 1 1/2 лож. масла, 1/2 франц. булки. | 1/2 ложки масла намазать форму.

Подавая облить соусомъ изъ сливокъ № 488.

675) Рѣпа фаршированная манною кашею. Взять 8—12 рѣпокъ, вымыть, неочищенные разъ вскипятить, снова вымыть, срезать зеленя верхушки, опустить въ посоленный кипятокъ, варить пока не сдѣлаются мягки. Очистить отъ верхней кожицы, срезать крышечки. Осторожно выбрать середину, хорошенько растереть ее съ манною, густою молочною кашею и сливочнымъ масломъ, посолить, положить немного сахару. Начинить рѣпки, накрыть срезанными крышечками, переложить на листь. На каждую рѣпку положить по кусочку сливочнаго масла, запечь въ духовой печи. Подавать къ нимъ сливочное масло.

Селлерей.

676) Соусъ изъ селлерей. См. № 437.

677) Салатъ изъ селлерей. 4 штуки большихъ корешковъ селлерей очи-

стять, вымыть, налить холодною водою, чтобы покрыло, варить до мягкости, безъ соли, приблизительно часъ. Когда будутъ мягки откинуть на дурхшлагъ, перелить холодною водою, охладить. Разрѣзать каждую штуку на 4 части и затѣмъ каждую часть на ломтики, положить въ салатникъ, прибавить очень тонко нашинкованную одну луковицу, $\frac{1}{2}$ ложки прованскаго масла, ложку уксуса, перцу, соли, размѣшать, подавать къ жаркимъ.

Во Франціи кладутъ въ этотъ салатъ корку чернаго хлѣба, натертую чеснокомъ.

678) **Пюре изъ селлерая.** 3 ф. кореньевъ безъ зелени, очистить, опустить въ соленый кипятокъ, разъ вскипятить. Откинуть на рѣшето, нарѣзать, всыпать въ кастрюльку, налить процеженнымъ бѣлымъ бульономъ, чтобы покрыло до половины только, положить $\frac{1}{2}$ ложки масла, накрыть крышкою, утушить до мягкости, горячимъ протереть. Влить бешмель № 433, прокипятить, жѣлая, до необходимой густоты; всыпать соли по вкусу, вылить лопаточкой. Подавая огарнировать гренжами.

Выдать: 3 фунта селлерая.

$\frac{1}{2}$ ложки масла.

Бульону.

На бешмель:

Ложку масла.

$\frac{1}{2}$ стакана муки.

$1\frac{1}{2}$ стак. молока или сливокъ.

С п а р ж а.

Примѣчаніе. Ее кладутъ въ супъ и подаютъ вареною съ разными соусами. Продается фунтами. Ее надо очистить, соскабливая верхнія волокна, начиная отъ головки и до той части ствола, которая перестаетъ ломаться и не имѣетъ прозрачности; при чемъ волокнистую часть ствола надо отрѣзывать; по мѣрѣ чистки тотчасъ опускать въ холодную воду.

679) **Спаржа для подливонъ.** Очистить, какъ сказъ въ прим., обрѣзать слишкомъ длинныя стебельки, перемыть, связать по 4—5 головокъ. вскипятить посоленную воду въ овальномъ, просторномъ котелкѣ, за часъ до отпуска опустить въ этотъ кипятокъ спаржу. Когда на половину сварится, снять котелокъ съ плиты и дать спаржѣ дойти самой въ открытомъ котелкѣ. Вынуть дурхшлаговою ложкою на сито, снять нитки. Когда вода стечетъ, переложить на блюдо, на красиво сложенную, горячую салфетку, уложить ровненько, головками въ середину, прикрыть отдѣльною, также горячею салфеткою, чтобы не остыла, подавать.

Выдать: Спаржи средней толщина 3 ф. Толстой же $4\frac{1}{2}$ фун.

При употребленіи консервовъ изъ спаржи, надо ее опустить въ соленый кипятокъ, поставить на паръ, т. е. въ другую кастрюлю съ кипящею водою, разогрѣть, но не кипятить.

680) **Спаржа съ подрумяненнымъ масломъ съ сухарями.** Сварить спаржу, какъ сказъ въ примѣч., подать отдѣльно польскій соусъ № 442.

681) **Спаржа съ сабаіономъ.** Сварить какъ сказъ въ примѣчаніи, подать отдѣльно сабаіонъ № 490.

682) **Спаржа съ желтымъ соусомъ № 443.**

683) **Спаржа съ соусомъ на сливахъ № 444.**

684) **Спаржа съ бѣлымъ сладкимъ, молочнымъ соусомъ № 445.**

685) **Спаржа съ голландскимъ соусомъ № 467.**

С в е к л а и н а ч е б у р а к и.

Примѣчаніе. Приготавливается изъ нея борщъ, соусъ и салатъ. Она по своимъ составнымъ частямъ принадлежитъ къ самымъ питательнымъ овощамъ; въ ней находится много сахара, такъ что идетъ на его производство. Свекла очищается отъ кожицы только тогда, если предназначается для жаренья. Послѣ чистки не слѣдуетъ

держатъ долго въ водѣ, потому что теряетъ цвѣтъ. Варить и печь ее надо въ кожцѣ, отъ которой очистить передъ употребленіемъ.

686) Соусъ изъ свеклы. Обмыть не срѣзая кожицы, сварить, но лучше испечь фунта $1\frac{1}{2}$ —3, очистить, изрубить очень мелко; 1 ложку мелко изрубленной луковицы поджарить въ $1\frac{1}{2}$ ложкахъ масла, всыпать ложечку муки, свеклу, размѣшать, влить $\frac{3}{4}$ стак. сметаны, посолить, вскипятить; нѣкоторые прибавляютъ сахаръ или медъ и 2—3 ложки уксуса.

Къ зайцу или тетереву подается свекла безъ сметаны, а вмѣсто нея кладутъ нѣсколько ложекъ жирнаго бульона.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. свеклы, $1\frac{1}{2}$ ложки муки. | $1\frac{1}{2}$ ложки масла, (уксусъ.) соль.
($\frac{1}{2}$ луковицы, кто любитъ). | $\frac{3}{4}$ —1 ст. сметаны или бульона.

Огарнировать гренками изъ бѣлаго или ситнаго хлѣба, сосисками, котлетами, жареною бараньей грудкою или копченою ветчиною, поджаренною въ маслѣ.

687) Салатъ изъ свеклы. Испечь, очистить, остудить, нарезать дощечками, сложить въ банку, пересыпая тертымъ хрѣномъ, залить самымъ крѣпкимъ вскипяченнымъ и оставшимъ уксусомъ, который, въ случаѣ его крѣпости, можно развести водою.

Х р ѣ н ь .

Примѣчаніе. Употребляется струганнымъ для огарнировки ростбифа и бифтекса, тертымъ въ горячій соусъ къ разварной говядинѣ и въ холодные соуса къ поросенку, рыбамъ, къ баранинѣ. Его сушатъ см. № 3987. Каждый корешокъ хрѣна надо вымыть, вычистить ножомъ, вымыть снова до чиста и тогда уже или настругать или натереть на теркѣ; чистить и тереть всегда передъ самымъ употребленіемъ иначе краснѣетъ. Держать въ холодной водѣ долго не слѣдуетъ, потому что теряетъ крѣпость.

688) Хрѣнь съ уксусомъ. Натереть на теркѣ $\frac{1}{2}$ стак. хрѣна, залить уксусомъ, чтобы его едва покрыло, положить $\frac{1}{4}$ чайной ложечки соли и отъ $\frac{1}{2}$ до чайной ложечки мелкаго сахара, по личному вкусу.

Подается къ разварной говядинѣ, солонинѣ, рыбамъ, къ студеню, къ заливнымъ и т. п. Хрѣнь съ уксусомъ см. № 473, со сметаною см. № 474.

689) Горячій соусъ изъ хрѣна со сметаною къ разварной говядинѣ, разварной солонинѣ, къ поросенку. Одинъ фунтъ хрѣна вычистить, вымыть, нагреть на теркѣ, положить въ кастрюльку съ $\frac{1}{8}$ фунта масла, жарить $\frac{1}{4}$ часа, поливая по $\frac{1}{4}$ ложки бульона. Размѣшать $\frac{1}{2}$ столовой ложки муки со стаканомъ или $\frac{1}{2}$ фун. сметаны, влить въ хрѣнь, разъ вскипятить, отставить, можно подправить двумя желтками, подогрѣть до самаго горячаго состоянія.

690) Горячій соусъ изъ хрѣна къ коринною Къ разварной говядинѣ, см. № 425.

б. Блюда изъ смѣшанныхъ овощей и кореньевъ.

691. Масседуанъ изъ овощей. Очистить, какъ сказ. въ примѣчаніяхъ, разные овощи и коренья, а именно:

Немного *цвѣтной капусты*, которую разобрать на небольшіе кустики сварить до мягкости въ соленомъ кипяткѣ и облить холодною водою.

Самыхъ молодыхъ стручковъ *фасоли*, которые нашинковать наискось не очень только мелко, сварить въ соленомъ кипяткѣ съ содой, откинуть на сито, перелить холодною водою.

Вылуценаю гороха (шоп рагеил) который сварить какъ фасоль

Земляная груши вырѣзвать какими нибудь фигурками, но разными, чтобы можно было ихъ отличить отъ другихъ кореньевъ.

Артишоки очистить отъ листьевъ и бородки.

Спаржу нарѣзать небольшими кусочками.

Молодую картофель обереть отъ кожицы.

Картофель очистить, обланжирить и затупить до мягкости въ собственномъ соку.

Рѣпу очистить отъ кожицы, нарѣзать квадратиками, вскипятить въ соленомъ кипяткѣ, утушить въ собственномъ соку.

Все вышепоименованное отварить до мягкости, но не переваривать, пережѣпать все вмѣстѣ, выпатать, по желанію, мушкатнаго орѣха, переложить на эмальированное блюдо или сотейникъ, облить сливочнымъ соусомъ, засыпать сверху пармезаномъ съ сухарями, поставить въ печь, чтобы подрумянилось.

Соусъ же приготовить слѣдующій: ложку муки поджарить въ ложкѣ сливочнаго масла, развести 2 стаканами хорошихъ свѣжихъ сливокъ, проварить въ кастрюлѣ до готовности, посолить, облить овощи и т. д.

Выдать: Всего 3 ф. вышепоименованныхъ овощей.

Ложку муки.

Ложку сливочнаго масла.

2 стак. сливокъ.

1/8—1/4 ф. пармезана

2—3 сухаря

1 муск. орѣхъ

692) Жардиньеръ. Взять разныхъ овощей, а именно: хорошій твердый кочанъ капусты, который разрѣзать большими кусками, картофелю, брюквы, рѣпы, моркови, 2 цѣлыя головки лука, зеленого вылущенного гороха, самыхъ молодыхъ простыхъ бобовъ, очищенныхъ отъ бѣлой кожицы; можно положить также цвѣтної капусты и земляныхъ грушъ; но основныя овощи это — картофель и капуста, которыхъ класть втрое противъ прочаго, а зимой когда нѣтъ свѣжихъ овощей, то жардиньеръ все-таки необыкновенно хорошъ изъ картофеля, свѣжей капусты, рѣпы, брюквы, моркови и немного лука; рѣпу класть въ такомъ случаѣ, если она не имѣетъ горечи; всѣ эти овощи перечистить, перемыть и чтобы вода совершенно стекла, а ежели нѣкогда ждать, то перетереть до суха холотенцемъ, тогда всѣ эти овощи хорошенько пережѣпать, предварительно обточивъ и разрѣзавъ ихъ разными формами, а если мало времени, то и просто нарѣзать ихъ небольшими кусочками; всѣ эти овощи положить въ муравленный горшокъ, завязать ветошкой, замазать тѣстомъ и поставить въ печь; надо чтобы онѣ упрѣли до совершенной мягкости, можно даже не замазывать горшка, если не случится тѣста, а только плотно накрыть его. Когда жардиньеръ будетъ готовъ, подать его на столъ, обернувъ горшокъ салфеткой и къ нему отдѣльно растопленное самое свѣжее масло; солить тоже пужно на столѣ, потому что безъ соли лучше упрѣютъ овощи. Это кушанье необыкновенно вкусно, вѣсто масла подается и соусъ, сваренный изъ 1 1/2 ложки масла 1/2 ложки муки. 1 1/2 стакана сливокъ, соли и немного перцу

693) Жардиньеръ другимъ манеромъ. Поступить также, какъ сказано жардиньеръ № 692, только положивъ овощи, посолить ихъ и залить самую свѣжую сметаню; этимъ манеромъ тоже очень вкусно, но жардиньеръ № 692 вкуснѣе.

694) Жардиньеръ третьимъ манеромъ. Нарѣзать кусками капусту, картофель, брюкву, морковь, рѣпу и если найдутся другія овощи, какъ напримѣръ: цвѣтная капуста, кольраби, артишоки, то тѣмъ лучше, дать всякой овощу хорошій видъ, обточивъ ихъ разнымъ манеромъ; взять кастрюльку, положить въ нее вышепоименованныя овощи, положить масла; поджарить слегка, но не до готовности, тогда посыпать на овощи ложку крупчатой муки, размѣнать хорошенько на огнѣ, чтобы мука свѣшалась съ овощами и соединилась съ масломъ, тогда влить на эти овощи 1 1/2 стакана бульона, варить до готовности; когда совершенно будутъ готовы, вы-

ложить на блюдо и положить на овощи что угодно: сосиски, котлеты, польскую булку размоченную въ молоко и поджаренную или мозги.

695) Гарниръ изъ смѣшанныхъ овощей и корневьѣвъ, къ жаркому говядинѣ, къ разварной остринѣ, стърляди и пр.

Очистить отъ кожицы седлерей и петрушку, нарѣзать мелкими однородными кусочками, опустить въ соленый кипятокъ, разъ вскипятить, откинуть на рѣшето, облить холодною водою, пересыпать въ кастрюлю, налить бульономъ, чтобы едва покрыло, сварить до мягкости. Поджарить лукъ шарлотъ и шампиньоны нарѣзанные кружечками. Взять сваренная раковья шейки; очистить нарѣзать сварить соленые огурцы. Поджарить капарцы, корнишоны, вдоль разрѣзанные, очищенные отъ косточекъ оливки, и маринованные бѣлые грибы ломтиками нарѣзанные. Все смѣшать,—облить соусомъ изъ помидоровъ № 432, разъ вскипятить, но въ этотъ соусъ не надо класть сметаны и соусъ изъ помидоровъ развести отваромъ изъ всѣхъ вышепоименованныхъ овощей.

696. Горячій винигретъ изъ зелени и корневьѣвъ. Очистить 1 артишокъ, цвѣтную капусту, морковь, кольраби, итальянскую капусту, вымыть, сварить каждое отдѣльно въ посоленной водѣ съ масломъ или въ бульонѣ, нарѣзавъ ровными кусочками. Дно довольно широкой, но не высокой формы или кастрюльки выложить тоненькими ломтиками шпика или масломъ, на дно съ края. въ кружокъ положить узенькій рядъ итальянской капусты, второй, слѣдовательно меньшій рядъ кольраби, потомъ рядъ моркови, рядъ цвѣтной капусты цвѣтомъ на дно, а на самой серединѣ—артишокъ корешкомъ къверху. На все это положить тоненькими ломтиками нарѣзанный вареный или копченый языкъ, потомъ опять зелень въ вышепомянутомъ порядкѣ. Положить сверху маленькими кусочками масло, облить $\frac{1}{2}$ стаканомъ бульона, поставить въ печь на $\frac{1}{4}$ часа. Потомъ выложить это на блюдо въ видѣ пудинга, снять шпикъ; облить масляннымъ соусомъ № 400—402.

697) Лейпцигскій горячій винигретъ изъ разныхъ разностей. Взять молодой моркови, зеленого свѣжаго гороха, земляныхъ грушъ, спаржу, зеленыхъ бобовъ, сморчковъ и цвѣтной капусты, все это сварить въ соленой водѣ, каждую зелень отдѣльно, откинуть на дуршлагъ, чтобы стекла вода.

Взять ложку масла, поджарить въ немъ до красна 1 ложку муки, развести бульономъ, хорошенько мѣшая, всыпать зеленой петрушки.

Всѣ сваренные коренья положить въ кастрюлю, залить этимъ соусомъ, чтобы ихъ только едва покрыло, вскипятить разъ, потряхивая кастрюлю.

Между тѣмъ распустить въ кастрюлькѣ $\frac{1}{2}$ фунта масла, всыпать въ него мелко истолченную скорлупу отъ ножекъ и шеекъ 24 раковъ, поджарить ихъ до красна, подлить ложки 2 бульона, вскипятить, процѣдить, выжать сквозь салфетку, поставить въ теплое мѣсто, чтобы не остыло какъ масло это, такъ и очищенные раковья шейки и ножки.

Затѣмъ приготовить фаршъ изъ 1 на теркѣ натертой польской булки, 3—4 яйца, $\frac{1}{4}$ фунта до-бѣла растертаго масла, соли, мушкатнаго орѣха и чайной ложки сахара, наполнить имъ 24 чисто вымытыя раковья спинки, смазать сверху масломъ, поставить въ печь, чтобы фаршъ зарумянился. Изъ оставшагося фарша приготовить фрикадельки, вскипятить ихъ разъ въ бульонѣ. Когда все это будетъ готово, уложить этотъ винигретъ на круглое блюдо, слѣдующимъ образомъ: сперва выложить коренья, на середину положить самую большую головку цвѣтной капусты. Кругомъ блюда разложить раковья спинки, перекладывая ихъ сваренными фрикадельками; головку цвѣтной капусты обложить раковыми шейками и ножками, облить

все раковымъ масломъ, подавать отдѣльно или огарнировать все это еще кругомъ котлетамъ, копченымъ языкомъ, говядиной и т. п.

Выдать: $\frac{1}{2}$ фун. зеленого гороха.
3—4 моркови. 3—4 земл. груши.
 $\frac{1}{4}$ фун. спаржи, 6—12 сморчк.
2—3 головки цвѣтной капусты.

На соус:
1 ложку муки.

$\frac{1}{8}$ фун. масла.
Зеленой петрушки.
 $\frac{1}{2}$ фун. ракового масла, 24 рака.
На фарш:
1 булку, 3—4 яйца. $\frac{1}{4}$ фун. масла.
1 кусокъ сахара. мушк. орѣха, соли.

698) **Сборный гарниръ**, подаваемый къ разварной осетринѣ, стерляди, бѣлорыбницѣ, бѣлужинѣ, лососинѣ, форели, къ щуцѣ, судаку, къ разварной говядинѣ—бульи и разнымъ жаренымъ изъ говядины.

Фунтъ картофеля, очистить, округлить равною величиною, сварить въ посоленомъ кипяткѣ, облить распущеннымъ сливочнымъ масломъ и обсыпать рубленными зеленымъ укропомъ.

Фунтъ бѣлыхъ корневей селмеря и петрушки очистить отъ кожицы обточить въ видѣ горошинъ или просто наръзать ломтиками, опустить въ соленый кипятокъ, разъ вскипятить, откинуть на дурхшлагъ, перелить водою, доварить въ самомъ маломъ количествѣ процеженнаго бульона.

$\frac{1}{4}$ ф. *мука-шарлотъ* очистить отъ кожицы, опустить въ соленый кипятокъ, разъ вскипятить, поджарить въ маслѣ.

6—8 шт. *шампиньоновъ* очистить отъ кожицы, наръзать кружечками, обмыть, положить въ кастрюльку на растопленное масло, выжать сокъ изъ лимона, посолить, подлить ложку бульона, тушить подъ крышкою до мягкости.

20 *раковыхъ шеекъ*. 2—4 небольшие *соленые оурица* очистить отъ кожицы, наръзать ломтиками острымъ ножомъ, сварить.

8—12 *капорцовъ*, 8—12 *оливокъ* винтомъ вычищенныхъ, 6—8 *корнишоновъ* вдоль пополамъ разръзанныхъ и 6—8 шт. *бѣлыхъ, маринованныхъ грибовъ*, ломтики наръзанныхъ. Все это смѣшать, огарнировать вышепоименованныя рыбы и говядину.

Жареные корни.

699) **Жареные корни** къ жареной или вареной говядинѣ. Очистить штукъ 10 коротелекъ, 1 брюкву, 2 рѣпы, $\frac{1}{2}$ фун. земляныхъ грушъ и 8 шт. картофелинъ, наръзать небольшими равными кусочками, все отдѣльно тушить съ масломъ, подливъ ложки двѣ воды или бульона, картофель же обжарить круглымъ въ маслѣ, на сковородѣ. Когда все будетъ готово, положить жаркое на середину блюда, а кругомъ отдѣльными кучками жареные корни.

IV Группа.

Душистыя травы и зерна.

Примѣчаніе. Къ душистымъ травамъ принадлежатъ: зеленая петрушка, укропъ, селмеря, маоранъ, порей, розмаринъ, шафранъ, эстрагонъ, базиликъ, чаберъ, смородиновый листъ, кудрявая мята, перечная мята.

Къ душистымъ же зернамъ принадлежатъ анисъ и тминъ.

700) **Зеленая петрушка.** а) Очистить отъ испортившихся стебельковъ и листьевъ, сполоснуть въ холодной водѣ отъ пыли, держать въ свѣжей, чистой водѣ до употребленія, иначе пованеть. Передъ употребленіемъ осушить на ситѣ.

б) Предназначенную для бульона — мелко изрубить, положить в суповую миску, налить кипящим бульоном.

в) Пучками зеленой петрушки гарнируют блюда, как напр. подавая разварную целую рыбу кладут ее в пасть рыбы и на хвост.

г) Осыпают целыми листьями жареный судак в клар.

д) Мелкую жареную рыбу укладывают вокруг блюда, середину же, горку из картофеля, осыпают зеленью.

е) Ею гарнируют селедки, вареные раки, маюнезы, заливные и проч.

ж) Вареная рыба средней величины, как то: судачки, навагу и проч. кладут на продолговатое блюдо, одни рыбки в одну сторону головой, а другие в другую хвостиками на середину блюда и с обеих сторон под головки кладут по пучку зеленой петрушки; точно также гарнируют на блюде зеленью и кусок вареной семги, осетрины, белужины и т. п.

з) Жареною петрушкою осыпают пирожки подаваемые к супу. Ее готовят следующим образом: три горсти листьев петрушки размешать слегка с ложкою распущенного горячего масла, выложить на сковородку, вставить в духовую печь, смотреть, чтобы не сгорели, а только подсохли. Или взять стакан фритюра, раскалить его в кастрюльке так, чтобы пошел пар, опустить ветки зеленой петрушки, через несколько минут вынуть на сито, на пропускающую бумагу.

и) Три горсти целых листьев петрушки вымыть, выжать в салфетку, опустить в фритюр на две минуты, размешать, вынуть дуршлаком ложкою на решето, посолить. Разсыпать по чистой сковородке, поставить в духовую печь на несколько минут. Когда обсохнет, осыпать ею пирожки.

к) Необходимо сушить ее на зиму см. № 3983, часть II.

701) **Зеленый укроп.** а) Отрывать зеленые стебельки, сполоснуть, осушить, мелко нарезать ножом, всыпать в суповую миску, залить кипящим бульоном.

а) На суп, на шесть человек, довольно $\frac{1}{2}$ столовой ложки рубленого укропа.

б) Им осыпают разварной картофель, разварную говядилу приготовляемую к закуске, тонко нарезанную ломтиками, с прованским маслом и уксусом.

в) Кладется в белый соус к разварной говядине, в фаршированные раки, в фарш к жареной курице и цыплятам, в рубцы, во все зеленые салаты и т. п.

г) Его сушат на зиму см. № 3983, часть II.

702) **Селлерей.** Ветки зелени селерея кладутся в каждый суп, как мясной, так и масляный и в особенности в суп и в соус из селерея, в которых должен вскипеть и быть затем вынутым.

Его сушат на зиму см. № 3990, часть II.

703) **Зеленый порей.** Кладется в каждый бульон с пучком зелени, петрушки и селерея.

704) **Маюран.** Продается сушеным и сыплется в фарш для колдунов, на 1 ф. говядины и 1 ф. почечного жира кладется не менее чайной ложки, употребляется и в соус из рубцов.

705) **Эстрагон.** Зелень его кипятят в соусе, приготовляемом к разварной пудинге.

Кладется также в уксус и в соленые огурцы.

Его сушат на зиму, см. № 3985, часть II.

706) **Розмарин.** Кладется в соус.

707) **Шалфей.** Употребляется в кушанья г. вегетарианцами.

708) **Кервель, чабер, базилик, смородинный лист** кладут пучками в огурцы при их солении.

709) **Зеленый лукъ.** Употребляютъ въ окрошку, ботвиплю, для гарнира селедки, въ постные дни къ картофелю, грибамъ, и къ квасу. Кладеца въ пироги съ гречневою крупою и съ саго.

Д у ш и с т ы я з е р н а .

710) **Тминъ.** Кладутъ въ капусту, въ голубцы, въ бѣлую фасоль, въ хлѣбъ, посыпаютъ крендели, Kümmelkuchen, соленые ламацы, и т. д.

711) **Анисъ.** употребляется также при печенъи хлѣба и будоць, въ капусту и даже въ нѣкоторое пирожное

У а я г р у п п а .

Г р и б ы .

Примѣчаніе.

а) Хотя грибы, по питательности своей, не уступаютъ овощамъ и превосходятъ даже свеклу, но все же нельзя рекомендовать ихъ какъ полезную пищу, потому что безвредныхъ грибовъ почти что не существуетъ и вредъ ихъ зависитъ отъ степени сырости и гнилости того мѣста, гдѣ растутъ.

б) По наружному виду трудно отличить безвредные грибы отъ ядовитыхъ. Самые ядовитые и болѣе другихъ выделяющіеся,—это мухоморы, съ красными шляпочками, покрытыми бѣлыми крапинками.

в) Самые общеупотребительные грибы въ продажѣ, это бѣлые грибы, красные или подберезники, сморешки, моховики, лисички, опенки, волнушки, грузди, шампиньоны, рыжики, сморчки.

г) Свежіе грибы должны употребляться въ тотъ же день когда собраны. На второй день они уже чернѣютъ и на нихъ нападаютъ черви.

д) Всѣхъ ихъ надо тщательно вычистить отъ песку и червяковъ, вырѣзывая испорченныя мѣста и опуская ихъ тотчасъ же въ холодную воду, въ которой могутъ мочнуть часть и болѣе, за исключеніемъ шампиньоновъ, которые вычистивъ можно опустить въ воду лишь на нѣсколько минутъ только и перемывъ хорошенько, осушить салфеткою.

е) Во всѣхъ большихъ грибахъ отрѣзываютъ корешки, которые считаются худшими, а самыя шляпки лучшимъ кушаньемъ. При простомъ столѣ корешки мѣшаютъ со шляпками, крупные грибы разрѣзываютъ, а мелкіе оставляютъ цѣльными. Вообще мелкіе грибки предпочитаются крупнымъ.

ж) Одни грибы сушатъ на зиму, нанизывая на толстую нитку. Эти сушеные употребляются зимою въ супъ, приготавливаютъ изъ нихъ фаршъ для пироговъ и пирожковъ и варятъ соусъ.

з) Другіе грибы жарятъ и подаютъ или какъ самостоятельное кушанье къ завтраку или къ обѣду въ видѣ гарнира къ жаркимъ.

и) Третьи грибы тушатъ и подаютъ съ соусомъ къ разварнымъ мозгамъ, разварной курицѣ, разварной говядинѣ.

к) Что же касается сушеныхъ грибовъ, то слѣдуетъ покупать высшій сортъ, хотя онъ и дороже, такъ какъ на тоже количество супа, грибовъ высшаго сорта идетъ вдвое меньше, чѣмъ грибовъ низшихъ сортовъ. У грибовъ лучшаго сорта, шляпки снаружи зеленоватые низъ же и разрѣзъ бѣлые, корешки короткіе и веревка, на которой нанизаны бывають въ продажѣ — тонкая, самыя же грибы совершенно сухіе.—У низшихъ сортовъ шляпки черныя, корешки длинныя и веревка толстая.

л) Передъ варкою грибы слѣдуетъ ошпаривать кипяткомъ, чтобы удалить съ нихъ пыль и песокъ, который нельзя смыть холодною водою.

м) Опускать грибы для варки, надо въ холодную воду, потому что они подобно мясу, передаютъ свой вкусъ водѣ, только посредствомъ постепеннаго нагрѣванія.

712) **Соусъ изъ сушеныхъ грибовъ,** къ разварной говядинѣ, котлетамъ, мозгамъ и проч. 6—9 сушеныхъ грибовъ обмыть въ теплой водѣ, налить тремя стаканами воды, варить пока не сдѣлаются мягкими, вынуть, мелко изрубить, или нашинковать. Въ другой кастрюлькѣ поджарить $\frac{1}{2}$ или 1 мелко изрубленную луковицу съ $\frac{1}{2}$ ложкою масла, всыпать мѣшая $\frac{1}{2}$ ложки муки, развести грибами

бульономъ, посолить, дать поваряться, всыпать грибы, прибавить $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ стакана свѣжей сметаны, разъ вскипятить, подавать.

Выдать: 6—9 сушен. гриб. или $\frac{1}{2}$ фун. | $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ стакаа сметаны.
 $\frac{1}{2}$ —1 луковцу. | $\frac{1}{2}$ ложки муки.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла.

713) Очень вкусный соус изъ сушеныхъ, бѣлыхъ грибовъ.

Взять $\frac{1}{4}$ фун. суш. грибовъ, вымыть ихъ, сварить почти до готовности. Слить грибной бульонъ, который употребить на другой день въ борщъ, въ щи изъ щавеля или въ грибной супъ, или отдать людямъ. Грибы же вылить 3 стаканами процеженнаго бульона, сварить до готовности, положить ложки 2—3 сливокъ или сметаны, всыпать немного простаго перцу, посолить, подавать, не разбивая грибовъ, какъ бы свѣжые, посыпать укропомъ. Можно огарнировать сосиски, № 757

714) Грибы сушеные, поджаренные, скоромные или постные. Обмыть нужное количество сушеныхъ грибовъ, сварить въ водѣ. Когда будутъ готовы, выбрать изъ бульона, очистить, обравнять, разложить на столѣ, посолить, обвалить въ мукѣ; за 15 минутъ опустить въ клиръ № 298—300, обвалить въ тертую булку, сложить на разогрѣтое скоромное или какое нибудь постное масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ, сложить на блюдо, подлить со сковороды сокъ.

Бѣлые и красные грибы.

Примѣчаніе. У бѣлыхъ и красныхъ грибовъ очищаются отъ кожицы только корешки, затѣмъ промываются въ холодной водѣ. Всѣ червивые и дряблые грибы выбрасываются.

715) Бѣлые и красные грибы со сметаною. Съ корешковъ молодыхъ, отборныхъ грибовъ снять кожицу, перемыть въ холодной водѣ, нарѣзать ломтиками, оставляя мелкія шляпки цѣльными, обмыть, обвалить слегка въ мукѣ, сложить въ глубокой сотейникъ, накрыть крышкой, поставить на плиту. Когда пустятъ изъ себя сокъ, слить его прочь, въ грибы же положить масла кускомъ, отдѣльно въ маслѣ прожаренный, рубленый или шинкованный лукъ, пучекъ зеленой петрушки, соль, перецъ, поджарить грибы до мягкости. Прибавить немного бульона и сметаны, дать нѣсколько разъ вскипѣть, чтобы соусъ загустѣлъ. Переложить на глубокое блюдо, посыпать зеленымъ, подавать.

Выдать. $\frac{1}{2}$ —ф. грибовъ или 1 полную тарелку очищенныхъ. | Ложку муки.
 1 луковцу. | 1 стаканъ сметаны.
 1 ложку масла или $\frac{1}{2}$ ф. | Стакана 2—3 бульона.
 Соли,—перцу.

Такъ грибы можно приготовить и зимою, взявъ грибы № 3934 или 3935.

716) Грибы жареные. Бѣлые, красные и прочіе грибы готовятся одинаково, т. е. очистить ихъ, перемыть, нарѣзать, обвалить въ мукѣ. $\frac{1}{4}$ фун. масла распустить на сковородѣ или въ кастрюлѣ (поджарить въ немъ кто любитъ 1 луковцу), сложить грибы, посолить и жарить на среднемъ огнѣ, поджаривъ съ одной стороны, перевернуть на другую; когда грибы будутъ готовы, тогда только влить $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, разъ вскипятить, всыпать зеленого укропу и петрушки, подавать.

Выдать. 1 полн. тарелку очнц. грибовъ | $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, (1 луковцу).
 1 ложку муки, $\frac{1}{4}$ ф. масла. | Перцу, соли, петрушки.

717) Другимъ манеромъ. Взять бѣлыхъ крупныхъ грибовъ, обварить кипяткомъ, обсушить полотенцемъ, обвалить въ яйцѣ, обсыпать сухарями, поджарить въ маслѣ, подавать къ соусу изъ курицы или телятины.

718) Котлеты изъ свѣжихъ или сушеныхъ грибовъ. Взять бѣлыхъ свѣжихъ грибовъ, обварить ихъ кипяткомъ, осушить полотенцемъ, очень мелко изрубить, прибавить $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, $\frac{1}{4}$ фунта масла, 4 яйца, немного перцу.

мушкатнаго цвѣту, 6 мелко наръзанныхъ килекъ, 2 печенныя луковицы, и столько черствой натертой на теркѣ и просѣянной булки, чтобы можно было сдѣлать изъ этой массы котлеты, дать простоять съ полчаса, чтобы булка разбухла, сдѣлавъ потомъ котлеты, поджарить въ маслѣ. Такія котлеты можно готовить и изъ сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ.

Выдать: 2 тарелки свѣжихъ грибовъ или
1/2 фунта сушеныхъ.
1 1/2 стак. сливокъ, 1 ложку масла.

4 яйца, перцу, соли, мушк. цвѣту.
6 килекъ 2, луковицы.
1 франц. булку, 2 ложки масла.

719) Грибы—лисички, опенки, сыроѣжки тушеные. Очистить вымыть вскипятить въ соленой водѣ, откинуть на дурхшлагъ, переложить на растопленное масло въ кастрюлькѣ, накрыть крышкою, тушить на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока не выкипитъ весь сокъ. Тогда положить рубленную зелень, размѣшать, переложить на глубокое блюдо, подавать.

Выдать. 1 1/2 ф.—грибовъ.
1/8—1/4 ф. масла.

Зелень.

Сморчки.

Примѣчаніе. Сморчки продаются раннею весною. Отъ колици ихъ не ошпаютъ, но надо пересмотрѣть хорошенько каждый грибъ, нѣтъ ли насѣкомыхъ, и такъ какъ въ нихъ много песку, то надо перемывать въ нѣсколькихъ водахъ и развскипятить въ водѣ, чтобы удалить горечь.

720) Соусъ изъ сморчковъ съ мозгами. Взять 1/2 ф. сморчковъ, очистить отъ песка и нечистоты, отрѣзать нижнюю часть корешковъ, разрѣзать каждый сморчокъ на 4 части, положить на дурхшлагъ, перемыть подъ краномъ, опустить съ дурхшлакомъ въ чашку съ водою, чтобы лежали въ водѣ 1/4 часа или продержать подъ краномъ; еще разъ перемыть. Опустить въ двѣ бутылки кипящей воды съ двумя полными ложками соли, прокипятить съ 1/2 часа хорошенько до полной мягкости, откинуть на дурхшлагъ, дередить холодною водою. Когда вода стечетъ нашинковать ихъ очень мелко.

Между тѣмъ взять цѣлый бычачій мозгъ, намочить въ холодную воду, чтобы совершенно очистился отъ крови, снять пленочки, опустить въ 2 1/2 стакана кипятка, съ 10 цѣлыими зернами простого перца, съ однимъ лавровымъ листомъ, съ 1 столовою ложкою уксуса и съ одной чайной ложкой соли. Кипятить минутъ 10 до готовности, вынуть дурхшлаковою ложкою, остудить, наръзать кусочками.

Въ то же время взять двѣ ложки муки и двѣ ложки т. е. 1/4 ф. масла, растереть, развести 3 стаканами, т. е. бутылкою цѣльнаго молока, хорошенько прокипятить, мѣшая, опустить сморчки, вскипятить еще разъ, положить 1/2 чайной ложечки соли, 1/8 натертаго мушкатнаго орѣха, 1/8 или 1/4 чайной ложечки толченаго перца, мелко изрубленнаго укропа, подъ конецъ мозги, разъ только вскипятить, тотчасъ подавать въ плоскомъ салатникѣ или сотейникѣ, или на блюдѣ съ разварной говядиной-булды.

Выдать: на 6 человекъ:
Цѣльный бычачій мозгъ.
2 1/2 стакана воды.
10 штукъ простого перца.
1 чайную ложечку соли.
1/2 фунта сморчковъ или полную тарелку

2 ложки муки.
1/4 фунта масла.
1 бут. цѣльнаго молока.
1/8 мушкатнаго орѣха.
1/8 или 1/4 чайной ложеч. простого перца и 1 лавров. листикъ.
2 ложки зеленого укропа.

721) Сморчки другимъ манеромъ: 1 луковицу мелко изрубить, поджарить съ двумя ложками масла, всыпать двѣ ложки муки, поджарить, развести тремя стаканами отвара изъ подъ сваренныхъ сморчковъ съ 1/2 чайной ложечки

соли, прокипятить, всыпать сморчки, прокипятить, положить мозги, перцу, влить немного лимонного сока, вскипятить, всыпать укропа, подавать..

722) Соусъ изъ сморчновъ. Сморчки очистить отъ песку и нечистоты; вымыть въ водѣ до-чиста, мелко ихъ нашинковать, опустить въ соленый кипятокъ, когда закипятъ откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, сложить въ кастрюлю на растопленное масло, поджарить до готовности. $\frac{1}{2}$ ложки масла. $\frac{1}{2}$ ложки муки вскипятить въ отдѣльной кастрюлкѣ, развести 2—3 стаканами бульона, вскипятить раза два-три, пока не погустѣетъ, положить соли. мушкетнаго орѣха, лимоннаго сока, $\frac{1}{8}$ фун. сливочнаго масла или $\frac{1}{2}$ стак. сметаны. смѣшать со сморчками, вскипятить, положить рубленой зеленой петрушки, лимоннаго сока, подавать съ говядиною, телячьей грудинкою и проч.

Въдать: 2 ф. сморч. $\frac{1}{4}$ ф. чух. масла. | Или $\frac{1}{2}$ стакана сметаны.
 $\frac{1}{2}$ ложки муки, соли, мушк. орѣха. | $\frac{1}{4}$ лимона.
 1 ложку сливочнаго масла. | Зеленой петрушки.

Шампиньоны.

Примѣчаніе. а) Отъ каждого шампиньона отбросить корешки; съ каждой шляпки и корешка снять верхнюю кожицу, которую соскаблить ножомъ и тотчасъ же бросить въ воду съ лимономъ или уксусомъ, въ которой могутъ лежать не долго, всего $\frac{1}{4}$ часа.

б) Самыми лучшими шампиньонами считаются тѣ, которые вырастаютъ на грядахъ накрытыми, слѣдовательно въ темнотѣ.

в) Они должны быть крѣпкіе, твердые, мясо подъ снитою кожицею должно быть бѣлое. Продаются въ корзинкахъ.

г) Чтобы узнать настоящіе ли они, т. е. не ядовитые ли, надо положить, когда они будутъ вариться, серебряную монету. Если она не почернѣетъ знакъ, что они настоящіе.

д) Изъ нихъ готовится супъ, но по большей части соусъ бѣлый и темный къ мяснымъ котлетамъ и ко всякой жареной говядинѣ.

723) Соусъ изъ шампиньоновъ съ виномъ. Взять $\frac{1}{2}$ фунта шампиньоновъ, очистить ихъ какъ сказано въ примѣчаніи, наръзать ихъ кружечками, обмыть, положить въ кастрюлку, на растопленное масло, выжать сокъ изъ $\frac{1}{4}$ лимона, остерегаясь мажѣйшаго зернышка, подлить ложки 2—3 бульона, свареннаго съ обрѣзками отъ шампиньоновъ, потушить до мягкости, подъ крышкою. Отдѣльно вскипятить $\frac{1}{8}$ ф. масла съ $\frac{1}{2}$ ложкою муки, не поджаривая ихъ, развести соусомъ отъ шампиньоновъ, влить 1—2 рюмки бѣлаго вина, вскипятить, всыпать шампиньоны. Когда закипитъ, снять съ огня, слить въ отдѣльную кастрюлечку всю жидкость, влить въ нее два разбитые желтка, шибко мѣшая. подогрѣть до самаго горячаго состоянія, положить полъ чайной ложечки соли и полъ ложечки сахара, процѣдять, перелить въ шампиньоны. Тотчасъ горичимъ подавать.

Въдать: $\frac{1}{2}$ ф. шампиньоновъ. | 2 желтка.
 $\frac{1}{4}$ лимона. | $\frac{1}{2}$ ложечки сахара.
 $\frac{1}{2}$ ложки муки. | $\frac{1}{2}$ чайной ложечки соли.
 1 ложку масла. | 1—2 рюмки бѣлаго вина,

Подавать такой соусъ къ отварнымъ телячьимъ ножкамъ, отварнымъ цыплетамъ или къ пуляркѣ, къ отварной телячьей грудинѣ или головкѣ.

Приготовляя темный соусъ поступить также, но только подрумянить масло съ мукою и не вбивать желтковъ.

724) Соусъ изъ шампиньоновъ съ виномъ и сливками. $\frac{1}{2}$ ф. шампиньоновъ очистить отъ кожицы, наръзать ихъ кружечками, обмыть, сложить въ сотейникъ на полную ложку масла, выжать сокъ изъ $\frac{1}{4}$ лимона, посолить, подлить ложки 2 бульона, тушить, подъ крышкою, до мягкости.

Одну очищенную луковицу нашинковать, положить въ салфетку, промыть

подъ крышкой, переложить въ кастрюльку, влить $\frac{1}{2}$ стакана бѣлаго вина, тушить подъ крышкой, пока вино не впитается въ лукъ. Тогда положить туда столовую ложку муки, размѣшанную съ ложкою холодной воды, $2\frac{1}{2}$ стакана куриного или телячьяго бульона, прибавить сырые обрѣзки отъ шампиньоновъ, $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ, прокипятить хорошенько на небольшемъ огнѣ, процѣдить, вбить 2 желтка, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, положить приготовленные шампиньоны, прибавить по вкусу соли и лимоннаго сока, размѣшать, подогрѣть снова до самаго горячаго состоянія и тотчасъ подавать къ отварнымъ цыплятамъ, пуляркѣ, телячьей грудинкѣ, телячьей головкѣ и пр.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. шампиньоновъ.

1 луковицу.

$\frac{1}{2}$ стакана бѣлаго вина.

$\frac{1}{2}$ стакана сливокъ.

$2\frac{1}{2}$ стак. бульона.

Столов. ложку муки.

$\frac{1}{4}$ фун. масла.

$\frac{1}{4}$ лимона.

2 желтка.

Соли, укропу.

725) **Шампиньоны жареные.** Очистить, вымыть до чиста въ холодной водѣ, осушить на салфеткѣ, нарезать кружечками, посолить, обвалить въ мукѣ, сложить на растопленное на сковородѣ, масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ, сложить на блюдо, подавать горячими.

Выдать: 1— $1\frac{1}{2}$ ф. шампиньоновъ.

$\frac{1}{2}$ ст. муки.

$\frac{1}{4}$ ф. масла.

726) **Шампиньоны фаршированные скор. или постные.** Выбрать крупныя шампиньоны, очистить, какъ сказ. въ прим. перемыть, осушить, вынуть изъ середины мякоть, посолить, уложить въ широкую кастрюльку, смазанную прованскимъ или скоромнымъ масломъ. Изрубить мелко вынутую мякоть, нафаршировать шампиньоны, посыпать высушеннымъ до красна тертымъ хлѣбомъ, поставить въ горячую печь. Когда будутъ въ половину готовы, посыпать хлѣбомъ вторично, скропить масломъ, печь до готовности, подавать.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. шампиньоновъ.

$\frac{1}{4}$ ф. масла скоромнаго.

илл $\frac{1}{4}$ стак. прованскаго.

Тертаго хлѣба.

Рыжики.

727) **Тушоные рыжики.** Приготавлиются точно также, какъ и бѣлые грибы.

728) **Жареные рыжики.** Вымыть въ холодной водѣ, вскипятить разъ, посолить, беря соли на каждый фунтъ по $\frac{1}{2}$ чайной ложечкѣ, размѣшать. Каждый рыжикъ обвалить въ мукѣ, класть на раскаленное, румяное уже масло съ нашинкованнымъ лукомъ, жарить всего минутъ шесть, переворачивая ихъ какъ бифтексъ, а слѣдовательно не класть ихъ на сковороду кучкой, а рядышкомъ. Сложить на блюдо, тотчасъ подавать.

Пропорція на 6 человѣкъ. Если подать, какъ отдѣльное блюдо въ завтраку, надо 2 ф. рыжиковъ, если же въ видѣ гарнира, то 1 фунтъ.

Выдать: 1 ф. рыжиковъ.

$\frac{1}{2}$ чайной ложечки соли.

$\frac{1}{4}$ фунта муки.

Одну луковицу.

$\frac{1}{4}$ фунта масла.

Зеленаго укропа.

Отдѣльно подать перецъ.

729) **Рыжики, грузди и моховики, жареные со сметаной.** Очистить, перемыть въ холодной водѣ, вскипятить въ соленой водѣ, откинуть на дуршлакъ, разложить на доску, посолить, обвалить въ мукѣ, сложить на растопленное на сковородѣ масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Переложить въ сотейникъ, залить сметаню, посыпать сверху тертымъ хлѣбомъ, поставить въ горячую печь. Когда, сверху поджумянится и сметана выкипитъ до густоты, подавать.

Выдать: 1½—2 ф. грибовъ.
1/3 стак. муки.

1/4 ф. масла.
1—2 стак. сметаны.

730) Жареные грузди. Взять моченые грузди, сполоснуть ихъ, осушить салфеткою, обвалить слегка въ мукѣ, поджарить въ маслѣ.

Трюфели.

Примѣчаніе. Такъ какъ трюфели всегда бываютъ покрыты землею, то передъ чисткою ихъ кладутъ въ холодную воду на полчаса, чтобы земля отмокла, потомъ тщательно вычищаютъ каждую штуку твердою щеткою и снова кладутъ въ чистую холодную воду. Послѣ очистки варить только подъ крышкою и не слишкомъ кипятить, чтобы сохранили аромать и не были твердыми.

731) Трюфели на шампанскомъ. Очищенные трюфели, какъ сказ. въ примѣчаніи, сложить въ кастрюлю, покрыть тонкими пластами самого свѣжаго шпика, залить бульоннымъ жиромъ, свареннымъ безъ кореньевъ, влить шампанскаго, плотно накрыть крышкою, варить на легкомъ огнѣ полчаса. Переложить трюфели въ серебряную кастрюлю, съ соуса снять жиръ, пройтись въ трюфели. Подать отдѣльно сливочное масло. Такъ приготовленные трюфели въ большомъ количествѣ подаются на блюдѣ, на салфеткѣ, а соусъ отдѣльно въ соусникѣ.

Выдать: на 6 человекъ,
6 трюфелей.
1/4 ф. шпика.

Бульона стакана два.
1 стаканъ шампанскаго.
Сливочное масло.

732) Трюфели подъ соусомъ др. ман. Очистить какъ сказ. въ примѣчаніи, сварить въ жирномъ бульонѣ, нарѣзать тонкими ломтиками, положить на растопленное въ кастрюлѣ масло, влить рюмку мадеры, сварить, покрыть плотно крышкою. Прибавить крѣпкаго бульона, немного сливочнаго масла, выложить на блюдо, обложить крутонами изъ алба.

Яблоки.

733) Тушеные яблоки къ жарному. Взять 6—10 яблокъ, выдолбить сердцевину, очистить отъ кожицы, разрѣзать каждое на 4 части, сложить въ кастрюльку, положить ложку масла, 2 ложки мелкаго сахара, 3—4 ложки воды, тушить, подъ крышкою, до мягкости. Подавать къ жаркимъ; говядинѣ, уткѣ, гусишъ. Можно употреблять на это и сушенныя яблоки, которыя надо разварить въ большемъ количествѣ воды.

Выдать: 6—10 яблокъ, ложку масла. | 2 ложки сахара.

734) Бѣлыя акаці жареныя въ тѣстѣ. Собрать свѣжихъ, непрѣтено бѣлыхъ акацій такъ какъ желтыя ядовиты, сполоснуть ихъ, обмокнуть, держа за вѣточку, въ кляръ № 298, опустить въ кипящій фритюръ. Когда поджарятся, складывать на рѣшето, на пропускную бумагу, осыпать сахаромъ, переложить на блюдо, подавать.

Б) РАЗНЫЕ ГАРНИРЫ ДЛЯ КУШАНЬЕВЪ И КОРЕНЬЕВЪ.

Примѣчаніе. Каждое блюдо изъ зелени и кореньевъ можно подавать самостоятельно или огарниривать его гренками, мозгами, котлетами и пр. Если подаются напр. котлеты съ гарниромъ изъ овощей, то мяса на котлеты надо брать полностью, а овощей и кореньевъ, а также и зелени только половинную пропорцію, т. е. по 1½ фунта, а зелени по 3 фунта и на оборотъ: если подаются овощи или зелень съ гарниромъ, то овощи и зелени надо брать полностью, т. е. первыхъ по 3 ф. а вторыхъ по 6 ф., гарнира же наполовину меньше назначеннаго.

735) Языкъ бычачій свѣжій, соленый или копченый. 1 языкъ свѣжій или 1/2 языка соленого или копченого сварить, снять верхнюю кожицу, нарѣзать ломтиками.

736) **Вымя жареное.** Сварить до мягкости въ соленой водѣ, нарѣзать ломтиками, осыпать мукою съ обѣихъ сторонъ или сухарями, обжарить въ маслѣ (2 ложки масла, 2 ложки муки).

737) **Телячьи рубцы.** Очистить, см. VII отдѣлъ, сварить въ соленой водѣ, вытереть досуха, разрѣзать на части величиною въ столовую ложку, обвалить каждый кусокъ въ 2 яйцахъ и 4—5 сухаряхъ, жарить въ 2 ложкахъ масла.

Или, обмакнувъ въ кляръ № 298, поджарить въ 2-хъ ложкахъ масла. Такъ приготовленные рубцы подаются къ соусу изъ брюквы, моркови, рѣпной капусты и проч.

738) **Аморетки.** Мозги изъ воловьихъ костей опустить въ кипятокъ на самое короткое время; вынуть ихъ дурхшлаговою ложкою, нарѣзать, положить въ кастрюлю, налить бульономъ такъ, чтобы ихъ едва покрыло, посолить, положить $1/2$ ложки масла и вскипятить на большемъ огнѣ.

Когда подрумянятся, вынуть, огарнировать шпинатъ, щавель, горохъ и проч.

739) **Омлетъ.** 6 яицъ разбить хорошенько, всыпать немного зеленой, мелко изрубленной петрушки, полную ложку сухарей, кусочекъ масла, смѣшать. На горячей сковородкѣ распустить немного масла, влить яйца, поставить въ печь; когда слегка подрумянятся, перевернуть, свернувъ въ трубочку, накрыть крышкою; когда подрумянится и съ другой стороны, нарѣзать нанскою ломтиками, огарнировать морковь, шпинатъ, щавель.

Выдать: 6 яицъ, $1 1/2$ ложки масла.

| 1 ложку сухарей, зеленой петрушки.

740) **Яйца выпускныя.** Въ небольшой кастрюлѣ вскипятить соленой воды съ уксусомъ, разбить осторожно скорлупки и надъ самою водою спускать въ кипятокъ не болѣе 4 яицъ за разъ, кипятить подъ крышкою $2 1/2$ минуты, потомъ выбрать осторожно дурхшлаговою ложкою, очистить правильно кругомъ бѣлокъ, подавать къ щавелю, гороху, шпинату, крапивѣ и проч. (яицъ отъ 8 до 12).

741) **Яйца рубленныя.** 3—4 крутыя яйца мелко изрубить, осыпать зелень, какъ-то: шпинатъ, крапиву и проч.

742) **Крутыя яйца.** 6—8 крутыхъ сваренныхъ яицъ разрѣзать каждое на 2 или 4 части, огарнировать щавель, шпинатъ и проч

743) **Гренки.** 1 польскую булку, т. е. $1/2$ фунта, или $1/2$ фунта ситнаго хлѣба нарѣзать тоненькими ломтиками, самымъ острымъ ножемъ; распустить на сковородѣ $1/4$ фунта масла, уложить на сковороду гренки, поставить на плиту, немного погодя перевернуть ихъ, вставить въ печь, чтобы слегка подсохли.

744) **Жареная булка.** 2 польскія булки нарѣзать ломтиками, обмакнуть въ яйцо, разбитое съ молокомъ, дать слегка размокнуть, поджарить въ маслѣ (1 стак. молока, 2 яйца, $1/4$ фунта масла).

745) **Почки.** 2 свиныя почки или 1 почку бычачью сварить въ бульонѣ или въ водѣ, нарѣзать ломтиками, обмакнуть въ яйцо, осыпать 3—4 сухарями или 2 ложками муки, обжарить въ $1/4$ фунтѣ масла.

746) **Мозги.** Мозги изъ одной головы бычачьей или 2 телячьихъ, намочить въ холодную воду, чтобы совершенно очистились отъ крови, снять пленочки, опустить въ $2 1/2$ стакана кипятка, съ 10 пѣльными зернами простого перца, съ однимъ лавровымъ листомъ, съ 1 столовою ложкою уксуса и съ одной чайной ложкой соли, кипятить минутъ 10 до готовности, вынуть дурхшлаговою ложкою, остудить, нарѣзать ломтиками, обвалить въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ.

Выдать: Мозги, уксусъ, соль.
10 шт. простаго перца.
1 лавровый листъ.

1 яйцо, 3—4 сухаря.
 $\frac{1}{4}$ ф. масла.

747) Котлеты изъ мозговъ. Мозги изъ двухъ телячьихъ головъ сварить въ соленой водѣ съ уксусомъ, англійскимъ перцемъ и лавровымъ листомъ, протереть сквозь сито, положить 3—4 ложки тертой булки, немного англійскаго и простаго перцу, маленькую мелко изрубленную луковницу, поджаренную въ $\frac{1}{2}$ ложкѣ масла; прибавить зеленой петрушки, 2 желтка, 1 яйцо, смѣшать, приготовить котлеты, обмакивать каждую въ яйцѣ, посыпать сухарями и жарить въ маслѣ.

Выдать: 2 пары мозговъ телячьихъ,
Ссла, лавроваго листа.
Англ. и прост. перцу, 5 яйцъ.

Зеленой петрушки $\frac{1}{2}$ луковницы.
 $\frac{1}{2}$ французскаго бѣлаго хлѣба.
4—6 сухарей, $\frac{1}{4}$ фунта масла.

Такія котлеты подаются также съ соусомъ съ трюфелями № 471.

748) Ветчина. $1\frac{1}{2}$ фунта ветчины безъ костей сварить, нарезать ломтиками, огарнировать блюдо изъ зелени или кореньевъ.

749) Копченая нижняя челюсть вепря. $\frac{3}{4}$ — 1 фунтъ копченой ветчины отъ нижней челюсти вепря нарезать тонкими ломтиками, обвалить въ яйцѣ и тертомъ или толченомъ, сушеномъ ржаномъ, или ситномъ хлѣбѣ, поджарить въ одной ложкѣ масла, огарнировать ею блюдо изъ зелени или кореньевъ.

750) Рисовые котлеты и пирожки. $1\frac{1}{2}$ стакана риса вскипятить, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, сложить въ кастрюлю, налить немного водою, положить соли, перцу, мускатнаго орѣху, 1 петрушку, 1 луковницу, нашинкованную 4 гвоздиками, варить, пока рисъ не разварится, тогда вынуть коренья и проч., въ рисъ же (который можно протереть сквозь сито) вбить 1 — 2 яйца и дѣлать изъ него небольшія круглыя котлеты, кладя въ середину мяснаго или грибноаго фарша ($\frac{1}{8}$ фунта сушен. грибовъ, $\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{2}$ луковницы). Обвалить въ 1 яйцѣ и 4 — 5 сухаряхъ, поджарить въ $\frac{1}{4}$ стаканыхъ масла или фритюра, огарнировать ими зелень, курицу или индѣйку подъ соусомъ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ст. риса, перцу, мускаты.
орѣху.

1 петрушку, 1 луковницу,
4 гвоздики, 2—3 яйца,
4—5 сухарей, $\frac{1}{4}$ стак. фритюра.

На фарш:

$\frac{1}{8}$ фунта грибовъ.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла.
 $\frac{1}{2}$ луковницы.

751) Рисовые крокеты. Изъ такого риса съ фаршемъ или безъ (см. № 376) можно скатать продолговато-круглыя пирожки такой формы, какъ пирожки изъ блинчиковъ; также обвалить въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить въ фритюрѣ, подавать на блюдѣ къ супу, посыпавъ ихъ жареною зеленою петрушкою № 296.

752) Родъ пирожнаго для огарнированія зелени. 6 желтковъ, $\frac{1}{4}$ фун. свѣжаго масла, $\frac{1}{4}$ стакана мелкаго сахара растереть до бѣла, всыпать $\frac{1}{2}$ фун. муки, опять размѣшать, выложить на столъ, раскатать слегка въ палецъ толщиною, вырѣзать разными фигурками, посыпать сахаромъ, смазать масломъ перышкомъ, вставить въ не слишкомъ горячую печь, минутъ на десять, чтобы слегка подрумянились.

753) Жаренныя сельди. Очистить 2—3 хорошия шотландскія сельдки, отрѣзать головки, разрѣзать вдоль, вынуть кости; 1—2 яйца, 1—2 ложки сливокъ, и немного муки размѣшать, обвалить сельдки, изжарить въ маслѣ, или обвалить сперва въ яйцѣ, потомъ въ сухаряхъ.

Подаютъ къ пюре изъ картофеля.

754) Сосиски съ фаршемъ изъ телячьей печенки. Обварить телячью печенку кипяткомъ, сварить до половины готовности, остудить, мелко из-

рубить, положить ложку масла, $\frac{1}{2}$ мелко изрубленной луковицы, поджаренной въ 1 ложкѣ масла, $\frac{1}{2}$ французской булки, намоченной въ водѣ или молокѣ и выжатой. 1 ложку сметаны, 2 желтка, соли, англійскаго и простаго перцу по 3 зерна, мушкатнаго орѣху; наполнить этимъ фаршемъ воловью кишку, какъ на сосиски, поджарить въ печи, поливая $\frac{1}{8}$ фун. масла; нарѣзавъ кусочками, огарнировать блюдо изъ зелени или кореньевъ.

Такія сосиски, а также колбасы изъ гречневыхъ крупъ можно подавать ко шамп.

755) Сосиски съ фаршемъ изъ курицы, ветчины, вина и пр. $\frac{1}{2}$ филея курицы, $\frac{1}{2}$ филея рябчика, $\frac{1}{2}$ фун. шпика и 1 фунтъ ветчины мелко нарѣзать, изрубить, истолочь въ ступкѣ, прибавить 1 яйцо, 2 желтка, по щепоткѣ перца, мушкатнаго орѣха и $\frac{1}{2}$ стакана малаги, перемѣшать, нафаршировать воловью кишку, но не слишкомъ туго, варить въ бульонѣ или въ кипяткѣ $\frac{3}{4}$ часа. Подается къ капустѣ.

756) Сосиски изъ раковъ. 50 шт. раковъ сварить въ соленой водѣ, вынуть шейки и ножки, мелко изрубить съ полфунтомъ сладкаго мяса, положить одну французскую булку, въ молокѣ намоченную и выжатую, ложки 3 ракового масла приготовленнаго изъ скорлупокъ см. № 1341, 1 яйцо, 2 желтка, соли, перца, мушкатнаго орѣха, 5—6 шарлотокъ растертыхъ, 2 ложки густыхъ сливокъ, размѣшать, нафаршировать воловью или свиную кишку, перевязать нитками, чтобы образовались небольшія сосиски вершка по 2—3, сварить въ кипяткѣ пополамъ съ молокомъ, поджарить въ раковомъ маслѣ; подавать къ капустѣ, къ свѣжему вылущенному и къ сушеному горошку.

757) Жаренныя сосиски, см. II часть, № 4141—4163.

Домашнія или купленныя сосиски, передъ отпускомъ поджарить въ маслѣ, осушить, огарнировать ими пюре изъ томата, изъ шпината, щавеля, разсады, крапивы, картофельное пюре, капусту тушоную, бѣлую и зеленую фасоль, морковный соусъ, грибною и пр.

ОТДѢЛЪ VII

Говядина, телятина, баранина, поросенокъ, свинина, заяць.

А) Г О В Я Д И Н А.

Примѣчаніе. Пропорція назначена на 6—8 человѣкъ.

Отъ 9 до 12 человѣкъ увеличить пропорцію въ $1\frac{1}{2}$ раза
> 13 > 18 > > > > 2 >
> 19 > 24 > > > > 3 >

Въ такомъ случаѣ подать кушанья на 2-хъ блюдахъ.

а) Р а з в а р н а я г о в я д и н а.

758) Разварная говядина. Чтобы можно было получить изъ бульона хорошій кусокъ говядины, безъ костей, на второе блюдо, на 6—8 человѣкъ, надо варить бульонъ изъ 6, но не менѣе 5 фун. говядины и въ такомъ случаѣ брать на бульонъ говядины преимущественно отъ огузка, но можно и отъ сѣзка — горбушки, и отъ костреца № 6, и отъ толстаго филея см. рисунокъ вола.

Сварить изъ нея, на два дня, бульонъ № 1 съ кореньями и пучкомъ зелени съ тою только разницею, что опустить говядину, не въ холодную воду, но въ кипящую, въ самый крутой посоленный кипятокъ, чтобы поверхность куска сейчасъ же стянуло кипяткомъ и чтобы мясо сварилось, сохранивъ должную сочность. Вскипятить подъ крышкою нѣсколько разъ, снять пѣну столовою ложкою, но не шумовкою, доварить, не плотно накрывъ крышкою, на меньшемъ огнѣ, потому что въ такомъ случаѣ, мясо равномернѣе проваривается, какъ на поверхности, такъ и въ серединѣ. Варить $3\frac{1}{2}$ часа, т. е. пока при проколѣ мяса иглою, не покажется болѣе ни капли кровяного сока и когда игла будетъ проходить въ него совершенно свободно; смотрѣть, чтобы мясо не переварилось.

Когда сварится, можно осыпать мясо сухарями, поставить на самое короткое время въ горячую, духовую печь. Подавая, вырѣзать самую мякоть, нарезать ее поперекъ волоконъ самымъ острымъ ножомъ, длинненькими ломтиками, уложить вдоль блюда, по возможности сохраняя форму куска. Разрѣзанная поперекъ волоконъ и уложенная на блюдо, она подается, на второе блюдо, горячею и къ ней подается или горчица, или хрѣнъ съ уксусомъ, или разварной картофель и разные при томъ подливы или салаты.

Подается она и съ гарниромъ изъ разныхъ овощей, кореньевъ, зелени и грибовъ, также запеченою съ рисомъ, макаронами, вермишелью и пр.

759) Разварная говядина изъ бульона съ разварнымъ картофелемъ и подливнами. Сварить въ бульонѣ кусокъ говядины, какъ сказ. въ № 758. Огарнировать картофелемъ, свареннымъ въ томъ же бульонѣ. Облить его

немного бульономъ съ распущеннымъ въ немъ масломъ, положивъ въ него рубленной зелени—петрушки.

Выдать: 6—6 ф. говядины.

$\frac{3}{4}$ ф. основныхъ кореньевъ.

1 луковицу, $1\frac{1}{2}$ ф. картофеля.

Пучекъ изъ зелени петрушки,

селлерая и порея,

$\frac{1}{2}$ ложки масла, зеленой петрушки.

Къ такой разварной говядинѣ и картофелю можно подать слѣдующіе соусы и подливки:

- 1) Подливку обыкновенную № 399.
- 2) » масляную № 400.
- 3) » масляную по англійски № 401.
- 4) » масляную др. манеромъ. № 402.
- 5) » масляную съ капарцами № 403.
- 6) » на сметанѣ № 404.
- 7) » № 405.
- 8) » красную № 406.
- 9) » изъ соленыхъ огурцовъ № 410.
- 10) » изъ сарделекъ или анчоусовъ № 411.
- 11) » изъ селедки № 412.
- 12) » изъ щавеля № 417.
- 13) » изъ луковицъ съ тминомъ № 418.
- 14) » изъ хрѣна со сметаной № 424.
- 15) » изъ хрѣна съ коринкою № 425.
- 16) » грибною № 426.
- 17) » изъ икры № 429.
- 18) » изъ раковъ № 431.
- 19) » изъ помидоровъ № 432.
- 20) » изъ шампиньоновъ № 435.
- 21) » изъ шампиньоновъ др. ман. № 433.
- 22) » изъ селлерая № 437.
- 23) » изъ петрушки № 438.
- 24) » бѣлую № 439.
- 25) Можно подать хрѣнъ съ уксусомъ № 473.
- 26) Или хрѣнъ со сметаной № 474.
- 27) Или горчицу № 475.
- 28) Или горячий соусъ № 476.
- 29) Съ салатомъ изъ свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ.
- 30) Съ » изъ свеклы № 687.
- 31) Съ » изъ картофеля № 641, 629.
- 32) Съ » изъ бѣлой фасоли № 502.
- 33) Съ » изъ зеленой фасоли № 509.
- 34) Съ » изъ маринованныхъ грибовъ
- 35) Съ » изъ испанскаго лука № 647.
- 36) Съ » латукъ съ прованскимъ масломъ или сметаной.
- 37) Съ » изъ селлерая № 677.
- 38) Съ соусомъ изъ бѣлой фасоли № 508.
- 39) Съ » изъ зеленой фасоли № 506, 507, 508.
- 40) Съ » изъ сушеннаго горошка № 511.
- 41) Съ » изъ зеленого гороха въ стручкахъ № 515.
- 42) Съ » изъ высушеннаго горошка № 516, 518.
- 43) Съ » изъ высушеннаго горошка со сливками № 519.
- 44) Съ » высушеннаго горошка въ бульонѣ № 520.
- 45) Съ » изъ чечевицы № 523.
- 46) Съ » изъ капусты № 540.
- 47) Съ » изъ капустныхъ кочерыжекъ № 544.
- 48) Съ » съ капустою съ молочнымъ соусомъ № 546.
- 49) Съ » съ кислую капустою съ грибами и сметаной № 552.
- 50) Съ » изъ кислой капусты съ икрой № 554.
- 51) Съ » изъ брюссельской капусты № 561.
- 52) Съ » изъ красной капусты № 562.
- 53) Съ » изъ каштановъ № 565.

См. отд. X салаты.

- 54) Съ соусомъ изъ молодой крапивы № 569.
 55) Съ огурцами тушеными № 571.
 56) Со свѣжими огурцами поджаренными № 572.
 57) Съ соусомъ изъ свѣжихъ помидоровъ № 573.
 58) Съ » изъ салата—латукъ № 575.
 59) Съ » изъ рассолы № 576.
 60) Съ » изъ лебеды № 577.
 61) Съ » изъ рѣдьковника № 578.
 62) Съ » изъ свекольника № 579.
 63) Съ жареною тыквою № 580, 581.
 64) Съ соусомъ изъ шинната № 585.
 65) Съ » изъ шавеля № 586.
 66) Съ » изъ брюквы № 589, 594.
 67) Съ » изъ земляныхъ грушъ № 595, 596.
 68) Съ » лашымъ молодымъ картофелемъ № 601.
 69) Съ жареною тыквою со сметаною № 581.
 70) Съ разварнымъ картофелемъ со сметаною и укропомъ или зеленымъ лукомъ № 611.
 71) Съ разварнымъ картофелемъ съ молочнымъ соусомъ № 614.
 72) Съ жаренымъ картофелемъ № 626.
 73) Съ картофельнымъ пюре № 627.
 74) Съ луковымъ соусомъ № 642, 645.
 75) Съ соусомъ изъ моркови № 648, 650, 651.
 76) Съ морковью и горошкомъ № 650.
 77) Съ морковью, рѣпою, картофелемъ и капустою съ молочнымъ соусомъ № 658.

№ 658.

- 78) Съ морковью и подрумяненнымъ масломъ съ сухарями № 655.
 79) Съ соусомъ изъ пастернака № 660.
 80) Съ пастернакомъ со сливочнымъ или молочнымъ соусомъ № 662.
 81) Съ пастернакомъ на бульонѣ № 663.
 82) Съ пастернакомъ со сметаною № 664.
 83) Съ соусомъ изъ рѣпы № 668.
 84) Съ соусомъ изъ сельдерея № 676.
 85) Съ соусомъ изъ свеклы № 686.
 86) Сборный гарниръ № 698.
 87) Жареные коренья № 699.
 88) Съ соусомъ изъ сушеныхъ грибовъ № 712.
 89) Съ соусомъ изъ сушеныхъ грибовъ друг. ман. № 713.
 90) Съ сушеными грибами поджаренными № 714.
 91) Съ бѣлыми или красными грибами со сметаною № 715.
 92) Съ грибами жареными № 716, 717.
 93) Съ тушеными грибами—лисичками, опенками, сыроежками № 719.
 94) Съ соусомъ изъ сморчковь № 720, 721, 722.
 95) Съ соусомъ изъ шампиньоновъ № 723, 724.
 96) Съ жареными шампиньонами № 725.
 97) Съ тушеными рыжиками № 727.
 98) Съ жареными рыжиками № 728.
 99) Съ жареными груздями и моховиками № 729, 730.

760) Разварная говядина—бульи. Взять 3—4 фунта мякоти исключительно отъ горбушки огузка, выбить, сравнять, придавъ круглую, продолговатую форму, перевязать нитками, опустить въ крутой подсоленный кипятокъ, въ небольшомъ эмалированномъ котелкѣ, чтобы вода покрыла мясо, положить туда-же пучекъ зелени. Накрывать крышкою, продержавъ на большомъ огнѣ нѣсколько минутъ, затѣмъ отставить на малый, варить отъ 1 до 2 часовъ, смотря по величинѣ куска. Въ половинѣ готовности еще посолить. Когда мясо будетъ готово, что надо испробовать толстой иглою, вынуть его. Минуть черезъ 10 нарѣзать тонкими ломтиками, поперець волоконъ, уложить на блюдо, придавая форму цѣльнаго куска, слегка посыпать сверху истолченными сухарями. Подавать къ ней все то, что поименовано въ № 759.

Чтобы бульи былъ вкуснѣе, его можно опускать не въ крутой, соленый ки-

потокъ воды, а въ кипящій процеженный бульонъ, сваренный предварительно изъ 2—3 фун. раздробленныхъ костей съ пучкомъ зелени.

Изъ оставшагося бульона, съ прибавленіемъ кореньевъ можно на другой день приготовить какой нибудь супъ.

Выдать: 3—4 ф. говядины отъ горбушки отузка. | Пучекъ зелени, соли. На гарниръ.

761) Разварная говядина—бульи со сборнымъ гарниромъ. Сварить мясо, какъ сказ. въ № 760, наръзать, огарнировать брюссельскою капустою, красиво наръзанною морковью, рѣпою и картофелемъ, которые надо сварить въ томъ же бульонѣ и облить польскимъ соусомъ № 442, т. е. масломъ подрумяненнымъ съ тертою булкою. Къ этимъ овощамъ присоединить и итальянскіе макароны.

Выдать: 3—4 ф. говядины, пучекъ зел. | $\frac{1}{2}$ ф. картофеля.
 $\frac{1}{2}$ ф. брюссельс. капусты. | $\frac{1}{4}$ ф. макаронровъ.
 $\frac{1}{2}$ ф. моркови, $\frac{1}{2}$ ф. рѣпы. | $\frac{1}{4}$ ф. масла и $\frac{1}{2}$ ложки тертой булки.

762) Говядина разварная съ сыромъ. Распустить ложку масла, поджарить въ немъ мелко изрубленный порей или луковницу, всыпать ложку муки, опять поджарить, развести $1\frac{1}{2}$ стаканами сметаны, 1 стаканомъ бульона, вскипятить, вбить 2—3 желтка, положить перцу, соли, облить въ бульонѣ свареную и ломтиками наръзанную говядину № 759 или 760; сверху посыпать тертымъ голландскимъ или простымъ сыромъ, вставить въ печь, пусть подрумянится.

Выдать: 1 ложку масла, 1 порей или | $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, 2—3 желтка.
 луковницу, 1 ложку муки. | 2—3 ложки голландск. или прост. сыра.

763) Говядина разварная съ картофельнымъ пюре. Приготовить картофельное пюре № 627. Подать съ вынутою изъ бульона говядиною или, вбивъ 2 желтка, покрыть имъ мясо, вставить въ печь, чтобы подрумянилось. Или запечь картофельное пюре № 627, въ удлиненной формѣ съ большимъ отверстіемъ въ серединѣ. Подавал выложить на блюдо, въ середину же положить ломтиками наръзанную разварную говядину, облить ее соусомъ грибнымъ № 426, или изъ маринованныхъ шампиньоновъ № 435, или кислосладкимъ соусомъ № 420.

764) Говядина разварная съ соусомъ изъ хрѣна, со сметаною. Разрѣзанную говядину облить на блюдѣ соусомъ № 424 или № 427, или обливъ этимъ соусомъ, вставить въ печь не надолго.

765) Говядина разварная съ итальянскими макаронами. 1 фунтъ итальянскихъ макаронъ отварить въ соленой водѣ, откинуть на дуршлагъ, дать стечь водѣ, переложить въ кастрюлю, смѣшать съ 2 ложками масла, посыпать $\frac{1}{8}$ фунта сыра или менте, подать съ говядиною; или сложить говядину въ серебряную или жестяную кастрюльку, покрыть такъ же приготовленными макаронами, смѣшанными съ 2—3 желтками, осыпать 3 ложками сыра и 2 сухарями, вставить въ печь, заколеровать. Можно иногда прибавить съ $\frac{1}{2}$ стакана сметаны.

766) Говядина вареная поджареная. 1—2 мелко изрубленныхъ луковницы поджарить въ ложкѣ масла, положить перцу, смѣшать съ зеленою рубленною петрушкою или укропомъ, остудить, вбить 4 яйца, размѣшать хорошенько; свареное въ бульонѣ мясо наръзать ломтиками, обмакнуть каждый въ вышеупомянутую массу, уложить на сковородку, намазанную масломъ; посыпать тертою булкою, вставить въ печь, пусть подрумянится. Вынуть изъ печи, облить слѣдующимъ соусомъ: смочивъ 2 куса сахара поджечь ихъ, подлить ложку воды, вскипятить, перелить въ кастрюлю, положить ложку масла, влить $1\frac{1}{2}$ стакана бульона, 1 неполную ложку сарептской горчицы въ порошокъ, немного уксусу или съ $\frac{1}{2}$ стакана вина, смѣшать, вскипятить, облить горячимъ мясомъ.

Выдать: 1—2 луковицы.

Зел. петрушку или укропу.

Англ. перцу вѣсколько зеренъ.

4 яйца, 2—3 ложки тертой булки.

2 куска сахара, 2 ложки масла.

Неполную ложку сарептской горчицы.

$\frac{1}{2}$ стак. вина или уксуса.

Соли.

767) **Котлеты изъ разварной говядины.** Приготавливаются также, какъ и котлеты № 827, только положить въ нихъ однимъ яйцомъ болѣе. Подаются съ грибнымъ и прочими соусами, какъ указано въ томъ же № 827.

768) **Разварная говядина запеченая въ булкѣ.** Отварить въ очень маломъ количествѣ воды мягкой кусокъ говядины, фунта 3—4, положивъ въ нее луку, порею, петрушки, соли и немного перцу; когда мясо будетъ готово, въ самомъ соку, тогда его нарѣзать ломтиками, а бульонъ, въ которомъ оно варилося, процѣдить, снять жиръ и поставить кипятъ. Пока бульонъ будетъ кипятъ, растопить въ кастрюлкѣ $\frac{1}{8}$ фунта чухонскаго масла, поджарить въ немъ нашинкованный порей, а когда онъ будетъ готовъ, (мясокъ) положить 1 ложку пшеничной муки и $\frac{1}{2}$ стакана сметаны; все это смѣшать вмѣстѣ, поджарить, а потомъ развести бульономъ, въ которомъ варилаь говядина, прокипятить. Тогда снять его съ огня, 3 желтка вбить, шибко мѣшая, чтобы яйца не заварились. Испечь сдобную булку такой величины, чтобы она могла вмѣстить въ себя всю говядину съ соусомъ; срѣзать верхушку, выбрать весь мякишъ, внутренность вымазать масломъ, обсыпать голландскимъ сыромъ, а еще лучше пармезаномъ, потомъ положить въ нее рядами разрѣзанные ломти, которые не должно рѣзать заранее, чтобы не обсохли; каждый ломоть говядины пересыпать сыромъ и полить приготовленнымъ соусомъ; потомъ закрыть отверстіе булки тою же верхушкою, которая срѣзана и за $\frac{1}{2}$ часа до отпуса поставить въ горячую печь; подавать нужно не выпимая изъ булки и кушать, какъ паштетъ, потому что корка тоже будетъ очень вкусна. Остальной соусъ подать отдѣльно въ соусникѣ.

Выдать 3—4 ф. говядины, 1 порей,
1 петрушку, $\frac{1}{4}$ ф. масла,
1 ложку муки, $\frac{1}{2}$ стак. сметаны.
Ложки 2—3 сыра, 3 желтка.

На сдобную булку: муки 1 $\frac{1}{2}$ фун.
 $\frac{1}{8}$ фун. масла, 2—3 яйца.
Сухихъ дрожжей 2—3 зол.
1 $\frac{1}{4}$ стакана молока.

769) **Рулетъ изъ разварной говядины.** Взять говядину отъ сѣтка, вынуть кости, сполоснуть, мякоть разбить слегка въ видѣ толстаго пласта, шириною верхковъ въ 6, свернуть въ рулетъ, перевязать нитками, сварить какъ обыкновенно. Подавалъ снять нитки, переложить на блюдо, нарѣзать косыми ломтиками, самыми острымъ ножомъ, обложить гарниромъ или полить соусомъ, подавать.

770) **Пудингъ изъ разварной говядины.** Оставшуюся отъ вчерашняго бульона разварную говядину мелко изрубить, 1—2 луковицы мелко изрубить, поджарить въ 1 ложкѣ масла, всыпать говядину, чуть-чуть поджарить, посолить, влить $\frac{1}{2}$ —1 стаканъ самой свѣжей сметаны, вбить 2—3 сырыхъ яйца, положить немного перцу, съ $\frac{1}{2}$ стак. натертой на теркѣ сухой булки, переложить въ кастрюлку, смазанную масломъ и посыпанную сухарями, запечь, выложить на блюдо, облить соусомъ изъ сарделекъ № 411, или изъ шампинеоновъ № 435, подавать на второе блюдо.

Выдать: Разварной говядины.
 $\frac{1}{2}$ стак. натертой булки.
2—3 яйца, 1 $\frac{1}{2}$ ложки масла.

$\frac{1}{2}$ —1 стак. сметаны.
Перцу, 1—2 луковицы.
На соусъ.

771) **Винигретъ изъ разварной говядины.** Для винигрета можно употребить и худшій сортъ разварной говядины. Вынуть ее изъ бульона, нарѣзать небольшими ломтиками въ $\frac{3}{4}$ вершка длины и ширины, уложить на блюдо въ видѣ горки, убрать сверху самыми тоненькими ломтиками копченаго или свѣжаго

варенаго языка, круто сваренными ябцами, разрѣзанными каждое на нѣсколько частей, ломтиками свѣжаго или соленнаго огурца, маринованными вишнями, пикуньями и проч., облить холоднымъ горчичнымъ соусомъ.

Въдать: 2 ф. разварной говядины.

$\frac{1}{2}$ языка, 3 яйца.

2—4 огурца, смотря повеличинѣ.

Ложку маринованныхъ вишенъ.

Ложку пикундей и пр.

На соус № 479.

2 полныя чайныя ложки сухой сарептской горчицы.

6 желтковъ, 2 ложки прованскаго масла.

$\frac{1}{2}$ стак. уксуса, 6 кусковъ сахара.

($\frac{1}{2}$ маленькой баночки капардовъ).

б) Тушоная говядина.

Примѣчаніе. Жаркое тушится всегда въ кастрюлѣ, на плитѣ. Для тушенія надо брать кастрюлю, но лучше котелокъ соответствующей величины, потому что если малъ, то неудобно подливать жаркое соусомъ, если слишкомъ просторенъ, то соусъ быстро выкипаетъ.

2) При тушеніи какого бы ни было жаркаго, необходимъ *средній жаръ* для того, чтобы мясо постепенно доходило до готовности, и чтобы сокъ не сильно укупалъ. Иначе жаркое высохнетъ, станетъ твердымъ и много потеряетъ въ своемъ вѣсѣ.

3) Если тушатся небольшіе куски, то лучше тушить ихъ на пару, т. е. соейникъ съ жаркимъ ставить въ другую кастрюлю съ кипящею водою, которую доливать кипяткомъ же, по мѣрѣ его выкипанія.

Даже рубленныя куски говядины и тѣ лучше, слегка поджаривъ ихъ на плитѣ, на маломъ огнѣ, тушить затѣмъ на пару.

4) Тушить жаркое надо въ закрытой посудѣ, если же тушится въ тѣстѣ, то закрывать не слѣдуетъ.

5) Кусокъ мяса, предназначенный для тушенія надо сперва очистить отъ лишняго жира, костей и отъ пленокъ, обмыть и, не выжимая, обтереть до суха, отбить металлическою тыпкою, обровнять т. е. придать надлежащую форму, перевязать голландскими нитками.

6) Передъ тушеніемъ можно нашпиговать, см. прим. о жареной говядинѣ или за нѣсколько часовъ и даже за 2 сутокъ опустить въ остывшій уксусъ, вскипяченный съ кореньями и пряностями см. № 3576, чаще переворачивая говядину.

7) Или замариновать въ прованскимъ маслѣ, беря на 3 ф. говядины $\frac{1}{2}$ стак. прованскаго масла, 2 луковицы и одинъ зубокъ чесноку и пучекъ зелени. Посуду выбирать для этого плоскую, также переворачивать мясо каждые полчаса.

8) Готовность мяса при тушеніи узнается посредствомъ иглы, вводимой въ самую толстую часть жаркаго. Какъ только покажется не кровяной, а бѣлый сокъ и говядина будетъ мягкой, значитъ готова.

9) Солить т. е. натереть солью надо передъ самымъ жареньемъ, беря по $\frac{1}{2}$ чайной ложки на каждый фунтъ мяса.

10) Масло для жаренья надо брать только для того, чтобы не дать мясу пригорѣть ко дну посуды, т. е. на 3—4 ф. $\frac{1}{2}$ фунта масла.

11) При тушеніи, надо мясо поставить сперва на сильный огонь, положить на дно вышепоименованнаго масла. Когда, при поворачиваніи, оно покроется кругомъ румяною корочкою, тогда накрывъ крышкою, тушить на медленномъ огнѣ, каждые 10 минутъ переворачивая съ одной стороны на другую.

12) Переворачивать вилкою, не прокалывая ее глубоко.

13) При тушеніи въ закрытой кастрюлькѣ, надо класть подъ крышку кастрюли восковую или писчую бумагу.

14) На каждый фунтъ мяса, безъ костей, полагается для тушенія $\frac{1}{4}$ часа, на 5 фун. слѣдовательно 2 часа.

15) Если жаркое тушится съ кореньями, то на 3—4 фунта говядины берется 1 ф. кореньевъ.

16) На тушоную говядину берется отъ огузка, сѣка—горбушки. отъ костреца № 6 и вырѣзка.

772) Дорожная говядина или boeuf à la mode. Взять фунтовъ 8 говядины отъ сѣка горбушки, огузка и пр. (см. примѣчаніе) нашпиговать шпигомъ въ палецъ толщиною; положить говядину въ горшокъ, налить на нее 1 бутылку пивнаго уксуса, и $\frac{1}{4}$ бутылки ренскаго или простаго виннаго

хорошаго, положить туда же 25 зеренъ англійскаго перца. 2 луковны. 1 золотникъ гвоздики и лавроваго листу 5 штукъ. Говядина должна лежать въ укусь три дня; потомъ подливъ въ горшокъ $1\frac{1}{2}$ стакана холодной воды, замазать тѣстомъ, вставить въ горячую печь на 4 часа; потомъ вынуть, слить всю жидкость, процѣдить ее, размѣшать съ однимъ сыромъ яйцомъ, положить 4 листка желатина, и ежели жидкости мало, чтобы покрыть всю говядину, то прибавить хорошаго краснаго бульона, вскипятить раза три, процѣдить, залить говядину, застудить. Такъ приготовленную говядину можно возить въ дорогу лѣтомъ и она не портится и очень вкусна, тоже хорошо подавать ее за чаемъ, какъ закуску.

Вздать: 8 фунт. говядины, 1 фун. шпика.		2 луковны, 1 золотникъ гвоздики.
1 бут. укуса пивнаго краснаго.		2 штукъ лавр. листа.
1 бут. простаго виннаго укуса.		4 листика желатина, 25 зер. англ. перца.

773) Говядина съ соусомъ изъ соленыхъ рыжиковъ. Взять 3—4 фунта хорошей говядины, опустить ее прямо въ соленый кипятокъ непременно и пусть кипитъ не до полной готовности, а чтобы была въ самомъ соку; тогда разрѣзать ее на тонкіе кусочки, какъ брать на тарелку, каждый кусокъ пересыпать сыромъ пармезаномъ, а за нимѣнемъ и другимъ, потомъ приготовить къ ней соусъ слѣдующій: взять $\frac{1}{4}$ фунта масла, поджарить его съ мелко изрубленными 3-мя луковницами и 2 ложками муки, хорошенъко мѣшая, чтобы не пригорѣло, прибавить $1\frac{1}{2}$ стакана чистаго процѣженнаго бульона, 1 стаканъ сметаны; все хорошенъко размѣшать, поварить еще немного; взять маринованныхъ рыжиковъ, нашинковать ихъ, всыпать въ соусъ; послѣ вбить 3—6 желтковъ, поставить на огонь, чтобы согрѣлся до горячаго состоянія, но не вскипѣли, облить говядину, поставить въ печь, чтобы упрѣла до полной готовности, но чтобы никакъ не перепрѣла.

Вздать: 8—4 фунта говядины.		1 стаканъ сметаны, 3—6 желтковъ.
$\frac{1}{8}$ фунта масла.		1 стаканъ рыжиковъ.
3 луковны, 2 ложки муки,		$\frac{1}{4}$ фунта сыра пармезана.

774) Стуфать по-итальянски. Взять хорошей мягкой кусокъ говядины, фунтовъ 6, нашинковать его шпикомъ, чеснокомъ, зерновымъ перцемъ, гвоздикой, посыпать солью. перевязать мясо крѣпко толстой ниткой, положить въ муравлений горшокъ, намазавъ его внутри $\frac{1}{4}$ фунтомъ чухонскаго масла, влить 2 стакана краснаго вина медака, положить въ горшокъ 5 штукъ лавроваго листа, замазать тщательно горшокъ, поставить его тотчасъ послѣ хлѣбовъ въ печь до самаго утра. Утромъ снять тѣсто, прибавить въ говядину еще 1 стаканъ медаку; если мало жидкости, то влить мяснаго бульона, прибавить въ эту жидкость консервовъ изъ помидоровъ, поставить на плиту съ края, чтобы исподволь кипѣло, къ обѣду вынуть мясо, нарѣзать ломтями, облить соусомъ, въ которомъ варилося. Можно приготовить стуфать и на плитѣ, и чтобы онъ поспѣлъ къ обѣду къ 4 часамъ, нужно пачать его готовить съ 8 часовъ, чтобы постоянно исподволь кипѣло, причемъ крышка должна быть тщательно закрыта; вино же и помидоры, положить за 2 часа до обѣда. Это настоящій итальянскій стуфать, который очень мало извѣстенъ.

Вздать: Говядины фунт. 6, $\frac{1}{4}$ ф. шпика.		1 бутылку медака.
2—3 шт. чесноку. перцу, гвоздики		$\frac{1}{8}$ фунта масла, консервы изъ помидоровъ.
5 листовъ лавроваго листа.		

775) Говядина на парѣ. Хорошей кусокъ говядины отъ филея или отъ мягкаго сѣзка выбить деревяннымъ песткомъ, посолить, посыпать немного перцемъ, нашинковать свинымъ саломъ съ $\frac{1}{2}$ фунта, положить говядину въ кастрюлю на одну ложку чухонскаго масла. Черезъ полчаса посыпать говядину мелко

нашпикованными кореньями, а именно: $\frac{1}{2}$ луковицы, 2 петрушки, 2—3 моркови, 2—3 галарены, 1 сельдерей, спаржи шт. 4, 2—3 головки цветной капусты. 5—6 шт. картофеля, положить сверху еще 1 ложку масла, накрыть кастрюлю крышкою очень плотно, поставить в другую кастрюлю с кипящою водою, которую чаще подливать. Варить таким образом, не заглядывая в кастрюлю отъ 4 до 5 часов на сильномъ огнѣ. Выложить на блюдо, обложить тѣми же кореньями, полить образовавшимся соусомъ.

776) Говядина на парѣ съ виномъ. Хорошій кусокъ мягкой говядины посолить, посыпать перцомъ, надрѣзать ножомъ в нѣсколькихъ мѣстахъ, положить туда шпикъ, покрыть, оставить на ночь. На другой день на дно кастрюли положить крестъ на крестъ самыя тоненькія лучинки, на нихъ говядину, обсыпать ее надрѣзанными кореньями: 2 луковицами, 1 петрушкою, 2 морковьями, прибавить 1 порей, немного лимонной цедры, влить 1 стак. столоваго вина, $\frac{1}{2}$ стак. уксуса и немного воды, накрыть крышкою, поставить в другую кастрюлю съ кипящою водою, варить на легкомъ огнѣ. Когда говядина будетъ готова, вынуть, осушить ложкою муки и опять поджарить, потомъ переложить на блюдо, разрѣзать, снять съ соуса жиръ, процѣдить, облить жаркое.

777) Говядина (подъ названіемъ гусарская печень). Кусокъ говядины отъ края безъ костей и безъ жира выбить хорошенько, посолить, изжарить на вертелѣ или въ печи, надрѣзать наискось, тонкими ломтями, переложить ихъ слѣд. фаршемъ: изрубить 2 луковицы, выжать изъ нихъ сокъ, еще мелче изрубить, положить ложку масла, $\frac{1}{8}$ фун. тертаго швейцарскаго сыра, немного перцу, соли, 2 желтка и $\frac{1}{2}$ фун. фран. тертаго бѣлаго хлѣба такъ, чтобы было довольно густо, смѣшать все вмѣстѣ, нафаршировать жаркое, перевязать, положить его в кастрюлю, облить процѣженнымъ его соусомъ, накрыть крышкою и тушить на плитѣ или въ печи еще съ полчаса.

Выдать 3—4 ф. говядины, $\frac{1}{4}$ ф. масла.		$\frac{1}{8}$ ф. швейцарскаго сыра.
2 луковицы, перцу, соли.		$\frac{1}{2}$ франц. бѣлаго хлѣба, 2 желтка.

778) Гусарская печень съ селедкою. Гусарская печень готовится еще другимъ манеромъ: посолить говядину $\frac{1}{2}$ чайною ложечкою соли, положить в кастрюлю 1 надрѣзанную луковицу, 2 моркови, $1\frac{1}{2}$ ложки масла, потомъ говядину, накрыть крышкою и тушить, пока говядина не подрумянится со всѣхъ сторонъ. Тогда вынуть ее, надрѣзать в 8—9 мѣстахъ почти до самаго конца, нафаршировать слѣд. фаршемъ: $\frac{1}{2}$ большой простой селедки вымыть, очистить, мелко изрубить, положить въ нее ржанаго тертаго хлѣба 1 стаканъ, 6 зеренъ англійскаго, 2 зер. простаго толченаго перца, зеленого луку 4 перышка, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ ложки масла, смѣшать, еще разъ мелко изрубить, нафаршировать говядину, перевязать ниточкою и тушить до готовности, подливая бульону или выпятку.—Вынувъ мясо, въ соусъ положить $\frac{1}{2}$ стак. тертаго ржанаго хлѣба, вскипятить, процѣдить, облить говядину.

Выдать: 3 ф. мягкой говядины.		Ржанаго хлѣба, зеленого луку.
$\frac{1}{2}$ бол. или 1 маленьк. селедку.		1 луковицу, 2 моркови, $\frac{1}{4}$ ф. масла.
1 яйцо, простаго и англ. перцу.		Ржанаго хлѣба.

779) Говядина тушоная съ фаршемъ изъ хрѣна. Кусокъ говядины отъ филея или отъ толстаго края обжарить на вертелѣ, поливая масломъ, переложить в кастрюлю, положить туда же разныхъ надрѣзанныхъ кореньевъ, нѣсколько ломтиковъ шпика, скронить 2 ложечками уксуса, полить $1\frac{1}{2}$ стаканми бульона, 1 стаканомъ вина, положить 4—5 шт. гвоздики или лимонной цедры, накрыть крышкою, тушить на маломъ огнѣ до мягкости; когда будетъ готово,

нарѣзать ножомъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ, переложить въ маслѣ поджареннымъ тертымъ хрѣномъ, сложить на блюдо, облить процеженнымъ соусомъ, снявъ съ него жиръ. Чтобы жаркое менѣе стояло, тушить его безъ вина.

Въдать: 3 фунта говядины. | 4—5 шт. гвоздики или цедръ съ $\frac{1}{2}$ лимона.
1 морковь, 1 петрушку. | 15—20 зер. англійскаго перца.
1 порей, 1 сельдерей. | 6 ложекъ тертаго хрѣна, $\frac{1}{4}$ ф. шпика.
1 луковицу, 2—3 шт. лавр. листа. | Масла $\frac{1}{2}$ ф., уксусу, (1 ст. вина).

Вместо хрѣна можно огарнировать жаркое разными кореньями, какъ-то 2 моркови, 1 петрушку, 1 брюкву, 2 луковицы красиво нарѣзать, отварить въ водѣ, слить ее, облить коренья соусомъ отъ жаркаго, вскипятить два раза подъ крышкою.

780) Говядина тушоная съ хрѣпкимъ соусомъ. Жаркое изжаренное, какъ сказано въ предыдущемъ № 779, облить слѣд. соусомъ: $\frac{1}{2}$ ложки муки, $\frac{1}{2}$ ложки масла поджарить, развести соусомъ отъ жаркаго, влить $\frac{3}{4}$ стак. сока отъ маринованныхъ вишенъ, вскипятить, влить рюмку рома или мадеры, подогрѣть, процедить, облить жаркое. Огарнировать оливками или канарцами, которые вскипятить сперва два-три въ этомъ соусѣ.

Въдать: 3 фунта говядины, 1 морковь. | $\frac{1}{4}$ ф. шпика, 15—25 зер. англ. перца.
1 петрушку, 1 порей, 1 сельдерей. | Ложку масла, уксусу, 1 ложку муки.
1 луковицу, 3 шт. лавр. листа. | $\frac{3}{4}$ стак. вишневаго сока.
4—5 шт. гвоздики или цедръ съ | 1 рюмку рома или мадеры.
 $\frac{1}{2}$ лимона. | 2 ложки канарцовъ или оливокъ.

781) Тушоная говядина съ грибнымъ соусомъ. 3 фун. мягкой говядины отъ крал, не разрѣзывая на части, выбить скалкою, посолить; $\frac{1}{4}$ фун. шпика нарѣзать ломтиками, горсть говяжьего жира, 1 луковицу разрѣзанную на 4 части, положить на дно кастрюли, положить туда же говядину, закрыть крышкою, поставить на плиту, чтобы говядина подрумянилась со всѣхъ сторонъ; когда утушится обсыпать ее ложкою муки и тотчасъ же облить 3 стаканами кипятка, дать вскипѣть два два, потомъ переложить говядину въ другую кастрюлю и процедить на нее сквозь сито соусъ, въ которомъ она тушилась.

12 маринованныхъ грибовъ пережечь въ холодной водѣ, нашинковать, поджарить на сковородѣ въ 1 ложкѣ масла, сложить въ соусъ, долить ложку или двѣ уксуса или сока изъ крыжовника № 000, смотря по вкусу, чтобы была приятная кислота.

Въдать: 3 фун. говядины, $\frac{1}{4}$ ф. шпика. | 12 маринованныхъ грибовъ № 2567—
1 горсть говяжьего жира. | 2569.
1 луковицу, соли. | 1 лож. масла, уксусу, 1 ложку муки.

782) Говядина тушоная въ горшкѣ. Посолить кусокъ говядины. нашинковать ветчиною или копченымъ языкомъ и шпикомъ. Положить въ горшокъ нѣсколько ломтиковъ шпика или масла, кореньевъ, припостей, положить на это говядину, влить вина, ложки 2 уксуса или лимоннаго сока или сокъ изъ крыжовника, все это тушить на легкомъ огнѣ, подливая понемногу воды такъ, чтобы мясо поджарилось со всѣхъ сторонъ. Когда мясо будетъ готово, вынуть его, съ соуса снять жиръ, подлить еще если надо бульону, процедить, облить жаркое, огарнировать его картофелемъ, свеклою, красною капустою, рыжиками, боровиками, морковью; все это надо сперва тушить въ маслѣ, каждую зелень отдѣльно.

Въдать: 3 фун. говядины, $\frac{1}{2}$ ф. шпика. | 15—20 зер. англійскаго перца.
 $\frac{1}{4}$ ф. ветчины, или копчен. языка. | $\frac{1}{2}$ —2 стак. вина.
1 луковицу, 1 морковь. | Уксусу или $\frac{1}{2}$ лимона, или сокъ изъ
1 петрушку, 1 сельдерей. | крыжовника.
1—2 шт. лавроваго листа. | Коренья, грибы и пр.

683) Говядина тушоная другимъ манеромъ. Кусокъ говядины выбить хорошенько; въ кастрюлю положить ломтики шпика, луковицу, петрушку,

лаврового листу, англ. перцу, гвоздики, соли, ломтиками наръзанный лимонъ безъ зеренъ, кусокъ чернаго хлѣба, на все это положить посоленное мясо, подрумянить со всѣхъ сторонъ, налить пивомъ, квасомъ, или водою, накрыть плотно крышкою, тушить на легкомъ огнѣ. Когда мясо будетъ готово, сложить на блюдо, обложить ломтиками лимона, снять съ соуса жиръ, процѣдить, облить жаркое; можно огарнировать его картофелемъ, который сперва очистить, перемыть, сложить къ говядинѣ и съ нею тушить; можно прибавить ложки 2—3 сметаны.

Выдать: 3 ф. говядины, $\frac{1}{4}$ ф. шпика.
1 луковицу, 1 петрушку, 1 морковь.
2—3 шт. лаврового листа.
15—20 зер. англійск. перца.
 $\frac{1}{2}$ лимона.

2—3 гвоздики, ржанаго хлѣба.
3 стак. пива, или кваса.
Или воды и $\frac{1}{2}$ стак. вина.
($\frac{1}{2}$ гаршиа картофеля).
(2—3 ложки сметаны).

784) Холодное жаркое. Взять кусокъ говядины, нашпиковать шпикомъ, посолить, дать полежать съ часъ времени; распустить въ кастрюлѣ кусокъ масла, положить на него кусокъ говядины, поставить на плиту, чаще переворачивая говядину, чтобы она подрумянилась со всѣхъ сторонъ. Тогда на 6—8 фун. говядины положить двѣ очищенные и мелко наръзанныя ножки телъчьи, 2—3 мелко наръзанныя моркови, свеклу, лукъ, порей, сельдерей, нѣсколько штукъ англ. перца, 2 шт. лаврового листа, налить водою, чтобы она покрыла всѣ эти овощи, накрыть крышкою, тушить на легкомъ огнѣ часа три, потомъ вынуть говядину на глубокое блюдо, соусъ же протереть сквозь сито, облить имъ жаркое, поставить въ холодное мѣсто, чтобы застыло; подавалъ рѣзать ломтиками вмѣстѣ съ застывшимъ соусомъ.

Выдать: 3—6 ф. говядины, 2—3 нож. тел.
2—3 моркови, $\frac{1}{4}$ ф. масла.
1 крупную свеклу.

2—3 луковицы. 1 порей, 1 сельдерей.
10—15 шт. англійск. перца.
1—2 шт. лавр. листа.

785) Тушоная говядина маринованная. Хорошій жирный кусокъ говядины обвязать полотномъ, выбить хорошенько; снявъ полотно, осыпать чайною ложечкою селитры и мелко истолченною солью, сложить въ кадочку, накрыть плотно, оставить такъ на нѣсколько часовъ. Вскипятить 3 бутылки уксуса съ чайною ложечкою селитры, всыпавъ немного коландры (кшпнецъ), можжевельныхъ ягодъ, англійскаго перца, несколько листочковъ лаврового листу, нѣсколько зеренъ гвоздики и $\frac{3}{8}$ стакана соли, охладить совершенно въ фаянсовой посудѣ, залить имъ этотъ кусокъ говядины на двѣ недѣли, переворачивая его каждый день и кладя на него доннышко съ камнемъ. Потомъ положить въ кастрюлю нѣсколько ломтиковъ шпика, нѣсколько луковиць, ломтиками наръзанную морковь, перецъ и лавровый листъ, положить этотъ кусокъ говядины, поджарить ее со всѣхъ сторонъ, влить $1\frac{1}{2}$ стак. уксуса, немного бульона или воды, вскипятить, накрыть плотно крышкою и тушить на самомъ легкомъ огнѣ до мягкости. Когда будетъ готова, передожить ее на блюдо, охладить; взять $1\frac{1}{2}$ стакана соуса, въ которомъ тушилась говядина, снять съ него жиръ, смѣшать съ двумя ложками прованскаго масла, сбить на льду, покрыть имъ жаркое, чтобы не обсохло, или убрать его ланспикомъ. Къ такому жаркому подается соусъ горчичный № 479.

786) Говядина тушоная съ краснымъ виномъ. 3 фунта говядины хорошенько выбить, положить въ кастрюлю или въ горшокъ; положить туда же 1 луковицу, ложку зеленаго мелкаго луку, на дно и наверхъ ломтики шпика и ветчины, морковь, соли, перцу, подрумянить говядину, влить $\frac{2}{3}$ стакана краснаго вина, $\frac{3}{4}$ стак. сметаны, если меньше вина и сметаны, то долить немного бульону, накрыть крышкою, обмазать тѣстомъ, дать обсохнуть, вставить въ печь на 3 часа. Передъ

отпускомъ снять съ соуса жиръ, вынуть шпикъ, влить ложки 2 уксуса или сокъ изъ крыжовника или яблочной сои, вскипятить, процѣдить, облить разрѣзанное на блюди мясо.

Выдать: 3 ф. говядины, 1 луковицу.
1 морковь, соли, зеленого лука.
15—20 зер. англ. порца.
2—3 шт. лавр. листа.
 $\frac{1}{8}$ ф. ух. шпика, $\frac{1}{8}$ ф. ветчины.

Уксусу, сокъ изъ крыж. и и сои.
 $\frac{1}{4}$ стак. красного вина.
 $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, уксусу.
Стакана 2 ржаной муки.

787) Говядина тушеная съ картофѣльными крокетами. Мягкій кусокъ говядины нашпиговать шпикомъ, тушить съ масломъ до-красна, прибавивъ кореньевъ и пряностей; когда будетъ готово, положить на блюдо, въ соусъ положить муки, развести бульономъ, вскипятить, процѣдить, облить мясо.

Выдать: 3—4 ф. говяд., $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ф. шпика.
1—2 ложки масла, 1 морковь.
1 петрушку, 1 порей, 1 сельдерей.

1 луковицу, $\frac{1}{2}$ ложки муки.
2—3 шт. лаврового листа,
15—20 зер. англійскаго перца.

Огаривовать картофѣльными крокетами № 628.

788) Говядина-филей тушеная съ виномъ. Говядину нашпиговать шпикомъ, обжарить слегка на вертелѣ, поливая масломъ и уксусомъ, а соусъ чтобы стевалъ на сотейникъ. Поджечь кусокъ сахара, развести 2 ложками воды, вскипятить, всыпать муки, размѣшать влить $\frac{1}{2}$ или 1 стаканъ столоваго вина, немного уксуса и бульона, облить имъ разрѣзанную и въ кастрюлю сложенную говядину, тушить на угольяхъ до мягкости, часто переворачивая. Подать какой нибудь салатъ.

Выдать: 3—4 ф. говядины самый филей.
 $\frac{1}{4}$ ф. шпика, 1—2 ложки масла.

$\frac{1}{2}$ —1 стаканъ вина, 1—2 ложки сахара.
 $\frac{1}{2}$ ложки муки, уксусу, соли.

789) Тушеная говядина рулетъ. Взять довольно жирный филей, вырѣзать жилки, выбить деревяннымъ пестикомъ въ видѣ большаго зраза. пригото-вить фаршъ изъ телятины № 226, прибавить нѣсколько нарѣзанныхъ трюфелей, намазать этою массой говядину, посолить, нарѣзать ветчины малыми ломтиками, разложить на фаршъ, на ветчину опять рядъ фарша, и наконецъ на фаршъ положить омлетъ, испеченный изъ 3 яицъ съ $\frac{1}{2}$ ложкою масла. Такъ приготовленное мясо свернуть въ трубку, обернуть чистою тряпочкою, обвязать ниточкою и положить въ кастрюлю, положивъ на дно обрѣзки говядины, нѣсколько ломтиковъ лпняка, нарѣзанные коренья и пряности, налить водою, чтобы покрыло мясо, накрыть крышкою, поставить на плиту и тушить, пока мясо не подрумянится слегка и не сдѣлается мягкимъ.

Взять тогда три стакана бульона, въ которомъ тушилось мясо, положить въ него ложку муки, $\frac{1}{2}$ ложки масла, вскипятить, процѣдить; соусъ этотъ долженъ быть свѣтло-румянаго цвѣта, съ мяса снять тряпочку, положить на блюдо, облить этимъ соусомъ.

Выдать: $2\frac{1}{2}$ ф. говядины, $\frac{1}{4}$ ф. шпика.
1 морковь, 1 сельдерей, 1 петрушка.
1 луковицу, 5—6 ш. лавр. листу.
15—20 зер. англ. перцу, 1 л. муки
На фаршъ
 $\frac{3}{4}$ ф. телятины.

$\frac{1}{2}$ франц. бѣлаго хлѣба.
1 луковицу, 1 яйцо.
4—5 трюфелей.
Соли, перцу.
 $\frac{1}{4}$ фунта ветчины, 3 яйца.
 $\frac{1}{4}$ ф. масла.

Огаривовать аморетвами и мелкимъ картофелемъ, отвареннымъ въ соленой водѣ и поджареннымъ въ маслѣ, или отваренною, шариками нарѣзанною, брюквою, или маринованными грибами.

в) Жареная говядина.

Примѣчаніе. 1) На жареную говядину берется отъ толстаго и тонкаго края. Начиная жарить, ее надо очистить отъ лишняго только жира, отъ костей и пленокъ,

забѣтъ обмыть, не выжимая ее и до суха обереть полотенцемъ. Не солить до начала жаренья.

2) Жаркое жарится на рашпортѣ, на вертелѣ, на плитѣ и въ духовой печи.

3) При жареньи на рашпортѣ необходимо обращать вниманіе на то, чтобы уголья лежали равномернымъ слоемъ для того, чтобы всѣ части жаркого жарились равномерно. Иначе одна часть можетъ сгорѣть, а другая остаться сырою.

4) При жареньи на вертелѣ обернуть говядину восковою или писчею бумагою, масломъ пропитанною, прикрѣпить къ вертелу желѣзными шпильками, поставить подъ него мѣдное блюдо поливать каждые 10 минутъ стекшимъ сокомъ. За 15—20 минутъ до отпуса снять бумагу, тогда только посолить, дать заколероваться со всѣхъ сторонъ, продолжая поливать сокомъ.

Когда жаркое будетъ готово, снять съ вертела, положить на столъ, на доску на $\frac{1}{4}$ часа, нарѣзать острымъ ножомъ поперекъ волоконъ, немного напскось длинными, ровными, тонкими кусками, переложить на блюдо, ооложить гарниромъ, подавать.

5) При жареньи въ духовой печи надо начинать жарить при сильномъ огнѣ, чтобы на поверхности мяса образовалась сразу румяная корочка, происходящая отъ запекшейся бѣлковины, что задерживаетъ сокъ и придаетъ мясу красивый видъ.

Но какъ только зарумянится, сейчасъ же уменьшить огонь и начать поливать стекшимъ сокомъ, каждые 10 минутъ, едва выдвигая противень изъ печи.

6) Если жарится на плитѣ, то непременно въ открытой посудѣ и на маломъ огнѣ, при чемъ надо чаще переворачивать, чтобы не пригорѣло ко дну, но только, при поворачиваніи, не сдѣлать глубоко всаживать вилку.

7) Солить передъ самымъ жареньемъ, беря соли по $\frac{1}{2}$ чайной ложечки, на каждый фунтъ мяса.

8) Передъ жареньемъ надо мягкій кусокъ отбить металлической тяжкой, какъ для большей мягкости мяса, такъ и для уровненія толщины куска, иначе одна часть, будучи тоньше уже пережарится, тогда какъ другая еще не дожарится даже, но отбивать надо осторожно: болѣе грубыя части мяса отбивать сильнее, а другія, напр. вырѣзка почти совсѣмъ не отбивается, а лишь стглаживается.

9) После отбиванія, кусокъ мяса надо связать голландскими нитками въ продольномъ и поперечномъ направленіи, чтобы сохранить данную ему форму.

Даже ростбифъ и тотъ надо переязать, чтобы придержать куски жира.

10) Отбивъ кусокъ мяса, можно его иногда для большей сочности, нашинковать свинымъ шпикомъ, а именно: Взять свѣжій, несоленый шпикъ, срѣзать съ него кожу, взять верхній только крѣпкій слой изъ подъ кожи, нарѣзать его длинными полосками, вдоль волоконъ.—Исправлять каждую полоску въ шпиговку, прокалывать ею мясо поперекъ волоконъ и пропустить черезъ проколотое мѣсто, выдергивать тихо, чтобы полоска шпика осталась въ мясѣ.

11) За нѣсколько часовъ или за 3—4 часа до употребленія можно замариновать въ уксусѣ, т. е. залить говядину остывшимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ кореньями и приправами съ букетомъ зелени см № 3575.

12) Иногда, за нѣсколько часовъ до приготовления, кусокъ мяса, предназначенный для жаркаго опускается въ прованское масло или въ вино, въ которомъ и макнеть съ кореньями и приправами. Надо выбирать для этого тѣсную посуду. На кусокъ говядины въ 3—4 ф. брать по $\frac{1}{2}$ стак прованскаго масла, по 2 луковицы и кто любитъ по 1 зубцу чеснока и букетъ зелени.

13) Готовность мяса узнается посредствомъ толстой иглы, вводимой въ самую толстую часть куска. Какъ только игла проходитъ легко и покажется не кровяной, а бѣлый сокъ, значитъ готово.

14) На каждый фунтъ мяса, если жарится безъ костей, полагается $\frac{1}{4}$ часа времени. Если же на костяхъ, какъ напр. ростбифъ, то на каждые 4 фунта срокъ уменьшается по $\frac{1}{4}$ часа; такъ что если ростбифъ вѣсомъ 16 фун., то жарится не 4 часа, а только 3. Если же хотять, чтобы ростбифъ былъ кровяной, то срокъ жаренья надо еще уменьшить.

Впрочемъ трудно обозначить правильно продолжительность жаренья, много зависитъ и отъ качества мяса, и отъ дровъ и отъ плиты.

15) При разогрѣваніи нарѣзаннаго жаркаго, соусъ надо вскипятить, положить въ него жаркое, подогрѣть, но не дать въ соусѣ вскидѣть, иначе потеряетъ свой вкусъ и сдѣлается твердымъ.

16) Въ подливку къ жаренымъ жаркимъ никогда не кладется мука, а только

иногда сливки, или сметана, или мадера и пр. вкусными приправы, къ тушеномъ кладется мука.

17) Нельзя разрѣзывать только что вынутое изъ печи жаркое, необходимо дать ему остынуть съ $\frac{1}{4}$ часа.

18) Надо наблюдать, чтобы жаркое поспѣвало какъ разъ къ подачѣ на столъ. Если же придется подогрѣвать, то лучше всего изжаривъ, ставить его тотчасъ въ кастрюлю на паръ.

19) Разрѣзывать жаркое надо навскось и непременно поперекъ волоконъ, что узнается потому, что съ поверхности разрѣза начинается тотчасъ сочиться сокъ.

20) Укладывая нарѣзанные ломти мяса на блюдо, надо стараться сложить ихъ такъ, чтобы кусокъ жаркаго имѣлъ натуральную форму.

21) Когда жаркое будетъ уже дожариваться, надо поспѣшить снять сокъ въ широкую чашку, влить съ $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ стакана самой холодной воды, поставить скорѣе на приготовленный ледъ или сѣтъ. Когда остынетъ, снять жиръ, самый же сокъ вскипятить, процѣдить, разделить въ соусникъ, подавать.

22) На жаркое употребляется: ростбифъ, толстый филе, огузокъ, горбушка ссѣкъ, тонкій и толстый край.

23) На жаркое съ костями, какъ напр. ростбифъ, полагается по $\frac{3}{4}$ ф. на человека, а мягкой говядины—по $\frac{1}{2}$ ф.

790) Говядина жаркое обыкновенное. Взять 3—4 ф. говядины отъ края, перемыть въ холодной водѣ. Положить на противень говижьяго жира, затѣмъ говядину, посолить, обсыпать мелкими ломтиками нарѣзанною морковью, луковицею, сельдереемъ, петрушкою, положить два лавр. листа и нѣсколько зеренъ перца, обжа- рить, потомъ начать подливать по немногу хлѣбнаго кваса, вставить въ духовую печь: Часто говядину переворачивать, прокалывать и поливать квасомъ. Когда говядина будетъ готова, слить весь соусъ въ кастрюльку, слегка охладить, снять жиръ, протереть—сквозь сито, подлить бульона, сложить говядину на блюдо, нарѣзать ее ломтиками, подлить соусу; остальное подавать въ соусникъ. Подробности, см. примѣчаніе.

Это жаркое подается съ различными соусами, какъ сказ. ниже въ № 791.

Выдать: 3—4 ф. говядины отъ края. | 1 луковицу, 1 сельдерей, 1 петрушку.
1 бутылку хлѣбн кваса, | Ломоть черного хлѣба.
1 морковь. | 2 лавр листа, 5—10 шт. простого перца.

791) Превосходное жаркое, др манеромъ. Взять накануне фунтовъ 5—6 говядины отъ толстаго края, выбить хорошенько деревяннымъ пестикомъ, натереть ложечкою мелко истолченнаго простого перца; положить въ горшокъ, накрыть, дать постоять до слѣдующаго дня. За два часа до обѣда, натереть ее двумя ложечками соли, положить говядину на противень, обложить ее кусочками русскаго масла, съ $\frac{1}{4}$ фун., поставить въ духовую печь. Когда подрумянится со всѣхъ сторонъ подлить немного воды, и начать поливать жаркое каждые 10 минутъ, пока не изжарится. Послѣ послѣдней поливки, оснать сухарями.

Выдать: 5—6 ф. гов. отъ толстаго края | $\frac{1}{4}$ ф. масла
Соль и простого перцу | 2—3 сухаря.

Какъ это жаркое, такъ и жаркое № 790, можно разнообразить слѣдующимъ образомъ.

Подавать ихъ:

- 1) Съ жаренымъ картофелемъ № 626 или картоф. крокетами № 628.
- 2) Съ соусомъ изъ брюквы № 589.
- 3) Съ пюре изъ лука № 645
- 4) Съ соусомъ изъ рѣпы № 668, 672.
- 5) Съ соусомъ пюре изъ чечевицы № 523, 524.
- 6) Съ бѣлою фасолью № 504.
- 7) Съ тушеными жареными грибами и сморчками отъ № 712—732.
- 8) Съ жареными разными кореньями № 699.
- 9) Съ огурцами тушеными № 571.
- 10) Съ соусомъ пюре изъ салерея № 676, 678.

- 11) Съ соусомъ пюре изъ моркови № 648—656.
- 12) Съ соусомъ изъ каштановъ № 566.
- 13) Съ пюре изъ каштановъ № 565.
- 14) Съ морковью и зеленымъ горохомъ № 649.
- 15) Съ земляными грушами отъ № 599—598.
- 16) Съ бешамелемъ № 433.
- 17) Съ брюссельскою капустою № 561.
- 18) Со всѣми свѣжими и маринованными салатами см. отдѣлъ.
- 19) Съ компотомъ изъ яблокъ.
- 20) Съ соусомъ изъ раковъ № 431.
- 21) Съ тушеными яблоками № 733.
- 22) Съ жареною тыквою № 580. 581.
- 23) Съ пышками № 853.
- 24) Съ тушенымъ картофелемъ и подливкою изъ соленыхъ огурцовъ № 410.
- 25) Съ подливкою изъ селедки № 412.
- 26) Съ подливкою изъ шампиньоновъ № 435.
- 27) Съ кислосладкимъ соусомъ изъ луку № 419.
- 28) Съ подливкою изъ вишенъ № 427.
- 29) Съ подливкой изъ красной смородины № 428.
- 30) Съ крѣпкимъ сбусомъ № 430.
- 31) Съ соусомъ изъ сушеныхъ грибовъ № 426.
- 32) Съ гарниромъ изъ смѣшанныхъ овощей и кореньевъ № 695.
- 33) Съ итальянскими макаронами.
- 34) Къ *холодной*, нарезанной на другой день говядины подается соусъ № 409 или соусъ горчичный № 476.

792) Говядина филей, жареная по-французски. Кусокъ мягкой говядины выбить хорошою, посолить, посыпать перцомъ. Свернуть въ трубку, а потомъ завернуть въ бумагу, обвязать, жарить на вертелѣ или на противнѣ, поливая масломъ, смотрѣть, чтобы не пережарить и чтобы сокъ не вышелъ изъ говядины. Положить на блюдо, разрезать, огарнировать жаренымъ картофелемъ.

Выдать: 3—4 ф. говядины, $\frac{1}{4}$ ф. масла. | $1\frac{1}{2}$ ф. картофеля, соли, перцу.

Облить крѣпкимъ соусомъ № 470 или соусомъ изъ хрѣва № 424 или подать сарделевое масло № 397.

793) Говядина жареная съ яичницею (употребляемая на охотѣ). Испечь яичницу изъ 6 яицъ съ вареною нашпикованною ветчиною, зеленымъ лукомъ и масломъ. Мягкій кусокъ говядины отъ края выбить скалкою въ видѣ большаго тонкаго зраза, посолить, посыпать перцомъ, разложить на верхъ яичницу, мясо свернуть такъ, чтобы имѣло форму продолговатой булки, вставить въ печь, обложивъ малыми ломтиками шпика или кусками масла; подавая на столъ нарезать ломтиками и облить крѣпкимъ соусомъ № 470.

Выдать: 3 ф. мягкой говядины, 6 яицъ. | $\frac{1}{4}$ фунта шпика или масла.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла, зел. луку. |
 $\frac{1}{2}$ ф. вар. ветчины, соли, перцу. | На крѣпкій соусъ № 470.

794) Говядина по-португальски. Мягкій кусокъ говядины отъ края повѣсить въ холодномъ мѣстѣ, нашпиковать потомъ шпикомъ, посолить, осыпать перцомъ, гвоздиками, а послѣ ржаную мелкою мукою, обжарить на вертелѣ, подливая масломъ или на рашпорѣ; когда мука подрумянится, сложить мясо въ кастрюлю, облить укусомъ или сокомъ изъ крыжовника и водою, положить цѣльную луковцу, 2 лож. капарцовъ, лимонной цедры, тушить, пока мясо не сдѣлается мягкимъ.

Выдать: 3—4 ф. говядины, $\frac{1}{4}$ ф. шпика. | 2 ложки капарцовъ.
 2 ложки ржан. м., $\frac{1}{4}$ ф. масла. | 1 луковцу, лимонной цедры.
 $\frac{1}{4}$ стак. укс. или сокъ изъ крыжовника. | Перцу, гвоздики.

Огарнировать крокетами изъ картофеля № 628, приготовленными изъ поло-

вины назначенной тамъ пропорціи, или макаронами, посыпанными сыромъ пармезаномъ, или тушонными грибами, или брюссельскою капустою и т. п.

795) Говядина по-англійски. Мягкій кусокъ говядины отъ края или филей выбить хорошенъко и на нѣсколько дней намочить въ уксусъ пополамъ съ водою, со спеціями № 3575. Вынувъ говядину, проколоть ее или прорѣзать ножомъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ, нафаршировать говяжьимъ жиромъ, истолченнымъ съ солью, перцомъ и гвоздиками, потомъ жарить на противнѣ, поливая собственнымъ ея соусомъ. Поджарить $\frac{1}{2}$ ложки муки въ $\frac{1}{2}$ ложкѣ масла, влить бульона, положить ложки 2 капарцовъ, $\frac{1}{2}$ ложки порошка изъ бѣлыхъ грибовъ или трюфелей, $\frac{1}{2}$ и 1 стак. столоваго вина, нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ, мѣшать на огнѣ, потомъ снять сверху жиръ, развести соусомъ, въ которомъ жарилась говядина, вскипятить, облить жаркое.

Выдать: 3—4 фун. мягкой говядины.
Уксусъ со спеціями № 3575.
 $\frac{1}{4}$ фунта голяжьего жира.
4—5 штукъ гвоздики.
4 зерн. прот., 6 з. англ. перца.

$\frac{1}{2}$ ложки муки, 2 ложки капарцовъ.
 $\frac{1}{2}$ ложки грибнаго порошка № 3939 (II часть).
 $\frac{1}{2}$ или 1 стаканъ вина, $\frac{1}{2}$ лимона.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла.

796) Жарное отъ котлетной части. Взять говядины отъ края, какъ на котлеты, съ ребрами и частью филей, разрѣзать на части длиною въ ладонь, шириною въ 3 ребра; изъ каждаго такого куска вынуть два крайнія ребра, а оставить среднее, чтобы мясо шло видъ котлеты; выбить деревяннымъ пестикомъ. Дно каменной кастрюльки выложить шпикомъ, положить на нихъ рядами котлеты, масла, ломтики лимона безъ зеренъ, накрыть крышкою, облить тѣстомъ, вставить въ печь, какъ на хлѣбъ; подать нослѣ на столъ въ той же кастрюлкѣ.

Выдать: 4—5 ф. говяд.—котлетную часть.
 $\frac{1}{4}$ ф. шпика, 1 морк. 1 петр.

1 луковицу, соли, $\frac{1}{2}$ порея, 2 сельсерея
3 ложки масла, $\frac{1}{2}$ лимона.

797) Говядина-филей по-вѣнски. Очистить филей отъ жилокъ и лишняго жира, положить въ каменную чашку, облить уксусомъ пополамъ съ водою, со спеціями № 3939, (часть II), пусть полежить такъ 3—4 дня. Тогда, вынувъ изъ уксуса, нашпиковать шпикомъ, натереть солью, осыпать кругомъ мукою и жарить на вертелѣ, на самомъ сильномъ огнѣ, поливая масломъ, а подъ конепъ сметаню. Сокъ долженъ стекать на подставленный сотейникъ, потомъ всыпать въ него подложки муки, влить 2—3 ложки сметаны, смѣшать, вскипятить, облить этимъ сокомъ, сложенную на блюдо, говядину и огарнировать картофельемъ. Подать какойнибудь салатъ.

Выдать: 3—4 ф. говяд. отъ филейн. части.
Укс. № 3575, (часть II) соли.
 $\frac{1}{4}$ фун. шпика, 2 ложки муки.

1 ложку масла, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны.
2 фун. картоф. и 1—2 ложки масла.

798) Говядина по-строгановски, съ горчицею. За два часа до приготовления взять кусокъ мягкой говядины, нарѣзать ее, сырую, маленькими квадратками, посыпать солью и нѣсколько перцомъ. Передъ обѣдомъ взять полосьмушки сливочнаго масла и ложку муки, размѣшать, поджарить слегка, развести двумя стаканами бульона, прокипятить, положить чайную ложку готовой сарептской горчицы, немного перцу, размѣшать, прокипятить, процедить. Передъ отпускомъ положить 2 столовыя ложки самой свѣжей сметаны и ложку прожареннаго уже томата. На сильномъ огнѣ поджарить говядину съ масломъ и лукомъ, положить ее въ соусъ накрыть плотно крышкою, поставить на $\frac{1}{4}$ часа на край плиты, вскипятить, подавать.

Выдать: 3 фун. мягкой говядины, соли.
10—15 в. англ. перца, $\frac{1}{4}$ ф. масла.

1 ложку муки, 2 стол. ложки сметаны.
Чайную ложку сарептской горчицы.
1 ложку томата.

799) Говядина-филей, шпикованный трюфелями или анчоусами.

Филей очистить от жилъ и лишняго жира, скропить мадерою и лимоннымъ сокомъ, осыпать солью, толченымъ перцемъ, оставить такъ, на три часа. Штукъ пять трюфелей разрѣзать на тонкія, ровные кусочки, нашпиковать ими филей, завернуть въ намазанную масломъ, бумагу, привязать къ вертелу, жарить на большомъ огнѣ, поливая масломъ, или на противнѣ, въ духовой печи. Когда будетъ готово, снять бумагу, нарѣзать мясо ломтиками, сложить на блюдо, облить крѣпкимъ соусомъ № 470, съ прибавленіемъ оставшихся обрѣзковъ трюфелей и свѣжихъ 2—3 штукъ, подавать тотчасъ на столъ.

Такимъ образомъ готовится филей, нашпикованный анчоусами, вдоль разрѣзанными, вынувъ изъ нихъ косточки.

Выдать: 3 фунта говядины. | 10—20 анчоусовъ.
1 рюмку мадеры, $\frac{1}{2}$ лимона. | 5 з. англ. 5 з. простаго перца.
7—8 штукъ трюфелей или | 2—3 ложки масла, соли.

800) Говядина-филей, жареная въ бумагѣ.

Кусокъ филей очистить отъ жилъ, натереть солью, нашпиковать шпикомъ, обложить луковницами, нарѣзанными ломтиками, посыпать толченымъ англійскимъ перцемъ, скропить мадерою или лимоннымъ сокомъ, обернуть бумагою, намазанною масломъ; обязать веревочкою, жарить на вертелѣ, поливая масломъ. Масло и сокъ, чтобы стекали на подставленный сотейникъ. Надо такъ распорядиться временемъ, чтобы жаркое подавалось на столъ горячимъ, прямо съ вертела, облить стекшимъ на сотейникъ соусомъ, вскипятить его съ нѣсколькими ломтиками лимона и мадерою.

Огарнировать жаренымъ картофелемъ № 626 или тушеною красною капустою № 562, или картофельными крокетами № 628, или подать салатъ, или компотъ.

Выдать: 3—4 ф. говядины, 3 луковицы. | $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{2}$ —1 стакана мадеры.
10 зер. англ. перца, 2 л. масла. | $\frac{1}{4}$ фунта шпика.

801) Говядина по-голландски съ маринованными грибами.

Кусокъ говядины отъ филейной части очистить отъ жилъ, посолить. Нарѣзать ломтиками 1 луковицу, 1 морковь, 1 сельдерей, положить въ кастрюлю, потомъ говядину, осыпать 15—20 зернами англійскаго перца, 5—6 шт. лавроваго листа, облить масломъ и жарить въ печи, переворачивая. Когда будетъ готова, разрѣзать, переложить въ маслѣ поджареннымъ тертымъ хрѣномъ, облить соусомъ отъ жаркаго, въ который положить предварительно маринованныхъ рыжиковъ или боровиковъ, вскипятить.

Выдать: 3—4 ф. говядины, 1 луковицу. | 5—6 шт. лавр. листа, 1—2 лож. масла.
1 морковь, 1 сельдерей. | 3 ложки рыжиковъ маринованныхъ или
20 зеренъ англ. перца. | бѣлыхъ грибовъ.

802) Говядина съ масломъ изъ сарделекъ.

Приготовить говядину, какъ сказано въ № 801, но вмѣсто хрѣна можно переложить слѣдующею массою; вымочить одну шотландскую селедку, выбрать кости, или 10 сарделекъ истолочь въ ступкѣ съ 1 ложкою несоленаго масла, положить на терѣ натертое 1 сырое яблоко, 1 испеченую въ водѣ луковицу, кусокъ ржанаго хлѣба или $\frac{1}{4}$ фран. бѣлаго хлѣба, въ молокѣ намоченнаго и выжатаго, или 6—8 шт. сваренаго картофеля, зеренъ 5 англ. толченаго перца, мушк. орѣха, 2 желтка, все это смѣшать, протереть сквозь сито. Сверху обмазать сметаною смѣшанною съ мукою, посыпать тертымъ хлѣбомъ и сыромъ; скропить масломъ, вставить въ печь не надолго.

Выдать: 1 селедку или 10 сарделекъ. | 2 ложки масла, 1 ложку тертаго сыра.
1 луковицу, 1 яблоко. | $\frac{1}{2}$ стакана молока, 5 зер. англ. перца.
 $\frac{1}{4}$ франц. бѣл. хлѣба или кусокъ. | 3 ложки сметаны, 1 ложку муки.
ржанаго хлѣба, или 6—8 штукъ | 1 ложку тертой булки.
картофеля. | На крѣпкѣй соусъ № 470.

803) **Нѣмецкое кислое жаркое.** Взять фунтовъ 6 нежирной мягкой говядины, обмыть ее хорошенько, обтереть до суха, обмазать хорошенько масломъ, положить въ кастрюлю, поджарить на большомъ огнѣ такъ, чтобы мясо кругомъ опеклось, потомъ охладить это жаркое, сложить въ муравленный горшокъ, залить его такъ, чтобы мясо покрыло, крѣпкимъ пивнымъ уксусомъ, положить туда лаврового листу штукъ 6. перцу зеренъ 20, соли десертную ложку. $\frac{1}{4}$ натертаго на теркѣ мушкатнаго орѣха и, кто любитъ, головки 4 шинкованнаго лука, накрыть горшокъ и дать стоять зимою въ винномъ погребѣ, а лѣтомъ на ледникѣ въ продолженіи 8 дней. Послѣ этого слить жидкость, дать говядинѣ пролежать на ситѣ цѣлый часъ, чтобы все стекло; тогда положить ее снова въ кастрюльку, снова обжарить на большомъ огнѣ хорошенько въ маслѣ, и когда она приметъ хорошій темноватый цвѣтъ, то накрыть кастрюльку крышкою, положивъ въ нее разрѣзанную и очищенную рѣпу средней величины, поджарить еще на маломъ огнѣ, пока мясо не будетъ совершенно и внутри готово. Подливку подавать на столъ отдѣльно, взявъ 3 части хорошаго бульона и 1 часть уксуса, въ которомъ мокло мясо и, выливъ туда масло, въ которомъ жарилось мясо, вскипятить нѣсколько разъ и подавать. Это жаркое можетъ очень долго сохраняться.

Выдать: 6 фун. говядины, лавр. листу. | 4 луковицы, 1 рѣпу.
20 шт. перца, мушкати. орѣху | $\frac{1}{2}$ —2 бутылки уксуса, $\frac{1}{2}$ фун. масла.

804) **Жаркое говядина.** Жирный кусокъ филея отъ наружной вырѣзки или толстаго края очистить отъ жилъ, посолить, посыпать ломтиками лука, лавровымъ листомъ и лимонною цедрую, пусть полежитъ такъ нѣсколько часовъ. Потомъ обжарить его на вертелѣ, поливая масломъ, снять на блюдо, облить бульономъ. Когда остынетъ, наръзать толстыми ломтиками; передъ отпускомъ обмакнуть каждый кусокъ въ растопленное масло, положить на горячую сковороду или на рапшоръ на горячіе уголья, поджарить съ обѣихъ сторонъ, подавать съ жаренымъ картофелемъ, облить соусомъ, стекшимъ съ мяса, когда оно жарилось на вертелѣ. Подать салатъ.

Выдать: 3—4 ф. говяд. отъ филейн. части. | Цедру съ $\frac{1}{2}$ лим., 3 лож. масла, соли.
2 лук., 5—6 шт. лавров. листа. | $\frac{1}{2}$ гарнца картофеля.

г. Ростбифъ.

Примѣчаніе. Ростбифомъ называется вся филейная часть, т. е. кусокъ говядины между тонкимъ и толстымъ филеямъ съ внутреннею и наружною вырѣзкою 1-го сорта.

Покупается по числу позвонковъ, при чемъ нельзя купить меньше одной кости т. е. одного позвонка, потому что вырѣзка на одной кости такъ ничтожна, что жарить менѣе 2—3 позвонковъ неудобно. Вѣсить отъ 12 до 30 фун. Самый большой кусокъ жарится не менѣе 4 часовъ. Чтобы былъ недожареный — жарить менѣе. Но вообще трудно указать на продолжительность жаренья, такъ какъ она въ зависимости отъ качества мяса, отъ сухости дровъ, отъ склада печи; жарится въ духовой печи и на вертелѣ.

Обыкновенно ростбифъ жарятъ такъ, чтобы будучи надрѣзанъ, онъ былъ внутри не сырой, но розоватый, чуть-чуть съ кровью; готовность ростбифа узнается также, прокалывая его толстою иглою: если она входитъ свободно и не вытекаетъ кровяной сокъ, значитъ готовъ.

На 6 человекъ нельзя брать менѣе 8—10 фун. Жарить не менѣе полутора часа. Если мясо мерзлое его не надо оттаивать, а мерзлое ставить въ печь.

Изъ жареныхъ костей, остающихся отъ ростбифа, можно готовить супъ картофельный или супъ—разсолыникъ. Лишній жиръ срѣзываютъ; онъ растапливается и употребляется для жаренья картофеля и пр.

Соли полагается обыкновенно по $\frac{1}{2}$ чайной ложечки на каждый фунтъ мяса.

805) **Ростбифъ жареный въ печи.** Срѣзать лишній жиръ, обмыть мясо, обтереть полотенцемъ, связать голландскими нитками, натереть солью со

всѣхъ сторонъ и сейчасъ же положить на противень жирною стороною внизъ, облить подрумяненнымъ масломъ, подлить стаканъ холодной воды и поставить въ очень горячую печь, чтобы сразу подрумянилось, но не подгорѣло.

Въ случаѣ, еслибы печь оказалась слишкомъ жаркою, накрыть ростбифъ ненадолго смоченною чистою бумагою-бибулою. Когда зарумянится съ одной стороны, повернуть на другую. Потомъ сбавить жиръ на половину, дожаривать до полной готовности, поливая каждыя 10 минутъ, стекающимъ на противень сокомъ, прокалывая, при этомъ, мясо большою вилкою и подливая каждый разъ по ложкѣ воды или бульона.

Когда будетъ готовъ, вынуть изъ печи, поставить на столъ, на $\frac{1}{4}$ часа, снять нитки, отдѣлить сперва внутреннюю филейную вырѣзку, затѣмъ снять съ костей—наружную, т. е. затылочную; и ту и другую нарѣзать тонкими, продолговатыми ломтиками, поперекъ волоконъ. Уложить эти нарѣзанные куски на кости, подать въ видѣ цѣльнаго ростбифа.

Но передъ тѣмъ, какъ вынуть ростбифъ изъ печи, надо сокъ изъ подъ ростбифа перелить скорѣе въ широкую чашку, влить съ $\frac{1}{2}$ стакана самой холодной воды, вывести на холодъ или поставить въ чашку со льдомъ. Когда остынетъ, снять сверху жиръ, процѣдить сокъ сквозь салфетку, вскипятить, перелить въ соусникъ, подавать.

Самый же ростбифъ, переложивъ на горячее блюдо, огарнировать въ то время кучками: цѣльнымъ, изжареннымъ въ фритюрѣ мелкимъ картофелемъ № 626, картофельными кроветами № 628, цвѣтной и брюссельской капустою № 555, зеленымъ горошкомъ № 511, лукомъ-шарлотъ, каштанами № 564, брѣжкою, морковью, итальянскими макаронами, осыпавъ ростбифъ струганымъ хлѣбомъ.

Ростбифъ въ 20 фунт. можно подать человѣкъ на 18.

Остальныя подробности см. въ примѣчаніи.

806) Ростбифъ жареный въ печи друг. манер. Этотъ же самый ростбифъ можно приготовить иначе:

Взять затылочную вырѣзку съ костями, срезать лишній жиръ и отдѣлить мясо отъ костей такъ, чтобы мясо представляло ровный кусокъ. Мясо связать толстыми нитками, чтобы имѣло правильный прежній видъ, обмыть, отбегать солью, положить на противень, полить жиромъ съ бульона. На тотъ же противень положить и оставшуюся кость, облить и ее жиромъ съ бульона, поставить въ горячую печь часа на $1\frac{1}{2}$ —2.

Когда мясо подрумянится, начать поливать его, каждыя 10 минутъ, стекшимъ соусомъ.—За $\frac{3}{4}$ часа до обѣда положить къ нему сырой точенный картофель, чтобы обжарился въ томъ же соку.

Вынувъ изъ печи ростбифъ, оставить его на столъ на $\frac{1}{4}$ часа, снять веревочку, нарѣзать острымъ ножомъ, поперекъ волоконъ, немного наискось, длинными, ровными, тонкими, правильными кусками, уложить на зажареную кость, переложить на блюдо, обложить гарниромъ и т. д. Такъ подавать къ званому обѣду, для простаго же, кости можно и не жарить, а разрубивъ ихъ и раздѣливъ по 2 или 3 фун. употребить на щи. Впрочемъ и изъ жареныхъ оставшихся отъ ростбифа костей можно приготовить на слѣдующій день вкусный супъ-разсолонникъ; или супъ-шуре картофельный и пр.

Остальныя подробности см. въ примѣчаніи и въ № 805.

807) Ростбифъ жареный на вертелѣ. Обчистивъ ростбифъ, какъ сказ. выше, перевязать нитками, посыпать ломтиками лука, облить въ каменной чашкѣ $1\frac{1}{2}$ стаканомъ прованскаго масла, оставить такъ до другого дня, часто переворачивая и обливая этимъ масломъ. Потомъ посолить, осыпать перцомъ, обер-

нуть въ восковую бумагу намазанную масломъ, прикрѣпить къ вертелю, жарить 3—4 часа, поливая сокомъ, который будетъ стекать на подставленное толстое, мѣдное, выдуженное блюдо или противень. За 15 минутъ снять бумагу, посолить со всѣхъ сторонъ и дать жаркому подрумяниться.

Далѣе поступить, какъ сказано въ № 806—805.

Выдать: 15—20 ф. ростбифа.	2—3 луковицы.
1 ст. прованс. масла.	
Восковую бумагу.	
1/4 ф. чухонскаго масла.	
	Хрѣну.
	Соли, перцу.
	На гарниръ.

808) Антрекотъ. Тонкій край съ 6 ребрами и соотвѣтственными позвонками находится между тонкимъ филеомъ и толстымъ краемъ. Къ нему прилегаютъ уже краевая вырѣзка 2-го сорта, которая находится, по позвоночному хребту поверхъ реберъ. Не будучи вырѣзана, она составляетъ съ ребрами тонкаго края, такъ называемый «антрекотъ». Его употребляютъ вмѣсто ростбифа, но онъ гораздо хуже его. Онъ и не выгоденъ, такъ какъ въ немъ много реберъ и костей вообще. Продается по количеству костей.

Его жарить и въ духовой печи на противнѣ и на сковородѣ на плитѣ.

Если его подать въ видѣ ростбифа въ цѣльномъ видѣ, то жарить надо въ духовой печи, какъ и ростбифъ. На сковородѣ же жарить въ слѣд. видѣ: Разрѣзать мясо вдоль по костямъ т. е. между костями, зачистить каждую кость, придавъ ей форму отбивной телячьей котлеты. Выбить каждую котлетку металлической тилкой, но не очень тонко, посыпать съ обѣихъ сторонъ солью, перцомъ и мукой. Распустить на раскаленной сковородѣ кусокъ масла, положить на него антрекотъ цѣльнымъ и жарить, какъ бифтексъ. Черезъ 20—25 минутъ переложить на блюдо, осматывать струганнымъ хрѣномъ, огарнировать кругомъ цѣльнымъ жаренымъ картофелемъ или картофельными крокетами, обливъ сокомъ изъ подъ жаркаго. Если же антрекотъ великъ, то обжаривъ на плитѣ, поставить въ духовую печь на 3/4 или часъ, дожарить, поливая стекшимъ сокомъ.

Выдать: антрекотъ.	Хрѣну, муки 1/2 стак.
1/2 ф. масла для жаренья.	
Соли и перцу.	
	На гарниръ.

Бифтексъ.

Примѣчаніе. Бифтексъ жарится разными манерами, но общее правило приблизительно слѣд.: чтобы бифтексъ былъ соченъ и мягокъ, надо чтобы мясо было не парное, а 3—4 дня лежало; брать отъ красной затылочной или филейной вырѣзки; очистить отъ жира съ боковъ, оставивъ его въ серединѣ; разрѣзать поперекъ большими дощками, по 1/2 фунта, толщиною въ палецъ или около двухъ сантиметровъ, надрѣзать въ 5—6 мѣстахъ самые края, чтобы мясо при жареньи не съживалось. Если спознать, то положить каждый кусокъ на салфетку, стянуть ее; выбить затѣмъ бифтексъ слегка металлическою тилкою или деревяннымъ пестикомъ, придать ему ровненькую форму; тогда только посолить, беря на каждый фунтъ мяса по 1/2 ложечки соли, жарить очень быстро на сильномъ огнѣ и на тонкой желѣзной раскаленной уже сковородѣ, чтобы мясо быстро зарумянилось и не выпустило изъ себя сока, причѣмъ масла надо брать очень немного, лишь бы только дно сковороды не было сухо.

Какъ только бифтексъ подрумянится съ обѣихъ сторонъ, онъ готовъ, но чтобы былъ болѣе поджаренъ, отставить на малый огонь, на край плиты, чтобы прожарился до желаемой готовности, такъ какъ одни любятъ бифтексъ съ кровью, а другіе безъ нея. Когда при давленіи ножомъ не будетъ замѣтенъ кровавый сокъ снять на блюдо; жарится поэтому отъ 7 до 15 минутъ. Перекаладывать непременно на горячее блюдо и тотчасъ подавать, подливъ немного процеженнаго соуса.

Бифтексъ нельзя жарить на сковородѣ чугунной или желѣзной, а всегда на выдуженной сковородѣ или сотейникѣ.

809) **Бифстексъ.** 3 ф. внутренней вырѣзки 1-го сорта очистить отъ жира съ боковъ, разрѣзать на 6—8 кусковъ, поперекъ волоконъ, толщиной въ палецъ. Передъ самымъ отпускомъ раскалить сковороду, подложивъ крошечку масла. Клади бифстексъ на сковороду посолить обѣ стороны, поджарить на большомъ огнѣ сперва съ одной стороны, перевернуть на другую. Какъ только и эта сторона подрумянится, отставить на малый огонь. Жарить отъ 7 до 15 минутъ, смотря по желанію. Переложить на горячее блюдо. подлить процеженнаго соуса. Огарнировать жаренымъ картофелемъ и струганымъ хрѣномъ.

Выдать: 3 ф. вырѣзки.

Полосьмушки масла.

Соли $1\frac{1}{2}$ чайныя ложки.

Картофель, хрѣвъ.

Бифстексъ жарится еще и другимъ манеромъ:

б) Начавъ поджаривать и съ другой стороны, тогда только подложить ложку масла, вскипятить его, подлить 2 ложки воды, вскипятить.

в) Кладя на сковороду, осыпать не только $1\frac{1}{2}$ ложечками соли, но и полною ложкою муки.

г) Передъ тѣмъ какъ перевернуть бифстексъ на другую сторону, осыпать его самыми тоненькими ломтиками лука и съ нимъ поджарить.

д) Когда бифстексъ обжарится съ обѣихъ сторонъ, не снимая его со сковороды, облить сырымъ яйцомъ, но это дѣлается только тогда, если подается на сковородѣ, на одного человѣка.

е) На разогрѣтую до красна сковороду, положить на 6—8 кусковъ, ложку масла, раскалить его, тогда положить куски бифстекса. Когда они поджарятся съ обѣихъ сторонъ, переложить на блюдо, облить сокомъ и подать отдѣльно масло изъ сарделекъ № 397.

ж) Нарѣзать мясо ломтями, выбить скалкой, посыпать солью, перцомъ, кто хочетъ обвалить каждый кусокъ въ 2 ложкахъ муки. Въ 2—3 ложкахъ масла поджарить до-красна 2—3 ломтиками нарѣзаннаго лукавицы, а потомъ на тотъ же раскаленный сотейникъ и масло съ лукомъ положить ломтики бифстекса, поджарить съ обѣихъ сторонъ; подавать также съ картофелемъ и хрѣномъ, обливъ тѣмъ же соусомъ.

810) **Бифстексъ** еще др. ман.: 3 фунта вырѣзки очистить отъ жира съ боковъ, оставивъ его въ серединѣ, разрѣзать поперекъ большими ломтями въ 2 пальца толщиной, каждый кусокъ обернуть въ полотно и выбить деревяннымъ нестикомъ, потомъ осыпать простымъ толченымъ перцомъ, смазать перышкомъ прованскимъ масломъ и уксусомъ, оставить такъ въ холодномъ мѣстѣ, часа на два но ни подъ какииъ видомъ не солить, потому что мясо дѣлается твердымъ и краснымъ. Передъ самымъ отпускомъ распустить масло, обмакнуть въ него каждый кусокъ и класть на раскаленный сотейникъ, не снимая его съ самаго сильнаго огня. Посыпавъ солью, поджарить, перевернуть, посыпать солью, поджарить, смотрѣть, чтобы не пережарить, а чтобы, прижавъ ножомъ, выходилъ изъ бифстекса кровавая соусъ. Огарнировать мелкимъ картофелемъ, обжареннымъ въ 2 ложкахъ масла и хрѣномъ наскобленнымъ ножомъ; облить тѣмъ же соусомъ, прибавивъ въ него сливочнаго масла, лимоннаго соку, рубленной зел. петрушки; или сливочное масло подать отдѣльно.

Выдать: 3 фунта говядины отъ филея.

Соли, перцу, 3 лож. прованскаго масла.

$\frac{1}{2}$ ложки уксуса, $\frac{1}{2}$ ф. масла.

$\frac{1}{2}$ гарнца картофеля.

Хрѣву, $\frac{1}{4}$ лимона, зеленой петрушки

(Подать отдѣльно сливочнаго масла).

811) **Бифстексъ съ пикантнымъ соусомъ.**—Маленькую продажную баночку капарцовъ и такую же баночку оливокъ, маленькую коробочку шампиньоновъ

небольшой кусочекъ, (коп. на 2) сухаго бульона, положить въ кастрюльку, прибавить шесть ложекъ крѣпкаго горячаго бульона, десертную ложку сливочнаго масла, шт. 10 сырыхъ очищенныхъ шарлотокъ, или мелкій лукъ-пнбуль, дать покипеть минутъ 10, положить—поджаренныя, несоленыя, $\frac{1}{2}$ фунтовая вырѣзки 1 сорта, посолить, положить немного толченаго бѣлаго англ. перца, поварить минутъ 5. Какъ только будетъ готово—подавать.

812) Бифтексъ изъ вырѣзки 2 сорта. Отъ тонкаго края нарѣзать такіе-же пласты говядины, какъ изъ вырѣзки 1-го сорта, выбить деревяннымъ пестикомъ и жарить такъ, какъ сказано выше, а именно: Раскалить на сковородкѣ масло, по $\frac{1}{2}$ чайной ложечки на кусокъ; посыпать бифтексъ солью, по $\frac{1}{2}$ чайной лож. на 1 фун. мяса. Когда масло раскалится положить бифтексъ. Когда онъ сильно подрумянится, перевернуть на другую сторону. Когда и другая сторона подрумянится, начать прокалывать его двумя вилками, чѣмъ больше, тѣмъ лучше. Бифтексъ дѣлается отъ этого разсыпчатымъ, а если и выйдетъ изъ него лишній сокъ на сковородку, то подавая бифтексъ, облить его этимъ сокомъ, въ который предварительно положить еще ложку масла и вскипятить. По большей части такой бифтексъ подается къ завтраку на той самой сковородкѣ, на которой жарился, огарнировавъ его выпускными яйцами, жаренымъ картофелемъ и струганымъ хрѣномъ.

Выдать: 3 фунта вырѣзки.
 $\frac{1}{8}$ фун. масла.

$\frac{1}{2}$ ложечки соли.
Хрѣнъ, картофел.

Такъ приготовляемый бифтексъ лучше всего жарить на керосинкѣ.

813) Бифтексъ по-гамбургски къ завтраку (по порціямъ). Взять толстаго краю, нарѣзать кусками, не выбивать, а только обровнять ножомъ, смазать прованскимъ масломъ, посыпать солью; тотчасъ на маленькой жестяной сковородкѣ разогрѣть пол-ложки хорошаго масла, когда оно подрумянится всыпать въ него ложку мелко изрубленнаго лука и положить на него тотчасъ кусокъ мяса; когда съ одной стороны мясо подрумянится, перевернуть на другую сторону не прижимая ножомъ; тогда съ одной стороны бифтекса положить ложку въ маслѣ тушонныхъ бѣлыхъ грибовъ или рыжиковъ, съ другой стороны нѣсколько маленькихъ, цѣльныхъ отваренныхъ картофелекъ, а по двумъ противоположнымъ сторонамъ выстлать по яйцу, какъ только яйца окрѣпнутъ, облить все это двумя ложками крѣпкаго распущеннаго бульона изъ дичи, все это не снимая со сковородки подать на столъ, поставивъ сковородку на маленькую, такой же величины тарелочку.

814) Бифтексъ на рашпорѣ. Нарѣзать бифтексъ. Поставить передъ самой плитой, передъ дверцами чугуна, въ который напр. складываются уголья, накрывъ его перевернутою верхъ дномъ крышкою, положить на нее горячихъ угольевъ, поставить на нихъ рашпоръ, т. е. рѣшетку на ножкахъ, положить на рѣшетку куски бифтекса, тотчасъ раздувать уголья мѣхами. Черезъ 2 $\frac{1}{2}$ минуты перевернуть куски на другую сторону и черезъ другія 2 $\frac{1}{2}$ минуты бифтексъ готовъ, класть его на блюдо и тотчасъ подавать, огарнировавъ его картофелемъ, хрѣномъ; подавать къ нему сливочное масло. Слѣдовательно бифтексъ этотъ надо начать жарить за 5 минутъ.

815) Бастурли. 3 фунта вырѣзки посолить, осыпать перцомъ, намочить въ уксусѣ на двое сутокъ, нарѣзать ломтиками, какъ на бифтексъ, напзпать на вертелъ или желѣзный пруть, посолить, изжарить вертя ихъ надъ хорошо прогорѣвшими угольями.

Зразы, клопсъ, отбивная котлеты.

Примѣчаніе. На зразы и клопсъ берется говядина безъ костей, начпная отъ вырѣзки 1-го сорта, на худшіе—отъ сѣлка, филе, лопатки, но лучше отъ костреца.

816) Говядина въ родѣ зразь по-итальянски. Разрѣзать говя-

дину на толстые зразы или ломтики в палец толщиной, выбить хорошенько, посолить, поджарить их слегка в кастрюль съ $1\frac{1}{2}$ ложками масла, луковицею, разными кореньями. 2—3 ложки тертой булки поджарить въ $\frac{1}{2}$ ложкѣ масла, прибавить 5—6 зеренъ толченаго простаго перца, 4 гвоздики, посыпать этимъ зразы, сложить одинъ на другой, влить вина, $1\frac{1}{2}$ стакана бульона, сокъ пѣз $\frac{1}{2}$ лимона, накрыть крышкою, тушить до мягкости. Потомъ осыпать ложкою муки, влить сметаны, положить капарцовъ, опять поставить на плиту на $\frac{1}{4}$ часа, прикрывъ крышкою. Подавая, облить процеженными этимъ же соусомъ.

Выдать: 3 ф. говядины, 1 луковицу.
1 морковь, 1 петрушку, 1 сельдерей
2—3 ложки тертой булки.
 $\frac{1}{2}$ стак. сметаны.

5—6 зер. простаго перца.
 $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{6}$ —1 стаканъ вина.
 $\frac{1}{2}$ лимона, ложку муки.
2 ложки капарцовъ, 4 гвоздики.

817) Говядина въ родѣ зразъ съ кореньями. Кусокъ жирной говядины нарѣзать ломтиами въ родѣ зразъ въ палецъ толщиной, выбить ихъ хорошенько деревяннымъ пестикомъ, посыпать англійскимъ перцомъ и лавровымъ листомъ, обвалить въ мукѣ. Нашинковать не очень много разныхъ кореньевъ, а также крѣпкій маленькій кочанъ капусты разрѣзать на нѣсколько частей, все это сложить въ кастрюлю въ слѣдующемъ порядкѣ: сперва влить на дно растопленнаго масла, потомъ положить рядъ кореньевъ, потомъ рядъ зразъ, посолить, опять рядъ кореньевъ, сразъ и т. д., прижать все это плотно, налить стаканомъ жирнаго бульона, накрыть крышкою, замазать тѣстомъ, поставить на плиту, пусть тушится на легкомъ огнѣ въ продолженіи 2—3 часовъ.

Выдать: 3 ф. мягкой говядины, муки.
Англ. перцу, лаврон. листу.
1 морковь, 1 петрушку, 1 луков.

1 брюкву, 2 колыраби.
1 маленькій кочанъ капусты.
 $\frac{1}{4}$ ф. масла, (2 стак. ржаной муки).

818) Говядина въ родѣ фаршированныхъ зразъ. Кусокъ говядины отъ филейной части разрѣзать на большія зразы, выбить ихъ деревяннымъ пестикомъ, потомъ немного тупою стороною ножа. Одну зразу мелко изрубить, прибавить немного жира, истолочь въ ступкѣ, положить 2 яйца, 3 ложки тертой булки, англійскаго и простаго перцу, рвзмѣшать хорошенько и этимъ фаршемъ передолжить зразы, накладывая ихъ одну на другую; наложить легкой прессъ. Дно кастрюли выложить тоненькими ломтиками шпика, сложить на нихъ мясо, смазать сверху яйцомъ, посыпать булкою, наверхъ положить также ломтики шпика или полить масломъ, подлить стаканъ бульона, вставить въ печь. Подавая, облить процеженнымъ соусомъ, подливъ бульона.

Выдать: 3 ф. говяд. отъ фил. части.
 $\frac{1}{4}$ ф. говяжьего жира.
2—3 яйца, 2 л. тертой булки.

5 зер. англ., 5 зер. простаго перцу.
 $\frac{1}{6}$ ф. шпика или $\frac{1}{6}$ ф. масла.

819) Зразы à la Nelson. Кусокъ говядины, лучше всего отъ наружнаго филея вырѣзки, мелко изрубить, вбить 2—3 яйца, смѣшать, положить на доску въ видѣ большаго, блина толщиной въ мизинецъ. Сварить грибовъ, мелко ихъ изрубить, прибавить къ нимъ сваренаго и мелко изрубленнаго шпика, 2 изрубленныя и въ маслѣ поджаренныя луковицы, 3 ложки тертой булки, посолить, положить перцу, наложить этого фарша на мясо, свернуть въ трубку и, подложивъ масла, тушить въ кастрюль. Подавая на столъ, разрѣзать на 7—8 частей, облить процеженнымъ соусомъ, въ который подлить бульона.

Выдать: 3 ф. говядины, 3 яйца.
 $\frac{1}{4}$ ф. грибовъ, 2 луковицы.
1—2 ложки масла.

3 ложки тертой булки.
Перцу, союи.
 $\frac{1}{4}$ фунта шпика.

820) Зразы рубленныя съ хрѣномъ. Изрубить кусокъ говядины и

очистить ее от жилъ, вбить два желтка, 1 яйцо, смѣшать, надѣлать изъ мяса круглыя зразы, намазать ихъ хрѣномъ поджареннымъ съ булкою въ 1 ложкѣ масла, посыпать мукою, мелко изрубленною и выжатою луковцею, сложить зразы въ кастрюлю въ растопленное масло, поджарить, влить стакана два бульона и тушить исподволь подъ крышкою. — Подавая на столъ, огарнировать жаренымъ или варенымъ картофелемъ, облить процеженнымъ соусомъ, въ которомъ жарились зразы.

Въдать: 3 ф. говядины, 3 яйца.
3—4 ложки тертаго хрѣна.
3—4 ложки тертой булки.

1 луковицу, 1 ложку муки.
2—3 ложки масла.
1/2 гарнца картофеля.

Вмѣсто хрѣна можно перекаладывать зразы тушеною кислую капустою.

821) **Зразы рубленныя.** Кусокъ говядины наскоблить ножомъ, очистить отъ жилъ, смѣшать съ мелко изрубленнымъ почечнымъ жиромъ, положить 2 яйца, немного тертой булки, соли, перцу, 2 ложки сметаны или ложку масла, размѣшать, сдѣлать небольшія плоскія зразы и жарить въ горлечемъ маслѣ; когда будутъ готовы, прибавить 1/2—1 стак. сметаны и тушить въ некоторое время подъ крышкою, подливая бульона; сложить ихъ на блюдо, облить тѣмъ же соусомъ.

Въ эти зразы можно также не класть стакана сметаны, а поджарить ихъ въ одномъ маслѣ и, подавая, облить соусомъ изъ сарделекъ № 411; бульонъ для этого соуса можно сварить изъ оставшихся обрѣзковъ и жилъ отъ зразъ, съ прибавленіемъ кореньевъ и приностей.

Въдать: 3 ф. говядины безъ костей.
1/4 ф. почечнаго жира.
2 яйца, соли, 1/2 ф. бѣл. хлѣба.
5 зер. прот., 6 зер. англ. перца.

2 ложки сметаны или 1/2 фунта масла.
1 ложку масла.
(1/2—1 стаканъ сметаны).

822) **Зразы литовскія фаршированныя чернымъ хлѣбомъ.**

Кусокъ мягкой говядины разрѣзать на тонкія зразы, выбить хорошенько, посолить, посыпать перцомъ, оставить такъ на 1/2 часа. 1 луковицу шинковать, поджарить слегка въ ложкѣ масла, прибавить къ нему мелко изрубленныя сырыя шампиньоны или отварныя бѣлыя грибы, прожарить и ихъ до готовности, всыпать тертаго, черставаго, чернаго хлѣба, еще прожарить, развести крѣпкимъ бульономъ, чтобы фаршъ сдѣлался сочнымъ, по вкусу посолить, положить перцу и рубленой зеленой петрушки и укропа. Положить этого фарша на каждую зразу, свернуть въ трубочку (если кто не умѣетъ хорошо свернуть ихъ, то перевязать каждую нитками), обсыпать мукою, положить въ кастрюлю, въ растопленный почечный жиръ или масло, тушить подъ крышкою на легкомъ огнѣ; когда поджарятся со всѣхъ сторонъ, подлить стакана 2 бульона; если соусъ выкипитъ, подлить вторично.

Въдать: 3 ф. говядины безъ костей.
Соли, перцу, мушати, орѣху.
2 луковицы, 1/2 ложки масла.
1/2 франц. бѣл. хлѣба или

1/4 фун. ржанаго хлѣба.
1/4 фунта грибовъ, 1 яйцо.
1/4 ф. почечнаго жира или 1/4 ф. масла
(1/2 или 1 стаканъ сметаны).

Въ этотъ бульонъ можно влить стаканъ сметаны, немного грибнаго бульона, положить горсть тертаго ржанаго хлѣба, вскипятить, облить нить на блюдѣ зразы. Тушить ихъ три четверти часа.

823) **Зразы безъ фарша, съ картофелемъ, нашею и пр.** 2 1/2 фунта говядины безъ костей нарѣзать довольно большими лоскутками, въ палецъ толщиною, выбить хорошенько съ одной стороны деревяннымъ пестикомъ, а потомъ съ той же стороны тушою стороною ножа, посолить, посыпать перцемъ, черезъ часъ свернуть въ трубочку, обвалить въ муку; 1/4 ф. масла распустить въ кастрюлѣ; когда масло закипитъ, положить зразы, подрумянить ихъ со всѣхъ сторонъ, положивъ 1 мелко изрубленную луковицу, тогда налить бульономъ, чтобы

лхъ покрыло, накрыть крышкою и тушить такъ съ $1\frac{1}{2}$ часа, потомъ подлить 3—4 ложки сметаны, вскипятить раза 2; если соусу мало, то подлить еще бульона такъ, чтобы соусу было не меньше трехъ стакановъ, процѣдить.

Выдать: $2\frac{1}{2}$ фун. мягкой говядины.		3—4 ложки сметаны, 2 ложки муки.
2 ложки масла, соли, перцу.		1 луковичу.

Эти зразы, какъ и зразы № 822, подаются:

1) Съ картофелемъ: $\frac{1}{2}$ гарнца картофеля отварить, очистить, положить къ зразамъ и вмѣстѣ тушить, пока картофель не подрумянится.

2) Съ картофельнымъ пюре или картофельными крокетами № 628.

3) Съ крутою гречневою кашею: сварить крутую кашу, какъ обыкновенно изъ 1 фунта крупъ и ложки масла, обложить на блюдѣ зразы, облить соусомъ.

4) Съ рассыпчатою кашею изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ

5) Съ гречневою рассыпчатою кашею № 378.

6) Съ итальянскими макаронами: $\frac{1}{4}$ ф. макаронъ отварить въ соленой водѣ съ солью, откинувъ на рѣшето, сложить въ кастрюлю, положить $1\frac{1}{2}$ ложки масла. ложки 2 сметаны, поставить на плиту, накрыть крошкою, дать постоять такъ съ $1\frac{1}{2}$ часа. Сложь на блюдо вмѣстѣ съ зразами, обсыпать макароны 2 ложечками тертаго сыра.

7) Съ соусомъ изъ сушеныхъ грибовъ № 713.

824) **Клопсъ.** Кусокъ говядины отъ вырѣзки филейной части или отъ толстаго края разрѣзать на 6—8 кусковъ, выбить деревяннымъ пестикомъ какъ можно тоьше, немного посолить, обвалить въ мукѣ. Дно кастрюли намазать масломъ, положить лавроваго листу, англійскаго перцу, потомъ ломти говядины, пересыпая каждый кусокъ мелко изрубленнымъ лукомъ и чернымъ, на теркѣ натертымъ черствымъ хлѣбомъ, подлить ложки 3—4 воды, тушить подъ крышкою до готовности, потряхивая кастрюльку, чтобы не пригорѣло, и подливая бульона. Подавая выложить на блюдо, огарнировать разварнымъ картофелемъ. Въ соусъ положить съ $\frac{1}{2}$ стак. сметаны.

Выдать: $2\frac{1}{2}$ ф. мягкой говядины.		$\frac{1}{2}$ ст. сметаны. Ложку масла.
4 ложки мелко-изрублен. луку.		$\frac{1}{2}$ гарн. картофеля или 2 фунта.
Соли, перцу, лавроваго листу.		$\frac{1}{2}$ ф. хлѣба, $\frac{1}{2}$ ст. муки.

825) **Шнель-клопсъ.** 3 ф. мягкой говядины вымыть, нарѣзать длинными кусочками, разбить деревяннымъ пестикомъ, какъ можно тоьше, на массу кусочковъ, посолить, обвалить въ мукѣ; положить въ ситейникъ двѣ изрубленные луковицы и $\frac{1}{4}$ фун. масла, утушить до мягкости лука. Когда будетъ готово, положить къ нему мясо, посыпать простымъ истолченнымъ перцомъ, тушить минутъ 10 на большомъ огнѣ, постоянно мѣшая. Положить 3 полныя ложки сметаны и, если нужно, еще $\frac{1}{8}$ ф. масла, дать прокипеть, мѣшая не болѣе 4—5 разъ. Переложить на блюдо, огарнировать отварнымъ въ солевой водѣ картофелемъ.

Выдать: $2\frac{1}{2}$ —3 ф. говядины.		2 луковицы.
$\frac{2}{8}$ ф. масла.		Соли, $\frac{1}{2}$ стак. муки.
2—3 полныя ложки густой сметаны.		4 зерна перцу.
		Картофель.

826) **Котлеты отбивныя изъ говядины.** Взять кусокъ говядины—котлетную часть, разрѣзать такъ, чтобы при каждой котлеткѣ была косточка, выбить, посадить, посыпать перцомъ, каждую котлетку обвалить въ мукѣ, поджарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, положить ихъ въ кастрюлю, влить $\frac{1}{2}$ стакана вина, $1\frac{1}{2}$ стакана бульона, тушить до мягкости, не задолго до отпуска опустить нѣсколько ложтиковъ лимона безъ зеренъ. Огарнировать лукомъ, приготовленнымъ слѣдующимъ образомъ: отварить нѣсколько луковицъ въ водѣ, потомъ очистить, налить бульономъ, положить ложку масла, тушить до мягкости.

Выдать: 3—4 ф. говядины, соли, перцу.		2—8 ложки масла, $\frac{1}{2}$ стакана вина.
2 ложки муки, $\frac{1}{2}$ лимона.		10—12 мелкихъ луковицъ.

2) Рубленные котлеты.

Примѣчаніе. На котлеты берется преимущественно голядинна отъ сѣлка серепны, обрѣзки отъ толстаго филея, отъ передней лопатки, отъ бедра, отъ костреца № 12 и пр.

Мясо на котлеты мѣстѣ съ жиромъ рубятъ сѣчкой въ деревянной чашкѣ, вынимая всѣ жижки, или пропускаютъ ихъ сквозь котлетную машинку. Въ послѣднемъ случаѣ, взявъ мякоть, очиститъ мясо ножомъ, но не мытъ, нарѣзаетъ его мелкими кусками, класть по немногу въ воронку котлетной машинки, вертѣтъ рукоятку, прижимая мясо ложкою, пока все оно не пройдетъ сквозь машинку на подставленную тарелку.

Тогда взять почечнаго жира, нарѣзаетъ его также, смѣшать съ мясомъ, тогда же посолить, бря по $\frac{1}{2}$ чайной ложечки соли на каждый фунтъ мяса, пропустить мясо вторично съ жиромъ. Затѣмъ взять франц. булку, срѣзать съ нея корку, разрѣзаетъ мякишъ на 4 части, размочитъ ее въ водѣ, бульонѣ или молокѣ, переложитъ въ мясо, размѣшать, еще разъ пропустить сквозь машинку. Тогда положить въ мясо все остальное, по личному вкусу, размѣшать хорошенько, мѣшая, чѣмъ дольше, тѣмъ лучше. Сдѣлать на доскѣ продолговатыя котлеты, въ палецъ толщиной, обвалявая ихъ въ толченыхъ сухаряхъ.

Взять, лучше всего, мѣднй, хорошо вылуженный небольшой противень, раскалитъ на немъ масло, положить котлеты, жарить ихъ 3 минуты на больномъ огнѣ, затѣмъ переставитъ на малый, перенорачивая ихъ на обѣ стороны, смотрѣть, чтобы не были сыры, но и не подгорѣли и не пережарились, жарить всего минутъ 15. Переложитъ на горячее блюдо, и тотчасъ подавать. Въ соусъ прибавитъ немного масла, влить нѣсколько ложекъ бульона, а за немѣвѣсимъ его—воды, вскипятитъ, процѣдитъ, подлитъ на блюдо.

Обрѣзки и жида, вынутыя изъ мяса сполоснутъ, положить въ маленькую кастрюльку, влить стакана $1\frac{1}{2}$ воды, всыпать $\frac{1}{4}$ ложечки соли, прокипятитъ, процѣдитъ, употребитъ въ эти самыя котлеты, смачивая имъ булку и вливая въ подливку.

827) Котлеты рубленные, обыкновенныя съ разными соусами.

Приготавливаются вообще, какъ сказ. въ примѣчаніи. На 6—8 человекъ взять 2 фун. мякоти, нарѣзаетъ, изрубитъ сѣчкой или пропуститъ сквозь котлетную машинку.

$\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. почечнаго телячьяго жира нарѣзаетъ, смѣшать съ мясомъ, вторично пропустить; съ 3-хъ коп. франц. булки срѣзаетъ корку, разрѣзаетъ на 4 части, размочитъ въ стаканѣ воды, бульона или молока, все положить въ мясо, размѣшать, еще разъ пропустить. Тогда положить $\frac{1}{4}$ натертой сырой луковицы, 2 желтка, $\frac{3}{4}$ чайной ложечки соли, 3 зерна толченаго, простого перца, размѣшать хорошенько, сдѣлать котлеты, обвалять въ сухаряхъ. Почечнаго жира можно совсѣмъ не класть.

Раскалитъ сковороду съ $\frac{1}{2}$ ф. масла, положить котлеты, поджаритъ ихъ съ обѣихъ сторонъ, тотчасъ переложитъ на блюдо. Въ соусъ прибавитъ $\frac{1}{2}$ ложки кускомъ масла и подлитъ ложки 2—3 бульона или воды, вскипятитъ, процѣдитъ, подлитъ на блюдо. а если котлеты будутъ огарнированы овощами, то подать подливку въ соусникѣ.—Въ этотъ соусъ можно иногда еще прибавитъ 1—2 ложки самой снѣжей сметаны, разъ вскипятитъ.

Выдать: 2 ф. мякоти.

($\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. телячяч. почечнаго жира).

3 коп. франц. булку.

$\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ луковицы, 2 желтка.

1 полную чайную ложечку соли.

5 зеренъ простого перца.

$\frac{1}{2}$ ф. масла.

1—2 ложки сметаны.

Весь стак. бульона, молока или воды.

Эти котлеты подаются:

- 1) Съ бѣлою и красною подливкою отъ № 404 до 408.
- 2) Съ картофельнымъ пюре № 627 и зеленымъ сушенымъ горошкомъ № 511.
- 3) Съ соусомъ изъ зеленого гороха № 505, 516.
- 4) Съ соусомъ изъ зеленой фасоли № 506, 507, 508, 509.
- 5) Съ морковью № 648 до 656.
- 6) Съ каротелькой № 651.
- 7) Съ соусомъ изъ шампиньоновъ № 723, 724, 725.

- 8) Съ густою смоленскою, сквозь рѣшето протертою и до бѣла взбитою кашею.
 9) Съ соусомъ изъ раковъ № 431.
 10) » или пюре изъ сельерея № 676, 678.
 11) » изъ помидоровъ № 573.
 12) » изъ грибовъ № 712—719.
 13) » кислосладкимъ съ изюмомъ № 415.
 14) » изъ луковицъ съ тминомъ 418.
 15) » изъ луковицъ № 642.
 16) » кислосладкимъ съ лукомъ № 420.
 17) » изъ пастернака № 659—664.
 18) Съ пюре изъ бѣлой фасоли № 505.
 19) Со щавелемъ № 586.
 20) Со шпинатомъ № 585.
 21) Съ крапивою № 569.
 22) Съ соусомъ изъ разсады № 576.
 23) » изъ лебеды № 577.
 24) » изъ салата № 575.
 25) » изъ рѣдьковника № 578.
 26) Со свеклою № 686.
 27) » изъ сушеныхъ грибовъ № 712—714.
 28) Съ пюре и соусомъ изъ каштановъ № 565—566.
 29) Съ тушеными и жареными грибами № 712—725.
 30) Съ картофелемъ со сметаномъ № 611.
 31) Съ картофельнымъ пюре № 627.
 32) Съ молодымъ картофелемъ № 601.
 33) Съ соусомъ изъ сморчковъ № 726, 722.
 34) Съ огурцами тушеными № 571, 572.
 35) Съ жареными кореньями № 699.
 36) Съ соусомъ изъ чечевицы № 523.
 37) Съ пюре изъ луку № 645.
 38) Съ соусомъ изъ тыквы № 581.
 39) Съ рассыпчатымъ рисомъ, обливъ его масломъ, въ которомъ жарить котлеты.

828) Котлеты на сбитныхъ бѣлкахъ. 2 фунта мягкой говядины наскоблить ножомъ, растереть ложкою, положить 1 ложку сливочнаго масла, 3-хъ коп. французскую булку, намоченную въ водѣ или въ бульонѣ, перцу, соли, 2 желтка и 2 сбитые бѣлка; сдѣлать круглыя котлеты въ родѣ клопсовъ, обвалить въ мукѣ, поджарить на сковородѣ въ маслѣ, чтобы окрѣпли, переложить ихъ въ широкую кастрюлю, перелить туда же и масло, въ которомъ жарились, прибавить еще масла, подлить немного бульона, тушить въ кастрюлѣ, накрывъ крышкою. Подать съ тѣмъ же соусомъ, въ которомъ тушились, прибавивъ ложки 2 сметаны, или подать ихъ со всѣми подливками и соусами, поименованными въ № 827.

Выдать: 2 ф. мягкой говядины.
 3 коп. франц. булку, 2 яйца.
 Всего $\frac{1}{2}$ ф. масла.

Соли, перцу (сметаны).
 $\frac{1}{2}$ стакана муки, 1 стак. молока.
 На соусъ отдѣльно.

829) Рулетъ изъ рубленой говядины. Приготовить Фаршъ, какъ на котлеты № 827, сдѣлать изъ него родъ продолговатой булки, положить на противень, сгладить, сравнять, смазать яичемъ, посыпать сахарями, облить масломъ, поставить въ горячую духовую печь; когда достаточно зарумянится, тогда только подлить нѣсколько ложекъ бульона и начать поливать стекшимъ сокомъ, но не такъ часто, какъ жаркое. Жарить около часа, подается съ тѣмъ же, съ чѣмъ и котлеты.

830) Рулетъ изъ рубленой говядины, покрытый картофельною массою. Приготовить рулетъ, какъ сказано выше, № 829. Когда будетъ почти готовъ, покрыть его слѣд. картофельною массою: Фунтъ картофеля очистить,

сварить въ соленой водѣ, слить ее, тотчасъ размять толкушкою, положить $\frac{1}{2}$ ложки масла, 1 яйцо, размѣшать, покрыть рулетъ, смазать яйцомъ, осыпать сухарями. Подавая, подлить въ соусъ ложку сметаны, вскипятить или облить краснымъ соусомъ № 405—408.

831) Рулетъ изъ говядины съ фаршемъ изъ булки или свѣжихъ грибовъ. Приготовить фаршъ, какъ на котлеты № 827, положить на мокрую салфетку, раскласть въ палецъ толщины, положить на этотъ пластъ стакана $1\frac{1}{2}$ фарша, равномерно его сглаживая; затѣмъ съ помощью той же салфетки, свернуть его въ трубку, сравнить концы, чтобы рулетъ принялъ правильный, ровный, продолговатый видъ; смазать яйцомъ, посыпать сухарями; съ помощью той же салфетки, осторожно опрокинуть его на смазанный масломъ противень; смазать и эту сторону яйцомъ, осыпать сухарями, облить масломъ, поставить въ горячую печь. Когда достаточно зарумянится, уменьшить огонь, подлить нѣсколько ложекъ бульона и тогда только начать поливать масломъ, если же начать раньше, то можетъ размокнуть и потрескаться. Держать въ печи около часа. Подавая, влить въ соусъ 1—2 ложки сметаны, разъ вскипятить.

Фаршъ же слѣдующій: Взять 5-ти коп. франц. булку, срѣзать съ нее самую корку, мякишъ крошить, облить стаканомъ сливокъ или молока, положить $\frac{1}{2}$ ф. телячьяго почечнаго жира, очищеннаго отъ пленокъ и мелко изрубленнаго, 2 яйца, соли, мушкатнаго орѣха, перца, мелко изрубленнаго укропа или петрушки, хорошенько все размѣшать.

Выдать: 2 ф. мякоти.

$\frac{1}{4}$ ф. теляч. почечнаго жира.

3 коп. франц. булку.

$\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ луковицы.

2 желтка.

1 ложечку соли.

5 зеренъ перца.

$\frac{1}{8}$ фун. масла.

1—2 ложки сметаны.

На фаршъ:

5 коп. франц. булку.

1 стак. сливокъ или молока.

$\frac{1}{8}$ ф. телячьяго жира.

2 яйца, мушкатнаго орѣха

Соль, перецъ.

Укропъ или петрушку.

Къ такому рулету подается преимущественно какой нибудь салатъ.

Или вмѣсто фарша пзъ булки такой рулетъ нафаршировать свѣжими грибами тушонными съ масломъ, сметаною и зеленью, см № 715, сливъ лишнюю жидкость, которую обратить въ подливку.

Или приготовивъ рулетъ, какъ только что сказано, фаршъ приготовить слѣд.: Сварить круглыхъ яицъ, очистить ихъ, потяньше нашинковать, влить ложки 2—3 растопленнаго масла, посолить, положить каенскаго перца и рубленнаго укропа, размѣшать.

832) Рулетъ изъ трехъ сортовъ мяса съ фаршемъ изъ бѣлаго хлѣба. Наскоблить, по ровну, сырой говядины, сырой телятины, сырой свинины такъ, чтобы всего было фунта 2. Намазать на мокрую салфетку, какъ сказ. въ № 831. Обрѣзать корку съ 5 коп французской булки, размочить накрошеннымъ мякишъ въ стаканѣ молока или сливокъ, положить $\frac{1}{8}$ ф. телячьяго почечнаго жира, отъ пленокъ очищеннаго и мелко изрубленнаго, 2 яйца, соли, перцу, мушкатнаго орѣху, рубленной зелени укропа или петрушки, размѣшать, намазать на рулетъ, свернуть его въ трубку и такъ дальше, какъ сказ. въ № 831.

833) Рулетъ изъ трехъ сортовъ мяса, безъ фарша. Наскоблить сырой телятины, сырой свинины и сырой говядины такъ, чтобы бы было всего 2 фунта, положить $\frac{1}{2}$ франц. булки, намоченной въ бульонѣ и выжатой, соли, простаго перцу, 2 яйца, истолочъ все въ ступкѣ, можно положить одну въ маслѣ

поджаренную луковницу, разбивать, сделать из этого фарша родъ продолговатой булки, сгладить ее, смазать яйцомъ, пашпиковать кругомъ шпикомъ, осыпать сахарями, изжарить въ духовой печи, на противнѣ, какъ сказ. выше, въ № 831.

834) Жареные мозги подь соусомъ. Мозги изъ двухъ воловьихъ головъ очистить отъ пленокъ, мочить въ холодной водѣ часа 2—3, перебивая воду. пока мозги не очистятся совсемъ отъ крови и затѣмъ опустить ихъ шумовкою въ 5 стакановъ кипящей воды съ двумя ложками уксуса, съ двумя ложечками соли, 20 цѣльными зернами простаго перца; сейчасъ отставить съ большаго огня, не давая кипѣть, продержать минутъ 10. вынуть на сито, осушить, остудить, разрѣзать каждый мозгъ вдоль по разрѣзу, нарѣзать ломтиками, посолить, посыпать перцомъ, слегка обвалять въ мукѣ, потомъ въ яйцѣ и сухаряхъ, обжарить въ маслѣ, на мѣдномъ сотейникѣ. Переложить на блюдо, подлить соусъ или огарнировать соусомъ изъ овощей, зелени и пр.

Выдать: Мозги изъ 2 быч. головъ.
Уксусу, соли, перцу,

| 2 яйца, 5—6 сухарей.
1/2 ф. масла, 2 ложки мукп.

Положивъ на блюдо, облить:

- 1) Бѣлымъ или краснымъ соусомъ № 404, 406, 408.
- 2) Краснымъ соусомъ съ трюфелями № 407.
- 3) Съ кислосладкимъ съ взюмомъ № 415.

Или подавать:

- 4) Съ соусомъ изъ сморчковъ № 720.
- 5) Съ тушонными жареными грибами № 715—719.
- 6) Съ соусомъ изъ шампильоновъ № 723, 724.
- 7) > изъ раковъ № 431.
- 8) > изъ грибовъ № 713.
- 9) Съ кислосладкимъ соусомъ № 415.
- 10) Съ супонымъ зеленымъ горошкомъ № 511.
- 11) Съ молодою картофелю № 601.
- 12) Съ картоф. соусомъ № 614.
- 13) Съ пюре изъ картофеля и краснымъ или кислосладкимъ соусомъ № 627 и 408.
- 14) Съ зеленою фасоллю № 506—508.
- 15) Съ соусомъ изъ шансли № 586.
- 16) Съ соусомъ изъ шпината № 585.
- 17) Съ морковью и горохомъ со сливочнымъ соусомъ № 649 и 423.
- 18) Съ соусомъ изъ супоныхъ грибовъ № 712, 713
- 19) Съ двѣтною капустою № 556.

835) Вареные мозги подь соусомъ. Сварить мозги, какъ сказ. выше № 834. 2 ложки муки поджарить слегка въ ложкѣ масла, развести 3 стаканами бульона, положить немного лимонной цедры, прокипятить, процѣдить, посолить, влить лимоннаго сока, положить сваренные нарѣзанные мозги, всыпать зеленого укропа и петрушки, разъ вскипятить.

Выдать: Мозги изъ 1 головы бычачьей.
2 ложки муки, ложку масла.

| 1/2 лимона, 1—2 куска сахара.
Зелени.

836) Мозги вареные со сморчками. см. № 720—722.

837) Рагу изъ оставшагося жаркаго или вареной говядины къ завтраку. Обрѣзать мякоть, нарѣзать его ровненькими, небольшими кубками. Кости же разрубить, налить 6 стак. бульона или кипяченой воды, прокипятить хорошо, процѣдить. 1/2 ложки муки прожарить въ ложкѣ масла, развести этимъ бульономъ, положить въ него кубки мяса, 1—2 круиныя, кисловатыя, кубяками нарѣзанныя яблока, шт. 6—8 очищенныхъ картофелинъ или вмѣсто яблокъ, очи-

щенице и кубиками наръзаные соленые огурцы, пучек зелени, покипятить не менѣе 20 минутъ, вылить на глубокое, небольшое блюдо.

Выдать: Оставшагося мяса съ костями,
2 фунта.
 $\frac{1}{2}$ ложки муки.
Пучек зелени.

Ложку масла.
1—2 кислыя яблока.
Или 2—3 солоные огурца.

838) Бигось изъ оставшейся говядины, съ кислою капустою.

Положить въ кастрюлю кусокъ свиного сала съ $\frac{1}{4}$ фунта, потомъ 3 стакана сло-доснутой и выжатой кислой капусты, сверхъ капусты еще $\frac{1}{4}$ фунта свиного сала или шпика, залить бульономъ, накрыть крышкою, тушить. Когда капуста въ по-ловину будетъ готова, вынуть сало, наръзать его маленькими четырехъ-угольными кусочками вмѣстѣ со свиною кожею, смѣшать съ наръзанною такимъ же манеромъ жареною говядиною, дичью и проч. смѣшать съ капустою, посыпать перцу, поло-жить $\frac{1}{2}$ ложки муки поджареной до-красна съ ложкою масла и мелко изрубленной луковницею; тушить еще подъ крышкою, пока капуста не подрумянится, чаще мѣшая ложкою, чтобы не пригорѣло. Когда соусъ выкипитъ, можно переложить все на блюдо, облить масломъ, поджареннымъ съ мелко истолченными сухарями, запечь, по-давать къ завтраку или къ обѣду. передъ бульономъ.

839) Воловій рубець. Рубцы очистить слѣдующимъ образомъ: вынуть ихъ

пзъ внутренности убитаго вола, коровы или теленка, не опуская ихъ на землю, прорѣзать малое отверстие; выпустивъ нечистоту, вывернуть осторожно грязною стороною наружу, зашить крѣпко нитками, чтобы не попала внутрь нечистота, вы-мыть щеткою въ водѣ, часто ее перемѣняя, и потому лучше мыть въ рѣкѣ, потомъ опустить ихъ въ умѣренно горячую воду, мѣшать лопаткою; когда черная плевка начнетъ отставать отъ рубца, влить холодной воды, очистить, мычить въ холодной водѣ 24 часа, каждые четыре часа перемѣняя воду; потомъ вымыть хорошенъко, разрѣзать каждый кусокъ вдоль пополамъ, опустить въ кипятокъ, вынуть, выскоблить ножемъ до совершенной чистоты, осушить разложивъ на столѣ, посолить, посыпать толченымъ имбиремъ, перцомъ, кто любитъ, рубленымъ чеснокомъ и шампиньонами; свернуть ихъ въ продолговатый рулетъ, перевязать нитками, обложить кореньями и пряностями, налить холодною водою, вскипятить, потомъ поставить въ горячую печь, накрывъ крышкою на 4 часа и болѣе; когда упрѣетъ до мягкости, а соусъ выкипитъ до соусной густоты, вынуть изъ печи, очистить отъ нитокъ, наръзать кусками, сложить на блюдо, полить сверху масломъ, посыпать тертою булкою съ сыромъ пармезаномъ, поставить въ горячую печку, чтобы подрумянилось, подавать.

840) Воловій рубецъ подъ соусомъ съ обалянкою. Очистить $\frac{1}{4}$

воловьяго рубца, какъ сказано въ № 839, наръзать кусочками, сложить въ гор-шокъ съ жирнымъ кускомъ мяса, кореньями и пряностями, налить водою, сварить до мягкости; когда соусъ выкипитъ до 3—4 стакановъ, тогда ложку муки под-жарить въ $\frac{1}{2}$ ложкѣ масла, развести этимъ процѣженнымъ соусомъ, вскипятить, процѣдить, облить сложеныя на глубокое блюдо рубцы.

Огарнировать обалянкою слѣд.: 1 стаканъ молока, $\frac{2}{3}$ стакана растопленнаго почечнаго жира, вскипятить, всыпать $\frac{2}{3}$ стак. смоленскихъ крупъ или крупчатой муки; когда погустѣетъ, посолить, положить немного перцу, майорану, размѣшать, наполнить этимъ воловью кишку, перевязать ниткою оба конца, сварить въ водѣ, наръзать кусочками, огарнировать рубецъ.

Выдать $\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{4}$ волов. рубца, 1 ф. говяд.
2 моркови, 1 петрушку, 1 сел.
1 порей, 2—3 луковицы.
3—4 шт. лавроваго листа.
15—20 зер. англійскаго перца.

1 ложку муки $\frac{1}{2}$ ложки масла.
1 стаканъ молока.
 $\frac{2}{3}$ ст. растопл. почечнаго жира.
Майорана, соли, перцу.
 $\frac{2}{3}$ стак. смоленскихъ крупъ.

Примѣчаніе. Чтобы обѣдъ дешевле стоялъ, изъ рубцовъ можно сдѣлать два кушанья, а именно; не уваривать соуса до 3 стак., но налить рубцы большимъ количествомъ воды, приготовить бульонъ съ картофелемъ, а рубцы подать отдѣльно на второе кушанье подъ соусомъ.

841) **Соусъ изъ рубцовъ.** Рубцы нужно очень хорошо вычистить, въ нѣсколькихъ водахъ перемыть, чтобы они неимѣли ни малѣйшаго запаха, какъ сказано въ № 839. Взять $\frac{1}{4}$ большого или $\frac{1}{2}$ маленькаго воловьего рубца, сварить до мягкости, нашинковать длинными кусочками въ $\frac{1}{2}$ пальца длины; потомъ взять 2—3 луковицы, изрубить ихъ, поджарить въ маслѣ; столовую ложку муки развести двумя стаканами свѣжей сметаны, потомъ все вмѣстѣ смѣшать, вскипятить, переложить на блюдо, осыпать тертымъ пармезаномъ или голландскимъ сыромъ, смѣшаннымъ по равной части съ сухарями, поставить въ печь чтобы зарумянилось.

Выдать: $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ рубца | 2 стакана свѣжей сметаны.
2—3 луковицы, ложку муки. | Сыру и 2—3 сухара.

842) **Языкъ бычачій свѣжій.** Бычачій языкъ сварить въ посоленной водѣ съ кореньями и приносиями, опуская его въ кипящую уже воду, подобно говядиной-бульи, снять кожицу, наръзать тонкими ломтиками, подавать къ обѣду горячимъ или холоднымъ къ завтраку.

Если горячимъ, то подать его слѣдующимъ образомъ:

1) На середину блюда положить зеленого сушеного горошка № 511, кругомъ огарнировать ломтиками языка.

2) Точно также поступить съ картофельнымъ пюре № 627 или съ картофельнымъ соусомъ № 614 или 611.

3) Съ зеленою фасолью № 506—508.

4) Съ соусомъ изъ шпината № 585,

5) „ изъ щавеля № 586.

6) „ изъ пастернака № 659, 660, 662, 663, 664.

7) „ изъ салата № 575.

8) „ изъ молодой крапивы № 569.

9) „ изъ рѣдьковника № 578.

10) „ изъ земляныхъ грушъ № 595—598.

11) Или облить кислосладкихъ соусомъ № 415 съ изюмомъ и миндалемъ.

12) Или облить соусомъ краснымъ № 408, 408, разводя ихъ бульономъ, въ которомъ варился языкъ.

Нѣкоторые натираютъ его сперва солью, смѣшанною съ $\frac{1}{3}$ ложечкою селитры кладутъ въ миску и ставятъ на холодъ дней на 10. каждый день переворачивая и натирая его образовавшимся сокомъ.

Оставшійся бульонъ можно употребить на слѣд. день, на кисляи ща

843) **Почки варенныя.** Вымыть двѣ почки, очистить отъ перепонки и лишняго жира, намочить въ холодную воду, опустить въ кипятокъ, вскипятить, перемыть въ холодной водѣ, потомъ опустить въ посоленный свѣжій кипятокъ съ английскимъ перцомъ, лавровымъ листомъ и пучкомъ зелени, вскипятить нѣсколько разъ, снимая накипь. За тѣмъ приготовить слѣдующій соусъ; въ ложѣ масла поджарить ложку муки, положить испеченую растертую луковицу, развести 3 стаканами бульона, прокипятить. Тогда, но не раньше, вынуть почки изъ бульона, въ которомъ варились, наръзать ихъ тонкими ломтиками, тотчасъ опустить въ соусъ, накрыть и тушить въ духовой печи или на легкомъ огнѣ до готовности. Въ этомъ случаѣ кладутъ, по желанію, или 2—3 ломтика лимона безъ зеренъ, или немного уксусу или фруктовой кислоты, или 1—2 рюмки хереса или мадеры.

Оставшійся бульонъ влить въ супъ разсолонникъ № 37.

Выдать: 2 почки, 1 ложку масла, 1 ложку | Уксусу или фруктовой кислоты.
муки. | Или 1—2 рюмки мадеры.
1 лавр л., 2—3 зер. англ. перца. | 2—3 ломтика лимона

844) Почки тушонья со сметаной. Съ двухъ почекъ снять пленку мочить часа два въ холодной водѣ, разъ вскипятить, обмыть, нарѣзать тонкими ломтиками, обвалить въ $1\frac{1}{2}$ ложкахъ муки, но не солить. По $\frac{1}{4}$ ф. масла распустить въ длинной каменной плошкѣ, всыпать отъ одной до трехъ мелко нашинкованные луковицы, слегка поджарить. Почки обвалить въ мукѣ или просѣянныхъ сухаряхъ, положить на масло, накрыть крышкою, тушить потряхивая кастрюлюю и подливая повемногу до 1 стак. воды или бульона, положить англ. перцу и лавр. листу.

Когда почки будутъ мягки такъ, что легко можно будетъ проколоть ихъ вилокю, положить отъ $\frac{1}{2}$ до 1 стак. свѣжей сметаны, размѣшать осторожно, слегка вскипятить, по вкусу посолить, подавать, осыпавъ укропомъ и зеленою петрушкою и огарнировавъ ихъ жареными ломтиками картофеля.

<p>Вдаты: 2 почки, $\frac{1}{4}$ ф. масла Ложку муки или сухарей. 1—3 луковицы. 3—5 зеренъ англ. перца.</p>	<p>1 шт. лавр. листа. Укропъ и зел. петрушки, 1:2 шт. картофеля. $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$—1 стак. сметаны.</p>
--	--

845) Почки воловыи, тушонья, съ картофелемъ и солеными огурцами. Съ двухъ почекъ снять пленки, мочить въ холодной водѣ часа 2—3, опустить въ холодную воду, разъ вскипятить, обмыть, нарѣзать тонкими ломтиками обвалить въ $1\frac{1}{2}$ ложкахъ муки или сухарей, но не солить; $\frac{1}{4}$ ф. масла вскипятить, всыпать 1—4 нашинкованныя луковицы, слегка поджарить, всыпать почки, размѣшать, поджарить, переворачивая, влить $\frac{1}{2}$ стак. огуречнаго рассола, накрыть крышкою, тушить, подливая по $\frac{1}{2}$ стак. бульона. Когда будутъ мягки такъ, что легко можно будетъ проколоть ихъ вилокю, влить 2 стак. бульона, положить шт. 12 ломтиками нарѣзаннаго картофеля, отъ 1 до 3. очищенныхъ и нарѣзанныхъ огурцовъ и пучечекъ зелени. Когда картофель и огурцы сварятся, влить $\frac{1}{2}$ —1 стак. свѣжей сметаны, слегка вскипятить, если надо, налить отдѣльно вскипяченаго, огурчнаго рассола, подать, осыпавъ мелко изрубленнымъ укропомъ и зеленою петрушкою.

<p>Вдаты 2 почки. $\frac{1}{4}$ ф. масла. 2 ложки муки или $\frac{1}{2}$ ст. сухарей. 1—4 луков, 1—шт. лавр. листа. 3—5 в. англ. перца, укропъ и зел. петр.</p>	<p>Шт. 12 картофеля, 1—8 соленые огурца. $\frac{1}{2}$—1 стак. огуречнаго рассола. 2$\frac{1}{2}$ стак. бульона.</p>
---	--

846) Печенка воловья жареная. Очистить отъ пленокъ, вымыть въ холодной водѣ для удаленія лишней крови, сполоснуть, нарѣзать попережь волоконъ небольшими ломтиками, осыпать солью, перцемъ и мукою, быстро поджарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, переложить въ сотейникъ. Нашинковать потовые луковицы, подрумянить ее въ маслѣ, осыпать ложкою муки, поджарить ее, залить соусомъ, въ которомъ жарилась печенка, прибавить стаканъ бульона и сметаны, залить печенку, накрыть крышкою, потушить, тотчасъ подавать въ никлированномъ сотейникѣ.

<p>Вдаты: 2 фунта печенки, 1 луковицу. Соли, перцу, $\frac{1}{2}$ стак. муки.</p>	<p>$\frac{1}{4}$ ф. масла, 2—3 ложки сметаны. Стаканъ бульона.</p>
--	--

847) Воловья печенка тушоная. Воловью печенку очистить отъ пленокъ, мочить въ водѣ часа два, отварить въ водѣ, мелко изрубить, налить бульономъ, положить перцу, кусокъ корицы, $\frac{1}{2}$ стак. перебранной и обваренной коринки или кишмишу; 1 ложку масла поджарить съ мелко изрубленною луковицею, всыпать ложку муки, поджарить, развести бульономъ отъ печенки, вскипятить, поджечь куса 2 сахара, влить по вкусу, ложки 2 уксуса, или лимоннаго сока, или соли, все это смѣшать съ печенкою, накрыть крышкою, положить мелко изрубленное яблоко, тушить нѣкоторое время, подавать.

Выдать: 2 ф. печенки, 1 ложку масла.
 1/2 стак. коринок или кишмиша.
 1 луковцу, 2—3 куска сахара.

Укуса или лимоннаго сока.
 Или яблочной сои.
 1 яблоко, ложку сметаны.

848) Солонина. Взять 3 фунта солонины безъ костей, отъ сѣбка горбушки, огузка, вострца, филея или толстаго края, вымыть хорошенъко, вымочить; если очень солоня, то, опустивъ въ холодную воду, разъ вскипятить въ одной водѣ, или даже въ двухъ водахъ, слить, сполоснуть, налить тогда уже горячею водою, варить, снималъ накипь, часа 3, пока не будетъ мягка, но не давая шибко кипѣть и перевариваться. Ее можно варить и подавать съ костями, или вырѣзать мякоть, перевязать нитками и тогда варить. Разрѣзывать поперекъ волоконъ. Переложить на блюдо, подать съ укусомъ и хрѣномъ или съ горчицею.

- 1) Или съ соусомъ изъ пастернака № 659—664.
- 2) Или съ хрѣномъ и сметаною № 474.
- 3) Или огарнировать развареннымъ картофелемъ съ масломъ и зеленою петрушкою № 610.
- 4) Или съ соусомъ изъ зеленого горошка 515 и картофельнымъ пюре № 627.
- 5) Или съ картофельнымъ соусомъ № 618
- 6) Или съ бѣлой или зеленою фасолью №603 или 506.
- 7) Или съ пюре изъ фасоли № 505.
- 8) Или съ пюре изъ гороха № 510.
- 9) Или съ брюквою № 589.
- 10) Или съ зеленымъ горохомъ № 514—522.
- 11) Или съ земляными грушами № 545—598.
- 12) Или съ соусомъ и пюре изъ сельдерея № 676, 678.
- 13) Или съ пюре въ лукъ и пр. № 645.

Бульонъ отъ солонины можно употребить на щи, на борщи, въ гороховый супъ, куда не класть уже соли.

Оставшійся же кусокъ солонины можно, когда остынетъ, натереть на теркѣ, подавать къ завтраку или вечернему чаю, посыпая ее на булку съ масломъ.

В) Т Е Л Я Т И Н А .

Общее примѣчаніе. Чѣмъ телятина мясистѣе, бѣлѣе и жирнѣе, тѣмъ она лучше. Почка должны быть покрыты большимъ количествомъ жира, который употребляется во всѣ мясные фарши.

Но часто, для вида, продавцы ее надуваютъ, какъ и поросятъ воздухомъ, что можно узнать по прорѣзу кожицы. Если прорѣзъ найдется, значитъ надуты.

Иногда продаются мертворожденные телята или замершіе тотчасъ по рожденіи. Въ такомъ случаѣ умышленно дѣлаютъ разрѣзъ въ горлѣ, и для большаго обмана обмазываютъ его кровью. Обманъ этотъ дѣлается очевиднымъ, если кровь сейчасъ же смостъ теплою водою и рана окажется совершенно чистою.

Телятину употребляютъ отъ трехъ недѣль и до четырехъ мѣсяцевъ, позже она груба и не имѣетъ должнаго вкуса. Самая лучшая 6—8-ми недѣльная, отпоенная однимъ цѣльнымъ молокомъ, и то весной или лѣтомъ; она цѣнится отъ 35 до 40 коп. за фунтъ.

Продаются три сорта телятины: 1-й лучший сортъ—отъ телятъ отпаевыхъ однимъ цѣльнымъ молокомъ, у такой телятины жиръ бѣлый и крѣпкій.

2-й сортъ, отъ телятъ отпаевыхъ снятымъ молокомъ съ прибавленіемъ сырыхъ яицъ и болтушки. Она уже краснѣе, не такъ вѣжна и жирна и цѣнится отъ 15 до 20 коп. фунтъ.

3-й сортъ, отъ отпаевыхъ одною мучною болтушкою. Такая телятина бываетъ синевато-сѣбраго цвѣта, тощая, жесткая, и продается по 10—15 коп.

Ярославскіе, Новгородскіе и Псковскіе телята считаются лучшими.

Въ телятинѣ тѣ же части, что и у вола, но другое изъ нихъ употребленіе, а именно:

1) 2 заднія четверти, называемыя окороками, съ почками и двумя ребрами идутъ на большой кусокъ жаркаго.

2) Часть этого окорока, которая соотвѣтствуетъ воловьему сѣдку, называется фрикандо и жарится разными манерами, то шпигованнымъ, то зажареннымъ въ тѣстѣ и т. д.

- 8) Почечная часть или филе жарится и подается под бешемелем.
- 4) 2 передняя лопатки употребляются иногда на жаркое, а по большей части на рубленныя котлеты, форшмакъ, фаршъ для пирожковъ, а кости въ супъ.
- 5) Снизу подъ передними лопатками, начиная отъ пени и до задней четверти, идетъ грудника, которая разрубается въ длину на 2 половины и употребляется на супъ и соусъ.
- 6) Котлетная часть разрубается также на 2 части и изъ каждой части выходитъ отбивныхъ котлетъ съ косточками, по 10 штукъ, изъ которыхъ только первыя 4—5 котлетъ отъ хвоста хороши и употребляются на званые обѣды. Чѣмъ ближе къ шеѣ, они становятся все мельче и мельче.
- 7) Голова и ножки употребляются на супъ, соусъ, майонезъ и заливное. Языкъ небольшой подается вмѣстѣ съ головкою
- 8) Ливеръ и сердце—на соусъ и фаршъ для пироговъ.
- 9) Печенка употребляется также на фаршъ для пирожковъ, на соусъ и жаркое.
- 10) Почки такъ малы, что жарятся и подаются при задней четверти.
- 11) Мозги—на соусъ и фаршъ для пирожковъ.
- 12) Рубцы употребляются на супъ и соусъ.
- 13) Телячій желудокъ, хорошо вымытый и посоленный, высушить; употребляется для сыровъ, голландскихъ и швейцарскихъ, см. № 3651.
- 14) Шкуры съ телятъ, растянувъ на палочки, тотчасъ высушить и отдать для выдѣлки кожи.

15) При задней четверти телятины, какъ и баранины находится жирная сѣтка, которая употребляется на салъникъ.

16) Жиръ телячій употребляется на фритюръ и считается выше говяжьего.

Чтобы жаркое отъ задней четверти телятины имѣло отличный вѣжний вкусъ, ее кладутъ съ вечера или въ соленую воду, или въ молоко, или осыпаютъ перцемъ, лавр. листомъ и пр., то закапываютъ въ землю, а также шпигуютъ, то шпикомъ, то творожнымъ сыромъ, какъ будетъ сказано въ прим. о жареной телятинѣ.

Телятина вѣжнѣе говядины и поэтому, при всѣхъ способахъ приготовления, доходить до готовности скорѣе говядины. Надо слѣдить, чтобы не пережарилась, потому что въ такомъ случаѣ мясныя волокна размочалятся и жаркое потеряетъ сочность.

И самый жаръ плиты долженъ быть слабѣе, чѣмъ для говядины. Поливать сокомъ при жареньи, а именно каждыя 10—15 минутъ. Но начать поливать только тогда, когда она, смазанная масломъ, подрумянится со всѣхъ сторонъ.

Телятина при жареньи должна доходить до полной готовности, чтобы и тѣни не оставалось кровяного сока.

Не забывать, что все, что жарится, надо класть на раскаленное масло и ставить на большой огонь; когда обжарится составить на меньшій огонь или уменьшить его вообще.

Бульонъ изъ телятины почти что никогда не варится, но чтобы придать говяжьему бульону больше клейкости и вѣжности вкуса, кладутъ вмѣстѣ съ говядиною телячыхъ голяшекъ, $\frac{1}{2}$ часть.

Если телятина подается къ столу вареною, то нужно ее разрубить сперва на порціи, вымыть, опустить въ кипятокъ, вскипятить раза два, снять накипь, вынуть телятину, дать бульону устояться, телятину же перемыть въ холодной водѣ, сложить въ чистую кастрюлю, налить сквозь салфетку процеженнымъ бульономъ, сливая его осторожно сверху, чтобы не задѣть осадка, который выбрасывается.

На каждый фунтъ телятины берется для натирания ее передъ жареньемъ солью, по $\frac{1}{2}$ чайной ложечки.

При отбиваніи котлетъ или филе въ родѣ бифтекса надо отбивать очень легко и мало. Телятина вѣжнѣе говядины. Отбивать слѣдовательно надо только для приданія формы и сглаживания волоконъ, но не для мягкости.

На жаркое, на 6—8 человекъ, надо взять цѣлую заднюю маленькую четверть вѣсомъ отъ 4 $\frac{1}{2}$ и до 5 фунтовъ, если же вырѣзывается одна мякоть изъ большой четверти, вѣсомъ въ 10 или болѣе фунтовъ, то вырѣзать только 3 фунта, но лучше жарить за разъ фунтовъ 5—6 и болѣе, дня на 2 или на 3.

Пропорція назначена отъ 6 до 8 человекъ.

Отъ 9 до 12 человекъ увеличить пропорцію въ 1 $\frac{1}{2}$ раза.

» 13 » 18 » » » 2 »

» 19 » 24 » » » 3 »

Жаркое телятина.

Примѣчаніе. Чтобы жаркое это отъ задней четверти имѣло отличный нѣжный вкусъ, ее кладутъ а) съ вечера въ соленую воду (на ведро воды—2 ф. соли) и гораздо лучше, если вода будетъ колодезная; пусть полежить до того времени, какъ надо ее жарить.

б) Или мочать ее съ вечера въ молоко, потомъ обмываютъ горячею водою и шпигуютъ свѣжимъ саломъ.

в) Французы осыпаютъ ее на нѣсколько часовъ перцемъ, солью, лавровымъ листомъ, ломтиками лука, лимона и смазываютъ прованскимъ масломъ.

г) Фрикандо отъ хорошаго жирнаго телянка, съ вечера натираютъ солью, зашиваютъ въ чистую салфетку или полотно, закапываютъ въ хорошую землю, въ яму, глубиною 2 аршина. На другой день, т. е. черезъ 12 часовъ вынимаютъ ее, снимаютъ полотно и, не промывъ, жарятъ разными манерами.

Жаркое жарится или на вертеле или на противнѣ въ духовой печи. Если на вертеле, то прикрѣпивъ телятину къ вертелю, жарить на большомъ огнѣ, поливая 1—3 ложками масла, смотря по величинѣ куска и какъ жирна телятина.

Если же на противнѣ, то положить ее на березовыя лучинки, крестъ на крестъ сложенныя. Смазать сверху масломъ, подлить съ $\frac{1}{3}$ стакана воды, поставить въ горячую печь. Когда со всѣхъ сторонъ подрумянятся, уменьшить жаръ и начать поливать каждыя 10—15 минутъ стекшимъ сокомъ, чтобы телятина была сочна и разсыпчата. Когда видка будетъ свободно прокалываться телятину, и изъ мѣста прокола не будетъ вытекать кровяной сокъ, значить готова. Поливъ въ послѣдній разъ, осыпать просѣянными сухарями. Черезъ 10 минутъ переложить на блюдо соответствующей величины. Каждое жаркое, на 6—8 человекъ, лучше подавать на столѣ цѣлымъ, разрѣзывать же его надо острымъ ножомъ, тонкими ломтиками, начиная съ узкой стороны. Рѣзать наискось, поперекъ волоконъ, не снимая ломтей съ кости такъ, чтобы телятина имѣла видъ цѣльнаго жаркаго. Облить сокомъ, снявъ съ него жиръ и процѣдивъ. Оставшійся сокъ подать въ соусникѣ.

Для жаркаго берется или вся задняя четверть или $\frac{1}{2}$ фунта 3—4 мякоти отъ большаго, жирнаго телянка. Кусокъ телятины, въ 10—15 фун., жарится $2\frac{1}{2}$ —3 часа; а въсомъ въ 3—4 фунта около часа.

На каждый фунтъ телятины берется, чтобы ее натереть по $\frac{1}{2}$ чайной ложечки соли, безъ верха.

Подавая, кость можно украсить кокардой изъ бумаги, какъ указано на рисункѣ въ Отдѣлѣ XXIII.

849) **Телятина-жаркое обыкновенное** жареное на противнѣ, въ духовой печи. Заднюю четверть или 3—4 ф. толстаго куска мякоти обмыть, намочить предварительно въ чистую воду, соленую, или молоко, и пр. какъ сказ. въ примѣчаніи, обмыть, обтереть, натереть солью, положить на противень, на березовыя лучинки, изжарить какъ сказ. въ примѣчаніи.

Къ нему подается: жаренный картофель или картофельные крокеты № 628, салатъ - латукъ, салатъ изъ шинкованной свѣжей капусты, кислая шинкованная капуста, свѣжіе или соленые огурцы, свекла маринованная, или маринованные салаты, см. X Отдѣлъ салатовъ.

а) Если на 6—8 человекъ жарится цѣлая задняя четверть, то изъ оставшагося жаркаго можно подать часть на другой день, холоднымъ къ завтраку и къ нему соусъ № 476.

б) Или приготовить тартинки съ телятиной №.

в) Или, къ обѣду, на второе блюдо, нарѣзать ломтиками, поджарить ихъ слегка въ ложкѣ столоваго масла, положивъ туда-же застывшій соусъ изъ поджаркаго, и мелко изрубленнаго зеленаго луку; положить $\frac{1}{2}$ —1 стакана самой свѣжей сметаны, разъ вскипятить, осыпать укропомъ, тотчасъ подавать. Сметану можно подать отдѣльно.

г) Или оставшееся жаркое, на другой или третій день нарѣзать ломтиками. Жестяной или никелированнымъ сотейникъ вымазать масломъ, осыпать сухарями, положить ломтики телятины, пересыпая зеленымъ лукомъ, засыпать тертою бул-

кою, положить сверху кусочьи масла, облить стаканомъ сметаны, поставить въ печь за $\frac{1}{4}$ часа до отпуща.

д) Или передложить ломтики и покрыть ихъ бешемелемъ изъ молока или сливокъ, посылавъ тертымъ сыромъ, запечь.

е) Изъ оставшейся сѣтки приготовить салыникъ.

ж) Изъ оставшихся отъ жаркаго телячьихъ костей приготовить или соусъ-рагу, или супъ-рагу, или супъ-шюре картофельное, или разсолыникъ.

850) **Рагу изъ оставшейся жареной телятины.** Разрубить кости отъ оставшагося жаркаго, положить въ кастрюлю, варить съ оставшимся соусомъ отъ жаркаго, прибавить немного кипятку, $\frac{1}{2}$ ложки масла, 2—3 корки кислосладкаго хлѣба, $\frac{1}{8}$ фун. вымытыхъ кориннокъ и 1—2 ложки уксуса или лимона; когда все хорошенько проварится, кости слѣдуетъ вынуть, а въ соусъ опустить оставшуюся телятину, наръзанную мелкими кубиками, вскипятить разъ и выложить въ глубокое блюдо, огарнировать гренками № 217.

851) **Рагу изъ оставшагося жарнаго телятины—другимъ ма-
неромъ.** Разрубить кости отъ оставшагося жаркаго. Самую мякоть наръзать ква-
дратиками. Кости кипятить въ небольшомъ количествѣ воды. Въ 1 ложкѣ масла
поджарить въ кастрюлькѣ $\frac{1}{2}$ ложки толченыхъ сухарей, прибавить остывшій соусъ
отъ жаркаго, влить $1\frac{1}{2}$ —2 стак. процеженнаго телячьяго бульона, положить 3—4
ломтика лимона безъ цедры и зерень, или 1 ложку капарцевъ, или ложку лимон-
наго сока, или яблочной сои № 3720—3; положить оставшіеся отъ жаркаго ку-
сочки телятины, прокипятить и подавать, огарнировавъ гренками № 217.

852) **Жаркое телятина шпикованная.** Фрикандо отъ хорошей, жирной,
крупной, задней четверти мочить въ молокѣ 2 часа, вымыть въ водѣ, выжать,
вытереть, посолить, нашпиковать шпикомъ, жарить на вертелѣ, поливая масломъ,
которое должно стекать на подставленную сковороду. Когда поджарится со всѣхъ
сторонъ и будетъ готово, обсыпать сухарями, сложить на блюдо, облить стекшимъ
соусомъ, подавать съ салатомъ.

Выдать: 3 или 4 ф. телятины (молока). | $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ф. шпика, 1 ложку масла.

853) **Жаркое телятина съ бешемелемъ.** Почечную часть телятины
изжарить на противнѣ, какъ сказано въ прилѣч.

Когда совсѣмъ почти будетъ готова, вынуть изъ печи, наръзать самымъ ост-
рымъ ножемъ, тонкими ровными ломтиками поперекъ волоконъ, но не до самаго
конца. Передложить на эмальированное или металлическое блюдо, каждый ломтикъ пе-
редложить бешемелемъ, посыпая сыромъ, сверху покрыть также бешемелемъ, сгла-
дить, осыпать сыромъ, скропить растопл. масломъ, поставить въ средній жаръ,
минуть на 20, пока на бешемели не образуется красивая румяная корочка. Вы-
нувъ изъ печи, обтереть края блюда мокрымъ полотенцемъ, огарнировать карто-
фельемъ или картофельными крокетками, подавать. Сокъ же слить съ противня,
снять жиръ, процедить, подать въ соусникъ.

Выдать: Почечную часть.

Телятины ф. 4—5.

$\frac{1}{8}$ ф. масла.

Молока бутылки 2—3.

Соли.

На бешемель:

$\frac{1}{8}$ ф. масла.

$\frac{1}{2}$ стак. муки.

$1\frac{1}{2}$ стак. молока.

$\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ф. сыра пармезана.

854) **Жаркое телятина по-аматерски.** Заднюю четверть или фрикандо
отъ хорошаго жирнаго теленка посолить съ вечера, зашить въ чистую салфетку
или полотно, закопать въ хорошую землю, въ яму глубиною 2 аршина. На другой
день, т. е. черезъ 12 часовъ, выкопать ее, снять полотно, но не мыть телятины.

Взять домашняго бѣлаго сыру № 3648, не слишкомъ свѣжаго и жирнаго, натереть его на теркѣ такъ, чтобы было его стакана 4, прибавить нѣсколько ложекъ сметаны, побольше зеленого луку съянцу, укропу, зеленой петрушки, смѣшать. Телятину прорѣзать въ трехъ мѣстахъ до самой кости и намазать внутри этуо густою массою. Продѣть сквозь эти три ломтя тоненькія березовыя лучинки, чтобы при оборачиваніи жаркаго не выпала фаршъ и весь кусокъ нашпиковать шпикомъ. Жарить на вертелѣ, поливая масломъ и соусомъ, который будетъ стекать на сотейникъ. Положивъ на блюдо, выдернуть лучинки, посыпать сухарями. Подается къ нему какой-нибудь салатъ.

Выдать: 15—20 ф. телятины $\frac{3}{4}$ ф. шпика.
 $\frac{1}{2}$ ф. масла.
 3—4 сухаря или хлѣба.

Сыру стакана 4, сметаны 1 стаканъ.
 Зеленаго луку съянцу, укропу.
 Зеленой петрушки.

855) Жаркое телятина съ макаронами. Заднюю или переднюю часть телятины изжарить, какъ обыкновенно, съ 1 ложкою масла, потомъ нарѣзать ее большими пластиами, посолить, посыпать слегка перцомъ, сложить на желѣзный листъ, намазанный $\frac{1}{2}$ ложкою масла.

$\frac{1}{2}$ фунта макаронъ отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, смѣшать съ ложкою растопленного масла, положить немного тертаго сыру, 1 яйцо, смѣшать, разложить на куски телятины, вставить въ горячую печь, минутъ на 15—20. Макароны можно перемѣшать съ мелко нарѣзанною вареною ветчиною.

Выдать: 3 или $4\frac{1}{2}$ ф. телятины.
 $\frac{1}{2}$ ф. макаронъ, соли, англ. перцу.
 2—3 ложки тертаго сыру, 1 яйцо.

3 ложки масла.
 (1/2 ф. ветчины).

Переложить на блюдо, облить крѣпкимъ соусомъ съ лимономъ № 470.

856) Жаркое телятина съ соусомъ изъ икры. Кусокъ телятины нашпиковать шпикомъ, на дно кастрюли положить тоненькіе ломтики шпика и кореньевъ, наверхъ телятину, влить $1\frac{1}{2}$ стакана бульона, $\frac{3}{4}$ стакана вина, немного лавраваго листу, англійскаго перцу, гвоздики, лимонной цедры, тушить подъ крышкою до мягкости.

Выдать: 3— $4\frac{1}{2}$ ф. телятины
 $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. шпика или масла.
 1 луковицу, 1 морк. 1 петрушку.

Селдерей, 3—4 шт. лавров. листа.
 10—15 з. англ. перца, 3—4 гвоздики.
 Цедру съ $\frac{1}{8}$ лимона, $\frac{1}{4}$ ст. вина.

Переложивъ на блюдо, нарѣзать ломтиками, облить соусомъ изъ икры № 429.

857) Жаркое телятина съ вишнями. Фрикандо отъ задней части телятины вымыть, слегка посолить, прорѣзать концомъ ножа, отверстій 20—30 и въ каждое положить по 1 или по 2 вишни безъ косточекъ; когда телятина кругомъ будетъ такъ нашпикована вишнями, положить ее на сотейникъ, полить масломъ, посыпать немного толченымъ кардамономъ и корицею, поставить въ печь, когда зарумянится, опять полить масломъ, посыпать мукою, поставить въ печь, накрыть крышкою; когда въ половину будетъ готова, подлить $\frac{1}{2}$ стакана мадеры, $\frac{1}{2}$ стакана вишневаго сиропа, 1 стаканъ бульона, масла и варить подъ крышкою, часто поливая соусомъ, пока телятина не будетъ готова. Сложить на блюдо, облить тѣмъ же соусомъ, прибавить въ него, если надо будетъ, еще нѣсколько ложекъ бульона.

Выдать: 3—4 ф. телятины.
 $\frac{1}{2}$ стак., т. е. $\frac{1}{2}$ ф. вишень.
 2 зерна кардамона.
 $\frac{1}{2}$ чайной ложечки корицы.

$\frac{1}{2}$ стакана мадеры.
 $\frac{1}{2}$ стак. вишневаго сиропа.
 2 ложки масла.
 1 ложку муки, соли.

858) Жаркое телятина жареная на вертелѣ. Заднюю четверть съ почками и 2 ребрами вымыть, мочить въ соленой водѣ нѣсколько часовъ, потомъ

облить соусомъ, посолить, жарить на вертелѣ, на большомъ огнѣ, поливая 1—3 ложками масла, смотря потому какъ жирна телятина.

859) **Гастрономическая телятина съ соусомъ изъ икры.** Взять 3—4 фун. фрикадо отъ хорошей задней части телятины, мочить нѣсколько часовъ въ соленой водѣ, осушить, нашпиковать ее тоненькими, длинненькими кусочками ветчины, шпиномъ и миногами въ такомъ видѣ, какъ ихъ приготавлиютъ для закуски, и шпиковать каждую вещь отдѣльно въ разныхъ мѣстахъ; потомъ положить въ кастрюльку тоненькими пластинками нарѣзаннаго лука, порея, сельдерея, петрушки, потомъ влить вина вейндеграфа, и хорошаго бульона столько, чтобы телятина была покрыта, всыпать туда тоже нѣсколько зеренъ англійскаго и простаго перца, и мелко исшпикованной лимонной цедры, варить пока мясо не будетъ мягко; тогда вынуть, нарѣзать, уложить на блюдо и облить слѣдующимъ соусомъ: процѣдить оставшійся, въ кастрюлькѣ, бульонъ, въ которомъ варилась телятина, снять сверху жиръ, прибавить въ него сыѣжей осетровой икры, а за неимѣніемъ и хорошей паюсной, разведя ее бульономъ, положить свѣжаго сливочнаго масла, лимоннаго соку одну ложку, сухаго бульона 1—2 лота, вскипятить этотъ соусъ, облить имъ телятину, подавать.

Выдать: 3—4 ф. телятины, $\frac{1}{2}$ ф. ветчины.	10 зер. простаго, 10 зер. англ. перца.
$\frac{1}{2}$ ф. шпик. шт. 10 мин. 1 порей.	
$\frac{1}{2}$ сельдерея, $\frac{1}{2}$ петрушки.	
$\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ст. вина (вейндеграфа).	
	Цедры съ $\frac{1}{2}$ лимона, 2 полныя ложки осетровой икры, ложку слив. масла.
	$\frac{1}{2}$ лож. лим. сока, $\frac{1}{8}$ ф. сухаго бульона.

860) **Телятина съ темнымъ соусомъ.** Переднюю часть телятины мочить въ соленой водѣ, осушить, нарѣзать ломтиками; обвалять каждый ломтикъ въ мукѣ, обжарить немного въ кастрюлькѣ въ маслѣ. потомъ влить въ эту кастрюльку 3 стакана бульона, положить 3 луковицы, соли по вкусу и 15 зеренъ англійскаго перца, дать прокипеть до готовности, потомъ положить порядочную горсть сухихъ сморчковъ, $\frac{1}{2}$ чашки хорошаго уксуса—эстрагона, вскипятить и подавать.

Выдать: Мягкой телят. 3.. ф. масла $\frac{1}{4}$ ф.	Горсть сухихъ сморчковъ.
3 луковицы, 15 зер. англ. перца.	
	$\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чашки уксуса-эстрагона.

Отбивныя котлеты.

Примѣчаніе. При отбиваніи телячьихъ котлетъ или филей, въ родѣ бифтекса, надо отбивать очень легко и мало, такъ какъ телятина нѣжше говядины отбивать, слѣдовательно, надо только для того, чтобы придать должную форму и сгладить полочка, но не для мягкости, при чемъ надо срубить верхніе позвонки косточекъ, не дергивать жилу, разрѣзывать вдоль по ребрамъ на котлеты, каждую изъ нихъ обчистить, т. е. срѣзать лишнее мясо съ косточки, обрѣзать сухожиліе, тогда ихъ отбить, какъ сказ. выше, посолить съ обѣихъ сторонъ, посыпать слегка перцомъ (обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ) сначала поставить на сильный огонь. Когда съ обѣихъ сторонъ подрумянятся, отставить на медленный огонь, дожарить до полной готовности. Уложить на блюдо косточками внутрь. По желанію, зернуить каждую косточку въ бумажную кокарду и т. д.

861) **Гастрономическія котлеты изъ телятины.** Взять фунта 2 обыкновенной мягкой говядины, нарѣзать ее тоненькими ломтями, выбить хорошенько деревяннымъ пестикомъ, осыпать хорошенько солью и перцомъ. Приготовить хорошія телячьи, отбивныя котлеты, отрубивъ лишнюю кость, завернуть ихъ въ приготовленные мясные ломтики, изжарить въ маслѣ въ кастрюлькѣ. Когда подадутъ на столъ, то говядину снять прочь, а кушать одни телячьи котлеты. Чтобы говядина держалась, то можно обвить ее нитками, которыя подавая осторожно снять. Подобныя котлеты необыкновенно вкусны.

Выдать: 2 ф. мягкой говядины.	$\frac{1}{4}$ ф. масла.
6—8 телячьихъ котлетъ.	
	Перцу, соли.

862) Телячьи отбивныя котлеты съ острымъ соусомъ. Взять 9—10 отбивныхъ телячьихъ котлетъ, обчистить какъ сказ. въ примѣч. изжарить ихъ, какъ обыкновенно въ $\frac{1}{4}$ ф. хорошаго масла, чтобы имѣли настоящій цвѣтъ свѣтло-коричневый, но никакъ не пережарить, потомъ выпнуть ихъ изъ кастрюльки и въ это масло положить двѣ чайныя чашки свѣжей хорошей сметаны и $1\frac{1}{2}$ чашки процеженнаго бульона. Взять 18 сардинокъ, а за немѣнѣемъ ихъ и ревельскихъ килекъ, или даже хорошую голландскую селедку, изрубить ихъ очень мелко и даже истолочь, чтобы сдѣлались на подобіе тѣста, положить ихъ въ соусъ и проварить хорошенько, а потомъ положить туда же и котлеты, вскипятить въ продолженіи минутъ трехъ, выложить на блюдо, подавать. Нужно, чтобы тѣсто изъ сардинокъ было такъ мягко и такъ хорошо размѣшано, чтобы не отдѣлялось отъ соуса.

863) Котлеты отбивныя обыкновенныя. Взять телячьи котлеты, обчистить ихъ, какъ сказ. въ примѣч. Посолить, обмакнуть каждую котлетку въ яйцо, и сухаряхъ, или безъ яицъ обвалить въ мукъ, положить на сковороду, на горячее масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ, но такъ, чтобы онѣ были сочны и желтаго цвѣта.

Выдать: 9 котлетъ, 2 яйца, | 6 сухар. или $\frac{1}{2}$ стак. муки, $\frac{1}{4}$ ф. масла

а) Подавая, облить ихъ, процеженнымъ сокомъ, въ которомъ жарились, подливъ ложки 2—3 бульона; Подать къ нимъ какойнибудь салатъ.

б) Или облить соусомъ № 405, 408. Въ такомъ случаѣ огарнировать пикулями или отваренными нарѣзанными аморетками.

в) Съ соусомъ изъ зеленого горошка, съ жаренымъ и развар. картофелемъ, съ картофельнымъ пюре, картоф. крокетами, съ соусомъ изъ шината, съ морковнымъ соусомъ и т. д.

г) Или облить соусомъ № 407. съ трюфелями.

д) Или соусомъ № 406 или кисло сладкимъ № 415.

864) Котлеты отбивныя съ мозгами. Приготовить котлеты, какъ сказано, въ примѣч. поджарить ихъ въ $1\frac{1}{2}$ ложкахъ масла съ одной стороны, перевернуть, положить на нихъ телячьи мозги, отваренные въ соленой водѣ, съ уксусомъ и нарѣзанные ломтиками въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиной, посыпать сверху булкой; скропить $\frac{1}{2}$ ложкою масла, поставить въ печь.

Между тѣмъ, распустить 1 ложку масла, поджарить въ немъ мелко изрубленную луковницу и зеленую петрушку, взять другую половину оставшихся сырыхъ мозговъ, протереть ихъ сквозь сито, положить въ масло, влить 2—3 ложки сметаны, всыпать ложку муки, мѣшать на плитѣ, пока не погустѣетъ. Когда немного остынетъ влить, 2 желтка, облить этою массою сложенныя, на металлическое блюдо, котлеты, посыпать сухарями, вставить въ печь на $\frac{1}{4}$ часа.

Выдать: 6—8 котлетъ.

Мозги. изъ телячьей головы.

Соли, уксусу, $\frac{1}{2}$ ложки масла.

| 2—3 ложки сметаны.

| $\frac{1}{2}$ луковницы, зеленой петрушки.

| 2 желтка, 2—3 сухаря.

865) Котлеты отбивныя со сметаной и сардельками. Изжарить отбивныя котлеты, какъ сказ. въ примѣч. Въ масло, въ которомъ они жарились, положить ложку уксуса, продолговатыми кусочками нарѣзанныя, очищенныя и вымоченныя сардельки или селедку, вскипятить хорошенько, облить котлеты.

Выдать: 9 котлетокъ, 2 ложки масла

2 яйца, 5—6 сухарей.

| 2 ложки сметаны.

| 2 селедки или сарделекъ, уксусу.

866) Шницель. 3 фунта сырой телятины отъ почечной части нарѣзать небольшими, продолговатыми ломтиками, какъ для шнельклопса, отбить слегка тупкой, осыпать солью, перцомъ, обвалить въ мукъ, потомъ въ яйцахъ и просѣян-

ныхъ сухаряхъ. Распуститъ ложку масла, всыпать нашинкованный лукъ, подрумянить его слегка, положить надрѣзанную телятину, поджарить съ обѣихъ сторонъ, по готовности, сперва на сильномъ, а потомъ на маломъ огнѣ. Переложить на блюдо, положить сверху очищенные отъ кожицы, ломтики лимона, огарнировать жареными картофелемъ или жареными грибами № 716, 717.

Выдать: 3 ф. телятины, 1 луковницу.
2 яйца, 6 сухарей.

Соли, перцу, $\frac{1}{4}$ лимона.
Картофелю 12—15 шт.

867) Телятина въ родѣ бифстекса, называемая эскалопы. Взять 3 ф. самой мягкой части телятины отъ почечнаго филе, надрѣзать ломтями, какъ бифстексъ, каждый кусокъ, завернувъ въ салфетку, слегка отбить, чтобы придать круглую форму и затѣмъ надрѣзать въ нѣсколькихъ мѣстахъ самый край. Распуститъ $1\frac{1}{2}$ ложки масла, поджарить въ немъ эти эскалопы, которые, по желанію, можно обвалить въ яйцѣ и сухаряхъ. Подавать съ отварными макаронами, посыпанными сыромъ, или съ овощами и зеленью.

Если подать съ одною подливкою, то приготовить большею частью темную и пикантную.

868) Отбивныя котлеты въ папильотахъ. Зачистить отбивныя котлеты, какъ сказ. въ прим., посыпать ихъ солью и перцомъ, поджарить слегка на маслѣ, на плитѣ. Остудить. Между тѣмъ приготовить слѣд. фаршъ:

Очищенные, сырые шампиньоны рѣчат, лукъ и зеленую петрушку мелко изрубить, смѣшать, слегка поджарить въ маслѣ, положить соли и перцу и немного просѣянныхъ сухарей.

Вырѣзать изъ плотной, писчей бумаги папильоты въ формѣ сердца, обмякнуть каждую въ прованское масло, положить на одну сторону каждой папильотки котлетку, покрыть ее фаршемъ, накрыть другою половинкою, завернуть съ боку края бумаги, плотно прикручивая. За 10 минутъ до отпуска, поджарить ихъ на рашпортъ, сперва съ одной, а потомъ съ другой стороны, переложить на блюдо, подать въ той же бумагѣ, безъ соуса и какого либо гарнира.

Выдать: 6—9 котлетъ отбивныхъ.
 $\frac{1}{4}$ ф. масла.
 $\frac{1}{4}$ стак. прованскаго масла.
Соли, перцу.

Шт 6—9 шампиньоновъ.
1 луковницу.
Зеленой петрушки.
3 сухаря.

869) Отбивныя котлеты съ грибами. Обчистить котлеты и за $\frac{3}{4}$ часа до отпуска обжарить ихъ, какъ сказ. въ прим. не обваливая ихъ только въ яйцѣ и сухаряхъ. Переложить въ глубокой сотейникъ, положить туда же мелко нашинкованные и поджаренные, свѣжіе, бѣлые грибы, или вареные грибы-консервы, въ крайнемъ случаѣ маринованные бѣлые грибы. (эти послѣдніе надо сперва опустить въ кипятокъ, вскипятить, перелить холодною водою, затѣмъ обжарить въ маслѣ). $\frac{1}{2}$ ложки масла поджарить слегка съ ложкою муки, развести 2 стаканъ бульона, прокипятить, положить ложку пюре изъ помидоровъ и стаканъ сметаны, вскипятить, всыпать по вкусу соли, каенскаго перцу, подлить рюмку мадеры, процѣдить на котлеты, накрыть ихъ крышкою, тушить на медленномъ огнѣ съ полчаса. Переложить ихъ на блюдо, въ кружокъ, облить соусомъ, а въ середину положить сухой жареный картофель, вставивъ въ середину его пучекъ зеленой петрушки.

Выдать: 6—8 котлетъ.
 $\frac{3}{8}$ ф. масла.
2 яйца и 6 сухарей.
Шт. 20 грибовъ.
Соли и каенскаго перцу.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла.

Ложку муки.
1 стак сметаны.
Полную ложку пюре изъ помидоръ.
Рюмку мадеры
Картофелю и ложку масла.
Зел. петрушки.

в) Котлеты рубленныя.

Примѣчаніе. На рубленныя котлеты, рулетъ, зразы берется телятина отъ передней лопатки и шеи, приготовляютъ, какъ и воловья котлеты съ тою разницею, что вмѣсто воловьего кладутъ телячій почечный жиръ, а вмѣсто холодной воды и льда, льютъ сливки или молоко, а именно:

Взять на 6 чел. 2 фунта телятины. обмыть, нарѣзать небольшими кусочками, мелко изрубить въ деревянной чашкѣ, или пропустить черезъ мясорубку, вмѣстѣ съ $\frac{1}{8}$ или $\frac{1}{2}$ ф. почечнаго телячьяго жира и 3-хъ коп. французскою. булкою съ которой обрѣзать корку и размочить въ стаканѣ молока или сливокъ.

Въ котлетную массу надо съ булкою плить весь этотъ стаканъ молока или сливокъ, чтобы она была сочна, положить соли, по $\frac{1}{2}$ чайной ложки на каждый фунтъ мяса, (немного перцу) и кто хочетъ поджареннаго луку. Все размѣшать до гладкости.

Смочить доску холодной водой, раздѣлить массу на порціи, придать каждой форму лепешки, завертывая ножомъ кругомъ края, чтобы въ серединѣ оставалось пустое пространство, затѣмъ придать имъ продолговатую форму, обвалить въ яйцѣ и просѣянныхъ сухаряхъ и за $\frac{1}{4}$ часа до отпуски поджарить съ обѣихъ сторонъ до готовности въ растопленномъ очищенномъ и кипящемъ уже маслѣ. Въ рубленныя котлеты можно вкладывать небольшую косточку.

870) Котлеты рубленныя обыкновенныя. Поступить во всеѣ какъ сказ. въ прим.

Выдать: 2 ф. лопатки, $\frac{1}{4}$ ф. масла.		Соли, перцу.
$\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{2}$ ф. поч. телячьяго жира.		3-хъ копѣчную франц. булку.
1—2 яйца; 4—6 сухарей.		1 стаканъ молока или сливокъ.

Такія котлеты подаются облитыми ихъ собственнымъ сокомъ или краснымъ соусомъ № 405, 406, 407. Съ разварнымъ и жаренымъ картофелемъ, съ соусомъ изъ шпината и шавеля, съ морковнымъ соусомъ, изъ шампиньоновъ. съ соусомъ изъ свеклы, съ супоннымъ горошкомъ № 511, съ тушеными свѣжими грибами № 715—719, съ соусомъ изъ сушеныхъ грибовъ № 713 и т. п.

871) Котлеты въ слоеномъ тѣстѣ. Приготовить отбивныя (см. прим.) или рубленныя, сырыя котлеты. Не мазавъ ихъ яйцомъ и сухарями, завернуть каждую въ тонко раскатанное слоеное тѣсто, смазать яйцомъ, посыпать 3—4 сухарями и—въ горячую печь на $\frac{1}{2}$ часа. Переложивъ на блюдо, облить крѣпкимъ соусомъ № 470, или подать ихъ къ бульону.

Выдать: На котлеты № 869 или 870		На слоеное тѣсто № 303.
только не нужно масла.		На крѣпкій соусъ № 470.

872) Котлеты съ бешемелемъ изъ сметаны или молока. Приготовить котлеты рубленныя или отбивныя, положить въ нихъ съ $\frac{1}{2}$ ложки масла. Не намазывая яйцомъ и не посыпая сухарями, положить ихъ на противень, намазанный $\frac{1}{2}$ ложкою масла, покрыть каждую котлету бешемелемъ, посыпать сыромъ, поставить въ печь.

Выдать: 2 фунта телятины.		<i>На бешемель № 433.</i>
$\frac{1}{2}$ франц. хлѣба, соли, перцу.		$\frac{1}{8}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ ст. муки, соли.
$\frac{1}{2}$ ложки масла.		1 $\frac{1}{2}$ стак. сметаны или 1 $\frac{1}{2}$ ст. молока.
Или 9 котлетъ и $\frac{1}{2}$ лож. масла.		$\frac{1}{8}$ ф. сыра.

873) Котлеты рубленныя съ рисомъ. Глубокое фаянсовое или серебряное блюдо обложить равномъ изъ тѣста, намазать масломъ, въ которомъ жарились котлеты, посыпать сухарями, сложить жаренныя рубленныя котлеты, какъ сказ. въ примѣч. Переложить каждую рассыпчатымъ рисомъ, отвареннымъ въ жирномъ бульонѣ. Скропить масломъ, поставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа. Подавая, подлить немного бѣлаго соуса № 439, остальной подать въ соусникѣ.

Выдать: 2 ф. тел. 2—3 з. англ. перца.		1 стаканъ риса.
$\frac{1}{2}$ франц. бѣл. хлѣба, 1 яйцо.		На соусъ № 439.
6—6 сух., соли, 2 ложки масла.		

874) Жареные рубленные битки из телятины. Кусокъ телятины мелко изрубить, положить въ нее почечнаго сала или жира, $\frac{1}{2}$ французскаго бѣлаго хлѣба, въ молокѣ намоченнаго и выжатаго, $\frac{1}{4}$ чайной ложечки мушкатнаго цвѣта и англійскаго перца, 1 яйцо, зеленого луку, все это очень мелко изрубить, сдѣлать въ родѣ небольшихъ плоскихъ круглыхъ котлетокъ, намазать ихъ яйцомъ, посыпать сухарями, сдѣланными изъ оставшейся корки, положить въ кастрюлю на раскаленное масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Передложить на блюдо. Въ оставшееся масло положить чайную ложку муки, размѣшать и развести 1—2 стакана сметаны, вскипятить процѣдаты, облить битки.

<p>Выдать: 2 фунта телятины. $\frac{1}{2}$ фунта почечнаго жира 1 франц. бѣлый хлѣбъ. 1 стаканъ молока.</p>	<p>$\frac{1}{4}$ чайной ложечки мушкатнаго цвѣта. 2 яйца, англ. перцу, зеленого луку. Ложку муки, 2 ложки масла. 1—2 стак. сметаны, соли</p>
--	--

Въ маслѣ, въ которомъ будутъ жариться битки, можно сперва поджарить 1 или 2 мелко изрубленныя луковицы.

875) Жареные битки изъ телятины съ соусомъ. Телятину изрубить очень мелко съ почечнымъ жиромъ, $\frac{1}{2}$ французскимъ бѣлымъ хлѣбомъ, намоченнымъ въ молокѣ, положить соли, англійскаго перцу, мушкатнаго орѣху, 1—2 яйца, сдѣлать довольно большіе плоскіе шарики, обваливая ихъ въ яйцѣ и сухаряхъ, положить на сковороду, на раскаленное масло, поджарить. Морковь или репу вскипятить въ соленой водѣ, нашинковать продолговатыми кусочками, сложить въ кастрюлю, посыпать мукою, положить сливочнаго масла, 1 стаканъ сливокъ, зеленой петрушки и укропу, угушить до готовности, подать съ битками.

<p>Выдать: 2 фун. телятины $\frac{1}{4}$ фун. почечнаго жира. $\frac{1}{2}$ французскаго бѣл хлѣба. Соли, англійск. перцу, мушката. орѣху.</p>	<p>1—2 яйца, 2 ложки масла Моркови или репы ф. 2. $\frac{1}{2}$ ложки муки, $\frac{1}{2}$ ложки слив. масла. 1 стак. сливокъ, зеленой петрушки. Укропу, соли.</p>
---	---

Или подать ихъ съ соусомъ изъ свеклы № 586 или съ соусомъ изъ щавеля, шината и пр № 585, 586.

876) Битки изъ телятины съ лазанками. Телятину нарѣзать тонкими ломтиками, посыпать солью, изрубленную луковицею и тертою булкою, положить на 2 ложки раскаленнаго масла, тушить на легкомъ огнѣ подъ крышкою.

Приготовить лазанокъ см. Отдѣлъ XVI, половину назначенной тамъ пропорціи, отварить ихъ въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, поджарить въ маслѣ, посыпать зеленою петрушкою, положить 1 яйцо, 2 ложки сметаны, мушкатнаго орѣху. Намазать кастрюлю масломъ, въ которомъ жарилась телятина, посыпать сухарями, положить рядъ лазанокъ, рядъ телятины, опять рядъ лазанокъ, рядъ телятины и т. д., вставить въ печь; когда будетъ готово, выложить на блюдо въ видѣ пудинга.

<p>Выдать: 2 ф. телятины, 1 луков., хлѣба. 1 яйцо, 2—3 ложки сметаны. Зеленой петрушки, соли. Мушкатнаго орѣху.</p>	<p>2—3 сухари, 2—3 ложки масла. <i>На лазанки.</i> 1$\frac{1}{2}$ стак. муки, 1 яйцо.</p>
---	--

Облить крѣпкимъ соусомъ № 470.

877) Зразы изъ телятины. Взять оставшейся жареной или вареной телятины, изрубить какъ можно мельче. На фунтъ мяса взять $\frac{1}{4}$ фунта масла, поджарить мелко изрубленную и растертую луковицу, положить телятину, всыпать 3-хъ копѣечную натерую булку, соли, немного перцу; взять 2 яйца, размѣшать, сдѣлать валики въ родѣ зразовъ, обваливать въ яйцѣ съ водою и въ сухаряхъ, по-

ложить на сотейникъ, на раскаленное масло, жарить на большомъ огнѣ, чтобы подрумянились. Когда будутъ почти готовы, всыпать на сотейникъ листочки зеленой петрушки, обжарить и ее слегка и ею посыпать сложенные на блюдо зразы. Подавать съ соусомъ изъ моркови, горошка, шпината и т. п.

878) Жареная грудинка, фаршированная бульономъ. Грудинка жарится цѣльною въ духовой печи; или разрѣзанною на порціи, на плитѣ. Нежирную мочать предварительно въ молоко. Жирную телячью грудинку вымыть, осушить, посолить, нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ: Обрѣзать корку съ 5 коп. франц. булки, размочить накрошенный мякишъ въ стаканѣ молока или сливокъ, положить $\frac{1}{8}$ ф. почечнаго, телячьяго жира, очищеннаго отъ пленки и мелко изрубленнаго, 2 яйца, соли, перцу, мушкатнаго орѣху, рубленной зелени укропа или петрушки, размѣшать хорошенъко, наложить этого фарша подъ верхнюю кожу. Смазать яйцомъ, посыпать сухарями, облить масломъ, вставить на сковородкѣ въ печь. Косточки изъ грудинки можно осторожно вынуть и тогда нафаршировать ее. Огарнировать жаренымъ картофелемъ.

Вдаты: 1 грудинку. 5 коп. франц. булку.
1 стаканъ молока.
 $\frac{1}{8}$ ф. почечн. жира.
2 яйца, соли, перцу.

Мушкатнаго орѣху.
Горсть укропа или зел. петрушки.
1 яйцо, 2 ложки масла.
(Картофель).

г) Грудинка телячья вареная.

Примѣчаніе. Телячью грудинку обмыть вообще, разрубить на порціи, вымыть, опустить въ кипятокъ, вскипятить раза два, снять накипь, вынуть телятину, дать бульону устояться, телятину же перемыть въ холодной водѣ, сложить въ чистую кастрюлю, налить, съплюзъ салфетку, процеженнымъ бульономъ, сливая его осторожно сверху, чтобы не задѣть осадка, который выбросить. Кипятить затѣмъ на меньшемъ огнѣ, подъ крышкою, часа $1\frac{1}{2}$.

Когда станетъ мягкою, опустить ее минутъ на 5, чтобы не потемнѣла въ холодную, соленую воду, а потомъ положить подъ прессъ, затѣмъ нарѣзать грудинку вдоль по костямъ, облить соусомъ, разогрѣть въ кастрюлкѣ, поставленной въ другую кастрюльку съ кипящею водою, смотрѣть, чтобы только соусъ, которымъ облили грудинка, не вскипѣлъ, но былъ только доведенъ до самаго горячаго состоянія.

879) Грудинка вареная, обжареная подъ краснымъ соусомъ.

Взять грудинку, черерубить ребра, вымыть, опустить въ кипящій бульонъ или соленый кипятокъ, вскипятить, вынуть, положить въ холодную, соленую воду. Въ отдѣльную кастрюлю влить $\frac{1}{2}$ стакана вина, ложки 2 уксуса, 2 стакана бульона изъ телятины, пучекъ зелени, положить 3 луковицы, нашинкованнаго 9 гвоздиками, нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ. 1—2 шт. лавроваго листа и наконецъ цѣльную грудинку, сварить до мягкости. Вынуть грудинку, положить подъ прессъ, охладить. разрѣзать продолговатыми кусочками. Каждый кусокъ грудинки обмакнуть въ яйцо, посыпать сухарями, поджарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, сложить на блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: на сковороду, на которой жарилась грудинка, всыпать ложку муки, поджарить, развести бульономъ отъ грудинки, прокипятить, положить 2—3 куска сахара: поджечь 2 куса смоченаго сахара, развести ложкою бульона, вскипятить, влить въ соусъ по вкусу, вскипятить, процедить, положить $\frac{1}{2}$ стакана изюма, еще разъ вскипятить.

Вдаты: 1 большую грудинку.
 $\frac{1}{2}$ ст. вина, уксусу, соли.
2—3 луковицы, 6—8 гвоздикъ.
1 шт. лавров. листа.

$\frac{1}{4}$ лимона, 1—2 яйца.
4—6 сухарей, $\frac{1}{4}$ ф. масла.
1 ложку муки, $\frac{1}{2}$ стакана изюма.
 $\frac{1}{4}$ фунта сахара.

880) Грудинка вареная подъ бѣлымъ соусомъ съ изюмомъ.

Грудинку обмыть, разрѣзать на части, по два ребра, опустить въ соленый кипятокъ, разъ вскипятить, снять накипь, вынуть, тотчасъ перемыть въ холодной водѣ.

посолить, налить тѣмъ же процеженнымъ бульономъ, варить съ кореньями и пряностями до мягкости. $\frac{1}{2}$ стак. муки поджарить въ 1 ложкѣ масла, развести 3—4 стаканами процеженного, телячьяго бульона, вскипятить нѣсколько разъ, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана, кипяткомъ обвареннаго и перебраннаго, кишмиша. нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ, 1—2 куска сахара, $\frac{1}{4}$ стакана столоваго вина, опустить въ этотъ соусъ телятину и еще разъ вскипятить.

Выдать: 1 грудинку или 3 ф. телятины отъ передней лопатки.
 $\frac{1}{2}$ седлерея, $\frac{1}{2}$ порея.
 $\frac{1}{2}$ петрушки.
1 шт. лавроваго листа.

(5 зеренъ англійск. перца).
1 ложку масла, $\frac{1}{2}$ ст. муки.
 $\frac{1}{2}$ ст. кишмиша.
1 рюмку столоваго вина, $\frac{1}{4}$ лимона.
1—2 куска сахара.

881) Фрикасе изъ грудинки или телячьей лопатки съ рисомъ.

Грудинку сварить, какъ сказано въ примѣч. Ложку масла, $\frac{1}{2}$ стак. муки смѣшать, поджарить, развести 4 стаканами бульона, въ которомъ варились грудинка или вообще телятина, прокипятить, положить ломтика 2 лимона безъ зеренъ, вскипятить, процедить, всыпать немного зеленой петрушки, влить 2—3 желтка, разбитыхъ съ $\frac{1}{4}$ стак. бульона, подогрѣть, мѣшая, до самаго горячаго состоянія. Облить на блюдѣ грудинку, огарнировавъ въ бульонѣ отвареннымъ рязсыпчатымъ рисомъ.

Выдать: Грудинку или 2 $\frac{1}{2}$ —3 ф. телятины.
1 морковь, $\frac{1}{2}$ порей, $\frac{1}{2}$ петр.
 $\frac{1}{2}$ седлерея (1 луковичку).
(1 шт. лавроваго листа).

(5 зеренъ англійскаго перца).
1 ложку масла, $\frac{1}{2}$ стак. муки.
2—3 желтка, 1 ст. риса.
Зеленой петрушки, 1—2 ломтика лимона.

882) Грудинка, вареная съ соей и корншономъ.

Сварить грудинку, какъ сказано въ примѣч., вынуть кости. Взять 2 стакана этого бульона, положить въ него 1 ложку муки, растертую съ 1 ложкою масла, прокипятить, положить 2—3 куска сахара, кусокъ сухаго бульона, положить $\frac{1}{2}$ стакана корншоновъ, которые сперва пужно вымочить, чтобы не были слишкомъ кислы, и разрѣзать каждый на 4 части, влить ложки двѣ англійской сои, влить подъ ковонецъ $\frac{1}{2}$ стак. сотерна, разъ вскипятить, облить на блюдѣ грудинку.

Выдать: Грудинку, 1 ложку масла.
1 лож. муки, 2—3 куска сахара.
 $\frac{1}{2}$ стакана сотерна.

2 лота сухаго бульона.
 $\frac{1}{2}$ стакана корншоновъ.
2 ложки сои.

883) Грудинка или телятина подъ соусомъ изъ сметаны.

Сварить грудинку или телятину, какъ сказано въ примѣч., опустить въ приготовленный соусъ № 422, разъ вскипятить.

Выдать: 1 бол. грудинку или 3 ф. телятины.
1 морк., $\frac{1}{2}$ петр., $\frac{1}{2}$ седлер.
 $\frac{1}{2}$ порея (луковичку).
(1—2 шт. лавроваго листа).
6—10 зеренъ англійскаго перца.

На соусъ № 422.

1 ложку масла, $\frac{1}{2}$ стак. муки.
1—1 $\frac{1}{2}$ ст. сметаны, зелени.
(15—20 шт. марин. крыжовника).

884) Грудинка телячья вареная съ соусомъ изъ сморчковъ.

См. № 722.

885) Грудинка вареная или телятина съ раками и цвѣтною

напустою. Разрѣзать на куски грудинку, или телятину отъ передней лопатки, или курицу, опустить въ соленый кипятокъ, разъ вскипятить, вынуть, перемыть въ холодной водѣ, посолить, налить процеженнымъ тѣмъ же бульономъ и варить до мягкости съ кореньями, положить ложку масла, лимонной цедры, соку и зеленой петрушки. Когда мясо будетъ готово вынуть его, взять 3—4 стакана этого бульона, положить муки, растертой съ ложкою раковаго масла, прокипятить, процедить, положить въ него 20—30 отваренныхъ раковыхъ шеекъ и пожекъ, цвѣтную

вапусту, отдельно отваренную въ бульонѣ, также штукъ 12 спаржи, вскипятить, облить мясо, огарнировать маленькими шпучками изъ слоенаго тѣста.

Выдать: 1 грудинку, или большую курицу, | $\frac{1}{4}$ лимона, зеленой петрушки.
или $2\frac{1}{2}$ фунта телятины. | $\frac{1}{2}$ ст. муки, 20—30 раковъ.
1 морковь, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ сель | 1—2 головки цвѣтной капусты.
 $\frac{1}{2}$ пор., 1—2 шт. лавров. листа. | 6—12 штукъ спаржи, 2 ложки масла.
10—15 зеренъ англійскаго перца. | На слоеное тѣсто № 303 ($\frac{1}{2}$ часть).

Подавая, облить краснымъ соусомъ № 405—408 съ аморетками. Оставшійся бульонъ употребить на лансникъ.

886) Грудинка вареная съ соусомъ изъ шампиньоновъ, см. № 724.

887) Телячья грудинка съ кореньями. Приготовивъ грудинку, какъ сказ. въ примѣч. Вынуть изъ подъ пресса, разрубить вдоль по костямъ и каждую кость еще поперекъ, обсыпать солью, перцомъ и мукою.

1 луковицу нашинковать, поджарить слегка, въ 2 ложкахъ масла, положить грудинку, подлить немного бульона, накрыть крышкой, тушить на медленномъ огнѣ, почаще помѣшивая. Когда грудинка слегка подрумянится, влить стакана 2 бульона и $\frac{1}{2}$ стакана сметаны. Положить разъ вскипяченныя и кусочками наръзанные коренья, букетъ зелени, варить на медленномъ огнѣ, до полной готовности, опустивъ туда же за 15 минутъ разъ вскипяченный картофель. Взять еще $\frac{1}{2}$ или 1 стаканъ сметаны, разъ вскипятить. Когда будетъ готово, переложить на глубокое блюдо, посыпать сверху зеленою петрушкою. — Соусъ долженъ быть густоты сметаны. Если будетъ не достаточно густъ, прибавить муки, растертой съ масломъ, разъ вскипятить.

Выдать 3—4 ф. грудинки, $\frac{3}{4}$ ф. рѣпы. | Бульону стакана 2.
 $\frac{1}{2}$ ф. моркови, $\frac{1}{2}$ ф. картофеля. | 1— $1\frac{1}{2}$ стак. сметаны
Букетъ зелени, 1 луковицу. | Соль, перецъ, зеленой петрушки.

888) Грудинка вареная подъ соусомъ изъ сливокъ и желтковъ.

Взять цѣльную половину не очень жирной телячьей грудинки, обмыть ее, опустить на $1\frac{1}{2}$ часа въ крутой кипятокъ или бульонъ, сварить, подъ крышкою, снимая накипь. Когда станетъ мягкой, вынуть, опустить въ холодную соленую воду минутъ на 5, потомъ положить подъ прессъ. Нарѣзать вдоль по костямъ, бульонъ процѣдить.

Между тѣмъ приготовить слѣд. соусъ: 5 стак. этого процѣженнаго бульона. 1 стаканъ густыхъ сливокъ, по вкусу шампиньонной эссенция, уварить до половины, процѣдить сквозь салфетку. Отбить въ отдельную кастрюльку 2—3 желтка, положить $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла, мелкими кусочками, размѣшать, влить въ него понемногу уваренный соусъ, все время мѣшая лопаточкой. Поставить на паръ, довести до самаго горячаго состоянія, прибавить по вкусу соли и лимоннаго соку. Передъ отпускомъ залить этимъ соусомъ грудинку, разогрѣть на пару, т. е. поставить въ кастрюлю съ кипящею водою. Переложить на блюдо, облить соусомъ, подавать.

Выдать: Грудинку, 1 стак. сливокъ. | $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла.
2—3 желтка. | $\frac{1}{2}$ лимона.

889) Жареная телячья головка подъ краснымъ соусомъ.

Ошпарить кипяткомъ, очистить отъ шерсти, вымыть, разрѣзать ее пополамъ. Вынуть мозги (которые употребить на другое кушанье), опустить въ холодную воду съ перцомъ, лавровымъ листомъ, кореньями, уксусомъ, но безъ соли. Когда сварится, вынуть, перемыть въ холодной водѣ, снять мясо съ костей, наръзать кусками или ложками, положить подъ прессъ; когда остынутъ, посолить, обвалить каждый кусокъ въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить въ маслѣ.

Выдать: 1 телячью головку.
5—10 зер. англійскаго перца
1—2 шт. лавроваго листа

1 морковь, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ сельсерея.
 $\frac{1}{4}$ порея (1 луковицу), чашку сухарей.
2 ложки масла.
1—2 яйца.

Облить соусомъ краснымъ съ виномъ № 408 или кислосладымъ соусомъ № 415. Оставшійся же бульонъ варить долѣе съ оставшимися костями, прибавивъ еще мяса; употребить его для какого нибудь майонеза или заливнаго. Лѣтомъ выйдеть изъ него 3 стакана, а зимою до 4 стакановъ лансника, см. примѣчаніе къ заливному.

890) Вареная телячья головка подь бѣлымъ соусомъ на вольвантѣ. Головку очистить и варить, какъ сказ. № 889 и въ прим. къ заливному. Когда будетъ голова, вынуть изъ бульона, опустить въ холодную воду, вымыть, снять съ костей мясо, разрѣзать его на порціи, положить подь прессъ. Ложку масла, $\frac{1}{2}$ стакана муки, слегка прожарить, развести 3—4 стаканами бульона, въ которомъ варилась головка, прокипятить хорошенко, положить 2—3 куса сахара, лимоннаго соку, вскипятить, процѣдить. Можно положить въ этотъ соусъ ложки 2 капарцевъ или $\frac{1}{2}$ стакана обвареннаго изюма; положить разрѣзанную головку, прибавить сметаны или сливокъ, вскипятить раза два, переложить на блюдо или на вольвантъ, т. е. подставку изъ слоенаго тѣста, подавать.

Выдать: 1 большую телячью головку.
5—10 зер. англійскаго перца.
1—2 шт. лавр. листа, 1 морк.
 $\frac{1}{2}$ петр., $\frac{1}{2}$ сельсерея, $\frac{1}{2}$ порея.
1 луковицу, ложку масла.

$\frac{1}{2}$ стакана муки.
 $\frac{1}{2}$ л. 1 стаканъ сметаны или сливокъ.
2—3 куса сахара, $\frac{1}{2}$ лимона.
2 ложки капарц., или $\frac{1}{2}$ стак. изюма.
На слоеное тѣсто № 303.

Оставшіяся кости варить долѣе въ оставшемся бульонѣ, очистить бѣлками или оттяжкою, употребить на заливное или майонезъ.

891) Телячья головка фаршированная. Очистить и сварить головку безъ соли, какъ сказ. № 889. Снять мясо съ костей, мясо нарѣзать ровными ломтиками. Отрѣзать красное мясо, изрубить его мелко, прибавить 1 мелко изрубленную луковицу, поджаренную въ маслѣ, 2 яйца, мозги, отваренные въ соленой водѣ, $\frac{1}{2}$ французской булки, намоченной въ молокѣ и выжатой, мушкатнаго орѣху, 5—6 зеренъ англійскаго перца, размѣшать все это хорошенко и класгъ этого фарша, по $1\frac{1}{2}$ ложки, на каждый ломтикъ разрѣзанной головки. Переложить на намазаннй масломъ листъ или сковороду, осыпать сухарями, скропить масломъ, поставить въ печь, подрумянить, сложить на блюдо.

Выдать: 1 бол. телячью гол., 1 морковь.
1 петр., 1 сельсерея, 1 пор. й.
1 луковицу, 5 зеренъ англійск. перца.
2—3 шт лавров. листа, 1 луков.

2 яйца, соли.
 $\frac{1}{2}$ франц. булки.
 $\frac{1}{2}$ стак. могока, мушкатнаго орѣху.
5—6 зеренъ англійскаго перца.
 $\frac{1}{2}$ чашки сухарей, 2 ложки масла.

892) Вареная телячья головка съ хрѣномъ и сметанюю. Сварить головку цѣлою, съ кореньями и приростями. См. № 889. Подать къ ней хрѣнъ со сметанюю № 424

893) Головка телячья съ соусомъ изъ чернослива. Телячью головку очистить и сварить, какъ сказ. № 889. Снять мясо съ костей, нарѣзать ломтиками. Ложку муки, ложку масла поджарить, развести 3 стаканами бульона; прокипятить, процѣдить, поджечь кусокъ сахара, влить въ соусъ, положить 2 куса сахара, сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{2}$ фун. вымытаго и кипятокъ обвареннаго чернослива, кипятить, пока черносливъ не уварится; сложить головку на вольвантъ, облить соусомъ. Вольвантъ же готовится слѣд. образомъ; приготовить слоенаго

тѣста № 303, испечь изъ него кружокъ съ рантомъ, переложить на блюдо, положить на него телячью головку или курицу и проч., облить соусомъ.

Выдать: 1 большую телячью голову.		3—4 куска сахара, лимона
1 морковь, 1 сельдерей, 1 петрушку.		1/2 фунта, т. е. 1 1/2 стак. чернослива.
1 ложку муки, 1/2 ф. масла.		На слоеное тѣсто: 1/2 ф. масла, 2 стак. т. е. 2/3 ф. муки.

Оставшійся же бульонъ вмѣстѣ съ оставшимися разрубленными костями, съ фунтомъ мяса и уксусомъ варить долѣе, приготовить изъ него лапсникъ для заливного или для маюнеза, выидетъ лапсника лѣтвомъ 3, а зимою до 5 стакановъ.

894) Телячья головка съ соусомъ изъ шампиньоновъ, см. № 724.

895) Телячьи ножки подъ соусомъ. 4 ножки обварить кипяткомъ, очистить ножомъ отъ шерсти, перемыть, опустить въ холодную воду съ кореньями, лавр. листомъ, англ. перц. и уксусомъ. но безъ соли. Варить не менѣе 3—4 часовъ.

Когда кости будутъ легко отставать отъ мяса, вынуть, которые изъ нихъ побольше, мясо же положить на тарелку, остудить, разрѣзать каждую ножку на двое, посолить, обвалить каждый кусокъ въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить въ маслѣ.

Выдать: 4 ножки		1—2 шт. лавр. листа.
Всѣхъ кореньевъ по 1/2 штукѣ.		Чашку сахарей.
6—10 зер. англ. перца.		2 яйца.

Положить на круглое блюдо картофельнаго пюре, огарнировать его поджаренными ножками. Облить и подать отдѣльно соусъ красный съ виномъ № 408, или кислосладкій № 415. Оставшійся же бульонъ съ кореньями варить долѣе и употребить его на лапсникъ для какого нибудь маюнеза или заливного.

896) Телячьи ножки, жаренныя въ клярѣ. Сварить, какъ сказ. выше, № 895. Передъ отпускомъ приготовить кляръ №№ 298—300. Обмакнуть въ него ножки, изжарить въ растопленномъ маслѣ или фритюрѣ № 297.

Подавать къ нимъ свѣжій салатъ или пюре изъ сливъ № 2376, или маринованныя вишни, или даже облить соусомъ съ ромомъ № 362, только не такъ сладкимъ, какъ къ пудингамъ.

897) Варенныя телячьи ножки подъ бѣлымъ соусомъ на вольвантѣ. Очистить и сварить, какъ сказ. въ № 895. Когда будутъ готовы, вынуть изъ бульона, опустить въ холодную воду, перемыть, вынуть кости, разрѣзать на порции. Ложку масла и 1/2 стакана муки слегка прожарить, развеситъ 3 стак. бульона, въ которомъ варился ножки, прокнпятить хорошенько, положить 2—3 куска сахара, лимоннаго сока, вскипятить, процѣдить, можно положить въ этотъ соусъ или ложки 2 капарцовъ, или 1/2 стак. изюма; положить въ этотъ соусъ ножки. влить 1/2 стак. сметаны или сливокъ, вскипятить раза два, переложить на блюдо или на подставку изъ слоенаго тѣста № 303.

Выдать: 4 телячьи ножки.		1/2—1 стак. сметаны или сливокъ.
6—10 зер. англ. перца.		2—3 куска сахара, 1/2 лимона.
1—2 шт. лавр. листа.		
Кореньевъ по 1/2 корешка.		2 ложки капарцовъ, или 1/2 стак изюма.
1 луковицу, ложки 2 уксуса.		Или 1/2 ф. франц. чернослива.
1/2 стак. муки, ложку масла.	На слоеное тѣсто № 303.	

Оставшіяся кости варить долѣе и употребить на заливное или маюнезъ.

898) Сосиски изъ мозговъ. Вымыть и отварить въ соленой водѣ два телячьихъ мозга, изрубить ихъ съ бульою, размоченною въ стаканѣ сливокъ, прибавить 1/4 фунта сливочнаго масла, немного соли, перца и мускатнаго орѣха, растереть все это до бѣла, потомъ положить 8 желтковъ, сливокъ, въ которыхъ мочла булга, размѣшать хорошенько, начинить приготовленные кишки, перевязать, отварить въ молокѣ пополамъ съ водою. Подавая, поджарить въ чухонскомъ маслѣ.

899) Пудингъ изъ мозговъ. Мозги изъ 2 телячьихъ или изъ одной бычьей головы мочить въ водѣ часа два, снять пленочки, отварить въ соленой водѣ съ немного уксусомъ, охладить, протереть сквозь сито, положить ложку масла, вбить 6 желтковъ, положить немного англійскаго перца, соли, ложку масла, мушкатнаго орѣху, зеленого укропу, размѣшать, сбить 6 бѣлковъ, размѣшать, сложить въ форму, намазанную масломъ и обсыпанную сухарями, поставить въ печь или на паръ минутъ на 20, (см. пудинги на парѣ).

Выдать: Мозги изъ 2-хъ большихъ головъ телячьихъ, соли.
Зеленаго укропу, 5--6 яицъ

2 сухаря, 1 $\frac{1}{2}$ ложки масла.
Мушк. орѣху, англійск перцу.

подавая, облить раковымъ соусомъ № 431, или соусомъ изъ шампиньоновъ № 435, или соусомъ съ ромомъ № 494.

900) Пудингъ изъ мозговъ телячьихъ. Мочить въ водѣ часа два мозги изъ 2 телячьихъ головъ, снять пленочку, отварить въ соленой водѣ съ небольшимъ количествомъ уксуса, выложить на дурхшлагъ, дать остыть, а потомъ протереть сквозь дурхшлагъ, прибавить 1 $\frac{1}{2}$ ложки растопленнаго масла, немного соли, перца, мушкат. орѣшка, 5—6 желтковъ, хорошенько смѣшать, положить взбитые бѣлки отъ желтковъ, переложить въ намазанную масломъ и обсыпанную сухарями форму, поставить въ горячую печь на $\frac{1}{2}$ часа, (см. пудинги). Подавая, облить раковымъ соусомъ № 431, или соусомъ изъ шампиньоновъ № 435, или соусомъ съ ромомъ № 494.

901) Горячій винигретъ изъ телячьихъ мозговъ. Мозги изъ 2 телячьихъ головъ вымочить, очистить отъ перепонки, сварить въ соленомъ кипяткѣ съ немного уксусомъ, откинуть на рѣшето, дать остыть и разрѣзать потомъ на небольшіе кусочки. Между тѣмъ въ кастрюлѣ распустить 1 $\frac{1}{2}$ ложки масла, прибавить, мѣшая, $\frac{1}{2}$ ложки муки, развести 1—1 $\frac{1}{2}$ стаканами сливокъ, прокипятить, положить немного соли, перцу, мушкатнаго орѣшка, 12 искрошенныхъ и изжаренныхъ въ маслѣ шампиньоновъ, очищенныхъ шеекъ отъ 20—25 раковъ и штукъ 20 мягко сваренной и мелко изрѣзанной спаржи, прокипятить, положить мозги и немного мелко искрошеннаго укропа или петрушки, вскипятить разъ и выложить на блюдо, огарнированное вѣнчикомъ изъ слоенаго тѣста № 303. Для этого вѣнчика достаточно взять половину пропорціи, назначенной въ № 303.

Слоеное тѣсто раскатать длинной лентой, чтобы ея хватало вокругъ блюда, тѣсто должно быть толщиной въ палецъ, вырѣзать красиво края, слѣпить концы, намазать яйцомъ, испечь въ печи на листѣ, обсыпанномъ слегка мукой, а затѣмъ осторожно переложить на блюдо и въ середину положить приготовленный винигретъ.

902) Телячья печенка шпикованная, жареная цѣликомъ. Мочить печенку два часа въ молокѣ, снять кожицу, нашпиговать ее шпикомъ, положить въ кастрюлю, на дно которой положить сперва ломтиками нарѣзаннаго шпика, масла, кореньевъ, пряностей, накрыть крышкою, тушить до готовности, переворачивая на всѣ стороны, чтобы подрумянилась; когда будетъ почти готова, посолить, положить ложку можжевеловыхъ ягодъ, всыпать въ соусъ муки, влить 1 $\frac{1}{2}$ стакана бульона, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, тушить до готовности; соусъ процѣдить, облить на блюдѣ разрѣзанную печенку.

Выдать: 1 печенку телячью, $\frac{1}{2}$ ф. шпика.
 $\frac{1}{2}$ морк. $\frac{1}{2}$ порея, $\frac{1}{2}$ петрушки.
 $\frac{1}{2}$ сельдерея, $\frac{1}{2}$ луковицы.
2—3 шт. лавроваго листа.

10—15 зеренъ англійскаго перца.
4—5 гвоздички, 1 $\frac{1}{2}$ ложки масла.
 $\frac{1}{2}$ стакана сметаны.
 $\frac{1}{2}$ ложки муки.

Къ ней подается, или картофельное пюре, или морковный соус. Оставшуюся,

жареную печенку можно остудить, натереть на теркѣ, подать къ чаю, какъ подается зеленый напр. сыр, котормъ посыпають булку съ масломъ.

903) Сальникъ изъ печенки телячьей. Мочить два часа. Обварить печенку кнмяткою, сварить до половины готовности, остудить, мелко изрубить, положить 1 ложку масла, $\frac{1}{2}$ франц. бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молокѣ и выжатаго, 2 ложки сметаны, 4 желтка, соли, перцу простаго и англійскаго по 8 зерень, мушкатнаго орѣху, 1 мелко изрубленную луковицу, поджаренную въ $\frac{1}{2}$ ложкѣ масла. Наполнить этимъ фаршемъ телячью сѣтку, которая покрываетъ рубецъ и иссечь въ печкѣ.

Выдать: 1 печенку телячью, 1 луковицу.
6 зер. англійск. и 6 зерень простаго перца.
 $\frac{1}{2}$ франц. бѣлаго хлѣба.

1 стаканъ молока, 2 ложки сметаны.
Мушкатнаго орѣху, 4 желтка.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла, телячью сѣтку.

Подавая, облить крѣпкимъ соусомъ № 470.

904) Телячья печенка, тушенная подъ соусомъ. Взять 1 большую телячью печенку, вымыть въ водѣ, намочить на 4 часа въ молоко, перемыть въ водѣ, снять верхнюю кожицу, нарѣзать поперекъ ломтиками, въ палецъ толщиною, выбить слегка деревяннымъ пестикомъ, посыпать солью, немного толченымъ англійскимъ и простымъ перцомъ и толченою гвоздикомъ, осматить со всѣхъ сторонъ мукою, поджарить на сковородкѣ въ маслѣ, но такъ, чтобы, проколовъ ихъ вилкою, показывалась кровь; тогда сложивъ въ кастрюлю, залить слѣдующ. соусомъ: $\frac{1}{2}$ мелко изрубленной луковичи поджарить въ маслѣ, прибавить ложку муки, поджарить, положить 1 стаканъ бульона, $\frac{1}{2}$ стакана вина, 2—3 куска сахара, $\frac{1}{2}$ лота сухаго бульона, ложку лимоннаго сока, вскипятить все это, мѣшая, процѣдить сквозь сито, облить въ кастрюлю сложенную печенку, поставить на легкій огонь, вскипятить раза два-три, подавать съ картофелемъ, огурцами, салатомъ изъ кислой и свѣжей шинкованной капусты.

Выдать: 1 телячью печенку
Молока, соли. 3 зерна англ.
3 зерна простаго перца.

$\frac{1}{2}$ луковичи, $\frac{1}{2}$ стак. столоваго вина.
2—3 куска сахара, $\frac{1}{2}$ лота сух. бульона.
1 ложку лимоннаго сока.
2 ложки масла

905) Телячья печенка, жареная ломтиками. См. № 846. Ее можно подать съ картофельнымъ пюре, съ морковнымъ соусомъ, а также можно огарнировать соусомъ изъ телячьяго ливера № 912.

906) Пудингъ изъ телячьей печенки. Телячью печенку отварить, натереть на теркѣ. Изрубить мелко 1 луковицу, поджарить ее въ $1\frac{1}{2}$ ложкахъ масла, остудить, смѣшать съ 3 желтками, положить $\frac{3}{8}$ фунта бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ стаканѣ молока, съ $\frac{1}{2}$ стакана коринокъ, соли, мушкатнаго орѣху, натертую печенку, 1 рюмку коньяка, растереть все это въ каменной чашкѣ, какъ можно лучше, положить 4 взбитые бѣлка, варить въ салфеткѣ $1\frac{1}{2}$ часа, см. прим. о пудингахъ.

Соусъ къ нему слѣдующій: ложку муки поджарить въ 1 ложкѣ масла, развести $1\frac{1}{2}$ стаканами бульона, $\frac{1}{2}$ стаканомъ вина, вскипятить, процѣдить, влить лимоннаго соку, положить немного сахару, ломтики лимона, $\frac{1}{4}$ стакана изюма, вскипятить все это, облить пудингъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ телячьей печенки, 1 луков.
 $\frac{1}{8}$ ф. масла, 4 яйца.
 $\frac{3}{8}$ ф. бѣлаго хлѣба.
1 стак. молока намочить булку
 $\frac{1}{2}$ стак. коринокъ, соли.
Мушкатнаго орѣху.

На соусъ:

1 лож. масла, 1 ложку муки.
 $\frac{1}{2}$ стак. вина, 1—2 куска сахара.
 $\frac{1}{2}$ лимона или ложку капарцовъ,
или соку изъ крыжовника.
 $\frac{1}{2}$ стак. изюма.

907) Телячій рубецъ подь соусомъ. Очистить, какъ воловьи № 839, вымыть рубецъ въ холодной водѣ, обварить кипяткомъ, опять вымыть, вырѣзать комби, выжать, сварить въ соленой водѣ до мягкости. Разбить 2 желтка, положить немного соку лимоннаго. 2 ложки сметаны, немного лимонной цедры, $\frac{1}{2}$ ложки картофельной муки, выбить хорошенъко, развести 2 стаканами кипящаго бульона, вскипятить, мѣшая, положить тщательно отвареннаго изюму или коринки, смѣшать, облить мелко наръзаннне рубцы.

Выдать: Телячій рубецъ, 2 желтка. | 1 ложку масла, 2 ложки сметаны.
 $\frac{1}{2}$ ложки картофельной муки. | $\frac{1}{2}$ ст. изюма или коринки, $\frac{1}{4}$ лимона.

Подается также съ оболанкою № 840.

908) Телячій рубецъ подь соусомъ съ мозгами. Вычистить рубцы, сварить до мягкости въ соленой водѣ, разрѣзать на нѣсколько частей, положить на тарелку, накрыть дномъ другой тарелки, положить на нее прессъ, оставить такъ на 1 часъ; потомъ вынуть ихъ, обмакнуть въ яйцо, осыпать сухарями, поджарить въ маслѣ. Точно также поступить съ мозгами: отварить ихъ въ соленой водѣ, остудить, разрѣзать, обвалить въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить съ соусомъ, въ маслѣ, сложить и то и другое рядами на блюдо.

Выдать: Телячьи рубцы. | 2—3 яйца, 6—8 сухарей.
Мозги изъ одной головы. | $\frac{1}{4}$ ф. масла.

Облить соусомъ № 408 съ лимоннымъ сокомъ и виномъ.

909) Пилавъ изъ вареной или жареной телятины. Небольшую мелко пррубленную луковицу поджарить въ маслѣ, всыпать $\frac{1}{2}$ ложки муки, размѣшать, влить сметаны, 2 стакана бульона, вскипятить, процѣдить, положить зелен. укропу и петрушки, можно прибавить 2 ложки мелкихъ шампиньоновъ, ложки 3 уксуса отъ шампиньоновъ, всыпать въ этотъ соусъ маленькими кусочками наръзанную вареную телятину или говядину, вскипятить, сложить на блюдо, смѣшать съ рисомъ и сверху покрыть рисомъ, поставить въ печь, чтобы подрумянилась. Рисъ же сперва разварить въ бульонѣ, подливая его понемногу, чтобы рисъ былъ рассыпчатый.

Выдать: 2 ф. вареной телятины или говяд. | Укропу, соли, $\frac{1}{2}$ стак. риса.
1 луковицу. | —
1 ложку масла, 1 ложку муки. | 2 ложки шампиньоновъ.
 $\frac{1}{2}$ ст. сметаны, зел. петрушки. | Ложки 3 уксуса отъ шампиньоновъ.

Или просто 1 стаканъ развареннаго въ бульонѣ риса смѣшать съ вареною, мелко наръзанною говядиною или телятиною, посолить, положить 1 или 2 ложки масла, вставить не надолго въ печь.

910) Еще пилавъ изъ сырой телятины съ рисомъ, см. баранина № 943.

911) Пилавъ изъ сырой телятины съ рисомъ и черносливомъ, см. баранина № 944.

912) Соусъ изъ телячьяго ливера. Цѣльный телячій ливеръ обмыть, мочить въ холодной водѣ часа два, опустить въ кипятокъ посоленной воды съ кореньями, луковицею, пучкомъ зелени, лавр. листомъ и перцомъ, сварить; снимая накипь. Обчистить, вынуть жилки, мелко взрубить.

Въ ложкѣ масла поджарить 1 луковицу, положить туда же ливеръ, влить $\frac{1}{2}$ стак. ливернаго бульона, положить, кто любитъ, зеленого луку, потушить, посолить, всыпать съ $\frac{1}{4}$ ложечки перцу, 6 крутыхъ взрубленныхъ яицъ и подь комецъ стаканъ сметаны, разъ только вскипятить, подавать.

Но этотъ ливеръ, на 6—8 человекъ, лучше раздѣлить на двѣ части. Изъ одной части приготовить вышепоименованный соусъ, беря всего половину, в по-

дать его съ ломтиками обжаренной воловьей или телячьей печенки, № 846 или № 905, а другую часть ливера употребить на другой день для начинки пирога № 1389 или пирожков № 331.

Изъ оставшагося бульона можно приготовить супъ для прислуги.

913) Рагу изъ жареной телятины. Поджарить, мѣшая въ кастрюлѣ, въ 1 столовой ложкѣ масла, 1 ложку муки, развести 1—1½ стаканами бульона или кипяткомъ, прибавляя оставшійся отъ жаркого соусъ, положить 2—3 въ кусочки наръзанныхъ соленыхъ огурца или 2—3 кислыхъ яблока, также наръзанныхъ кусочками; вскипятить и опустить наръзанную въ кусочки оставшуюся телятину, посолить по вкусу, прокипятить раза два и подавать.

Выдать: 1 телячій ливеръ, 1 луковицу.

¾ ф. основныя кореньевъ.

Пучекъ зелени.

1—2 шт. лавр. лист., 2—4 з. перц.

Ложку масла, ½ стак. бульона.

1 луковицу, зелен. луку.

1 стак. сметаны.

6 яицъ, соли, перцу.

914) Сладкое мясо подь соусомъ. Помочивъ 2 фунта сладкаго мяса въ водѣ въ продолженіи двухъ часовъ, поварить его около ¼ часа въ кипяткѣ, затѣмъ вынуть, опустить въ холодную воду, очистить отъ жилокъ и нашпиковать кругомъ ¼ фунта тонко наръзаннаго шпика. Между тѣмъ, въ кастрюлѣ распустить 1½ ложки масла, прибавить 1 натертую луковицу, мѣшая, всыпать ½ ложки муки и, слегка поджаривъ, развести 1 стаканомъ бульона, приобавить ½ чашки тертаго сыра, немного соли, перцу, мушкатнаго орѣшка, 1 стаканъ сливокъ и опустить туда сладкое мясо, закрыть и варить, пока оно не будетъ мягко; послѣ того выложить на блюдо и облить этимъ же соусомъ. Въ этотъ соусъ кладутъ также 1 горсть очищенныхъ и мелко наръзанныхъ шампиньоновъ, очищенныя раковыя шейки и 1 ложку раковаго масла, см. № 1341.

915) Сладкое мясо жареное. Сладкаго мяса 2½ или 3 фунта мочить въ водѣ съ часъ, затѣмъ опустить его въ кипятокъ, прокипятить съ ½ часа, послѣ того вынуть, опустить въ холодную воду, очистить отъ жилокъ, наръзать ломтиками, обвалить въ яйцѣхъ и сухаряхъ и изжарить въ 1½—2 столовыхъ ложкахъ масла. Сладкое жареное мясо подаютъ съ зеленью.

916) Сладкое мясо съ бешемелемъ. Вымочить въ водѣ фунта 2—2½ сладкаго мяса, обдать кипяткомъ, положить въ холодную воду, очистить отъ жилокъ, наръзать ломтиками и положить на круглое блюдо съ крышкою, на 1 мелко изшинкованную луковицу, обсыпать немного солью и перцемъ, положить 2—3 лавровыхъ листа и выжать сокъ изъ 1 лимона, закрыть плотно тарелкою или крышкой отъ миски и дать полежать съ часъ или больше; вынуть мясо, обтереть до суха и обмакнуть хорошенько въ слѣдующій кляръ: 1 чайную ложечку несоленаго масла растереть до бѣла съ 1 яйцемъ, немного посолить, прибавить мѣшая ½ стакана воды и столько муки, чтобъ тѣсто было нежидкое, а хорошо держалось около мяса, затѣмъ обжарить въ ¼ фунта кипящаго масла, положить на рѣшето, на пропускную бумагу, чтобъ осушить отъ жира, разложить на блюдо, покрытое аккуратно сложенной салфеткой, и подавать съ зеленью.

917) Солонина изъ телятины. Взять телятину посоленную, см. № 4117, вымыть ее, сварить въ несоленой водѣ, подавать холодною къ завтраку или горячею съ зеленымъ, сушенымъ горошкомъ, съ разварнымъ картофелемъ, съ зеленою фасолью и проч.

918) Телятина копченая, см. № 4111. Подавать къ завтраку холодною.

919) Форшмакъ изъ телятины и селедки. Изрубать 1½ фунта жареной оставшейся отъ жаркого телятины, положить 1 вымоченную, очищенную и

мелко изрубленную, шотландскую селедку, 2 полными ложки истолченных сухарей, 4 шт. вареного и протертого картофеля; все это изрубить, какъ можно мельче, положить простого и англійскаго перца по 3 или по 5 зеренъ, чуть-чуть мушкатнаго орѣху, 1 небольшую печеную, мелко изрубленную луковицу, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны или сливокъ, 2 яйца, 1 ложку масла, смѣшать все вмѣстѣ, положить въ сотейникъ, намазанный масломъ и осыпанный сухарями, вставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа; подавалъ, выложить на блюдо.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. жар. телят. 1 шотл. селедку.	Прост. и англ. перц. по 3 или 5 зеренъ.
1 луков., 2 полн. лож. сухарей.	
4 шт. картофеля.	
	2 яйца, $\frac{1}{2}$ стак. сметаны.
	3 сухаря, ложку масла.

Въ этотъ формиакъ можно положить вмѣсто $\frac{1}{2}$ стакана 1 стаканъ сметаны, въ такомъ случаѣ подавать въ жестяномъ, никелированномъ или серебряномъ сотейникѣ.

920) Тартины съ телячьими мозгами. Мозги изъ одной телячьей головы мочить въ холодной водѣ, снять пленочку, опустить въ соленый кипятокъ съ уксусомъ и 1 луковицею, сварить, вынуть, остудить, нарезать ломтиками, положить на ломтики бѣлаго хлѣба, намазанныхъ съ обѣихъ сторонъ растопленнымъ масломъ, смазать сверху слѣд. соусомъ: $\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{2}$ ложки муки поджарить слегка, развести $\frac{1}{2}$ стаканомъ бульона, положить 2—3 мелко изрубленные шампиньона, вскипятить; сверху эти тартины посыпать рубленнымъ зеленымъ лукомъ-съянцомъ, вставить не надолго въ печь.

Выдать: Мозги изъ одной гол. телячьей.	$\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{2}$ ложки муки.
Уксусу, соли, 1 луковицу.	
$1\frac{1}{4}$ франц. бѣлаго хлѣба.	
	2—3 шампиньона.
	Зеленаго луку.

921) Тартины изъ почекъ. Изжарить въ маслѣ телячьи почки, нарезать ломтиками; французскій бѣлый хлѣбъ нарезать также ломтиками, намазать съ обѣихъ сторонъ растопленнымъ масломъ, на каждый ломтикъ положить почки, скропить масломъ, въ которомъ жарились почки, посыпать тертымъ пармезаномъ, опять скропить масломъ, вставить въ печь, чтобы зарумянились, переложить на тарелку, облить стекшимъ соусомъ.

922) Тартины изъ телятины съ пармезаномъ. Французскій бѣлый хлѣбъ нарезать ломтиками, смазать съ обѣихъ сторонъ растопленнымъ масломъ, положить, на каждый кусокъ, ломтикъ оставшейся жареной телятины, посыпать тертымъ пармезаномъ, окропить масломъ, вставить въ печь, чтобы зарумянились.

Выдать: 1— $1\frac{1}{4}$ франц. бѣлаго хлѣба.	$1\frac{1}{2}$ ложки масла.
2 ложки тертаго пармезана.	
	Оставшуюся жареную телятину.

В) БАРАНИНА.

Примѣчаніе. Части барянины слѣдующія:

- 1) Задняя четверть или бараній окорокъ, называемый французами *Sigot de mouton*. Ее употребляютъ цѣликомъ на жаркое или вырѣзываютъ одну мякоть, изъ которой и готовятъ жаркое, шашлыкъ, родъ бифтекса и т. п.
- 2) Почечная часть, называемая филе или сѣдло, (*selle de mouton*), которая употребляется на жаркое, родъ бифтекса, на шашлыкъ.
- 3) Грудинка, которая подается и вареною и жареною.
- 4) Котлетная часть, называемая бараній бокъ, который иногда фаршируютъ, и изъ котораго готовятъ отбивные котлеты.
- 5) Передняя четверть, которую иногда жарятъ, но большею частью, вмѣстѣ съ лопаткою, употребляютъ на супъ, рагу, рубленные котлеты и пр.
- 6) Ливеръ и печенка, изъ которыхъ готовится сальникъ.
- 7) Голова и ноги, изъ которыхъ дѣлають отудель.
- 8) Барянья сѣтка употребляется на сальникъ.

Употреблять баранину въ купанья не слѣдуетъ ранѣе 2-хъ мѣсячнаго возраста, хотя и шести-недѣльный, откормленный барашекъ даетъ вполне прекрасное уже, нѣжное мясо.

На сколько телятина должна быть бѣла, настолько баранина должна быть ярко-краснаго цвѣта. жиръ—бѣлый, нѣжный, твердый, довольно прозрачный. Слишкомъ темный и слишкомъ бѣдный цвѣтъ означаетъ худшій сортъ.

Если мясо жирно и жиръ липокъ, то это служитъ доказательствомъ старости. Жиры въ баранинѣ болѣе, чѣмъ въ говядинѣ. Она менѣе питательна, чѣмъ говядина, но удобоваримѣе, ее можно ѣсть почти сырою, не опасаясь заразиться чахоточными бактеріями, такъ какъ эта болѣзнь у баранъ почти что не встрѣчается.

Баранина позднею осенью не употребляется

Въ купанья изъ баранины кладутъ: чеснокъ, шафранъ, сушеный барбарисъ, гвоздику, мушкатный орѣхъ, перецъ и зелень лука, укропа и петрушки.

Чтобы отбить ея специфическій привкусъ, ее моютъ въ водѣ, за нѣсколько часовъ до употребленія, или погружаютъ въ сыровотку, или маринуютъ, поливая оставшимъ уксусомъ со спеціями № 3675, или заливаютъ прованскимъ масломъ въ самой тѣсной посудѣ, прибавляя луку, чесноку и пучокъ зелени сельдерея, петрушки и порея. Прованскаго масла, на мягкій кусокъ въ 3—4 ф., понадобится 1½—2 стакана, 1 луковицу и одинъ зубокъ чесноку, причемъ баранину надо, какъ можно чаще, переворачивать.

Передъ употребленіемъ обмыть, натереть солью, по ½ чайной ложки на фунтъ. Жарить на вертелѣ или на противнѣ въ духовой печи, подливя немного воды. Ставить всегда въ горячую печь, чтобы кругомъ обжарилась, затѣмъ уже уменьшить жаръ и поливать собственнымъ ея сокомъ, каждые 10—15 минутъ. Когда будетъ готова, подливъ въ послѣдній разъ, обсыпать сухарями. Черезъ 10 минутъ вынуть изъ печи, дать съ 10 минутъ остынуть и тогда нарезать попережь волоконъ.

Кусокъ въ 5 фунтовъ начать жарить за 1½ часа до отпуска.

Большой окорокъ жарить на противнѣ, на березовыхъ лучинкахъ, причемъ поливая сокомъ, надо мѣстами прокалывать вилкою, чтобы прожарился.

Когда изъ жаркаго пойдетъ паръ, значить готово.

Баранина вкусна и холодная, поэтому можно жарить ее въ большемъ объемѣ, чѣмъ требуется на 6 человекъ, на одинъ разъ.

923) Баранина—жаркое обыкновенное. Баранинъ окорокъ, т. е. заднюю четверть, но раньше, какъ на третій день, послѣ убоя, намочить на нѣсколько часовъ въ холодную воду или сыровотку, какъ сказано въ примѣчаніи, потомъ вымыть, натереть солью, беря ее по ½ чайной ложечкѣ безъ верха, на каждый фунтъ баранины, положить на противень, жирною стороною вверхъ; за полчаса часа до отпуска, подливъ на противень 2—3 ложки воды, поставить въ горячую духовую печь, чтобы кругомъ обжарилась. Если баранина не жирна, положить сверху баранины кучками ложку масла.

Когда обжарится, уменьшить жаръ, начать поливать баранину, каждые 10 минутъ, стекшимъ съ нея сокомъ, подливая въ него каждый разъ по ложкѣ воды и прокалывая мясо вилкою въ нѣсколькихъ мѣстахъ. Послѣ послѣдней поливки, обсыпать мелко истолченными, но не просѣянными сухарями, еще продержать минутъ 10 въ печи. Переложить на блюдо, нарезать острымъ ножомъ. Подливку слить, пропѣдить, влить ½ стак. воды, вскипятить, дать устояться, снять сверху лишній жиръ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія. Подавая жаркое, подлить немного этого соуса на блюдо, а остальное подать въ соусникѣ.

Выдать: Заднюю четверть баранины въ 4—5 фун. (ложку масла).

Къ этому жаркому подается:

- а. Картофельное пюре № 627
- б. Вѣлая фасоль или бобы № 504.
- в. Жареная картофель, очистивъ которую, изжарить вмѣстѣ съ бараниной.
- г. Салатъ: свѣжіе огурцы, соленые, салатъ изъ кислой капусты, маринованная свекла, маринованныя вишни, маринованныя грибки и т. п.

Но можно то же жаркое, обрुмянивъ въ горячей духовой печи въ продол-

жестіи 30—40 минутъ, переложить со всѣмъ соусомъ, съ прибавленіемъ лука-шарлотъ въ чугунный, эмальированный котелокъ, въ которомъ тушить подъ крышкою до готовности, подливая понемногу ложки двѣ воды. Тушить три четверти часа, облить $\frac{1}{2}$ стаканомъ сметаны, потушить минутъ пять, подавать.

924) **Холодная баранина.** Если изжарена будетъ болѣе вѣская часть задней четверти и отъ обѣда останется, то на другой день эту баранину можно подать къ завтраку холодною и къ ней соусъ горчиный № 476.

925) **Баранина съ рисомъ запеченая.** Оставшуюся баранину можно нарезать небольшими ломтиками, кости разрубить, налить небольшимъ количествомъ воды, прибавивъ кореньевъ, $\frac{1}{2}$ лавр. листа, 2—3 зерна перца, сварить, процѣдить. Сварить $\frac{1}{2}$ стак. риса, разъ вскипятить, откинуть, перелить холодною водою, переложить въ кастрюльку, налить процеженнымъ бульономъ съ $\frac{1}{2}$ ложкою масла, сварить, смѣшать съ ломтиками баранины, переложить въ сотейникъ, запечь. Подать отдѣльно подливку изъ того же процеженного бульона, положивъ въ него нѣсколько ломтиковъ лимона, безъ зеренъ.

926) **Рагу изъ оставшейся жареной баранины.** Обрезать оставшееся мясо, нарезать небольшими квадратиками, кости мелко изрубить, варить часа 2—3 съ кореньями, 1 шт. лавр. листа и 5—10 зер. перца, съ пучкомъ зелени, процѣдить. Распустиать въ кастрюль ложку масла, обжарить въ немъ 2—3 нашпигованныя луковичи, прибавить $\frac{1}{2}$ стак. истолченного, кислосладкаго хлѣба или $\frac{1}{2}$ ложки муки, немного соли (кусочекъ чесноку), 2—3 стакана бульона, ложку простаго или шампиньоннаго уксуса, или сока изъ $\frac{1}{2}$ лимона, или яблочной сои № 3720, прокипятить, положить кусочками нарезанное жаркое, довести до самаго горячаго состоянія, подавать.

927) **Баранина—жаркое съ гречневою кашею и лукомъ шарлотъ.** Приготовить жаркое-баранину, какъ только что сказано, № 923, нашпиговавъ ее только предварительно одною частичкою чеснока.

Сварить отдѣльно крутую гречневую кашу № 378.

Огарнировать ею сложенное на блюдо жаркое, облить кашу подливкою изъ баранины, снявъ съ нея лишній жиръ.

Лукъ же шарлотъ, который, очистивъ отъ кожицы, изжарить вмѣстѣ съ бараниной, или положить на блюдо, если его въ большомъ количествѣ, или вмѣстѣ съ подливкою подать въ отдѣльномъ соусникѣ.

Выдать: Отъ $4\frac{1}{2}$ ф. баранины.
Ложку масла, чеснокъ.

1 ф. или $2\frac{1}{8}$ стак. гречневыхъ крупъ.
 $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. лука шарлотъ.

928) **Баранина на подобіе серны, маринованная.** Взять заднюю четверть баранины, поддержать въ погребѣ 3—4 дня, срезать жиръ и кожицу; вскипятить $\frac{3}{4}$ стак. уксуса съ $\frac{3}{4}$ стак. пива, съ перцемъ, лавровымъ листомъ, положить 5—6 ложекъ можжевеловыхъ истолченныхъ ягодъ, горячимъ залить баранину, держать такъ 5 дней, каждый день переворачивая мясо, потомъ перемыть его въ чистой водѣ, нашпиговать $\frac{1}{2}$ ф. копченаго шпика, жарить на протвнѣ, поливая 2 ложками масла. Когда будетъ почти готова, облить сметаною; когда сметана сдѣлается желтоватаго цвѣта, переложить баранину на блюдо, разрезать, облить процеженнымъ соусомъ.

Выдать: Заднюю четверть баранины.
Уксусу, $\frac{1}{2}$ ложки англ. перцу.
5—6 лож. можжевелов. ягодъ.

10 штукъ лавроваго листа.
 $\frac{1}{2}$ ф. копченаго шпика.
2 ложки масла, $\frac{1}{2}$ стак. сметаны.

929) **Баранина по итальянски, съ рисомъ и капустою.** Очистить и вымыть заднюю четверть баранины, нашпиговать въ нѣсколькихъ мѣстахъ

чеснокомъ, а именно: раздѣлить чеснокъ на нѣсколько частицъ; въ мягкихъ частяхъ баранины сдѣлать ножомъ отверстіе, положить въ каждое по частичкѣ. Положить баранину на противень, облить ее прованскимъ масломъ, подливъ на противень ложки 2 воды. За 1¹/₂ часа до отпуска, поставить въ духовую горячую печь. Когда обжарится, перевернуть, облить стекшимъ сокомъ и каждыя 10 минутъ обливать, пока не изжарится.

Между тѣмъ, взять кочанъ бѣлой капусты, вынуть кочерыжку. 1 фунтъ листьевъ опустить въ соленый кипятокъ, дать разъ вскипеть, выжать, мелко изрубить, переложить въ кастрюльку, положить полную ложку масла или мелко изрубленнаго шпика, пучекъ зеленого лука, петрушки и укропа, поджарить, мѣшая, на плитѣ, на легкомъ огнѣ. Когда на половину будетъ готова, взять ¹/₂ стак. риса, перемыть его, опустить въ кипятокъ, вскипятить, откинуть, переложить къ капустѣ, налить бульономъ, чтобы только покрыло, вскипятить на плитѣ, плотно накрыть и поставить въ духовую, горячую печь, на часъ приблизительно. Подавая, выложить на блюдо, посыпать тертымъ пармезаномъ, сверху положить баранину.

930) Баранина жаркое съ мелкими луковичками или лукомъ-шарлотъ. Вымытый и выбитый кусокъ филе или мякоти отъ задней четверти баранины натереть солью, тушить до половины готовности въ кастрюлѣ съ кореньями и пряностями, наливъ уксуsomъ пополамъ съ водою. Вынуть, обсушить тартою булкою или мукою. Распустить въ кастрюлѣ кусокъ масла, положить въ него мясо и жарить такъ до мягкости, подливая бульону, въ которомъ варилась сначала баранина. Огарнировать лукомъ-шарлотомъ, который, очистивъ отъ верхней кожицы, тушить въ кастрюлѣ вмѣстѣ съ бараниной.

Выдать 3 ф. мякоти баранины, 1 морковь.
¹/₂ петрушка, ¹/₂ сельдерея.
 1 луков., 2—3 шт. лавр. ласта.

15—20 зер. англ. перца, уксусу.
 Соли, ¹/₂ франц. булки, или 1 лож. муки.
 1—2 ложки масла, 2 стак. лука-шарлотъ.

931) Бараній филе съ разными подливками. Снять верхнюю пленку съ филе или съ мякоти задней четверти, посолить, нашпиговать тонкимъ шпикомъ, полить прованскимъ масломъ, обложить ломтиками лука и зеленою петрушкою, лавр. листомъ и англ. перцемъ, прикрыть, оставить на 12 часовъ. За два часа до отпуска, вынуть, сложить на маленькій противень, облить масломъ, поставить въ горячую печь.

Когда обжарится, уменьшить жаръ, подлить оульону; каждыя 10—15 минутъ поливать стекающимъ сокомъ, пока филе не будетъ готово. Переложить на блюдо, наръзать, огарнировать какимъ нибудь пюре. Съ соуса снять жаръ, прибавить воды или бульона, вскипятить, подать отдѣльно въ соусникѣ.

Къ такому филе можно подать и слѣдующія подливки:

Соусъ изъ анчоусовъ № 411.

Крѣпкій соусъ № 470.

Соусъ изъ икры № 429.

- » изъ красной смородины № 428.
- » изъ вишенъ № 427.
- » луковый съ тминомъ № 418.
- » изъ луковидъ № 420.
- » горчичный съ мадерою № 476.
- » изъ соленыхъ огурцовъ № 404.
- » на сметанѣ № 409.
- » обыкновенный № 399.
- » изъ эссенціи № 392—396.

932) Шашлыкъ. Нарѣзать 2—3 ф. Баранины ломтями отъ котлетной части, отъ филе или отъ мякоти задней четверти, вмѣстѣ съ жиромъ; уложить плотно въ каменную чашку, пересыпать солью, перцемъ, шинкованнымъ лукомъ,

(частичками чеснока) и зеленью петрушкой, залить остывшимъ уксусомъ, вскипяченнымъ пополамъ съ водою и со спеціями, оставить на 4 часа. Затѣмъ эти куски баранины осушить въ салфеткѣ, нанизать на вертелъ; передъ самымъ отпускомъ обжарить передъ огнемъ, подставивъ мѣдное блюдо и какъ можно чаще поливая жаркое сокомъ, который будетъ стекать. Подавать съ разсыпчатымъ рисомъ.

Этотъ шашлыкъ можно разнообразить слѣд. образомъ: нанизывать на вертелъ поочередно, ломоть баранины, ломоть бараньяго жира, ломтики очищенныхъ и посоленныхъ баклажановъ или свѣжихъ очищенныхъ, вдоль разрезанныхъ огурцовъ, или ломтикъ ветчины и т. д.

933) Баранина подъ соусомъ съ картофелемъ и сморчками. Отъ задней четверти отрубить ножку и почечную часть, чтобы уложить легче въ кастрюлю, налить водою, чтобы было покрыто, дать закипѣть, снять пѣну, положить 2 пополамъ разрезанныя луковицы, 1 петрушку, 1 сельдерейку, немного соли и перца, дать вариться, пока почка не сдѣлается мягкой, потомъ можно прибавить $\frac{1}{2}$ тарелки очищеннаго картофеля, столько же очищенныхъ сморчковъ, приправить $\frac{1}{2}$ ложкою масла съ 1 ложкою муки и, разведя понемногу бульономъ, прокипятить и подавать.

934) Баранина по-турецки. Обложивъ дно и бока кастрюльки пластинками свиного сала, но не копченаго, положить внизъ, нарезаннаго ломтиками, луку средней величины, головки 3, потомъ положить 3 фунта баранины, отъ мякоти задней четверти, двѣ морковки, 2 петрушки, 2 сельдерея, чайную ложку тмина, 5 лавровыхъ листиковъ, 20 зеренъ перца, 2 гвоздики и пибри, величиною въ наперстокъ, посолить, залить пивнымъ уксусомъ, пополамъ съ водою, такъ, чтобы покрыло баранину, накрыть кастрюльку, варить, пока не будетъ готово; тогда вынуть месо, разрезать на куски, а бульонъ процѣдить сквозь сито, снять жиръ, положить въ него ложку муки, поджаренной въ ложкѣ масла, 2 стакана изрезанныхъ длинными кусочками соленыхъ огурцовъ, все вмѣстѣ вскипятить, чтобы огурцы проварились; подавать, облить этимъ соусомъ разрезанную баранину.

Выдать: 3 фунта мягкой баранины.
 $\frac{1}{4}$ фунта свѣжаго свиного сала.
 8 луковицы, 2 моркови.
 2 петрушки, 2 сельдерея.
 Чайную ложку тмина.

5 штукъ лавроваго листа.
 20 зеренъ перца, 2 гвоздики.
 Кусокъ ижибри.
 $\frac{1}{2}$ бутылки пивнаго уксуса.
 Ложку муки, ложку масла, 5 огурцовъ.

935) Новороссійское жаркое изъ баранины. Взять баранью котлетную часть, отдѣлать каждое ребро съ мясомъ, а длинную кость отрубить; приготовить овощи, какъ сказано выше, въ жардиньерѣ № 694, класть ихъ въ горшокъ, пережѣвивая съ ребрами, и непрѣменно посолить, замазать горшокъ тѣстомъ, поставить въ печь, пусть упрѣетъ. Подать отдѣльно масло распущенное, но если бараньи ребра жирны, то масло будетъ лишнее.

Выдать: 6—9 бараньихъ реберъ.
 2 стакана ржаной муки.

(Сливочнаго масла 2—3 ложки и на жардиньеръ № 694).

936) Бараньи котлеты, отбивныя, въ клярѣ и огарнированныя пюре изъ лука. 1 стаканъ муки и $1\frac{1}{2}$ ложки масла поджарить, развести 1 бутылкою цѣльнаго молока, прокипятить хорошенько. Очистить 10 луковицъ, нарезать ломтиками, влить 2 стакана бульона, сварить до мягкости, протереть сквозь сито; это пюре положить въ приготовленный бешмель, прокипятить, прибавить соли. Котлеты приготовить слѣдующимъ образомъ: взять баранью котлетную часть, нарезать котлеты, оставить при каждой косточку, выбить хорошенько, обрезать жилки. $\frac{1}{4}$ ф. масла распустить на сковородѣ, обжарить въ немъ котлеты съ обѣихъ сторонъ, посолить ихъ, сложить на блюдо, остудить. Между тѣмъ приготовить кляръ № 298—300. 1 фунтъ русскаго масла или фритюра разогрѣть въ кастрюлѣ до

самого горячаго состоянія такъ, чтобы пошелъ паръ, обмакнуть каждую котлетку въ кляръ и жарить въ маслѣ по 3 или 4 штуки; когда подрумянятся, сложить на блюдо въ кружокъ, въ середину положить пюре изъ лука, облить соусомъ слѣдующимъ: $\frac{1}{8}$ фун. сухого бульона распустить въ $\frac{1}{2}$ стаканъ воды, вскипятить, облить котлеты.

Выдать: 6—8 шт. бараньихъ котлетъ, $\frac{1}{4}$ ф. масла.

1 ф. русскаго масла или фритюра. $\frac{1}{8}$ ф. сухого бульона.

На пюре изъ лука:
10 луковницъ, 1 стак. муки.
1 бутылку молока, $\frac{1}{4}$ ф. масла.

На кляръ № 298—300.

937) Котлеты бараньи, рубленныя, съ картофельнымъ пюре.

Взять баранью лопатку, вырѣзать мясо, выбить обухомъ деревяннаго молотка, чтобы можно было выбрать жилы, изрубить, положить 2 желтка, 1 ложку масла, $\frac{1}{2}$ франц. бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ стаканъ бульона или воды, посолить, посыпать перцемъ, размѣшать хорошенько, сдѣлать котлеты и такъ оставить на 1 часъ. Потомъ обвалить ихъ въ яйцѣ, посыпать сухарями, поджарить въ растопленномъ маслѣ, сложить на блюдо, облить соусомъ, т. е. масломъ, въ которомъ жарилась котлеты, разведя его бульономъ. Подать къ нимъ картофельное пюре № 627.

Выдать: 2 ф. мякоти баранины, 2 желтка.
 $\frac{1}{2}$ французскаго бѣлаго хлѣба

Перцу, соли, 1 яйцо, 5—6 сухарей.
2 ложки масла.

938) Котлеты бараньи съ печенымъ лукомъ. 10—12 луковницъ испечь въ печи. Когда будутъ мягки, очистить ихъ, положить въ середину блюда, огарнировать котлетами, облить масломъ, въ которомъ онѣ жарились.

939) Котлеты бараньи въ слоеномъ тѣстѣ подаются какъ телячьи котлеты № 871.

940) Котлеты бараньи отбивныя или рубленныя облить крѣпкимъ соусомъ изъ эссенціи, см. № 392.

941) **Отбивныя бараньи котлеты.** Взять котлетную часть, нарѣзать котлеты, беря по два ребра на каждую котлетку, изъ которыхъ одно выбросить, а другое укоротить, обчистить ихъ, вынувъ по возможности жилки, обрѣзать ихъ, выбить слегка деревяннымъ пестикомъ или отбить слегка желѣзною сѣчкою, обравнять, посолить, беря, на каждый фунтъ мяса, соли по $\frac{1}{2}$ ложки безъ верха. Обвалить въ мелко истолченныхъ сухаряхъ. Распустить на сковородѣ или на мѣдномъ, вылуженномъ противнѣ русскаго масла; когда закипитъ, положить котлетки; когда одна сторона слегка подрумянится, перевернуть на другую. Когда и эта вторая сторона поджарится вполне, снять съ большого огня, дожарить на маломъ, всего минутъ 15. Если, придавивъ котлетку ножомъ, не будетъ показываться изъ нея кровяной сокъ, знакъ, что готова, переложить на блюдо, поставленное надъ плитою; въ соусъ подлить ложки 2—3 вскипяченой воды, вскипятить, процѣживая, подлить немного этого соуса подъ красиво уложенныя на блюдо котлеты.

Къ нимъ подается картофельное пюре № 627, или луковое № 645, или луковый соусъ № 642.

942) **Отбивныя бараньи котлеты, жареныя въ илярѣ.** Поступивъ съ котлетами и изжаривъ ихъ, какъ сказ. въ № 941, сложить ихъ на блюдо, поставить въ холодное мѣсто.

За 15 минутъ до отпуска обмакнуть каждую котлетку въ кляръ № 298—300, поджарить въ фритюрѣ, № 297, выбрать дурхшлаговою ложкою на салфетку или пропускную толстую бумагу, осушить, сложить на блюдо въ кружокъ. Въ середину положить, вѣтками, обыкновенную зеленую петрушку № 296.

943) Пилавъ турецкій изъ баранины съ рисомъ. Взять 3—4 ф. грудинки, котлетной части или отъ мягкой, жирной задней части баранины. Нарѣзать первую кусками, вторую котлетами, а третью ломтями. Распустить въ кастрюлѣ $\frac{1}{4}$ ф. масла или бараньяго печеняго жира. Когда закипитъ, положить одну нашинкованную луковицу или лукъ-шарлотъ, и баранину, только что натертую солью и перцемъ. Облить стаканомъ бульона, поджарить подъ крышкою до половины готовности, часто ее переворачивая.

Взять рисъ, перемыть его, облить кипяткомъ, дать постоять минутъ 10, откинуть на дуршлагъ, перелить холодною водою, пересыпать къ баранинѣ, прибавить жиденькаго бульона, чтобы покрылъ весь рисъ, положить $\frac{1}{2}$ листочка лавр. листа и 5 зеренъ англ. и 5 з. простого перца, накрыть крышкою, поставить тушить въ духовую печь, пока рисъ не сдѣлается совершенно мягкимъ и рассыпчатымъ, посолить, подать.

Выдать 3—4 ф. баранины, 1 луковицу, | $\frac{1}{2}$ стак. королевскаго риса.
или $\frac{1}{4}$ ф. лука-шарлотъ. | Бульонъ, перецъ, лавр. листь.

944) Пилавъ турецкій съ рисомъ, черносливомъ и пр. Пилавъ № 943, можно разнообразить слѣд. обр. Когда рисъ положится въ баранину, взять 1 стак. франц. чернослива, $\frac{1}{2}$ стак. перебраннаго кишмиша, обдать ихъ кипяткомъ (можно иногда прибавить и со стаканъ шепталы), накрыть—крышкою, пусть постоятъ такъ на столѣ, съ полчаса, слить воду, вынуть косточки, всыпать затѣмъ въ баранину съ рисомъ, въ который можно положить еще съ $\frac{1}{4}$ ф. масла, размѣлать осторожно, можно прибавить иногда ломтики лимона, безъ зеренъ, поставить въ духовую печь.

Выдать: 3—4 ф. баранины, 1 луковицу, | 1 стаканъ чернослива, $\frac{1}{4}$ лимона.
или $\frac{1}{4}$ ф. лука-шарлотъ. | $\frac{1}{2}$ стакана изюма.
 $\frac{1}{2}$ стак. королевскаго риса. | (1 стак. шепталы)
 $\frac{1}{4}$ ф. масла и бульона. | (Кто люб. пожирнѣе, приб. $\frac{1}{8}$ ф. масла).

Такой же пилавъ готовится изъ телятины и изъ курицы.

945) Пилавъ съ рисомъ и томатомъ. Пилавъ № 943 можно разнообразить еще слѣд. обр. Когда будетъ почти готовъ, положить въ него ложки 2—3 поре томата, которое сперва прожарить съ масломъ. Размѣлать съ рисомъ осторожно, чтобы не мять его, поставить на нѣсколько минутъ въ духовую печь.

946 Еще пилавъ турецкій изъ баранины. Кусокъ жирной баранины, лучше всего отъ грудинки, сварить въ водѣ съ кореньями и кускомъ сухого бульона. Обложить блюдо равномъ изъ тѣста, испечь. Сварить на этомъ, бараньемъ же бульонѣ, рассыпчатый рисъ, прибавить, кто хочетъ, чернослива. Когда остынетъ, можно вбить 2—3 желтка, положить $\frac{1}{2}$ ложки масла, мушкатнаго орѣху, посолить, размѣлать. Часть риса сложить на блюдо, на него положить рядами грудинку и рисъ и на самый верхъ рисъ, посыпать сухарями и вставить въ печь, чтобы подрумянилось.

Выдать: Грудинку или 2 $\frac{1}{2}$ фун. баранины. | 1 $\frac{1}{2}$ —2 лота сухого бульона.
1 морковь, $\frac{1}{2}$ петр., $\frac{1}{2}$ сельер. | 1 $\frac{1}{2}$ стак. риса (2—3 желтка).
2 луков., 10—12 зер. англ. перца. | 1 $\frac{1}{2}$ ложки масла, мушкатнаго орѣху.
1—2 шт. лавроваго листа. | Соли, 3—4 сухаря.

947) Баранья грудинка съ рѣпою. 3 фунта грудинки налить водою, вскипятить, снять до чиста накипь, посолить, положить кореньевъ и рѣпу, нарѣзанную четырёхугольными, маленькими кусочками, сварить до мягкости. Когда будетъ

готово, положить $\frac{1}{2}$ ложки масла съ $\frac{1}{2}$ ложкой муки, вскипятить раза два, положить зеленой петрушки и укропу, выложить на блюдо, обложить грудинкою, посыпать, кто любитъ, толченымъ перцемъ.

Выдать: 3 ф. бараньей грудинки.		$\frac{1}{2}$ ложки муки.
5—6 шт. рѣпы, 1 пор., 1 петруш.		Зеленой петрушки и укропу.
1 луковичу, $\frac{1}{2}$ ложки масла,		Соли, 5—6 зер. простого перца.

948) Рагу изъ бараньей грудинки. Обмыть, разрѣзать сырую грудинку на нѣсколько частей, осыпать ихъ солью, перцемъ и мукою. 1 луковичу нашинковать, слегка поджарить въ маслѣ, тотчасъ положить грудинку, облить стаканомъ бульона, накрыть крышкой, потушить, чаще помѣшивая со дна лопаточкой. Когда грудинка слегка подрумянится, влить бульона, чтобы ее покрыло, положить свѣжей сметаны, облажиренные, т. е. разъ вскипяченныя, нарѣзанные морковь, рѣпу и букетъ зелени. Варить на медленномъ огнѣ до готовности.

За $\frac{1}{4}$ часа положить картофель, сваренный въ посоленной водѣ.

Переложить все на глубокое блюдо, посыпать сверху зеленою петрушкою и укропомъ.

Выдать: 2—3 ф. грудинки, $\frac{1}{2}$ стак. муки.		Селлерей и порея. 1 стаканъ сметаны.
Перцу, соли, 1 луковичу.		$\frac{3}{4}$ ф. рѣпы, еще неочищенной.
Букетъ зеленой петрушки.		$\frac{3}{4}$ ф. еще неочищенной моркови.

Можно обложить на блюдѣ гречками изъ польской булки, нарѣзанной тонкими полуломтиками, смазанными съ одной стороны масломъ и подсушенными въ духовой печи.

949) Баранья грудинка подъ соусомъ изъ сметаны. 3—4 фуп. грудинки перемыть, разрѣзать на части, налить холодною водою, вскипятить, снять наливъ, перемыть, опустить въ процеженный бульонъ, сварить съ перцемъ, лавр. листомъ, луковичею, кореньями и зеленью.

1 ложку масла смѣшать съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ муки, развести $1\frac{1}{2}$ стаканами процеженного бульона, хорошенько прокипятить, влить 1— $1\frac{1}{2}$ стак. сметаны, положить 15—20 шт. марипов. крыжовника, опустить туда же грудинку, разъ вскипятить, подавать на глубокомъ, небольшомъ блюдѣ.

Выдать: 3—4 ф. грудинки.		1—2 шт. лавр. листа.
1 луковичу, 1 морковь.		1— $1\frac{1}{2}$ ст. сметаны.
$\frac{1}{4}$ петр., $\frac{1}{4}$ пор., $\frac{1}{4}$ селлерей.		1 ложку масла.
Букетъ зелени.		$\frac{1}{2}$ стак. муки.
5—10 зер. анга. перца.		15—20 шт. крыжовника.

950) Жареная баранья грудинка. Взять цѣльную половину бараньей грудинки, вымыть ее, натереть солью. Положить на противень, смазать ложкою масла, поставить, за $1\frac{1}{2}$ часа до отпуска, въ горячую печь. Когда подрумянится, убавить жару, поливать каждыя 10 минутъ стекшимъ сокомъ.

Эту грудинку можно сперва нафаршировать готовою, крутою, гречневою кашею.

951) Вареная грудинка баранья съ соусомъ изъ тмина. Сварить грудинку до мягкости съ солью и кореньями. Распустить ложку масла, поджарить въ немъ ложку муки, безпрестанно мѣшая; когда поджарится, всыпать 1 ложку тмина, ложку сахара, развести бульономъ, въ которомъ варилась грудинка; влить ложки 2 уксуса, вскипятить; когда соусъ погустѣетъ, облить имъ сложенное на блюдо мясо.

Выдать: 1 грудинку, 1 морк., $\frac{1}{2}$ петр.		<i>На соусъ.</i>
$\frac{1}{2}$ селлерей, $\frac{1}{2}$ порея.		1 ложку масла, 1 ложку муку.
2 луковичи, соли.		1 ложку тмина, 1 ложку сах., уксусъ.

952) Вареная грудинка баранья съ соусомъ изъ крыжовника и сметаны. Изъ грудинки можно сварить супъ № 26, грудинку же вынуть и подать отдѣльно подъ соусомъ со сметаной и крыжовникомъ № 949, положивъ въ этотъ соусомъ немного разварнаго картофеля.

953) Вареная баранина подъ соусомъ съ виномъ. Кусокъ баранины отъ передней четверти разрѣзать на части, вскипятить раза два, перемыть въ холодной водѣ, налить процеженнымъ тѣмъ же бульономъ, сварить до мягкости, положить соли, 3 луковицы, лавроваго листа и англійскаго перцу. Распустить ложку масла, поджарить въ немъ ложку муки, развести бульономъ, влить немного лимоннаго соку, положить баранину, вскипятить, наконецъ прибавить столоваго вина, 2—3 куска сахара; передъ отпускомъ вбить 2—3 желтка, подогрѣть, облить на блюдѣ баранину

Выдать: 3 ф. баранины, 2 луков., соли.
2—3 шт. лавроваго листа.
10—15 шт. англ. перца.

1 ложку масла, 1 ложку муки.
 $\frac{1}{4}$ лимона, $\frac{1}{2}$ —1 ст. столоваго вина.
2—3 куска сахара, 2—3 желтка.

954) Сальникъ изъ ливера и печенки бараньей. Ливерь и печенку отварить въ водѣ съ кореньями, откинуть на рѣшето, мелко изрубить, положить 2—3 яйца, тертой булки, соли, англійскаго и простаго перцу, 1 стаканъ изрубленнаго бараньяго жира, $\frac{1}{2}$ ложки масла, поджареннаго съ луковицею. Кастрюлю обложить бараньей сѣткой, которая покрываетъ рубецъ, положить приготовленную массу, вставить на 1 часть не въ слишкомъ горячую печь. Подавая, выложить на блюдо, въ видѣ пудинга.

Баранье сало можно сперва растопить и влить около $\frac{3}{4}$ стакана, а вмѣсто масла съ лукомъ, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана коринки.

Выдать: Ливерь и печенку. 1 морковь.
 $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ сельдерея
1 луковицу.
10—15 зеренъ англ. перца.

$\frac{1}{2}$ фр. бѣл. хлѣба, 2 яйца, соли.
1 стак. изруб. бараньяго жира.
($\frac{1}{2}$ ложки масла и луковицу).
Или $\frac{1}{2}$ стак. коринки, Сѣтку баранью.

Г) ПОРОСЕНОКЪ.

Примѣчаніе. а) Жирнаго поросенка зарѣзать, опустить въ холодную воду, потомъ тотчасъ въ кипятокъ, минуты на двѣ, потомъ ощипать всю шерсть, отскоблить ножомъ осторожно, чтобы со щетиной не слѣзла кожа, натереть мукою, опалить надъ спиртовой лампочкой или надъ зажженною бумагою, въ трубку свернутую. Сдѣлать продольный разрѣзъ отъ шеи, выпотрошить, вымыть, какъ снаружи, такъ и внутри, разрѣзать на части.

б) Если поросенокъ будетъ фаршироваться, то надо выдѣлать всѣ кости, за исключеніемъ головы и лапокъ, но осторожно, чтобы не прорѣзать мяса и кожи, иначе фаршъ, при варкѣ, можетъ вывалиться.

Фаршировать надо вдоль поросенка равномернo, чтобы одинаково всюду проварить. Нафаршировавъ, зашить, обернувъ въ салфетку, перевязать нитками, придавъ поросенку правильную его форму. Его опускають для варки въ холодную воду вмѣстѣ съ вынутыми костями.

в) Чтобы не отбивать нѣжнаго вкуса, не кладуть ни кореньевъ, ни пряностей, ни уксуса, не натравляютъ и солью, такъ какъ отъ нея краснѣть.

г) Поросенка, при варкѣ не кипятятъ, а накрывъ кастрюлю крышкою, надо поставить сперва на сильный огонь, но какъ только начнетъ закипать, тотчасъ отставить кастрюльку на край плиты и варить, не давая кипѣть, въ продолженіи $1\frac{1}{2}$ —2 часовъ.

д) Вынуть тогда поросенка, снять нитки и салфетку, вынуть нитки, которыми былъ зашитъ разрѣзъ, разрѣзать на порціи, сложить на блюдо, придавъ натуральную форму поросенка, облить соусомъ, приготовленнымъ на бульонѣ, въ которомъ варились поросенокъ.

е) Если поросенкогъ не фаршированный и будучи разрѣзанъ на порціи, долженъ быть поданъ въ какомъ-нибудь соусѣ, то, сваривъ его, отставить кастрюлю на край плиты, тогда посолить и не вынимать поросенка, пока не остынетъ. Передъ отпускомъ опустить его въ приготовленный соусъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія или даже разъ вскипятить, тотчасъ подавать.

ж) Чтобы узнать готовъ ли поросенокъ, надо пробовать иглой: если она проходитъ свободно,—значитъ готовъ.

з) *Жарится слѣд. образомъ:* заготовить поросенка, какъ сказ. выше, обмыть, если будетъ фаршированный, то зашить разрѣзъ голландскими нитками; подогнуть лапки, положить на противень, на березовыя дучинки, крестъ на крестъ положенныя. натереть всего поросенка прованскимъ масломъ, отъ котораго кожа лучше зарумянится и будетъ хрустѣть, подить сверху растопленнымъ, столовымъ масломъ, поставить въ горячую печь. Когда зарумянится, уменьшить жаръ и начать поливать поросенка, каждые 10 минутъ, стекшимъ сокомъ. Жарить приблизительно часъ.

и) Когда изжарится, прорѣзать ножомъ спинку до кости, отъ чего кожа останется сухонюкою. Снять на доску, дать постоять минутъ 15, тогда разрѣзать на части, сложить на блюдо въ цѣломъ видѣ, подать немного соку изъ подъ поросенка, разведеннаго бульономъ.

к) Если поросенокъ крупный, а семья небольшая, то можно его раздѣлить на нѣсколько кушаньевъ. Изъ головки, лапокъ и нѣсколькихъ кусковъ самаго поросенка сдѣлать заливное. Половину остальнаго туловища, вдоль разрѣзаннаго, раздѣлить на 2 части: одну подать вареною подъ какимъ-нибудь соусомъ, а другую половину изжарить.

955) Поросенокъ вареный подъ бѣлымъ соусомъ. Заготовить поросенка, какъ сказано въ примѣчаніи, выпотрошить, разрѣзать его вдоль, вымыть хорошенько со всѣхъ сторонъ, разрѣзать на порціи, опустить въ холодную воду, безъ кореньевъ, соли и специй. почти вскипятить на большомъ огнѣ, доваривать на маломъ, см. прим. Когда будетъ готовъ, тотчасъ посолить, отставить, остудить, не вынимая изъ бульона.

Между тѣмъ приготовить бѣлый соусъ изъ $\frac{3}{4}$ стак. муки, $1\frac{1}{2}$ ложки масла и 3 стакановъ бульона отъ поросенка, прокипятить, посолить, процедить, влить стаканъ или болѣе самой свѣжей сметаны, опустить порціи поросенка, разъ вскипятить, подавать.

Выдать: 3—4 ф. поросенка.

На соусъ:

$1\frac{1}{2}$ ложки масла.

$\frac{3}{4}$ стак. муки.

1— $1\frac{1}{2}$ стак. сметаны.

Этотъ соусъ можно разнообразить, положивъ въ него шт. 20 марлинованнаго крыжовника, или 2 ложки каларцовъ, или шт. 12 разварнаго картофеля, или рюмку вина и 1—2 куска сахара.

956) Поросенокъ вареный съ хрѣномъ и сметаною. Сварить, какъ сказ. въ № 955 и въ прим. Облить соусомъ изъ хрѣва со сметаной № 474.

957) Поросенокъ вареный подъ кисло-сладкимъ соусомъ. Сварить, какъ сказ. № 955 и прим. Облить соусомъ № 415.

958) Поросенокъ съ соусомъ изъ шампиньоновъ. Сварить, какъ сказ. въ № 955. Облить соусомъ изъ шампиньоновъ № 435.

959) Вареный фаршированный поросенокъ. Заготовить поросенка, см. прим., вымыть его, разрѣзать, за исключеніемъ головки и ножекъ, вынуть всѣ кости осторожно, чтобы не прорѣзать кожицы. Нафаршировать, зашить, завязать въ салфетку, перевязать, опустить въ холодную воду, въ продолговатую кастрюльку, положить туда же всѣ вынутыя кости, варить часа два, какъ сказ. въ прим.

Нафаршировать же слѣд. образ.: $\frac{3}{4}$ ф. телятины мелко изрубить, положить мякишъ 5 коп. французск. булки, намоченной въ стаканъ молока или сливокъ, 2 яйца, соли, почечнаго телячьяго жира ($\frac{1}{2}$ луковицы, въ $\frac{1}{2}$ ложкѣ масла поджаренной), англ. перцу, все это истолочь въ ступкѣ или провести сквозь колѣтнюю

машинку; $\frac{1}{4}$ ф. вареной ветчины или лямка нарезать топорными лопатками. Изжарить затемъ омлетъ одинъ изъ 2 желтковъ, другой изъ 2 бѣлковъ съ $\frac{1}{2}$ ложкою масла, одинъ зерномъ англ. перца и зеленою петрушкою.

Положить рядъ фарша, рядъ ветчины, рядъ омлета, опять рядъ фарша и такъ до конца, зашить хорошенько, завернуть въ салфетку и т. д., см. прим.; когда будетъ довариваться, посолить. Подавая облить соусомъ изъ шампильоновъ, приготовленномъ на бульонѣ изъ поросенка, см. № 435.

Выдать: Поросенка.
 $\frac{3}{4}$ ф. телятины.
 $\frac{1}{2}$ ф. почечнаго жира.
 5-ти коп. франц. булку.
 1 стак. молока или сливокъ.
 (Мушк. орѣху).

($\frac{1}{2}$ луковицы, и $\frac{1}{2}$ ложки масла).
 $\frac{1}{4}$ ф. ветчины или лямка.
 2 яйца, $\frac{1}{2}$ ложки масла.
 1 в. англ. перца, зеленой петрушки.
На соусъ № 435.

И это кушанье можно приготовить изъ половины луковича поросенка, разрезаннаго не вдоль, а поперекъ. Его можно подать и холоднымъ.

960) Жареный поросенокъ. Заготовить и изжарить, какъ сказ. въ прим. Подать къ нему какой нибудь маринованный салатъ.

Выдать: Поросенка.
 1— $\frac{1}{2}$ ложки прованскаго масла.

1—2 ложки коровьяго масла, смотря по величинѣ и жиру поросенка.

961) Поросенокъ жареный, фаршированный гречневою кашею. Заготовить поросенка, нафаршировать и изжарить, какъ сказ. въ прим. Гречневую же кашу надо приготовить заранее слѣд. обр.: 1 ф. ядрицы просѣять, поджарить на глубокой сковородѣ съ $\frac{1}{2}$ ложкою масла, постоянно мѣшая, обдать кипяткомъ, черезъ 10 минутъ снять шумовкой всплывшія зерна, слить воду; переложить крупу въ небольшой горшокъ, чтобы наполнить его до половины, положить еще $\frac{1}{2}$ ложки масла, налить кругомъ кипяткомъ, чтобы покрыло крупу пальца на три, посолить ложечкою соли, размѣшать, поставить въ духовую печь. Когда корочка зарумянится, перевернуть.

Выдать: 3—4 ф. поросенка.
 $\frac{1}{2}$ ложки прованскаго масла.
 1—2 ложки столоваго масла.

1 ф. гречн. крупъ.
 1 ложку масла.
 Ложку соли.

Подавая, подлить сокъ, разведенный бульономъ.

962) Поросенокъ жареный, фаршированный печенкою. Очистить и изжарить, какъ сказ. въ прим. Фаршъ же слѣд.: Взять половину телячьей печенки съ примѣсью печенки и ливера поросенка, снять съ нихъ пленки, намочить въ холодную воду, нѣсколько разъ ее пережвѣвая. Нарѣзать ихъ кусочками.

$\frac{1}{2}$ ф. самаго свѣжаго шпика, мелко нарезаннаго, положить на сковороду, всыпать $\frac{1}{2}$ мелко нашинкованной и промытой луковичи, поджарить на большомъ огнѣ, мѣшая. Когда шпикъ начнетъ распускаться, всыпать печенку, поджарить и ее до половины готовности, выбрать печенку, остудить отдѣльно отъ шпика. Остывшую печенку истолочь въ ступкѣ, прибавляя и самый шпикъ, протереть сквозь сито, выбить на льду лопаточкой, чтобы побѣлѣло, положить 4 желтка, соли, перцу, мадеры. прибавить 4 взбитые бѣлка.

Все размѣшать, нафаршировать, зашить, пзжарить.

Выдать: 3—4 ф. поросенка.
 1— $\frac{1}{2}$ ложки пров. масла.
 1—2 ложки столоваго масла.
 $\frac{1}{2}$ тел. печенки.

$\frac{1}{2}$ ф. шпика.
 4 яйца.
 1—2 рюмки мадеры.
 $\frac{1}{2}$ луковичи, соли, перцу.

Этотъ поросенокъ подается иногда холоднымъ въ пасту.

963) **Поросенок жареный, фаршированный печенкою или ливером поросенка.** Отварить, изрубить печенку и ливеръ отъ поросенка, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито, положить ложку масла, 3 желтка, коринку, перебранную и кипяткомъ обваренную, гвоздики, перцу, немного сахару, прибавить $\frac{1}{2}$ французск. булки, намоченной въ водѣ или бульонѣ, размѣшать, истолочь все вмѣстѣ, нафаршировать поросенка. Имѣя большаго, 6—8 фунтоваго поросенка, можно отрѣзать голову, лапки и проч., всѣсомъ 3 фун., употребить ихъ на супъ, а середину нафаршировать, какъ сказ. выше, и изжарить.

Выдать: 1 поросенка въ 3—4 фунта. | $\frac{1}{2}$ стакана коринки.
1—2 л. масла, чтобы изжарить его. | 10 шт. гвоздики, перцу англ. и простаго, по 10 зеренъ.
На фаршъ. | Сахару 2—3 куска, соли.
Печенку и ливеръ. | $\frac{1}{2}$ франц. бѣлаго хлѣба.
2 яйца, $\frac{1}{8}$ фунта масла.

Этотъ поросенокъ подается иногда холоднымъ, въ особенности въ день Свѣтлага Христова Воскресенья. Чобы изжарить и нафаршировать цѣльнаго, большаго поросенка, надо взять фаршу двойную пропорцію и для того прибавить кусокъ телячей печени.

964) **Поросенок жареный, фаршированный лапшею.** Очистить, нафаршировать и изжарить, какъ сказ. въ прим. Фаршъ же слѣд.: приготовить тѣсто, какъ на лапшу. Вскипятить соленую воду, опустить лапшу, варить, мѣшая, минутъ 10; откинуть на рѣшето, перелить холодною водою. Когда стечетъ, переложить въ каменную чашку, положить въ лапшу вскипяченный и затѣмъ слегка поджаренный и легко изрубленный ливеръ, т. е. легкое и сердце поросенка. Печенку же, тщательно очищенную отъ желчи, нарѣзать ломтиками, поджарить въ томъ же маслѣ. Все смѣшать, посолить, всыпать англ. перцу, положить ложку масла, размѣшать, нафаршировать, зашить, изжарить.

Выдать: 3—4 ф. поросенка. | 1 желтокъ, $\frac{1}{2}$ ложки соли.
1— $\frac{1}{2}$ ложки прованскаго масла. | *На фаршъ.*
1—2 ложки столоваго масла. | Ложку масла. 2—3 зер. англ. перца.
На лапшу. | Печенку и ливеръ поросенка.
 $1\frac{1}{2}$ стак. муки, воды. | $\frac{1}{2}$ ложки масла.

Изъ поросенка готовятся еще: заливное рулетъ и маіонезъ, см. Отд. XII.

Д) С В И Н И Н А.

Примѣчаніе. Свинина удобоварима, но по питательности хуже говядины. Въ ней болѣе клейкости и жира. Хорошая свинина должна быть не слишкомъ жирна, свѣтлорозоваго, мѣянаго цвѣта, облитая бѣлымъ жиромъ. Лучшее мясо считается отъ семи-восьми мѣсячной свиньи, а лучшее сало отъ пятнадцати мѣсячнаго.

Разборъ свинины и всѣ запасы, изъ нея приготовляемые, помѣщены во II части, отъ № 4114 до № 4153, здѣсь же привожу одни кушанья.

Всѣ кушанья изъ свинины должны быть хорошо прожарены и хорошо проварены, такъ какъ въ свининѣ бываетъ родъ баццилъ, называемыхъ трихиннъ и финнъ. Для уничтоженія первыхъ необходимо 66 градусовъ жара, а для уничтоженія финнъ—60°.

При варкѣ и при жаренѣ свинины необходимо прокалывать ее глубоко, въ нѣсколькихъ мѣстахъ, чѣмъ чаще. тѣмъ лучше. чтобы эти 66 гр. жара проникли до самой середины окорока, потому что, въ такомъ только случаѣ, можно считать эту свинину вполне безвредною и быть гарантированными отъ вышеупомянутыхъ баццилъ.

Покупая копченый окорокъ, надо воткнуть подъ кость ножъ или шпиговку, если вынутый затѣмъ ножъ чистъ и имѣеть пріятный запахъ копченымъ и ничего къ нему не пристанетъ, знакъ—что окорокъ свѣжій.

Вареная, свѣжая ветчина подается преимущественно въ борщѣ и въ кислыхъ щахъ.

С в ѣ ж а я с в и н и н а .

965) Буженина, т. е. окорокъ отъ молодой свиньи, который жарится, какъ каждое жаркое, на противнѣ, на двухъ, крестъ на крестъ сложенныхъ лучинкахъ. Ставя въ жаркую духовую печь, буженину надо смазать масломъ, осыпать специями и мелкимъ лукомъ-шарлотъ, снизу подлить ложки 2—3 воды, проколоть въ нѣсколькихъ мѣстахъ. Когда поджарится со всѣхъ сторонъ, уменьшить жаръ и начать поливать стекшимъ сокомъ каждыя 10—15 минутъ, прокалывая свинину вилкою. Жарится 1¹/₂—2 часа, смотря по величинѣ; нѣкоторые поливаютъ ее уксусомъ-экстрагономъ или, дожаривъ свинину и снявъ съ соуса жиръ, обливаютъ ее мадерой, или кладутъ въ соусъ 2—3 мелко наръзаннаго яблока, чтобы вмѣстѣ съ нимъ прожарились и были протерты съ соусомъ. Соусъ, иначе подливку, надо подавать очень горячимъ. Годается съ разварнымъ картофелемъ и цѣльнымъ лукомъ, который жарится одновременно въ соку.

Выдать: 3—4 фунта свинины.

6—12 луков. или лукъ шарлотъ.

5—10 з. англ. и 5—10 з. простаго перца.

2—3 шт. лавр. листа (2 яблока).

(Уксусъ-экстрагонъ или мадера).

966) Настоящая буженина, въ стѣнной трухѣ съ пивомъ.

Взять кусокъ свинины отъ задняго окорока, завязать въ салфетку, опустить въ кастрюлю съ холодною водою и двумя большими горстями свѣжей, душистой, стѣнной трухи, вскипятить разъ-другой, ватѣмъ вынуть свинину изъ салфетки, положить ее въ кастрюлю, всыпать 5—10 зер. англ. и 5—10 зер. простаго перца, 2—3 штуки лавроваго листа, всѣхъ кореньевъ по штукѣ, налить бутылкою чернаго пива, накрыть крышкою, тушить до готовности. Подавая, тѣмъ же соусомъ, съ котораго снятъ жиръ и который можно подправить мукою.

Выдать: 3—4 фун. свинины.

Бутылку чернаго пива

Подавать:

1) Съ соусомъ пѣз каштановъ № 565, 566.

2) Съ тушеною капустою. по литовски № 553.

3) Съ разварнымъ картофелемъ № 604.

Всѣхъ кореньевъ по 1 штукѣ.

5—10 з. англ. и 5—10 з. прост. перца.

967) Жаркое свинина съ соусомъ изъ чернослива. Небольшой кусокъ отъ свѣжаго окорока вымыть, снять кожу, вымочить въ холодной водѣ, положить въ кастрюлю, влить ¹/₂ или стаканъ вина, ¹/₂ стакана уксуса, 1¹/₂ стак. воды, всыпать немного соли, лавроваго листа, англійскаго перцу, можжевеловыхъ ягодъ, тушить подъ крышкою на плитѣ, часто переворачивая мясо; ¹/₂ ф. чернослива разварить въ водѣ, протереть сквозь сито, смѣшать съ поджаренною въ маслѣ тертою будкою, положить немного сахару, корицы, развести соусомъ пѣз подъ жаркаго, вскипятить, облить, разръзанное на блюдѣ, масо.

Выдать: 3 ф. свинины. ¹/₂—1 ст. сотерна.

¹/₂ ст. уксуса, 8—10 шт. лавр. листа.

¹/₂ горсти перца. 1 горсть можжевеловыхъ ягодъ.

¹/₄ стак. чернослива или ¹/₂—1 стак. вишневаго сока.

¹/₄ фран. бѣл. хлѣба.

¹/₂ лож. масла, 4—6 кусковъ сахара.

¹/₂ чайной ложки корицы.

Вмѣсто чернослива можно употребить вишневыи сокъ.

968) Жаркое свинина шпикованная. Свѣжій окорокъ вымыть хорошо, вымочить въ водѣ, снять кожу, нашпиковать шпикомъ, посолить. Взять противень, на дно посыпать изръзаннаго луку, немного петрушки, лавроваго листа, англійскаго перцу и гвоздики, положить на все это свинину, подлить ложки 2 воды, полить масломъ, жарить, поливая ее собственнымъ сокомъ. Кусокъ сухаго бульона распустить въ ¹/₂ стаканѣ воды, снять съ соуса изъ-подъ жаркаго жиръ, смѣшать съ рас-

пущеннымъ сухимъ бульономъ; прибавить капарцовъ, или лука-шарлотъ, поджареннаго въ жирѣ, собранномъ съ соуса, или маршированныхъ боровиковъ, или рыжиковъ, вскипятить, облить сложенное на блюдо жаркое. Въ соусъ этотъ можно также прибавить ложки 2 вина или сои.

Выдать: 3 фунта свинины.

$\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ф. шпика, 2 луковицы.
 $\frac{1}{2}$ петрушки, 5—6 шт. лавр. листа
 $\frac{1}{2}$ горсти англійск. перца, соли.
 10 шт. гвоздики, 1 ложку масла.

На соусъ:

$2\frac{1}{2}$ лота сухаго бульона.
 2—3 ложки капарцовъ, или 1 ст. лука-шарлотъ, или ложки 4 маршированныхъ боровиковъ (2 ложки вина или сои).

969) Жарное свинина маринованная. Взять кусокъ свѣжей, несоленой свинины, снять кожу, замариновать на 2 или 3 сутокъ слѣдующимъ образомъ: облить мясо 1 стаканомъ уксуса съ $\frac{1}{2}$ стак. прованскаго масла, стаканомъ мадеры, посыпать лавровымъ листомъ, 1 луковицею, положить эстрагону, немного соли. Когда свинина замаринуется, вынуть и жарить ее на вертелѣ, передъ большимъ огнемъ, поливая тѣмъ же уксусомъ, въ которомъ мокла; изжарить до половины готовности, потомъ переложить на ситечко, облить тѣмъ же уксусомъ, накрыть бумагою и жарить въ печи. Или вынуть изъ уксуса, изжарить на противнѣ, поливая немного сперва того же уксуса, а потомъ поливая стекшимъ сокомъ. За часъ передъ отпускомъ посыпать тертымъ чернымъ хлѣбомъ, $\frac{1}{2}$ ложкою мелко изрубленной лимонной цедры и жарить, не поливая уже болѣе соусомъ. Подавать съ разварнымъ картофелемъ.

Выдать: 3 ф. свинины, 1 стак. уксуса,
 $\frac{1}{2}$ ст. мадеры.
 $\frac{1}{2}$ стак. прованскаго масла.

Перцу, лавроваго листу, 1 луковицу.
 Цедры лимонной, эстрагону, хлѣба.

Подавая, облить крѣпкимъ соусомъ № 470, прибавивъ въ него соусъ, въ которомъ жарилась свинина, снявъ съ него жиръ.

Или облить соусомъ изъ вишенъ № 427, или соусомъ изъ красной смородины № 428.

970) Вареная свѣжая свинина. Она подается преимущественно въ борщѣ и въ кислыхъ щахъ, въ которыхъ она и варится. Ее надо сполоснуть, опустить въ посоленный кипятокъ, съ перцемъ, лавр. листомъ, лукомъ и кореньями. Сварить до готовности, т. е. когда можно будетъ легко проколоть ее вилкою, что надо дѣлать какъ можно чаще, прокалывая до самой глубины. Варится часа 3.

971) Свѣжая свиная грудинка, фаршированная капустою и яблоками. Вымыть свиную грудинку, перерубить косточки, сдѣлать ножомъ большое отверстіе между костями и мясомъ и нафаршировать слѣдующимъ образомъ: начинковать маленькій кочанъ свѣжей капусты, посолить, выжать, или взять кислой капусты, обдать кипяткомъ, выжать, смѣшать съ 5 кислыми яблоками, мелко нарезанными, съ ложкою масла, нафаршировать грудинку, зашить, посыпать мелко нарезанною луковицею, подлить ложки 3 воды и жарить въ печи.

Выдать: Грудинку, маленькій кочанъ свѣ- : 5 кислыхъ яблокъ, 1 ложку масла.
 жей или 2 ст. кислой капусты. : 1 луковицу.

972) Свѣжая свиная грудинка съ соусомъ изъ сливъ, яблокъ или вишенъ. Грудинку разрубить на нѣсколько частей, сварить въ соленой водѣ. Когда остынетъ, посыпать хорошенько тертымъ хлѣбомъ, поджарить съ обѣихъ сторонъ въ печкѣ на противнѣ, вымазанномъ 1 ложкою масла. 2 ложки вишневаго, яблочнаго пюре или пюре изъ сливъ съ медомъ или съ сахаромъ развести 2 стаканами бульона или воды, прибавить, если надо, сахару, $\frac{1}{2}$ чайной ложки корицы, 5 шт. толченой гвоздики, лимонной цедры, мадеры или портвейна, вскипятить, облить грудинку.

Выдать: Грудинку, хлѣба, 1 ложку масла.
2 ложки вишн., яблочн. пюре или
пюре изъ вишенъ.

$\frac{1}{2}$ чайн. лож. корицы, 5 шт. гвоздики.
Цедры съ $\frac{1}{4}$ лимона (2—3 куска сахара).
3 ложки мадеры или портувейна.

973) Свиный и воловьи почки. Свиныя почки, но гораздо лучше воловьи, приготавливаются во Франціи слѣдующимъ образомъ: опустить въ кипятокъ, вскипятить нѣсколько разъ, снять накипь, вынуть, остудить; нарезать тонкими ломтиками. Въ ложкѣ масла поджарить ложку муки, развести $\frac{3}{4}$ стак. бульона и $\frac{3}{4}$ стак. мадеры или хереса, положить испеченую растертую луковичу. Почки посолить, посыпать слегка мукою и перцомъ, опустить въ соусъ, накрыть и тушить на легкомъ огнѣ съ часъ времени.

Или вскипятить ихъ въ соусѣ изъ эссенціи № 392.

974) Котлеты изъ свинины. Взять свинину—котлетную часть, раздѣлить по косточкамъ, обравнять мясо въ ровную котлетку, косточки нѣсколько отрубить, выбить: посолить, посыпать перцемъ, обвалить въ сухаряхъ, положить на раскаленную съ масломъ сковороду или вылуженый, мѣдный противень, поставить на плиту, на большой огонь, чтобы сразу обжарились, перевернуть на другую сторону, поджарить на меньшемъ огнѣ, всего минутъ 15—20. Когда, при нажимѣ ножомъ, перестанетъ выходить кровяной сокъ, знакъ—что готово, тотчасъ подавать. Котлеты, какъ и каждое жаркое, надо жарить такъ, чтобы, по ихъ готовности, тотчасъ подавать, иначе высохнуть и потеряютъ свою свѣжесть, сочность, а слѣдовательно и вкусъ.

Выдать: 4—5 ф. отъ котлетной части. | 2 ложки масла.
Соль, перецъ, $\frac{1}{2}$ стак. сухарей.

Подавать съ слѣдующимъ соусомъ:

1) 1 ложку муки поджарить въ $\frac{1}{2}$ ложкѣ масла, развести $1\frac{1}{2}$ стаканами бульона, вскипятить въ немъ $\frac{1}{2}$ стакана тертаго хрѣна.

2) Или вмѣсто хрѣна употребить 2 ложки коришоновъ, точно также вскипятить съ соусомъ.

3) Или облить крѣпкимъ соусомъ № 370 съ виномъ.

4) Или облить соусомъ съ лукомъ-шарлотъ № 419.

5) Подать съ зеленымъ сушенымъ горошкомъ № 511 и съ картофельнымъ пюре № 627.

6) Облить котлеты вишневымъ сиропомъ, но только тѣ котлеты, которыя намазаны однимъ яйцомъ безъ лука и посыпаны сухарями.

Или др. манер. Ложку мелко изрубленной луковичы поджарить въ $\frac{1}{2}$ ложкѣ масла, когда остынетъ, вбить 3 яйца, размѣшать, намазать тѣмъ котлеты, осыпать ихъ 5—6 сухарями, положить на сковороду или противень, намазанный $1\frac{1}{2}$ ложками масла, вставить въ печь, поджарить, поливая масломъ.

975) Верещака. Свѣжую, свиную грудинку разрубить на куски, посолить, поджарить съ обѣихъ сторонъ въ кастрюлѣ, подложивъ свѣжаго шпика. Переложить въ другую кастрюлю, влить воды и столько свекольнаго рассола, чтобы вкусъ былъ кислотный, положить 5 зеренъ англійскаго и 5 зеренъ простаго перца, 1 мелко изрубленную, печеную луковичу, вскипятить хорошенько, наконецъ всыпать ложки 4 тертаго хлѣба, но чтобы соусъ не слишкомъ былъ густъ,—размѣшать, вскипятить.

Выдать: Свиную грудинку, 1 луковичу. | Простаго и англ. перцу, по 5 зеренъ.
 $\frac{1}{4}$ фунта свѣжаго шпика. | Хлѣба ржаного, свекольнаго рассола.

976) Сосиски свѣжія. Кунить готовая, свѣжія сосиски, шт. 12—15. Опустить ихъ въ крутой кипятокъ, разъ вскипятить, тотчасъ переложить въ никелированный сотейникъ, перелить туда же и воду. накрыть крышкой, подать. Огдѣльно подать картофельное пюре или тушовую кашу № 548. Взавъ на тарелку этого суса, брать маленькою дуршлавовою ложкою и сосиски, такъ какъ они вкусны только тогда, когда сочны.

977) **Свѣжая малороссійская колбаса.** 2 ф. свѣжей колбасы, изъ свинины приготовленной, кладутъ на сковороду, покрываютъ двумя ложками масла, ставятъ въ духовую печь на одинъ часъ, поливая, каждыя 10 минутъ, истекшимъ жиромъ. Чтобы масло не пригорѣло, подливать понемногу ложки двѣ пива. Ее также варятъ цѣлый часъ отъ минуты закипанія, покрывъ ее водою; чтобы едва покрьло. Въ отваръ этотъ можно положить луковичу, 1 лавр. листь и по 5 зер. перца. Такая колбаса, разрѣзанная ломтиками, подается съ картофельнымъ пюре, подъ кислосладкимъ соусомъ № 415.

978) **Изъ свѣжей свинины** готовятъ еще: студень, головизну, зильць, колбасы и сосиски, см. II часть, отъ № 4137 до № 4158.

Е) В е т ч и н а.

Примѣчаніе. Если ветчина жестка, то надо наканунѣ того дня, какъ готовить ее, обернуть хорошенько въ полотенце или салфетку и зарыть въ черную тяжелую землю, часовъ на 12. Если же она солона, то нужно за сутки вымачивать ее въ холодной водѣ, чаще перемѣняя воду, а когда начнутъ варить, то кипятить въ разныхъ водахъ, кладя, всякій разъ въ воду, корку черного, рѣшетнаго хлѣба. Этимъ способомъ уничтожается соль и дурной запахъ во всякомъ мясѣ, равно какъ и въ рыбѣ.

979) **Вареная свѣжепросольная ветчина.** Кусокъ свѣжепросольной ветчины вымыть хорошенько, если давно уже посолена, то мочить въ водѣ нѣсколько часовъ, потомъ сварить до мягкости, прокалывая вилкою. Передъ отпускомъ, снять верхнюю кожу, нарѣзать ломтиками, сложить на блюдо. Подавать холодною или горячею; въ послѣднемъ случаѣ огарнировать разварнымъ картофелемъ или какимъ нибудь соусомъ изъ зелени или кореньевъ, или подать къ ней горчицу, или хрѣнъ съ уксусомъ.

980) **Вареный копченый окорокъ.** Окорокомъ, вообще, называется задняя или передняя часть копченой свинины. Намочить на ночь въ холодную воду, утромъ вымыть въ кипяткѣ, вытереть до чиста пшеничными отрубями, еще разъ сполоснуть въ холодной водѣ. Отрубить ногу приблизительно на 3 вершка, такъ какъ она можетъ пригодиться для борща. Завязать въ салфетку, налить холодной водою, варить сначала на большомъ, а потомъ, подъ крышкою, на маломъ огнѣ, смотрѣть, чтобы не переварилась, что можно узнать по косточкѣ, находящейся съ противоположной стороны ноги: если, во время варки, она сама отдѣлится, значитъ, что окорокъ переваренъ; если же, вынувъ окорокъ и положивъ его на доску, эту косточку легко вывернуть, значитъ довольно варить. Тогда опустить окорокъ обратно въ воду и, отставивъ кастрюлю, дать окороку остынуть въ ея бульонѣ, потому что, въ такомъ только случаѣ, окорокъ можетъ быть соченъ и вкусенъ.

Окорокъ въсомъ въ 14 ф. варится 5 часовъ, если его опустить въ холодную воду. Если же опустить въ кипятокъ, вскипятить раза два и затѣмъ доваривать на медленномъ огнѣ, подъ крышкою, то варится 4 часа. Послѣдній способъ лучше и будетъ вкуснѣе, если, при варкѣ окорока, класть 3—4 луковичы, на части разрѣзанныя, 4 лавр. листа, 15—20 англ. и простого перца. Когда окорокъ остынетъ въ водѣ, вынуть его на доску, кожей въ верхъ, вывернуть вышепоименованную косточку, тутъ же надрѣзать и отогнуть кожу, срѣзать весь разварившійся край, шириною въ вершокъ, и тогда уже нарѣзать хорошия, ровныя куски, сверху внизъ, сложить на блюдо.

Подать къ ней горчицу, хрѣнъ съ уксусомъ, татарскій соусъ № 461 или сборную горчичную подливку № 476.

981) **Печеный копченый окорокъ.** Вольшой копченый окорокъ, т. е.

заднюю четверть вепря, намочить на ночь, въ холодной водѣ, утромъ вымыть въ кипятокѣ, вытереть до чиста пшеничными отрубями, сполоснуть въ чистой, холодной водѣ, вытереть до-суха. Испечь вмѣстѣ со ржанымъ хлѣбомъ, т. е. облѣпить его со всѣхъ сторонъ тѣстомъ, приготовленнымъ на хлѣбъ, посадить въ печь и вынуть изъ печи также вмѣстѣ съ хлѣбами, но не снимать тѣста, пока оно не остынетъ. Тогда очистить окорокъ ножомъ, подрѣзать верхнюю кожицу, отворотить ее на половину, напиковать красиво гвоздикомъ, полосками или клѣточками, посыпать 1 чайною ложечкою мелкаго сахара и чайною ложечкою мелкой корицы, вставить въ печь на нѣсколько минутъ, чтобы сахаръ распустился и слегка подрумянился. Такъ приготовленный окорокъ подается на столъ въ день Свѣтлага Христова Воскресенья.

Когда черезъ нѣсколько дней мясо все будетъ срѣзано, тогда кожу и оставшія кости изрубить на нѣсколько частей и класть понемногу и того и другого для вкуса въ борщъ, во щи изъ шавеля, изъ крапивы, изъ шпината и проч.

982) Печеный копченый окорокъ иначе. Прежде чѣмъ запечь ветчину въ ржаномъ тѣстѣ, нѣкоторые снимаютъ съ нея кожу, прорѣзываютъ ножомъ насквозь ветчину, въ мѣстахъ четырехъ, насыпаютъ на жиръ сплошной рядъ мелкаго сахара, въ палецъ толщиной, покрываютъ опять сдернутою кожей, прикрѣпляютъ ее деревянными шпильками, обмазываютъ тѣстомъ и запекаютъ. Такъ приготовленная ветчина, говорятъ, получаетъ очень нѣжный вкусъ.

983) Голова стараго вепря, подаваемая холодною въ день Свѣтлага Христова Воскресенья. Самую красивую копченую голову стараго вепря очистить, сварить, какъ копченый окорокъ № 980.

Положивъ на блюдо, убрать уши и морду, красиво выстриженною, бѣлою бумагою и зеленью.

Ж) Дикий поросенокъ, серна, оленина, лань.

984) Жаркое—дикий поросенокъ. Взять 3—4 ф. этого мяса, замариновать, т. е. сутки на 2 или 3 опустить въ уксусъ со спеціями. приготовленный слѣдующимъ образомъ: 4—5 ст. уксуса, 6—7 шт. лавроваго листа, 30 шт. англійскаго перца, 30 шт. можжевеловыхъ ягодъ, 3 луковницы, вскипятить, остудить.

Дно кастрюли обложить тоненькими дощечками шпика, положить мясо, осыпать кореньями и спеціями, накрыть плотно крышкою, тушить на легкомъ огнѣ; когда подрумянится, влить $\frac{1}{2}$ стакана бульона, тушить, опять подлить $\frac{1}{2}$ стакана бульона и наконецъ $\frac{1}{2}$ стакана столоваго вина, тушить до мягкости.

Когда жаркое будетъ готово, нарѣзать его дощечками, сложить на блюдо, облить соусомъ слѣдующимъ: $1\frac{1}{2}$ стакана процеженнаго, отъ жаркаго, соуса смѣшать съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ вишневаго сока. За $\frac{1}{2}$ часа передъ отпускомъ, обсыпать жаркое ложкою тертаго хлѣба, смѣшаннаго съ ложкою тертаго сыра-пармезана, 1 чайною ложечкою сахара, $\frac{1}{2}$ чайною ложечкою корицы, вставить въ печь, чтобы подрумянилось.

Выдать: 3—4 ф. дикаго поросенка.
 $\frac{1}{4}$ ф. шпика. $\frac{1}{2}$ ф. моркови.
 $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ сельдерея.
 4—5 шт. лавроваго листа.
 16—20 зер. англ. перца.
 $\frac{1}{2}$ стакана столоваго вина.
 $\frac{1}{2}$ ст. вишневаго сока, хлѣба.

1 ложку тертаго сыра-пармезана.
 Куска 2—4 сахара. корицы.
 4—5 стакановъ уксуса.
 6—7 шт. лавроваго листа.
 30 зеренъ англійскаго перца.
 30 шт. можжевеловыхъ ягодъ.
 2 луковницы.

Или изжарить это жаркое какъ обыкновенно, облить его соусомъ изъ красной смородины или вишенъ № 427, 428, или подать салатъ изъ черной смородины.

985) Голова дикаго вепря. Цѣлую голову дикаго вепря намочить, на нѣсколько часовъ, въ холодной водѣ, потомъ облить кипяткомъ, очистить, вынуть языкъ, завязать голову въ салфетку, варить въ водѣ съ бутылкою уксуса, солью, пряностями, луковицею и чеснокомъ. Когда уварится до мягкости, подать съ хрѣномъ или съ какимъ-нибудь сладкимъ соусомъ. Въ Пасху голова вепря подается холодною, варится вышесказаннымъ образомъ, только надо остудить, убрать майонезомъ, зеленою петрушкою, ломтиками лимона.

Выдать: Голову вепря. 1 бут. уксуса.

Соли, горсть лаврового листа.

Горсть англійскаго перца.

5—7 луковиць, 2—3 головки чеснока.

Хрѣвъ или сладкій соусъ.

986) Жаркое серна или оленина. Взять котлетную часть или отъ задней четверти, выбить хорошенько, вымыть, очистить, потереть хорошенько солью, толченымъ англійскимъ перцемъ, гвоздикомъ, можжевеловыми ягодами, осыпать лавровымъ листомъ и, кто любитъ, размаринномъ (листьями), залить кипящимъ уксусомъ, поставить такъ на цѣлую недѣлю въ холодное мѣсто, каждый день переворачивая мясо. Вынувъ, нашпиговать шпикомъ и изжарить на противнѣ, обложивъ мясо ломтиками шпика и смазавъ масломъ.

Когда подрумянится въ жаркой печи. начать поливать, каждыя 10 минутъ, стекшимъ сокомъ. Дожаривать, уменьшивъ жаръ печи. Когда будетъ готово, полить сокомъ въ послѣдній разъ, осыпать тертой, черствой булкой и болѣе уже не поливать. Когда булка подрумянится, минуть черезъ 5—10, вынуть, дать остыть минутъ 10, нарезать мякоть поперекъ волоконъ, тонкими ломтиками, уложить на кости цѣликомъ, подавать съ соусомъ изъ смородины, изъ вишенъ, съ компотомъ изъ яблокъ и прочимъ фруктовымъ салатомъ. Кусокъ въ 5 ф. жарится приблизительно 2—2½ часа.

Когда вилка или шпиговка будетъ легко входить въ мясо и кровавый сокъ не будетъ при этомъ выстывать, знакъ, что готово.

987) Жаркое лось или серна. Выбить кусокъ лося или серны, положить въ муравлинный горшокъ, налить остывшимъ уже уксусомъ, вскипяченнымъ съ солью и пряностью № 3575—6, такъ, чтобы покрыло мясо. Поставить въ холодное мѣсто, каждый день переворачивать. Потомъ вынуть мясо, нашпиговать шпикъ, обваливать его въ истолченномъ, англійскомъ или простомъ перцѣ, въ гвоздикахъ и майоранѣ, прорѣзать ножомъ небольшие отверстія въ мясо, вложить въ нихъ шпикъ. Обложить весь кусокъ ломтиками шпика, обжарить слегка въ горячей печи, переложить въ кастрюлю, облить стекшимъ съ него сокомъ, снявъ съ него сперва жиръ, влить 1½ стакана уксуса, ½ стакана мадеры, положить кусокъ сухого бульона, накрыть плотно крышкою, тушить на легкомъ огнѣ до мягкости. Когда будетъ готово, сложить на блюдо, остудить, убрать лансиномъ или покрыть соусомъ, въ которомъ тушилось жаркое; этотъ соусъ надо въ такомъ случаѣ уварить хорошенько и жить на льду, чтобы погустѣлъ.

988) Жаркое-филей серны, лося или кабана. Вскипятить стакановъ 4—5 уксуса, со специями № 3575, остудить, залить имъ, на нѣсколько часовъ, хорошо выбитый и шпикомъ нашпигованный филей серны или лося. Потомъ вынуть его, выжать, изжарить на вертелѣ, до половины готовности. Сложить въ кастрюлю, дно которой покрыть тоненькими ломтиками шпика, ¼ фун. или ложкою масла; положить 2 луковицы, ломтики лимона безъ зеренъ, 4—5 шт. гвоздики, кореньевъ, кусочекъ сухого бульона и по желанію, зелени: кервеля, эстрагону, петрушки, зеленого луку, крессъ-салата. Когда подрумянятся, вливать понемногу ½ стакана краснаго вина, ложку уксуса, стакана 2 бульона или воды, каждый разъ накрывая, плотно, крышкою. и такъ тушить до мягкости. Подавая, облить процеженнымъ соусомъ, въ который можно прибавить 3 штуки трюфелей или ½ ложки соли.

Къ такому жаркому подается также капуста, приправленная слѣдующимъ образомъ: распустить въ кастрюлѣ 2 ложки масла, положить мелко нашинкованный, посоленный и выжатый кочанъ красной капусты, куса 2 сахара, 4—5 шт. гвоздики, кусочекъ сухого бульона, накрыть крышкою, жарить, мѣшая, чтобы не пригорѣло; когда капуста сдѣлается мягкой, влить $\frac{1}{2}$ стакана французскаго столоваго вина, вскипятить еще раза 2, обжарить жаркое.

Выдать: 3—4 ф. филей серны или лося.
Уксусу съ $\frac{1}{2}$ бутылки со спеціями № 3575.
 $\frac{1}{2}$ ф. шпика или 1—2 ложки масла.
2 луковицы, $\frac{1}{2}$ лимона.
4—5 шт. гвоздики, $\frac{1}{2}$ петрушки.
 $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ лот. сух. бульона.

$\frac{1}{2}$ стакана краснаго вина.
Можно прибав. 3 шт. трюф. или соли.

$\frac{1}{2}$ фунта красной капусты.
2 ложки масла, 4—5 шт. гвоздик.
1 лотъ сухого бульона.
 $\frac{1}{2}$ ст. франц. столоваго вина.

989) Жаркое-серна четвертымъ манеромъ. Мочить ее трое сутокъ въ квасу или въ уксусѣ, какъ сказано въ № 988, потомъ нашинковать шпикомъ и жарить, какъ жарятъ зайца, на противнѣ, поливая масломъ, а потомъ сметаню. Подать къ нему какойнибудь салатъ, свѣжій или маринованный.

3) З А Я Ц Ъ.

Примѣчаніе. 1) Горные зайцы считаются лучшими чѣмъ тѣ, которые водятся въ низменныхъ мѣстахъ, а особенно въ болотистыхъ.

2) Заяцъ русакъ лучше бѣлика. Онъ долженъ быть жирный, вѣсомъ не менѣе 12-ти фунтовъ.

4) Лучшая пора ихъ считается отъ сентября до марта. Самые вкусные не старше одного года. Года ихъ можно узнать слѣд. обр.: у молодого, — переднія ноги легко можно переломить; у него толстая колѣви, короткая и толстая шея и мягкіи уши. Старые же зайцы динные и худые.

Заяцъ долженъ пролежать въ шкуркѣ не менѣе 3-хъ дней, затѣмъ, не снимая шкурки, выпотрошить его. Можеть провисѣть тоже до 3-хъ недѣль, въ холодномъ мѣстѣ.

За два дня передъ употребленіемъ, содрать съ него шкурку слѣд. обр.: отрѣзать лапки и начать стягивать шкурку съ заднихъ лапъ, выворачивая кожу и доходя такимъ образомъ до ушей. Счистить сгустившуюся подъ шкуркой кровь. Снять затѣмъ нѣсколько пленокъ, которыми покрытъ заяцъ. Последнюю кожицу, снять съ помощью ножа, подрѣзывая осторожно, чтобы не захватить мяса. (Отрубить голову, переднія лапки совѣтъ проч. Отрѣзать, отъ задней части, котлетную часть, и отъ той же задней части отрубить ножки такъ, чтобы остались только два окорочка.

Нѣкоторые мочатъ нѣсколько часовъ въ водѣ, уксусѣ или квасѣ, а другіе, не обмывая, смачиваютъ только со всѣхъ сторонъ уксусомъ, не погружая въ него и такъ оставляютъ на 1—2 дня.

Передъ жареніемъ вымыть, очистить, натереть солью. бери по $\frac{1}{2}$ чайной ложечки на фунтъ мякоти, нашинковать $\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{4}$ ф. шпика, положить на противень котлетную часть рядомъ съ задними окорочками, подлить ложки 2—3 воды, смазать сверху $\frac{1}{4}$ ф. масла, поставить въ горячую печь, чтобы кругомъ обжарился и подрумянился. Тогда уменьшить жаръ печи и начать поливать, каждыи 10 минутъ, $\frac{1}{2}$ ст. сметаны и стекшимъ съ зайца сокомъ. Поливи въ послѣдній разъ, осыпать тертою черствю будкою, дать ей подрумяниться съ 6—10 минутъ.

Жарится всего 1— $\frac{1}{2}$ часа. Подавал. разрѣзать на равные куски.

990) Жарное заяцъ. Поступить во всемъ, какъ сказ. въ примѣч. Подать къ нему свекольный соусъ № 579 или 686, или просто подливку изъ подъ зайца и желе—варенье изъ черной смородины.

Чтобы прибавить соуса, можно свареную заячью печенку, натереть на теркѣ, положить въ нее $\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{2}$ ложки муки, растереть, вскипятить, влить рюмку блага вина, 2 ложки бульона, посолить, прокипятить, влить весь соусъ изъ

подъ зайца, процѣдить, облить на блюдо разрѣзаннаго зайца и подать къ нему желе изъ черной смородины.

Выдать: Зайца 12 ф., $\frac{3}{4}$ ф. масла.

$\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{8}$ ф. шпика.

Заячью печенку.

$\frac{1}{2}$ ст. сметаны.

Уксусъ, $\frac{1}{2}$ черствой булки.

$\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{2}$ ложки муки.

Рюмку бѣлаго вина.

Желе-варенье изъ черной смородины.

Или соусъ изъ свеклы.

991) Котлеты изъ зайца. Очистить зайца отъ кожицы, какъ сказано, снять филей, разрѣзать на части каждый кусокъ, выбить деревяннымъ пестикомъ, скропить уксусомъ или лимоннымъ сокомъ, посыпать солью, англ. и простымъ перцемъ, смазать прованскимъ масломъ, сложить одну котлетку на другую, оставить такъ на полтора часа. обвалить въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить въ маслѣ; подать съ соусомъ изъ свеклы.

Выдать: 2 зайца, $\frac{1}{2}$ лимона или уксусъ.

Англ. и простаго перцу по 6

зерень.

$\frac{1}{2}$ рюмки прованскаго масла, 2 яйца.

4—5 сухарей, $1\frac{1}{2}$ —2 ложки масла.

На соусъ № 686.

992) Сосиски изъ зайца приготавливаются, какъ сосиски изъ рябчиковъ № 1116.

993) Сыръ изъ зайца къ завтраку. Одною зайца, очистить и пзжарить, какъ сказ. въ примѣчаніи. Какъ только въ половину будетъ готовъ, разрубить на части, сложить въ кастрюльку, положить $\frac{1}{8}$ фунта масла, тушить подъ крышкою до мягкости; потомъ снять съ костей мясо, мелко пзрубить, положить яичницу, испеченную изъ 5 яицъ, $\frac{1}{4}$ фунта тертаго сыра, $\frac{1}{2}$ фун. масла, истолочь все вмѣстѣ, протереть сквозь рѣдкое сито, положить немного мушкатнаго орѣха, сухого бульона, распушеннаго въ 1 ложкѣ бульона, $\frac{1}{4}$ ставана вина, нашинкованныхъ трюфелей, размѣшать все хорошенько; кастрюлю намазать масломъ, обсыпать сыромъ, сложить въ нее приготовленный фаршъ, испечь; когда остынетъ, нарѣзать ломтиками. Подавать съ уксусомъ и прованскимъ масломъ.

Выдать: 1 зайца, 6 яицъ, $\frac{3}{4}$ ф. сыра.

Сухого бульона лота 3. рюмку
вина.

3—4 шт. трюфелей.

Почти 1 ф. масла.

ОТДѢЛЪ VIII.

Домашнія птицы и дичь. А. ДОМАШНІЯ ПТИЦЫ.

Цыплята, курицы, каплуны или пулярды, индѣйки, гуси, утки.

Примѣчаніе относительно всѣхъ домашнихъ птицъ вообще. Покупая домашнія птицы, надо обращать вниманіе на то, чтобы онѣ были свѣжіи, а это узнается по слѣд. признакамъ: у свѣжей птицы глаза полные и блестящіе, кожа сухая, не скользкая и вездѣ одинаковаго цвѣта. такъ, напр., главнымъ признакомъ недоброкачества цыплятъ составляютъ пятна зеленоватаго цвѣта на спинѣ. Вообще слѣдуетъ предпочитать молодую старой и самку—самцу.

2) Молодая птица узнается по слѣд. признакамъ: грудная кость гнется во всѣ стороны, кожа бѣлая, волосики, покрывающіе кожу—короткіе и ихъ мало; жиръ бѣлый, а не желтаго цвѣта; у стараго наприм. пѣтуха гребешокъ темно-краснаго цвѣта, у стараго гуся лапы краснаго цвѣта, а у молодаго черные или сѣрые.

3) Старую птицу надо употреблять на супъ, для полученія крѣпкаго навару и на всѣ рубленныя кушанья, а молодую—на жаркое.

4) Чтобы мясо не было твердо, надо зарѣзывать птицъ за нѣсколько дней передъ употребленіемъ и повѣсить ихъ въ холодное мѣсто.

5) Ошпынная перья, надо наблюдать, чтобы не прорѣзывалась кожа, поэтому перья надо выдерживать въ томъ направленіи, какъ они расположены, выкручивая каждое перо, чтобы легче отдѣлялось отъ кожи; отнюдь не ошпаривать ихъ кипяткомъ въ особенности ту птицу, кожа которой покрыта волосиками, потому что, замочивъ птицу, трудно ее потомъ хорошо опалить.

6) Очистивъ отъ перьевъ, надо опалить для удаленія оставшагося пуха, при чемъ натереть предварительно мукою, чтобы при опаливаніи сгорѣли только одни волосики, но чтобы не закоптѣла и не загорѣлась кожа, отчего птица могла бы приобрести запахъ гару.

Для этого опаливанія надо зажечь бумагу, свернутую трубочкой, но для избѣжанія копоти лучше всего опаливать надъ спиртовой лампочкой.

7) При потрошеніи особенно остерегаться, чтобы не раздавить желчный пузырь, такъ какъ, въ такомъ случаѣ, все мясо птицы можетъ пропитаться страшною горечью. Если случится раздавить ее, то надо немедленно промыть въ нѣсколькихъ холодныхъ водахъ.

8) На каждый фунтъ птичьей мякоти берется по $\frac{1}{2}$ чайной ложечки соли, которую передъ жареньемъ натрается каждая птица и внутри и сваружа.

9) *Домашнія птицы слѣдующія:*

Цыплята появляются съ января. Они тогда еще очень малы и очень дороги; затѣмъ становятся все дешевле и дешевле. Самый лучший ростъ ихъ въ май.

Мерзлые цыплята продаются съ ноября по май.

Куры парныя можно имѣть во всякое время.

Каплуны парныя продаются съ іюня по ноябрь.

Мерзлые—съ ноября по іюнь.

Пулярды продаются въ тоже время, но они дороже каплуновъ.

Индѣйки годовалыя, откормленныя, продаются круглый годъ, будучи доставляемы изъ Финляндіи и Курляндіи.

Мерзлые—съ ноября по май.

Гуси откормленные доставляются изъ внутреннихъ губерній.

Утки откормленные и мерзлые—съ ноября по май.

Голуби молодые, мясо которыхъ жирно и бѣло, продаются круглый годъ.

10) Величина птицъ неодинакова, поэтому трудно назначить число ихъ. На

6—8 человекъ птица должна быть, ошипанная и выпотрошенная, вѣсомъ въ 3 фунта, следовательно брать 2 или 4 цыпленка, 1 или 2 курицы, 1 или 2 утки, 1 или $\frac{1}{2}$ индѣйки.

Пропорція назначена на 6—8 человекъ.

Отъ 7 до 9 человекъ	увеличить пропорцію	въ $\frac{1}{2}$ раза.
Отъ 10 до 12	>	>
Отъ 13 до 18	>	>
Отъ 19 до 24	>	>

а) Цыплята.

Примѣчаніе. Зарѣзавъ 5—6 недѣльничъ, т. е. самыхъ молодыхъ цыплятъ, надо опустить ихъ, на одну часъ, въ холодную воду, потомъ окунуть въ горячую, но не въ кипятокъ, и тогда уже очистить отъ перьевъ, натереть мукою, опалить надъ свернутою въ трубку и зажженою бумагою, но лучше безъ бумаги, надъ спиртовой лампочкою, тщательно выпотрошить, чтобы не раздавить желтъ, вымыть, поддержать въ водѣ съ полчаса, выжать. 9—12 недѣльныхъ не надо уже опускать въ горячую воду, но ошипать ихъ на сухо. Натереть мукою, опалить, какъ сказ. выше, не отрѣзывать головокъ, съ которыми оставить на день въ холодномъ мѣстѣ, завернувъ ихъ въ мокрое полотенце. Потомъ уже тщательно выпотрошить, вымыть и передъ самымъ жареньемъ натереть, сверху и внутри, $\frac{1}{2}$ ложечкою соли, на каждый фунтъ мяса, и мукою, нафаршировать. У цыплятъ печенка и пупокъ прикрѣпляются крыльничками и вмѣстѣ варятся или жарятся.

Когда цыплята постарше и покрупнѣе предназначаются для жаренья, то изъ сухожилныхъ лапокъ, изъ двухъ нервныхъ суставовъ крылышекъ и изъ головки можно сварить тарелку бульона для дѣтей или больного взрослога.

Чтобы придать крупнымъ цыплятамъ бѣлизну и вѣжностъ, ихъ, при жареньи, обертываютъ самыми тоненькими пластинками самаго свѣжаго, святаго сала, которое привязывается голландскими шпиками.

Цыплята варятся приблизительно 45 минутъ.

Цыплята жарятся на плитѣ отъ 20—40 минутъ.

Самые маленькіе цыплята, при подачѣ, разрѣзываются пополамъ; которые побольше—на четыре части.

Если въ подливку, къ разварнымъ цыплятамъ, пожелаютъ влить вина, то надо брать бѣлое легкое вино, такъ какъ मदера употребляется въ подливку къ дичи.

Если цыплята жарятся въ кастрюлѣ, то надо распустить не менѣ $\frac{1}{2}$ фунта масла и когда оно начнетъ руминиться, опустить въ него цыплятъ и жарить ихъ, переворачивая, на самомъ большомъ огнѣ.

994) Цыплята для огарнированія овощей и зелени. Очистить цыплятъ, какъ сказано въ примѣч., разрѣзать каждого на 4 части, посолить, осыпать слегка мукою, обмакнуть въ яйцо, осыпать тертою булкою и жарить въ маслѣ или фритюрѣ, какъ котлеты, переворачивая ихъ на обѣ стороны.

995) Цыплята на манеръ рябчиковъ. Трехъ цыплятъ кормить въ продолженіи нѣсколькихъ дней толчеными, смѣшанными съ мукою, можжевеловыми ягодами, потомъ зарѣзать ихъ, поддержать нѣсколько дней въ перьяхъ на льду, потомъ ошипать, выпотрошить, посолить, осыпать $\frac{1}{2}$ ложкою толченаго англійскаго перца, вытереть горстью толченыхъ можжевеловыхъ ягодъ, оставить такъ часовъ на 15. Потомъ вымыть хорошенько, нашпиговать шпикою, зашпилить деревянными шпильками на манеръ рябчиковъ, обрубить лапки, крылышки, головку, облить 2 ложками уксуса и жарить въ кастрюлѣ. Когда будутъ готовы, облить 2—3 ложками сметаны; когда подрумянятся, обсыпать толчеными сухарями; подавая, облить процѣженнымъ соусомъ, въ которомъ жарилась.

Или жарить на вертелѣ, поливая 1—2 ложками масла.

Взять: 3 цыплятъ, можжевел. ягодъ.	2—4 ложки масла.
Муки, англійск. и прост. перца.	2—3 ложки сметаны.
$\frac{1}{4}$ ф. шпика, ложки 2 уксуса.	2—3 сухаря.

Подать отдѣльно какой-нибудь салатъ.

996) Фаршированные цыплята. Взять 2—3 цыпленка, вѣсомъ всего

3 фунта. Вычислить, как сказано въ примѣчаніи. Отрѣзать лапки и крылышки по 1-ый суставъ, выдернуть перья изъ хвоста. Очистить цыплятъ отъ оставшихся перышковъ. Натереть мукою, опалить цыплятъ отъ всѣхъ волосковъ, выпотрошить осторожно, чтобы не прорвать пузыря съ желчью, очистить, вымыть, поддержать въ водѣ съ полчаса, выжать. Натереть сверху и внутри солью, по $\frac{1}{2}$ чайной ложечки на каждый фунтъ мякоти цыплятъ и мукою, которую потомъ слегка стряхнуть.

На каждого цыпленка взять по $\frac{1}{2}$ стакана высушенной и истолченной булки, по $\frac{1}{2}$ яйца, по $\frac{1}{2}$ ложки масла, по 2 ложки молока, по горсти укропа и зеленой петрушки, по $\frac{1}{4}$ чайной ложечки соли и крошечку мускати. орѣха. Размѣшать все это, нафаршировать цыплятъ, зашить. Взять на 2—3 цыпленка $\frac{1}{2}$ ф. масла, обвалить цыплятъ въ яйцахъ и сухарихъ, положить ихъ на глубокой противень или сковородку, положить на каждого по кусочку масла, на сковородку же подлить ложки 2 воды, поставить въ духовую печь за $\frac{3}{4}$ часа до отпуска. Поджарить, часто переворачивая, чтобы равномерно подрумянились, поливая ихъ стекшимъ соусомъ. Когда будутъ готовы, полить послѣдній разъ, еще осыпать сухарями, оставить въ духовой печи, чтобы подрумянились. Каждого цыпленка положить на доску, вынуть нитки, разрубить пополамъ вдоль, а одного цыпленка на четыре части, уложить вдоль продолговатаго блюда.

Между тѣмъ, въ подливку влить 1—2 ложки сливокъ, вскипятить, процѣдить, подлить немного этого соуса на блюдо, не обливая сверху цыплятъ, которые осыпать сухарями или облить масломъ, подрумяненнымъ съ тертою булкою №. 442.

Концы блюда украсить пучками зеленой петрушки. Остальной, вскипяченный и процѣженный соусъ подать отдѣльно, въ соусникѣ.

Самые молодые цыплята жарятся отъ 20 до 30 минутъ, а постарше—отъ 30 до 40.

Если цыплята жарятся на плитѣ, то начиная жарить, надо выбирать кастрюльку или противень сообразно количеству цыплятъ такъ, чтобы они едва помѣстились, потому что въ такомъ случаѣ меньше пойдетъ масла. Вообще количество масла зависитъ отъ количества цыплятъ. На одного цыпленка, равно какъ и на одного рябчика, надо не менѣе $\frac{1}{4}$ ф. масла, на два— $\frac{1}{2}$ ф., на 3— $\frac{1}{2}$ фунта, на 4— $\frac{2}{3}$ фунта. Когда масло начнетъ румяниться, тогда положить цыплятъ и жарить ихъ, переворачивая, на самомъ большемъ огнѣ.

Выдать: 3 ф. выпотрошенныхъ цыплятъ.
3 ложки муки.
 $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли.

На фаршъ:

$\frac{1}{2}$ стакана истолчен. сухарей.
 $\frac{1}{2}$ яйца, $\frac{1}{2}$ ложки масла.
6 ложекъ молока.

3 полныя горсти укропа и петрушки.
 $\frac{3}{4}$ чайной ложки соли.
 $\frac{1}{8}$ мускатнаго орѣха.

Для жаренья ихъ $\frac{1}{2}$ фун. масла.

2 жел. и еще $\frac{1}{2}$ стак. истолч. сухарей.

Для украшенія:

Два пучка зеленой петрушки.

Подать къ нимъ какой нибудь салатъ.

Нѣкоторые въ такой фаршъ прибавляютъ немного шафрана, настояннаго въ $\frac{1}{2}$ рюмкѣ молока и процѣженнаго.

997) Цыплята, фаршированные малоросійскимъ саломъ. Чтобы придать цыпленку бѣлизну и нѣжность вкусу пулярдки, надо взять малосольнаго шпика или малоросійскаго сала, наръзать его тонкими пластинками, разбить таяпкой, чтобы превратился какъ бы въ масло. Приподнять кожу цыпленка отъ зоба, пропустить въ него подалеже на филей этого шпика, зашить кожу иголкой съ ниткой, придать цыпленку круглый видъ и, перевязавъ ниткой ножки и крылышки, изжарить, въ духовой печи, въ маслѣ, за $\frac{1}{2}$ часа до отпуска.

998) Жаркое цыплята, фаршированные другим манеромъ.

2 большіе или 4 маленькіе цыпленка оправить какъ слѣдуетъ, нафаршировать слѣдующимъ образомъ: булку размочить въ молокѣ или сливкахъ, выжать, влить расплавленного масла, въ которомъ поджарить сперва до половины готовности мелко наръзанную зеленую петрушку, которой должно быть много, размѣшать, вбить 2 яйца, посолить,—наполнить тѣмъ внутренность цыплятъ, зашить плотно жилицу; за полчаса передъ обѣдомъ вставить въ печь, поливать чаще масломъ и, наконецъ, сметаной; подавая обсыпать сухарями, облить тѣмъ же соусомъ. Нѣкоторые кладутъ въ этотъ фаршъ немного шафрану.

Выдать: 2—4 цыпленка, 6 коп. булку.
1 стак. молока, мушкат. орѣха.
2 желтка, 2 ложки масла.

Зеленой петрушки и укропу.
 $\frac{1}{2}$ стакана сметаны.
2 ложки масла, 3—4 сухаря.

Къ этимъ цыплятамъ хорошъ слѣд. салатъ: перебрать слѣзлый салатъ латуку; наръзать мелко укропу и шнитлукъ, влить свѣжей сметаны и уксусу, смѣшать съ салатомъ.

999) Цыплята, жареные съ бешемелемъ.

Очищенные посоленные цыплята изжарить на вертелѣ, поливая масломъ; когда будутъ уже готовы, влить $\frac{1}{2}$ стакана муки, 1 ложку масла, развести 2 стаканами сливокъ или молока, вскипятить нѣсколько разъ, безпрестанно мѣшая, поливать этимъ на вертелѣ цыплятъ; когда бешемель подрумянится, сложить цыплятъ на блюдо. Или изжарить ихъ въ духовой печи, съ $\frac{1}{2}$ фун. ложками масла; когда будутъ готовы, облить ихъ густымъ бешемелемъ, вставить не надолго въ печь.

Выдать: 2—3 цыплен. 1—2 лож. масла;
соли.

Соли, 2 стак. сливокъ или молока.
Мушкатнаго орѣху.
Или $\frac{1}{2}$ ф. масла и на бешемель.

На бешемель:

1 ложку масла, $\frac{1}{2}$ стак. муки.

1000) Цыплята, тушоные въ горшкѣ. Очищенных цыплятъ разрѣзать, cadaго на 4 части, положить въ муравленый горшокъ съ широкимъ дномъ, подложить на дно ложку масла, осыпать цыплятъ мелко нашинкованною морковью, петрушкою и молодыми боровиками (все это надо сперва обварить кипяткомъ), посолить, положить сверху еще съ $\frac{1}{2}$ ложки масла, накрыть крышкою, поставить на плиту, на горячую сковороду. Черезъ полчаса цыплята пустятъ изъ себя сокъ, тогда осыпать ихъ зеленою петрушкою, немного перемишать ихъ и еще тушить съ полчаса подъ крышкою. Подавая, осыпать сложенные на блюдо цыплята тѣми же самыми кореньями съ зеленью.

Выдать: 2—3 цыпленка, моркови.
 $1\frac{1}{2}$ ложки масла.

6—12 боровиковъ.
Зеленой петрушки.

1001) Цыплята, жареные на рашпорѣ. Вычистить и нафаршировать цыплятъ, какъ сказано въ № 996, посолить, осыпать хорошенько мукою. Разбить 2 яйца, обвалить въ нихъ цыплятъ, обсыпать ихъ тотчасъ, какъ можно больше, тертою высушеною булкою или сухарями такъ, чтобы не было видно цыплятъ, положить ихъ на рашпоръ, на cadaго цыпленка положить по кусочку свѣжаго масла, поставить рашпоръ на противень, вставить въ горячую печь на 20 минутъ, но уже никакъ не болѣе 25, безпрестанно, но повемногу, поливая ихъ свѣжимъ масломъ.

Выдать: 2—4 цыпленка, $\frac{1}{2}$ стак. муки.
2 яйца, 10 сухарей.

3—4 ложки масла.
На фаршъ № 996.

1002) Цыплята по англійски. Очистивъ, выпотрошивъ и обмывъ цыплятъ, разрубить ихъ пополамъ или на 4 части, посолить, осыпать немного англ. перцемъ,

положить в продолговатый котелок, вместе с пучком зелени: петрушки, порея и сельдерея, а также очищенные уже: коротель, молодой картофель, цветную капусту, разобранный на мелкие кустики, шампиньоны, кружочками нарезанные и $\frac{1}{2}$ ложки масла. Налить холодной водой, чтобы покрыло, накрыть крышкой, варить на медленном огне, снимая накипь и почаще переворачивая цыплят. Минуту через 30—40, когда цыплята станут мягкими, прибавить, отдельно в бульон отваренного, высушенного гороха, поварить минут 5—10, переложить все на блюдо, облить соком, в котором варились.

Выдать: 2—3 цыпленка.

$\frac{1}{2}$ ложки сливочного масла.

Кочешок цветной капусты.

$\frac{1}{2}$ ф. молодого картофеля.

Стакан высушенного гороха.

Маленький пучек коротельки.

Букет зелени: петрушки, сельдерея и порея с кореньями.

Соль и перцу.

1003) Цыплята, тушонья с чесноком и эстрагоном. 3 цыпленка очистить, разрезать пополам, положить в кастрюлю и к ним две частички чеснока, мелко изрубленного, две щепотки эстрагона, три столовые ложки прованского или полторы осьмушки сливочного масла, кусочек крепкого бульона, разведенного $\frac{1}{4}$ стаканом горячей воды, чайную ложечку соли, $\frac{1}{2}$ чайной ложки бѣлаго английского, толченого перца. Все это положить в кастрюлю, накрыть крышкой, помешивать лопаточкой, смотреть, чтобы не пригорѣло. Готово в полчаса.

1004) Цыплята с зеленым горохом. Очистить цыплят, разрезать каждого на 2 или 4 части, налить воду, посолить, всыпать 5 стаканов свѣжаго, высушенного, зеленого гороха, положить 1 ложку масла, варить до готовности. Тогда вынуть цыплят, а в горох положить 2—3 куса сахара, $\frac{1}{2}$ ложки муки, мелко изрубленной, зеленой петрушки, с укропом, варить под крышкой; можно влить $\frac{1}{2}$ стак. сливок, уварить горох до мягкости и до надлежащей густоты. Цыплят же обвалить в яйцѣ и сухарях, поджарить; подавая, гарнировать ими горох.

Выдать: 3 цыпленка, $\frac{1}{2}$ ложки масла.

5 стак. свѣж. высушен. гороха.

2—3 куса сахара, $\frac{1}{2}$ лож. муки.

$\frac{1}{2}$ стакана сливок.

1 яйцо, 4—5 сухарей.

2—3 ложки масла.

1005) Цыплята под бѣлым соусом, с крыжовником. Трех цыплят разрезать на части, сварить с кореньями; 1 стакан незрѣлаго крыжовника налить 2—3 стаканами этого бульона, положить 5—6 кусков сахара, тушить под крышкой, до готовности, но чтобы крыжовник не разварился. Распустить $\frac{1}{2}$ ложки масла, всыпать ложку муки, развести 3 стаканами бульона, прокипятить, положить крыжовник и цыплят, раз вскипятить, сложить на блюдо. Сваренных же цыплят можно обвалить в 1 яйцѣ и сухарях, поджарить слегка в ложкѣ масла и тогда облить соусом, в который можно прибавить рюмку столового вина.

Выдать: 3 ф. выпотрошенных цыплят.

1 стакан крыжовника.

5—6 кусков сахара, 1 лож. муки.

1 морковь, 1 петрушку.

1 или 2 ложки масла.

(1 яйцо, 4—5 сухарей).

(1 рюмку столового французского вина).

1006) Цыплята или курица под соусом с лимоном и мадерою. 3 цыпленка опарить, сварить в водѣ с кореньями, разрезать на части; сложить на блюдо, облить соусом № 421; обложить ломтиками лимона.

Выдать: 3 цыпленка или 2 небольшие курицы, или одну большую.

1 морковь, 1 петрушку, 1 лук.

8—10 зеренъ английского перца.

1 штуку лаврового листа.

$\frac{1}{2}$ ложки масла.

На соус:

$\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{2}$ стакана муки.

$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стакана столового вина.

$\frac{1}{2}$ лимона, 2—3 куса сахара.

2—3 желтка, зеленой петрушки.

1007) Цыплята подь соусомъ съ цвѣтною капустою и ранами.

Сварить хорошо очищенныхъ и разрѣзанныхъ на части цыплятъ съ водою, солью, луковицею, $\frac{1}{2}$ сельерейи и $\frac{1}{2}$ петрушки, потомъ выложить ихъ на глубокое блюдо и облить слѣдующимъ соусомъ: распустить въ кастрюлкѣ 1 ложку масла, прибавить, мѣшая, $1\frac{1}{2}$ ложки муки, развести 2 стаканами куринаго бульона, прокипятить, прибавить 1 стаканъ хорошихъ сливокъ, немного соли мускатнаго орѣху, $\frac{1}{2}$ ложки, медю изрубленныхъ листьевъ петрушки и снова прокипятить, затѣмъ въ соусъ опустить штукъ 25 или 30 раковыхъ шеекъ, кочанъ цвѣтной капусты, которую слѣдуетъ предъ тѣмъ отдѣльно отварить и разнять на куски, $\frac{1}{2}$ —1 фунтъ отваренной и нарѣзанной въ кусочки спаржи, все вмѣстѣ довести до самаго горячаго состоянія, подавать.

Вмѣсто чухонскаго масла, можно власть 1— $1\frac{1}{2}$ ложки раковаго № 1391.

1008) Цыплята съ цвѣтною капустою. Штуки 3—4 очищенныхъ цыплятъ поставить вариться въ холодной водѣ; когда закипятъ, снять пѣну, прибавить одну ложку масла, 1 пополамъ разрѣзанную луковицу, $\frac{1}{2}$ петрушки (то и другое слѣдуетъ потомъ вынуть), соли и 2—3 зерна перца и, накрывъ крышкою, варить до мягка, затѣмъ вынуть, дать бульону немного увариться, прибавить $\frac{1}{2}$ —1 стаканъ сливокъ, немного мускатнаго орѣха, горсть просѣянныхъ сухарей, прокипятить. Между тѣмъ отварить отдѣльно въ водѣ съ $\frac{1}{2}$ ложкою масла, 1 большой или 2, средней величины, кочна цвѣтной капусты, очистивъ и разнявъ на куски, откинуть на дуршлагъ, дать водѣ стечь; цыплятъ въ это время выложить на блюдо, обложить кругомъ и сверху цвѣтною капустою, облить соусомъ, въ которомъ варились.

1009) Варенныя цыплята, курица или индѣйка подь разными соусами. Опаливъ, выпотрошивъ и обливъ цыплятъ, разрубить ихъ вдоль, пополамъ, посыпать солью и перцемъ, уложить въ продолговатый котелокъ, съ кореньями морковью, съ зеленью петрушки, порея и сельерея и 1 цѣльною луковицею. Залить цыплятъ холодною водою, чтобы ихъ покрыло, накрыть крышкою, поставить кнѣтъ на медленномъ огнѣ. Во время варки снимать пѣну, переворачивая цыплятъ и поливая ихъ отваромъ. Черезъ 30—40 минутъ, когда цыплята будутъ готовы, переложить ихъ на блюдо, облить однимъ изъ нижепоименованныхъ соусовъ, которые приготовить на бульонѣ, въ которомъ варились цыплята, облить ихъ:

- 1) Соусомъ изъ сельерея, № 437.
- 2) Или соусомъ изъ петрушки № 438.
- 3) Или » съ лимоннымъ сокомъ № 421.
- 4) Или раковымъ соусомъ № 431.
- 5) Или соусомъ изъ шампиньоновъ № 435.
- 6) Или » изъ каштановъ № 565, 566.
- 7) Или » изъ грифелей № 413.
- 8) Или » изъ сморчковъ № 722.
- 9) Или подать къ нимъ жареные или тушоные грибы № 715—717.
- 10) Или соусъ изъ супонныхъ грибовъ № 713.
- 11) Или цвѣтную капусту съ бѣлымъ соусомъ на сливкахъ № 422—423.
- 12) Или соусъ изъ помидоровъ № 432.
- 13) Или » изъ вишенъ съ виномъ № 427.

2—3 стакана бульона, на которомъ должны быть приготовлены эти водливки, должны быть заранее сварены, изъ головокъ и лапокъ этихъ самыхъ цыплятъ, для того, чтобы сваренные цыплята можно было тотчасъ подать безъ замедленія.

1010) Фрикасе изъ вареныхъ цыплятъ или еще лучше изъ курицы. 2—4 очищенные и пополамъ разрѣзанные цыпленка или 1 курицу, разрѣзанную на 4 части, налить водою, слегка посолатъ, сварить, положивъ $\frac{1}{2}$ фунта сливочнаго масла и кореньевъ; когда будутъ готовы, сложить ихъ передъ самымъ отпускомъ на блюдо, какъ бы пѣльными, огарнировать слѣдующимъ образомъ:

а) 2 головки цветной капусты отварить в процеженном бульоне, раздѣлить на нѣсколько частей.

б) Нафаршировать 12 раковых спинков фаршемъ изъ сухарей (2—3 сухари, немного сливочнаго масла, 1 сырое яйцо, зелени укропа, мушкатнаго орѣху), наполнить этия раковыя спинки, сварить.

в) Приготовить немного сладкаго тѣста № 303, вырѣзать изъ него 9—12 треугольных штукъ, испечь, огарнировать ими цыплятъ, ($\frac{2}{3}$ стак. муки, $\frac{1}{6}$ фунта масла).

г) Нарѣзать 6—9 ровныхъ ломтиковъ жареной телятины.

д) Приготовить фаршъ изъ телятины № 226, сварить изъ него фрикадельки или кнели, опуская его въ подсоленную воду или бульонъ чайною ложечкою, такъ чтобы они имѣли продолговатую форму полной чайной ложечки ($\frac{2}{3}$ фунта телятины, $\frac{1}{8}$ фун. булки, $\frac{1}{2}$ яйца, $\frac{1}{2}$ ложки масла, соли, мушкатнаго орѣху).

Этотъ кнель огарнировать цыплятъ.

е) Отварить въ подсоленной водѣ штукъ 6, на нѣсколько частей разрѣзанной спаржи.

Когда все это будетъ уложено, облить слѣдующимъ соусомъ: $1\frac{1}{2}$ ложки сливочнаго раковаго масла, $\frac{1}{2}$ стак. муки размѣшать, развести 4 стак. процеженнаго бульона, прокипятить, мѣшая, пока не погустѣетъ, процѣдить, положить штукъ 6—8 отвареныхъ шампиньоновъ, штукъ 6—8 маленькихъ, свареныхъ, свѣжихъ или маринованныхъ боровиковъ, нѣсколько маленькихъ ломтиковъ лимона, безъ зеренъ, $\frac{1}{4}$ рюмки бѣлаго легкаго вина, соли, 1—2 куска сахара, вскипятить; разбить отдѣльно 3—4 желтка, влить въ нихъ понемногу самаго горячаго приготовленнаго соуса, мѣшая szybko до гладкости, перелить въ остальную соусъ, размѣшать, всыпать раковыя шейки, подогрѣть съ самаго горячаго состоянія, облить всѣмъ этимъ цыплятъ или курцу.

Выдать: 2—3 цыпленка или курицу.

1 моркови, 1 петрушку, $\frac{1}{4}$ фун. парен. или жареной телятины.

12 раковъ.

2—3 сухаря, $\frac{1}{4}$ франц. булки.

3—4 яйца, штукъ 6 спаржи.

2 головки цветной капусты.

Укропу.

Всего $\frac{3}{4}$ фунта масла.

6 шампиньоновъ.

3—6 шт. боровиковъ.

$1\frac{1}{2}$ стак., т. е. $\frac{1}{2}$ фун. муки.

$\frac{1}{4}$ фун. сырой телятины.

$\frac{1}{4}$ лимона.

$\frac{1}{4}$ рюмки мадеры или хереса.

Мушк орѣху, 1—2 куска сахара.

б) К у р и ц а .

Примѣчаніе. 1) Куръ, зарѣзавъ, опустить въ холодную воду на одну часъ, очистить отъ перьевъ, вытереть мукою, опалить надъ зажженой бумагой, но лучше надъ спиртовой лампочкой, дать полежать не менѣе дни. Передъ употребленіемъ выпотрошить, вымыть, натереть внутри и снаружи солью, беря ея по $\frac{1}{2}$ чайной ложечки на каждый фунтъ микоты.

2) Молодыхъ и старыхъ куръ можно узнать по лапкамъ, колѣнамъ и шеѣ. У молодыхъ куръ, какъ и у индѣекъ, всегда толстыя ножки, шея и колѣна; чѣмъ онѣ старше, тѣмъ тонше дѣлаются и лапки и шея, а кожа въ суставахъ дѣлается фиалетоваго цвѣта. Вообще старая птица якуда не годится, изъ нея можно только приготовить котлеты, а кости употреблять на супъ.

3) Когда курица предназначена для жаренья, то изъ сухожильныхъ лапокъ, первыхъ суставовъ крылышекъ и головки, можно всегда сварить 1 тарелку крѣпкаго бульона для дѣтей или больнаго взрослоаго.

4) Печенка и пузокъ прирѣпляются крылышками и виѣстѣ варятся или жарятся.

б) Куры варятся приблизительно $1\frac{1}{2}$ —2 часа.

» жарятся » $1\frac{1}{2}$ часа.

Молодые » » $\frac{3}{4}$ —1 часъ.

б) Въ подливку къ разварнымъ курамъ, если понадобится, надо брать всегда бѣлое легкое вино.

7) Чтобы мясо не было твердо, надо зарѣзывать ихъ за нѣсколько дней передъ употребленіемъ и повѣсить въ холодное мѣсто; но если время не терять, то чрезвычайно хорошо слѣд. средство: взять курицу, влить въ горло десертную ложку хорошаго уксуса, запереть ее въ какомъ нибудь мѣстѣ, гдѣ бы она могла имѣть движеніе; спустя 2—3 часа. не равѣе, зарѣзать, очистить и тотчасъ же варить или жарить; мясо такой птицы будетъ чрезвычайно рассыпчато и вкусно. Величина птицъ не одинакова и потому трудно назначить число ихъ. На 6—8 человекъ кура должна быть (ощипанная и выпотрошенная) вѣсомъ 3 фунта.

8) Крупная курица разрѣзывается на 12 частей: на два крылышка. на двѣ лапки, затѣмъ вдоль на 5 частей, изъ которыхъ среднюю часть, т. е. грудную кость съ мясомъ по обѣимъ сторонамъ, разрубать, поперекъ, на двѣ части, также разрубить и спинку.

9) Переложить жареную на блюдо, какъ бы цѣльную, подливъ немного соуса.

10) Жарить передъ самымъ обѣдомъ, чтобы подать пока не обсохла, потому что въ такомъ только случаѣ она можетъ быть вкусна, какъ и каждое другое жаркое.

11) Цесарокъ мочать съ часть времени въ молокѣ, затѣмъ натраивать солью, шпигуютъ шпикомъ, смачиваютъ мадерой, смазываютъ масломъ и жарятъ съ $\frac{1}{4}$ фунтомъ масла.

1011) Курица—жарное обыкновенное. Опаливъ, выпотрошивъ и посаливъ курицу, какъ сказано въ примѣч., положить на небольшой противень, смазать ее масломъ, подлить ложки 2—3 воды, вставить въ горячую, духовую печь. Когда кругомъ обжарится, уменьшить жаръ, поливать стекшимъ сокомъ, каждыя 10 минутъ. Подать съ жаренымъ картофелемъ и какимъ нибудь салатомъ. См. Отдѣлъ X.

Вдаты: Курицу 4-хъ фунтовую. | 2—3 ложки масла.

1012) Жареная курица друг. ман. Дать отгормленной курицѣ десертную ложку уксуса, запереть ее въ комнату. Черезъ 2—3 часа зарѣзать, очистить, выпотрошить, какъ сваз. въ прим. Или, зарѣзавъ, опустить ее на одну часть въ холодную воду, потомъ закопать въ песокъ, на цѣлыя сутки. Ощипать, выпотрошить, посолить, жарить на вертелѣ или на противнѣ, поливая масломъ и жирнымъ бульономъ; 1 ложку масла распустить, поджарить въ немъ ложку тертой черствой булки, облить ею же курицу: пригбенный же соусъ, въ которомъ жарилась курица, подлить на блюдо. Подавать къ ней салатъ.

Вдаты: 1—2 курицы. | 2—3 ложки масла, тертой булки, соли.

1013) Жареная курица фаршированная. Курицу эту можно сперва нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ: 5 сардинокъ истолочь въ ступкѣ съ ложкою масла, положить $\frac{1}{2}$ французскаго бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молокѣ и выжатаго, вбить 1 яйцо, всыпать 1 ложку тертаго простаго сыру, чайную ложку мелко изрубленной зеленой петрушки, протолочь все вмѣстѣ; этотъ самый фаршъ можно слѣзать и безъ сардинокъ.

Вдаты: 1 курицу, 5 сардинокъ, или 1 се-ледку.

1 ложку масла.

$\frac{1}{2}$ франц. бѣлаго хлѣба.

Стаканъ молока, 1 яйцо.

1 лож. простаго сыру, зелен. петрушки.

2 ложки масла, 2—3 сахара, соли.

1014) Жареная курица съ соусомъ изъ сарделекъ. См. вступлѣнъ № 1034.

1015) Тушенная курица съ черносливомъ, на вольвантѣ. 1 большую курицу очистить, посолить, разрѣзать на части, положить въ кастрюлю $\frac{1}{4}$ фун. масла, кореньевъ, пряностей. Когда масло закипитъ, положить курицу, тушить подъ крышкою до мягкости, переворачивая и подливая попенному воды. Когда изжарится—вынуть, разрѣзать на части, сложить обратно въ кастрюлю, влить 3 стакана бульона, варить съ $\frac{1}{2}$ часа.

Между тѣмъ масло поджарить съ ложкою муки; развести бульономъ отъ курицы, влить немного уксуса или лимоннаго сока, положить 1—2 куска сахара,

вскипятить, процѣдить, облить курицу, положить къ ней черносливъ (который сперва обварить кипяткомъ, накрыть, дать постоять такъ одинъ часъ или $1\frac{1}{2}$, потомъ выбрать его дуршлаковой ложкою). Еще разъ все вмѣстѣ вскипятить.

Выдать: 1 больш. курицу, 2 ложки масла. | 2—3 штуки лаврового листа.
1 морковь. 1 петрушку, 1 сельдерея. | 1 ложку муки, уксусу или $\frac{1}{2}$ лимона.
1 луковицу, 10—15 зер. англ. | 1—2 куска сахара.
1 $\frac{1}{4}$ стак. чернослива, т. е. $\frac{1}{2}$ фунта перца.

Сложить на вольвантъ, т. е. испечь кружокъ съ рантомъ изъ слоенаго тѣста № 303 или сдобнаго или рассыпчатаго, переложить на блюдо, сложить на него курицу съ черносливомъ, облить немного соусомъ, остальной подать отдѣльно.

Изъ экономіи, изъ курицы сварить супъ, а разварную подать на вольвантъ.

1016) **Тушоная курица.** Положить очищенную, выпотрошенную и на четыре части разрѣзанную курицу въ паровую кастрюлю, влить 1 стаканъ хорошаго бульона, $\frac{1}{4}$ стакана лимоннаго сока, или изъ крыжовника № 3798, положить $\frac{1}{4}$ фун. свѣжаго сливочнаго масла, немного соли, накрыть плотно крышкою, сварить курицу до готовности, подавать.

Выдать: 1 курицу, 2 лимона или $\frac{1}{4}$ стак. | Стаканъ бульона, соли.
сока изъ крыжовника. | $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла.

1017) **Тушоная курица, фаршированная грецкими орѣхами,** см. индѣйка № 1051.

1018) **Тушоная курица, фарш. каштанами,** см. индѣйка № 1057.

1019) **Тушоная курица, фарш. печенкою,** см. индѣйка № 4054, только фарша приготовить вдвое меньше и подать красная подливки № 406—407.

1020) **Тушоная курица, фарш. трюфелями,** см. индѣйка № 1056.

1021) **Тушоная курица, фарш. сухарями,** см. индѣйка № 1059.

1022) **Тушоная курица, фарш. рисомъ,** см. индѣйка № 1055.

1023) **Пилавъ изъ курицы съ рисомъ.** Очистить одну курицу, разрѣзать на части, положить въ кастрюлю, на закипѣвшія въ ней двѣ ложки масла, подрумянить курицу со всѣхъ сторонъ. Между тѣмъ рисъ перемыть въ холодной подѣ, слить ее, вылить свѣжей, вскипятить безъ соли, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, дать ей стечь; тогда насыпать его на курицу, влить ложки двѣ воды или бульона, накрыть крышкою, тушить до готовности. Крышка должна быть шпире кастрюли; когда съ крышки начнетъ капать, знакъ—что готово. Тогда положить въ рисъ самаго свѣжаго сливочнаго масла, хотя съ полфунта, кто сколько захочетъ, закрыть крышкою, минуть на 5, подавать.

1024) **Запеченные куры и поросята къ закускѣ.** Разрѣзать курицу или поросенка, вычистить хорошенько внутренность, посолить внутри и снаружи, оставить такъ въ продолженіи 6-ти часовъ, потомъ, смазавъ кругомъ сметаной, поставить въ печку, въ вольный духъ.

1025) **Курица вареная подѣ бѣлымъ соусомъ съ лимономъ и мадерою.** См. цыплята № 1006.

1026) **Курица подѣ разными соусами.** См. цыплята № 1009.

1027) **Фрикасе изъ курицы.** См. цыплята № 1010.

1028) **Котлеты изъ курицы.** Нежирную, хотя бы и старую курицу, опалить, выпотрошить, какъ сказ. въ прим., снять съ нея кожу, а затѣмъ всю мякоть, мелко взрубать или пропустить сквозь мясорубку, положить мякоть булки, въ милокѣ размоченную, кусокъ сливочнаго масла, протолочь, протереть сквозь рѣдкое сито,

посолить $\frac{1}{2}$ ложечкою соли, всыпать, по желанію, чуть-чуть перцу или мушкатнаго орѣху, для нѣжности котлетъ вмѣсто молока взять жидкихъ сливокъ, размѣшать хорошенько. (Лукъ и яйца въ телячьи котлетки не кладутъ). На мокрой доскѣ сдѣлать котлеты, обвалять ихъ въ сухаряхъ, поджарить въ маслѣ на мѣдномъ сотейникѣ, на маломъ огнѣ.

Изъ костей, крылышекъ и лапокъ сварить бульонъ. На 8—9 котлетъ и на 6 полныхъ тарелокъ бульона необходима курица вѣсомъ въ 5 ф. или 2—по $2\frac{1}{2}$ ф.

Выдать: 1 или 2 курицы.

Стак. сливокъ или молока.

(Перцу или мушк. орѣху).

Ложку сливочнаго масла.

3-хъ коп. булку.

$\frac{1}{2}$ стак. сухарей.

$\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{3}$ ф. масла.

Подаютъ съ тѣмъ же гарниромъ, съ какимъ и жареные мозги № 834.

1029) Курица разварная съ рисомъ, подъ разными соусами.

Опалить, выпотрошить, промыть, связать нитками, опустить въ кипящій бульонъ или посоленный кипятокъ, съ букетомъ зелени и кореньевъ, варить на медленномъ огнѣ, подъ крышкою около, $1\frac{1}{2}$ часа, пока не станетъ мягкой, но смотрѣть, чтобы не переварилась. Опустить минутъ на 5—10 въ холодную, соленую воду, вынуть, снять нитки, разрубить на части, опустить въ горячій тотъ же бульонъ; когда согрѣется, уложить на блюдо, въ видѣ цѣльной курицы, обложить отдѣльно свареннымъ, рассыпчатымъ рисомъ № 1023. Залить густымъ соусомъ такъ, чтобы курицы не было видно, но чтобы соусъ не касался риса. Подливки могутъ быть различныя:

1) Соусъ изъ сливокъ съ желтками № 423.

2) Соусъ изъ раковъ № 431.

3) Изъ шампиньоновъ № 435.

4) Изъ помидоровъ № 432.

5) Изъ сметаны № 460.

6) Соусъ съ лимономъ № 421.

Выдать: Большую курицу.

Букетъ зелени съ кореньями
петрушки, сельдерея и порея.

$\frac{1}{2}$ ст. риса, ложку масла.

На соусъ.

1030) Пудингъ изъ куръ. Очистить 2 молодыхъ курицы, отрѣзать головки, ножки и крылышки, которыя употребить на слѣдующій день на супъ, обжарить курицы, остудить, мягкія части отобрать, изрубить мелко, истолочь, прибавить развареннаго въ молокѣ и сквозь сито протертаго бѣлаго хлѣба столько, сколько будетъ мѣрой рубленаго курянаго мяса, размѣшать все вмѣстѣ, положить съ $\frac{1}{4}$ фунта самаго свѣжаго чухонскаго масла, по вкусу соли, перцу, мушкатнаго орѣху, 4—6 желтковъ, раковыхъ шеекъ, штукъ 25; потомъ положить 4—6 взбитыхъ бѣлка, размѣшать, влить неполную форму, намазанную чухонскимъ масломъ и посыпанную сухарями, варить на парѣ не менѣе $\frac{1}{2}$ часа, см. примѣч. къ пудингамъ на парѣ. Когда будетъ готовъ, выложить на блюдо, облить бѣлымъ соусомъ № 422, раковымъ № 431, или соусомъ изъ помидоровъ № 432.

Выдать: 2 курицы, $\frac{1}{4}$ ф. масла.

1 бутылку молока.

1 бѣлый хлѣбъ, $\frac{1}{6}$ ф. масла.

4—6 яицъ, 25 раковъ.

Мушкатнаго орѣха.

На соусъ.

1031) Пудингъ изъ куръ другимъ манеромъ. Сварить 2 молодыхъ курицы, мягкія части отобрать, мелко изрубить, истолочь, протереть сквозь сито, положить растопленнаго, $\frac{3}{8}$ фунта, чухонскаго масла, по вкусу соли, перцу, мушкатнаго орѣху, 4—6 хорошо разбитыхъ желтковъ, потомъ взбитые бѣлки, размѣшать хорошенько, перелить въ форму подслоеную, какъ сказано выше, и, поставивъ на

парф, варить $\frac{1}{2}$ часа, см. пудинги на парф. Этот пудинг обливается тоже бѣлым соусомъ № 422, въ который вмѣсто простаго можно положить раковаго масла.

Изъ куринаго бульона приготовить супъ.

п) Каплуны и пулярдки.

Примѣчаніе. 1) Каплуновъ и пулярдокъ, зарѣзавъ, опустить въ холодную воду, очистить отъ перьевъ, натереть мукою, опалить, дать полежать не менѣе дня, завернувъ ихъ въ мокрое полотенце. Выпотрошить, вымыть.

2) Самые лучшие 8-ми мѣсячные и самые вкусные ихъ отъ сентября до февраля. За двѣ недѣли до употребленія ихъ надо кормить ячневой кашей со свинымъ саломъ.

3) Чтобы мясо ихъ не было твердо, надо зарѣзывать ихъ завѣсколькю дней передъ употребленіемъ и повѣсить въ холодное мѣсто, но если время не терпѣть, то плавить ихъ въ горло десертную ложку хорошаго укуса, запереть ихъ въ какомънибудь мѣстѣ, гдѣ бы они могли имѣть движеніе. Спустя 2—3 часа, не ранѣе, зарѣзать, очистить, выпотрошить и тотчасъ же варить или жарить. Мясо такой птицы будетъ чрезвычайно рассыпчато и вкусно.

4) Печенки и пупки пулярдъ и каплуновъ подаются подъ соусомъ, какъ и телячьи печенка. Къ тушенымъ каплунамъ и пулярдкамъ подаются красные, а къ жаренымъ бѣлые соусы.

5) Жареные каплуны и пулярдки, при подачѣ на столъ, поливаются масломъ съ поджаренною въ немъ тертою булкою и сокомъ, въ которомъ жарились, снявъ съ него лишній жиръ.

6) Къ нимъ подается салатъ.

7) Передъ жареніемъ натираются внутри и снаружи солью, по $\frac{1}{2}$ ложечки на фунтъ мякоти.

8) Варятся 2 часа.

9) Жарятся въ духовой печи $1\frac{1}{2}$ часа.

10) Они подобно индѣйкамъ, иногда фаршируются слѣдующимъ манеромъ:

а) *Если фаршируются цѣльными съ костями*, то фаршируются черезъ заднее отверстіе, которое зашивается голландскими нитками, которые, при подачѣ на столъ, разувѣтятся, выдергиваются.

б) *Если фаршируются безъ костей*, то опаливъ и вымывъ ихъ, сдѣлать продольный разрѣзъ на спинѣ. Оставивъ кости только у крылышекъ и у нижней части пожекъ, весь остовъ отдѣлать отъ мяса острымъ ножомъ, смачивая его водою и остовъ этотъ вынуть со всѣми внутренностями. Тогда вымыть и натереть мясо солью, сверху и внутри, нафаршировать и разрѣзъ на спинѣ зашить.

в) *Если же птицу фаршируютъ только подъ кожей*, то костей не вынимать, а только приподнять одну кожу, надъ филеями, наложить подъ нея фаршъ тонкимъ слоемъ, кожу затѣмъ зашить. Приподнимая кожу, надо быть очень осторожными, чтобы не прорвать ее, иначе фаршъ можетъ или выпасть, или сдѣлаться вполне сухимъ.

11) Каплуны и пулярдки, при подачѣ на столъ, разрѣзываются на 12 частей: на 2 крылышка и 2 лапки, затѣмъ вдоль на 5 частей, изъ которыхъ среднюю часть т. е. грудную кость съ мясомъ, по обѣимъ сторонамъ, разрубить поперекъ на 2 части, также разрубить на двѣ части и спинку.

1032) **Жаркое каплуны или пулярда.** Очистить каплуна или пулярдку, посолить, обвязать бумагою, намазанною масломъ, жарить на вертелѣ, поливая масломъ, или на противнѣ. Когда каплуны изжарятся, сложить его на блюдо; 1 ложку масла распустить въ кастрюль, всыпать 2 ложки тертой черствой булки, подрумянить ее, смѣшать со стекшимъ соусомъ, въ которомъ жарился каплуны, облить его на блюдо.

Подать отдѣльно какой-нибудь салатъ.

1033) **Каплуны или пулярда, жареные на вертелѣ, другимъ манеромъ.** Очистить, прикрѣпить къ вертелю. За $\frac{3}{4}$ часа до отпуска смазать масломъ, поставить передъ огнемъ, жарить, вертя вертелъ потихоньку.—Когда начнетъ поджариваться, осыпать слегка мукою, просѣивая ее сквозь ситечко, сверху скропить масломъ, жарить; минутъ черезъ пять, опять осыпать мукою, скропить масломъ, по-

томъ осыпать тертою булкою, подрумянить окончательно, снять съ вертела, выбрать нитки; положить на блюдо, подливъ масла, подавать съ салатомъ свѣжимъ или маринованнымъ, см. отъ № 1343 до 1366, или съ пюре изъ вишенъ, см. № 3794.

Выдать: Каплуна или пулярду, $\frac{1}{4}$ ф. мас. | $\frac{1}{2}$ ст. муки, 1—2 лож. тертой булки.

1034) Жареные каплунъ, пулярда или курица съ соусомъ изъ сарделекъ. Очищенную курицу или каплуна и пр. посолить, обложить тоненькими ломтиками шпика, обвязать бумагою, намазанною масломъ, жарить на вертелѣ, поливая масломъ. Когда будутъ готовы, снять бумагу, осыпать тертою булкою, полить еще стекшимъ масломъ, чтобы подрумянились. Когда изжарятся, положить внутрь масла изъ сарделекъ и подать къ нимъ какой вибулъ салатъ, или, сложивъ на блюдо, облить соусомъ изъ сарделекъ.

Выдать: Каплуна, пулярду или курицу. | $\frac{1}{2}$ ф. шпика, 1—2 ложки масла.

На соусъ № 411 или 397.

1035) Жареный каплунъ или пулярда съ соусомъ изъ можжевеловыхъ ягодъ. $\frac{1}{2}$ ложки можжевеловыхъ ягодъ, 1 стаканъ тертой булки, ложку масла, 2 яйца, 2 ложки простаго сыра, истолочь все въ ступкѣ, протереть сквозь сито, нафаршировать каплуна; 1 ложку можжевеловыхъ ягодъ истолочь, протереть сквозь сито, намазать цѣлаго каплуна и бумагу, которою обвязать его. Жарить на вертелѣ, поливая масломъ; потомъ снять бумагу, осыпать толченымъ сухаремъ, облить стекшимъ масломъ; когда подрумянится, сложить на блюдо, облить масломъ, поджареннымъ съ двумя ложками черсгвой, тертой булки.

Выдать: Каплуна или пулярду. | 2 ложки простаго сыра.

$\frac{1}{2}$ ложки можжев. ягодъ. | 2—3 ложки масла.

2 ложки тертой булки, 2 яйца. | 2—3 сухаря, соли.

1036) Тушоный каплунъ или пулярда съ соусомъ изъ трюфель. Обложить дно и бока кастрюли тоненькими ломтиками шпика и кореньями, положить каплуна, наверхъ опять шпикъ, лавроваго листа, перцу и гвоздики. Когда коренья поджарятся, влить стаканъ бульона, черезъ нѣсколько времени еще подлить бульона, пока каплунъ не изжарится до мягкости, тушить подъ крышкою, сперва на сильномъ, а потомъ на самомъ легкомъ огнѣ. Разрѣзать на части, сложить на блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: 2—4 штуки трюфелей нарѣзать продолговатыми кусочками, налить рюмкою краснаго вина и рюмкою рома. Въ соусъ, въ которомъ тушился каплунъ, подлить бульона такъ, чтобы суса всего съ трюфелями было стакана 2, вскипятить, процѣдить, снять жиръ, смѣшать съ трюфелями и виномъ, вскипятить раза два-три, облить каплуна или пулярду.

Выдать: Каплуна, $\frac{1}{4}$ ф. шпика, 1 морковь.

1 пестр., 1 порей. (2 луковичы).

10 зеренъ англ. перца.

1—2 шт. лавроваго листа.

2—4 шт. гвоздики.

На соусъ.

2—4 трюфеля.

1 рюмку краснаго вина.

1 рюмку рома или 2 рюмки мадеры.

Или облить соусомъ изъ шампньоновъ № 435, 436, или соусомъ изъ лука шароста № 419.

1037) Тушоный каплунъ или пулярда, фаршированные рисомъ. Приготавлиются, какъ яндѣйка, см. 782, только на фаршъ взять всего вдвое менѣе. Къ нимъ подаются красные соусы съ мадерою, трюфелями и пр. см. № 406—408.

1038) Пулярда тушоная, фаршированная кнелю, съ шампньонами и раковымъ масломъ. Очистить пулярду, нафаршировать кнелю, иначе

фаршемъ изъ курпцы, а именно: снать мякоть съ одной курпцы, изрубить очень мелко, истолочь, положить мякишь отъ 3-хъ коп. булки, размоченный въ стаканъ молока или сливокъ, ложку масла, соли, перцу, муштатнаго орѣху, 2 яйца, протолочь все вмѣстѣ, протереть сквозь сито, нафаршировать, зашить, обложить шпикомъ, обвязать, сварить въ бульонѣ, до мягкости. Когда будетъ готова, выложить на доску, все снать, обчистить, разрѣзать на порціи, сложить на блюдо въ видѣ цѣльной пулярды, обложить шампильонами, приготовленными слѣд. обр.: стаканъ воды смѣшать съ сокомъ изъ одного лимона. Шампильоны вымыть въ холодной водѣ, очистить тщательно отъ верхней кожицы, опуская въ воду съ лимономъ. Положить туда же $\frac{1}{2}$ ложки масла, соли, вскипятить подъ крышкою до готовности, процѣдить. Обложить пулярду этими шампильонами, облить все слѣд. соусомъ: $\frac{1}{2}$ стакана муки поджарить съ 2 ложками ракового масла, развести 3 стак. бульона отъ пулярды, прокипятить, прибавить шампильонной эссенции, прокипятить, процѣдить, посолить по вкусу, остудить, выбивая лопаточкой, вбить 3 желтка, поставить на плиту, подогрѣть, мѣшала, до самаго горячаго состоянія, процѣдить сквозь салфетку, подогрѣть еще, облить пулярду и шампильоны.

Выдать: Пулярду, 1 курпцу.
3 коп. булку, стак. сливокъ.
Ложку масла, перцу, мушкати.
орѣху, соли.
2 яйца, $\frac{1}{4}$ ф. шпика.
 $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. шампильоновъ.

1 лимонъ, $\frac{1}{2}$ ложки масла.
 $\frac{1}{2}$ стак. муки, 2 ложки ракового масла.
3 стак. бульона, шампильонной эссенции № 3944.
3 желтка.

1039) Тушоный каплуъ или пулярда, фаршированные печенкою, см. индѣйка № 1054, только взять всего вдвое меньше. Къ нимъ подаются красные соуса № 406—408.

1040) Тушоный каплуъ или пулярда, фаршированные печенкою съ трюфелями, см. индѣйка № 1056, только на фаршъ вдвое всего меньше. Къ нимъ красные соуса № 406—408.

1041) Тушоный каплуъ или пулярда, фаршированные сухарями. Точно также, какъ и индѣйка № 1059. Къ нимъ красные соуса. Огарнировать можно цвѣтною капустою.

1042) Тушоный каплуъ или пулярда, фаршированные каштанами, см. индѣйка № 1057, вдвое меньше фаршу; подавать съ красными соусами.

1043) Тушоный каплуъ или пулярда, фаршированные грецкими орѣхами, см. индѣйка № 1051, только фаршу вдвое меньше; подавать съ красными соусами.

1044) Вареный каплуъ или пулярда, фаршированные рисомъ. Выбрать изъ каплуна или пулярды кости; 1 стаканъ риса сварить въ бульонѣ съ солью, но не разварить его, а чтобы онъ рассыпался; тогда положить въ рисъ ложку масла, кусокъ ветчины, величиною въ ладонь и въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиной, мелко накрошенной, вбить 3 сырыхъ яйца, положить $\frac{1}{3}$ мушкатнаго орѣха, на теркѣ натертаго, все это перемѣшать съ рисомъ, начинить птицу, зашить ниткой, чтобы крупа не высыпалась, опустить ее въ чистый мясной бульонъ, варить до готовности. Подавая, выложить на блюдо, облить бѣлымъ соусомъ № 422 или 423.

Выдать: Каплуна или пулярду.
 $\frac{1}{2}$ фунт. т. е. 1 ст. риса.
 $\frac{1}{4}$ ф. ветчины, 3 яйца.
 $\frac{1}{2}$ мушкатнаго орѣха.

$\frac{1}{2}$ фунта масла.
Зелени. На соусъ № 422 или 423.
(Каенскій перецъ и щепотку шафрана).

1045) Каплунъ или пулярда разварные. фаршированные рисомъ. Сварить, какъ обыкновенно, положивъ кореньевъ и пучекъ зелени. Рисъ отдѣльно разъ вскипятить, отлить на дурхшлагъ, перелить холодною водою, пересыпать въ кастрюльку, долить процеженнымъ бульономъ изъ подъ каплуна или пулярды, положить ложку масла, сварить, чтобы былъ прозрачный. Передъ отпускомъ, каплуна или пулярду переложить на блюдо, огарнировать рисомъ, подать отдѣльно бѣлый соусъ, въ который можно иногда положить немного каенскаго перцу и щепотку шафрана, заранее залитого рюмкою горячаго бульона или рюмкою мадеры, настоеннаго и процеженнаго.

Выдать: Каплуна или пулярду.
Кореньевъ и пучокъ зелени.
1 лавр. листъ, 3—4 зер. перца.
1 ст. риса и ложка масла.

На бѣлый соусъ:

$\frac{1}{2}$ ложки масла, ложку муки.
2 ст. бульона изъ-подъ каплуна.
(Каенскій перецъ).
Щепотка шафрана.
Рюмка мадеры.

1046) Пулярда разварная съ эстрагономъ. Очистить пулярду, выпотрошить, вымыть, сложить въ кастрюльку, налить холодною водою, положить $\frac{1}{8}$ фунта сухаго эстрагона, соли. 2 ломтика лимона, безъ зеренъ и кожицы, разныхъ кореньевъ, варить до готовности. Взять другую $\frac{1}{8}$ ф. эстагона, перебрать листочки, налить 2 стаканами крѣпкаго бульона, положить $\frac{1}{8}$ ф. масла, вскипятить, дать настояться, разрѣзать пулярду на порціи, сложить такъ, чтобы имѣла видъ цѣльной пулярды, облить этимъ соусомъ.

Выдать: 1 пулярду, $\frac{1}{4}$ фунта эстрагона,
соли.
2 ломтика лимона, 1 морковъ.

1 петрушку, 1 сельсерей.
 $\frac{1}{3}$ ф. масла.

1047) Пулярда разварная съ соусомъ изъ шампиньоновъ или съ раковымъ соусомъ. Очистить, выпотрошить, вымыть, сложить въ кастрюльку, налить холодною водою, положить разныхъ кореньевъ, пучекъ зелени, посолить, сварить. Разрѣзать, сложить въ видъ цѣльной, подавая, облить соусомъ № 435, 436 или № 431.

1048) Пулярда разварная съ гарниромъ. Очистивъ, выпотрошивъ и вымывъ пулярду, положить въ кастрюлю, залить или холодною водою съ ложкою масла, или холоднымъ мяснымъ или куринымъ бульономъ, чтобы вполне покрыло, положить немного кореньевъ, пучекъ зелени, 1 лавр. листъ, 4—5 зер. англ. перца, варить подъ крышкой, на медленномъ огнѣ. Когда будетъ готова, разрѣзать на порціи, сложить на блюдо, какъ бы цѣльною, подавая огарнировать или фаршированными помидорами, или разсыпчатымъ рисомъ, или отварною цвѣтною капустою, или горохомъ съ морковью № 518, подать соусъ, разведенный бульономъ изъ-подъ пулярды, съ примѣсю 2—3 желтковъ, ложки мадеры и лимоннаго сока.

Выдать: 1 пулярду, пучокъ зелени.
Кореньевъ и спецій.
Воды и ложку масла или бульонъ.
1 стак. риса, $\frac{1}{2}$ лимона.

Или 8—12 помидоровъ и на фаршъ № 574.

Или $\frac{1}{2}$ ф. цвѣтной капусты и пр.
3 желтка (ложку мадеры).

1049) Каплунъ вареный съ соусомъ изъ помидоровъ. Приготовивъ какъ слѣдуетъ, каплуна, покрыть его или холодною водою съ ложкою масла, положивъ кореньевъ и пучекъ зелени, или готовымъ уже мяснымъ или куринымъ бульономъ, посолить, сварить до готовности. Приготовить бѣлый соусъ изъ муки, масла и $2\frac{1}{2}$ ст. бульона изъ-подъ каплуна, прокипятить, положить ложку готоваго пюре изъ помидоровъ, немного сливочнаго масла. облить сложеннаго на блюду

каплуна, который по желанію, можно огарнировать 6—10 выпускными лядцами, обжаренными въ горичеѣ фритюрѣ.

в) Индѣйки.

Примѣчаніе. 1) Малыхъ индѣекъ не употребляютъ. Самыя лучшія подготавливаются къ Рождеству и откормленные—къ Пасхѣ.

2) Зарѣзавъ индѣйку, у теплой еще очистить отъ перьевъ грудь, хребетъ и въ суставахъ, оставляя крылья, тотчасъ выпотрошить.

3) Чтобы мясо не было твердо, лѣтомъ повѣсить въ холодномъ мѣстѣ, по крайней мѣрѣ на день, а зимою на три.

Но если время не терпитъ, то влить въ горло индѣйки столовую ложку хорошаго уксуса, завереть ее въ какомъ-нибудь мѣстѣ, гдѣ бы она могла имѣть движеніе. Спустя 2—3 часа не раньше зарѣзать, очистить, выпотрошить и тотчасъ же варить или жарить. Мясо такой индѣйки будетъ чрезвычайно рассыпчато и вкусно.

4) Взявъ для употребленія, тщательно очистить, натереть мукою, опалить, вымыть хорошеенько, вытереть снова пшеничною мукою и солью, беря ее по $\frac{1}{2}$ ложечки на каждый фунтъ мякоти. Головку, ножки, крылышки отрѣзывать всегда на супъ. Зобъ вычистить.

5) Нѣкоторые не любятъ запаха жареной индѣйки и поэтому, для уничтоженія его, кладутъ внутрь кусочекъ инѣбрія и съ нимъ жарятъ.

6) Внутренности индѣйки, т. е. сердце, печенка и пунокъ употребляются въ супъ, причѣмъ должны быть тщательно очищены, промыты и продержаны, нѣкоторое время, въ холодной водѣ.

7) Хорошая индѣйка познается по бѣлой кожѣ и по жиру. Чѣмъ старше индѣйка, тѣмъ толще у нее лапки и шея, а также кожа въ суставахъ дѣлается фиолетоваго цвѣта. У молодыхъ индѣйскихъ пѣтуховъ лапы темнаго цвѣта и маленькіе задніе ногти, вслѣдствіе чего, у пѣтуховъ постарше, торговцы обрѣзаютъ иногда ногти, чтобы скрыть ихъ возрастъ. У старой же индѣйки лапы красныя и грубыя.

8) 5-ти-фунтовую индѣйку можно разрѣзать на 20 частей, а именно: отрѣзать сперва 1-й суставъ, потомъ 2-й суставъ лапокъ, что составитъ 4 куска. Потомъ 2-й суставъ крылышекъ (потому что первые суставы не жарятся, а остаются на супъ), потомъ разрѣзать индѣйку вдоль, на 3 части; 2 боковыя мягкія части разрѣзать каждую на 3 части шапкою, начиная отъ шеи къ бокамъ. Потомъ останутся грудную кость съ мисомъ, по обѣимъ сторонамъ, срѣзать ножомъ вдоль, т. е. отрѣзать ее отъ спинки во всю длину индѣйки и потомъ какъ грудную кость, такъ и спинку, разрубить, каждую, попереку, на 4 части, что и составитъ всего 20 кусковъ.

9) Если индѣйка болѣе 5 фунтовъ, то прибавляется мягкихъ кусковъ, наскось нарѣзанныхъ, и самую спинку и грудную кость можно тогда разрубить не на 8, а на 10 или 12 частей. Разрѣзавъ такимъ образомъ индѣйку на части, сложить ее на блюдо, какъ бы цѣльную. Въ соусъ подлить ложки 2—3 воды, вскипятить, процѣдить, подлить на блюдо, остальное подать въ соусникахъ.

10) Для жаренья жирной, самой крупной индѣйки достаточно $\frac{1}{8}$ ф. масла, а менѣе жирной— $\frac{1}{4}$ фунта.

11) Крупная откормленная индюшка жарится около 3 часовъ—5-ти-фунтовая отъ $1\frac{1}{2}$ до 2 ч.

12) На 6—8 человекъ достаточно, на одно кушанье. $\frac{1}{2}$ крупной и жирной индѣйки.—Слѣдовательно одинъ день, изъ одной половины приготовить разварную, а на слѣдующій день, изъ другой половины жареную. Или головку, лапки и крылышки отрѣзать на супъ, а самый корпусъ на жаркое.

Изъ небольшой старой и нежирной готовить супъ и котлеты.

13) Если придется нашиговать шпикомъ, то парѣзать его кусочками въ $1\frac{1}{2}$ вершка данною, толщиною въ полсентиметра, вкладывать въ шпигочку, чтобы шпикъ держался въ ней крѣпко, прокалывать острымъ концомъ мясо и продергивать сквозь него шпикъ, оставляя его въ немъ.

14) Индѣйка, какъ и каплуны и пулярда, фаршируется иногда тремя манерами, какъ сказано въ примѣчаніи о каплунахъ и пулярдахъ.

1050) Жаркое индѣйка. Очистить и изжарить индѣйку, какъ сказ. въ примѣч., т. е. натереть ее солью, по $\frac{1}{2}$ ложечки на каждый фунтъ, положить ее на противень, подлить ложки 2—3 воды, смазать ее $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ф. масла. Поставить въ горячую печь, чтобы кругомъ подрумянилась, потомъ поливать каждыя 10 минутъ.

Затѣмъ дожарить, уменьшивъ въ печь жаръ, начавъ поливать ее, каждыя 10 минутъ, стевшимъ съ нея соусомъ, но такъ, чтобы не захватывать снизу застывшей крови, которая, приставая къ жаркому, будетъ подгорать на немъ. Когда жаркое будетъ готово, т. е. когда вилка или шпиговка легко будетъ проходить въ него, облить индѣйку въ послѣдній разъ, обсыпать тертой булкой, черезъ 5—10 минутъ вынуть. Между тѣмъ слить соусъ, подлить въ него ложки 2—3 воды, вскипятить, процѣдить; индѣйку разрѣзать, какъ сказано въ прим., положить на блюдо, какъ бы цѣльною, подлить соуса, остальной подать въ соусникѣ, снявъ съ соуса лишній жиръ.

Подается къ ней какой нибудь салатъ, вишневое пюре или соусъ изъ каштановъ. Такую точно индѣйку можно пзжарить и на вертелѣ.

Выдать: 4 ф. индѣйку.

$\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ф. масла.

Кусочекъ инбиря.

1051) Жареная индѣйка, фаршированная грецкими орѣхами.

Приготовить совершенно такъ, какъ сказано въ № 1050. На индѣйку взять 1 фун. грецкихъ орѣховъ, очистить ихъ отъ скорлупы, обварить, очистить отъ кожицы, истолочь, чтобы сдѣлалось какъ тѣсто, положить къ нимъ 1 фунтъ поджареной въ маслѣ, телячьей печенки, истолченной и протертой сквозь сито, $\frac{1}{2}$ бѣлаго, въ жолокъ размоченнаго, хлѣба, 2—4 сырыхъ яйца и $\frac{1}{8}$ фун. сливочнаго масла, смѣшать все вмѣстѣ, нафаршировать индѣйку, изжарить, какъ сказано въ № 1050 и въ примѣчаніи. Подавая, разрѣзать, облить краснымъ соусомъ съ мадерою № 408.

Выдать: 4-хъ фунт. индѣйку.

1 ф. грецкихъ орѣховъ.

1 ф. телячьей печенки.

2—3 ложки масла.

$\frac{1}{2}$ франц. булки, 2 яйца.

$\frac{1}{3}$ стак. муки.

3—4 куска сахара.

$\frac{1}{2}$ лимона.

$\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стак. мадеры.

На соусъ № 408:

1052) Жареная индѣйка, фаршированная яблоками.

Изжарить, какъ сказ. въ № 1050, нафаршировать же ее яблоками, очищенными отъ сердцевинъ и кожицы.

Выдать: Жарную индѣйку.

$\frac{1}{4}$ фун. масла.

На фаршъ:

1 телячью печенку.

$\frac{1}{8}$ масла или $\frac{1}{4}$ фун. шпика.

2—3 лавр. листа, 2—4 зер. англ. перца.

5 коп. фр. булку, 1 стак. молока.

$\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{4}$ масла, 2—6 яицъ, 1—2 кус. сах.

($\frac{1}{2}$ стак. коринки).

1053) Жареная индѣйка съ бешемелемъ.

Молодую индѣйку (нашпиковать $\frac{1}{4}$ фунт. шпика, кто любить) посадить, обвязать бумагою, намазанною масломъ, жарить на вертелѣ, поливая масломъ; когда почти будетъ готова, снять бумагу, подливать ее бешемелемъ, а когда зарумянится, снять осторожно на блюдо. Бешемель приготовить слѣдующій: $1\frac{1}{2}$ ложки масла распустить, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана муки, развести сливками или молокомъ, прокипятить хорошенъко, мѣшая, обливать индѣйку, курицу и даже дичь.

Выдать: 3-хъ фунт. молодую индѣйку.

$\frac{1}{4}$ фунта шпика, 1 ложку масла.

(Кусочекъ инбиря).

На бешемель:

$\frac{1}{2}$ стакана муки, $1\frac{1}{2}$ ложки масла.

$1\frac{1}{2}$ стакана сливокъ или молока.

Подать къ ней салатъ, см. отдѣлъ X.

1054) Жареная или тушенная индѣйка, фаршированная печенкою.

Очистить индѣйку, изжарить, какъ сказано № 1050, нафаршировавъ фаршемъ изъ телячьей печенки. Фаршировать можно тройнымъ манеромъ, какъ сказано въ примѣчаніи о каплунахъ и пулярдахъ. Телячью печенку вымыть, слегка поджарить въ кастрюлькѣ со шпикомъ или масломъ, лавровымъ листомъ и английскимъ перцемъ; затѣмъ печенку мелко изрубить, истолочь въ ступкѣ и протереть сквозь дуршлагъ или остывшую натереть на теркѣ. Положить въ нее 1 французскую

булку, намоченную въ молокъ, въ водѣ или въ бульонѣ, ложку масла, посолить, положить ложку сахара, ($\frac{1}{2}$ стакана корики, кто хочетъ) и сырыхъ яицъ, отъ 2 до 6, а именно: если индѣйка подается горячею, то надо положить больше яицъ, чтобы масса была плотная, если же холодною, то меньше. Нафаршировавъ не очень туго, потому что фарш разбухаетъ, плотно зашить, изжарить въ духовой печи пли на вертелѣ. Подать къ ней салатъ.

Если же ее тушить, то, отрѣзавъ лапки и крылышки на супъ, можно тушить въ кастрюлѣ подъ крышкою, на плитѣ, на маломъ огнѣ, чаще переворачивая индѣйку, положивъ сперва въ кастрюлю 1—2 луковицы, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ сельдерея, 1 морковь, 2—3 шт. лавров. листа, 4—6 зер. англ. перца, $\frac{1}{4}$ ф. масла, немного кипятку. Тушить часа полтора; передъ отпускомъ поставить индѣйку на $\frac{1}{4}$ часа въ духовую печь, не накрывая крышкою, чтобы индѣйка подрумянилась. Разрѣзать на порціи, облить соусомъ краснымъ № 405, 406, 407 или 413 и пр.

1055) Жареная или тушенная индѣйка, фаршированная рисомъ.

Изжарить индѣйку, какъ сказ. выше въ № 1050, или тушить, какъ сказ. въ 1054, нафаршировать же ее слѣд. образомъ: 1 стаканъ риса намочить въ холодной водѣ, перемыть, слить, налить немного свѣжей холодной воды, чтобы покрыло на палецъ выше рису, сварить до половины готовности, мѣшая, чтобы не пригорѣло, откинуть на дуршлагъ, перелить нѣсколько разъ холодною водою, пережогить въ кастрюлькѣ, положить $\frac{1}{2}$ — 1 ложку масла, налить чуть-чуть бульономъ, размѣшать, накрыть крышкою, поставить въ духовую печь, минутъ на 10, потомъ положить въ него $\frac{1}{4}$ стакана корики, посолить, кто хочетъ, вбить 2—4 сырыхъ яйца, всыпать, кто любитъ, мушкатнаго орѣху, размѣшать, нафаршировать индѣйку.

Выдать: Индѣйку, 1 стак. риса.

($\frac{1}{2}$ стак. корики).

2—3 ложки масла.

2 яйца.

1056) Жареная или тушенная индѣйка, фаршированная печенкою и трюфелями.

Поступить съ индѣйкой во всемъ, какъ сказано въ № 1050 или № 1054. Въ слегка поджаренную, изрубленную и протертую или, на теркѣ, натертую телячью печенку положить 1 французскую булку, намоченную въ молокъ и выжатую, и кусочками наръзаннаго свѣжаго языка; если индѣйка подается горячею, то положить 4—6 яицъ, если холодною 2—4 сырыхъ яйца, ложки 2 масла и французскихъ трюфелей сколько, кто хочетъ, отъ 2—3 штукъ, до кѣлой бабочки, ихъ надо только, откупоривъ, тотчасъ вынуть, наръзать мелкими кусочками и вскипятить въ маленькой кастрюлечкѣ, въ небольшомъ количествѣ мадеры, смѣшать все вмѣстѣ, нафаршировать индѣйку.

Выдать: Индѣйку, телячью печенку.

б к. фр. булку, 1 стак. молока.

2—6 яицъ, $\frac{1}{2}$ сельд., $\frac{1}{2}$ petr.,

$\frac{1}{2}$ моркови, 1—2 луковицы.

2—3 ложки масла, 2—3 шт. трюфелей.

2—3 рюмки мадеры.

Лавр. листу и англ. перцу.

$\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ фун. шпика, $\frac{1}{4}$ фунта языка.

подавал, облить соусомъ краснымъ съ мадерою № 405, или разведенною эссенціею № 392.

1057) Тушенная индѣйка, фаршированная каштанами.

Поступить съ индѣйкою, какъ сказ. въ № 1054. Нафаршировать же слѣд. образъ: Обдать кипяткомъ фунтъ каштановъ, очистить ихъ отъ кожицы, налить немного молока, положить $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ фун. масла, посолить, дать прокипеть, истолочь, протереть сквозь сито, положить куска 2—4 сахара, нафаршировать индѣйку, зашить, изжарить; если же тушить, то на плитѣ, въ кастрюлькѣ, чаще переворачивая, съ кореньями, лавр. листомъ, англ. перцемъ, шпикомъ или масломъ, и немного бульономъ. Чтобы подрумянилась, поставить, передъ отпускомъ, на 2 часа, въ духовую печь, не покрывая кастрюльки.

Выдать: Индѣйку.

$\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ фун. шпика или масла.
Кореньевъ, перцу, лавр. листа.

1 фунтъ каштаповъ.

2 стак. молока, $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ф. масла.
2—4 куса сахара.

1058) Тушоная индѣйка съ рисомъ по-французски. Небольшую индѣйку или большаго каплуна очистить, вымыть въ нѣсколькихъ водахъ, сложить въ кастрюлю, дно которой должно быть выложено тоненькими ломтиками шпиеа. сверху также прикрыть шпикомъ, положить наръзанныхъ кореньевъ и пряностей, накрыть крышкою, тушить на легкомъ огнѣ, потряхивая кастрюльку, чтобы не пригорѣло. $\frac{1}{2}$ фун. риса перемыть, разъ вскипятить, откинуть на дуршлагъ, перелить холодною водою, налить бульономъ, чтобы едва покрыло, положить ложку масла, потушить подъ крышкою.

Когда индѣйка будетъ готова. разрѣзать на части, уложить на блюдо сперва крылья, ножки и пр., а наверхъ филей; обложить кругомъ рисомъ, посыпать мушкатнымъ орѣхомъ, облить процеженнымъ соусомъ отъ индѣйки; съ соуса этого надо сперва снять жиръ.

Выдать: Небольш. индѣйку или каплуна.

$\frac{1}{4}$ ф. шпика или $\frac{1}{4}$ ф. масла.
1 морк., $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ порей.

3 луковицы, 10—15 зер. англ. перца.

3—4 штуки лавроваго листа.

$\frac{1}{2}$ стак. риса. мушкати. орѣха.

1059) Жареная или тушоная индѣйка, фаршированная су-харями. Изжарить, какъ. сказ. въ № 1050, или тушить, какъ сказ. въ № 1054, нафаршировать же слѣд. образомъ: $\frac{1}{4}$ фунта масла, 2 стакана цѣльнаго молока, 1—2 куса сахара, стаканъ мелко истолченныхъ сухарей, т. е. 16 простыхъ продажныхъ, немного соли, $\frac{1}{2}$ —1 стаканъ вымытой, перебранной и кипяткомъ обваренной коришки и 2—4 сырыхъ яйца, размѣшать, нафаршировать.

1060) Тушоныя филей индѣйки съ пюре изъ вишенъ. Нарѣзать ломтиками филей индѣйки, обровнять, выбить немного, посолить, скропить $\frac{1}{2}$ рюмкою мадеры, сложить въ плоскую кастрюльку, намазанную ложкою масла. За 15 минутъ до отпуска, обжарить на легкомъ огнѣ, до готовности, сложить на блюдо, облить тѣмъ же соусомъ, въ которомъ жарились, разведя его бульономъ; въ средину положить пюре изъ вишенъ, приготовленное слѣдующимъ образомъ:

Взять 6 стакановъ вишенъ, вынуть косточки, положить разныхъ специй, накрыть крышкою, тушить до мягкости, на самомъ легкомъ огнѣ. Потомъ протереть сквозь сито; 15—20 косточекъ истолочь, вскипятить въ 1 рюмкѣ воды, процедить, влить въ пюре, положить въ него сахару, разъ вскипятить; сложить на блюдо, обложить его гренками изъ бѣлаго хлѣба, поджаренными въ маслѣ и кусками индѣйки.

Выдать: Индѣйку, $\frac{1}{2}$ рюмки мадеры.

1 ложку масла.

На гренки:

1 французскую булку, 1 ложку масла.

На пюре изъ вишенъ:

6 стакановъ вишенъ, т. е. 2 фунта.

2 гвоздики, $\frac{1}{2}$ вершка корицы.

2 зерна кардамона.

$\frac{1}{8}$ чайной ложки мушкатнаго цвѣта.

Сахару съ $\frac{1}{2}$ стакана.

1061) Котлеты изъ индѣйки или курицы. Срѣзать филей съ 1 индѣйки или 2 курицы, очистить ихъ отъ жилокъ, мелко изрубить, положить $\frac{1}{2}$ фун. сливочнаго масла, меньше чѣмъ $\frac{1}{4}$ чайной ложечки мушкатнаго цвѣта, соли, 3—хъ в. франц. булку, намоченную въ стаканъ молока, можно прибавить 1 яйцо, смѣшать все вмѣстѣ, истолочь въ ступкѣ, надѣлать маленькихъ котлетокъ, обвалять въ сухаряхъ, поджарить въ 2 ложкахъ масла. Сложить на блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: въ соусъ, въ которомъ жарились котлеты, влить сокъ изъ $\frac{1}{4}$ лимона, $\frac{3}{4}$ рюмки мадеры, положить немного капарцовъ, развести стаканомъ бульона, вскипятить.

Или облить соусомъ изъ шампиньоновъ или трюфелей № 435 или 413.

Котлеты сложить на блюдо въ кружокъ, въ середину можно положить зеленый горошекъ, свѣжій № 516 или сушеный № 511.

Если котлеты приготавливаются на большое количество персонъ, то сложить ихъ на блюдо въ два ряда въ длину, облить однимъ изъ вышепоименованныхъ соусовъ. На другомъ же блюде, подать отдѣльно разную зелень, которую класть поперекъ блюда, наискось, рядами, причешъ каждый рядъ долженъ быть отдѣленъ полосками тѣста. Зелень слѣдующая: зеленые бобы, разварной картофель съ масломъ и зеленью, каштаны, сосиски жаренныя, точеная морковь, точеная рѣпа и проч.

Выдать: 1 индѣйку или 2 курицы.

3 ложки масла.

$\frac{1}{4}$ чайной ложеч. мушк. цвѣта.

3 к. франц. булку, 1 ст. молока.

2 яйца, 5—6 сухарей.

На соусъ:

($\frac{1}{4}$ лимона, $\frac{3}{4}$ рюмки мадеры).

$\frac{1}{4}$ баночки капарцевъ.

Или выдать на соусъ изъ трюфелей № 413 или № 455; на соусъ изъ зелени или кореньевъ и проч.

Изъ оставшихся костей и мяса индѣйки или курицы сварить, на другой день, супъ № 19 или 23.

1062) **Вареная индѣйка или курица подъ соусомъ.** Очистить небольшую индѣйку или очень большую курицу, или фунта 3 поросенка, разрѣзать на части, посолить, налить водою, положить кореньевъ, и шпигъ чѣмъ $\frac{1}{4}$ чайной ложечки мушкатнаго цвѣта, варить до мягкости.

Выдать: Индѣйку, или курицу, или поросенка.

2—3 зер. англ. перца, 1 морковь.

1 петрушку.

($\frac{1}{4}$ чайн. лож. мушкатнаго цвѣта, соли).

Облить соусомъ съ лимоннымъ сокомъ и мадерою № 421.

Или соусомъ бѣлымъ № 422, разводя его бульономъ отъ индѣйки, курицы или поросенка; соусу этого можетъ быть отъ 4 до 5 стак., въ такомъ случаѣ подавать на глубокомъ блюде, по большей части къ завтраку или къ ужину.

Или облить раковымъ соусомъ № 431.

Или соусомъ изъ шампиньоновъ № 435, 436.

Или жидкимъ соусомъ изъ каштановъ № 565, 564.

Или соусомъ изъ трюфелей № 413.

Или соусомъ изъ сморчковъ № 722.

г) Гуси.

Примѣчаніе. 1) Гусей ощипываютъ пока еще теплы.

2) Вычистивъ и выпотрошивъ, вытереть ихъ внутри солью съ тминомъ.

3) У хорошаго гуся жиръ долженъ быть бѣлый, прозрачный. Онъ употребляется для жаренья почковъ, а также полезенъ отъ отморозенья.

4) Гуси вкусны съ 6 мѣсяцевъ, т. е. съ осени.

5) Молодые гуси вкуснѣе старыхъ.

6) У молодыхъ—желтая лапа и покрыты густымъ пухомъ, а у старыхъ его очень мало и лапки красныя.

7) Печенка откормленныхъ гусей цѣнится очень дорого, особенно отъ страсбургскихъ гусей, печенки которыхъ вѣсятъ иногда по нѣсколько фунтовъ. Изъ нихъ приготавливаются паштеты.

8) Такъ какъ гусь гораздо болѣе курицы, то на семью въ 6 человекъ потроха, т. е. голова, шея, лапы, крылышки и печенка, употребляются на супъ, а самый гусь на жаркое.

9) Гусь жарится часа три.

10) Жареный гусь разрѣзывается, какъ индѣйка, см. примѣчаніе къ индѣйкѣ.

11) Если гусь довольно большой, то, приготавливая кушанье на 6—8 человекъ изъ него можно сдѣлать три кушанья: изъ потроховъ и гусяной крови приготовить,

супъ № 60. На другой день сварить гуся и сдѣлать изъ него какой-нибудь соусъ, напр. № 1067; оставшійся же отъ этого соуса бульонъ оставить до слѣдующаго дня и приготовить изъ него супъ № 77.

12) Если гусь не жиренъ, прибавлять, при жареньи, масла, если же очень жиренъ, то срѣзывать лишній жиръ, чтобы употребить его на фритюрь № 3644—3645, для жаренья пончиковъ, хвороста, пирожковъ и пр.

13) Кто не любитъ жирной, гусиной подливки, тотъ можетъ поступать слѣдующимъ образомъ:

Когда гусь будетъ готовъ, полить его въ послѣдній разъ его собственнымъ сокомъ, затѣмъ слить съ противни весь жиръ; ложку масла вскипятить съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ воды или бульона и горячимъ облить всего гуся, черезъ нѣсколько минутъ полить гуся еще разъ стекшимъ съ него сокомъ. Тогда вынуть его изъ печи, разрѣзать какъ сказано, въ примѣчаніи. Сокъ же слить въ соусникъ.

14) Чтобы кожица была сухонькая, можно всего гуся, передъ жареньемъ, смазать ложкою прованскаго масла.

15) Ставить въ жаркую печь. Когда зарумянится, сбавить жаръ и начать каждыя 10 минутъ подливать стекшимъ съ него сокомъ.

1063) Жарное гусь, по-литовски, съ яблонами. Выбрать изъ гуся лишній жиръ, который употребить для жаренья пончиковъ и проч., см. № 3644, 3645, (часть II). Вытереть его внутри и снаружи $\frac{1}{2}$ ложкою толченаго тмина съ солью, нафаршировать мелкими яблоками, (которые сперва разрѣзать, посыпать солью и майораномъ), жарить на противнѣ, на дно котораго всыпать горсть мелко изрубленной луковичи, подливать сначала по двѣ, по три ложки бульона, а послѣ поливать собственнымъ его сокомъ. Испечь еще отдѣльно 6—8 хорошихъ яблокъ, обложить ими разрѣзаннаго на блюдѣ гуся. Соусъ же, снявъ лишній жиръ, развести бульономъ, вскипятить, процѣдить, облить гуся.

Выдать: Гуся, $\frac{1}{2}$ ложки тмину, соли. | 6—8 крупныхъ яблокъ.
2 луковичи, 12 мелкихъ яблокъ. | 1 ложку муки, (майорану).

Или яблоки утушить отдѣльно, см. салатъ № 1371.

Гусиную потроху оставить на супъ или на соусъ.

1064) Жарное гусь съ капустою. 4 стакана нашинкованной кислой капусты отжать, положить 1 $\frac{1}{2}$ ложки масла (4 луковичи), тушить въ кастрюлѣ подъ крышкою до мягкости; нафаршировать ею сыраго, тминомъ и солью натертаго гуся, изжарить, какъ только что сказано въ примѣчаніи.

Выдать: 3 ф. гуся, $\frac{1}{2}$ ложки тмина, соли. | $\frac{1}{2}$ ложки масла.
4 стак., т. е. 2 ф. капусты. | (4 луковичи).

1065) Жарное гусь съ итальянскими макаронами. Взять очищеннаго гуся, разрѣзать хребетъ. вынуть осторожно хребтовую кость, вытереть солью, тминомъ, и $\frac{1}{2}$ чайною ложечкою англ. и простаго толченаго перца, нафаршировать слѣд. образомъ: $\frac{3}{4}$ фун. итальянскихъ макаронъ отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето. Когда вода стечетъ, переложить въ кастрюлю, влить масла, положить 2 желтка, мѣтѣ чѣмъ $\frac{1}{4}$ чайной ложечки мушкатнаго цвѣта, 2 ложки сметаны, размѣшать, нафаршировать гуся, зашить его, жарить на противнѣ, на дно котораго положить нарѣзанныхъ кореньевъ; гуся чаще переворачивать, сначала подливать понемногу бульона, а потомъ поливать образовавшимся сокомъ. Когда гусь будетъ готовъ, сложить его на блюдо, въ соусъ же влить стак. 2 бульона, ложку муки, вскипятить, процѣдить, снять лишній жиръ, всыпать $\frac{1}{2}$ баночки капарцовъ или оливокъ, разъ вскипятить, облить на блюдѣ гуся.

Выдать: 3 фунта гуся, соли, тмину. | 1 петрушку, 1 порей, (1 луковичу).
Англійскаго и простаго перцу. | 1 ложку муки.
 $\frac{3}{4}$ ф. итальянскихъ макаронъ. | ($\frac{1}{2}$ маленькой баночки капарцовъ или оливокъ).
2 желтка, мушк. цвѣту. | $\frac{1}{2}$ ф. масла.
2 ложки сметаны, 1 морковь.

1066) Жаркое гусь, фаршированный кашею. Молодого гуся очистить, снаружи и внутри солью, вынуть осторожно хребтовую кость. Кости и прочія отрезанные части налить водою, положить кореньевъ, сушеныхъ грибовъ.—Когда бульонъ этотъ уварится, грибы мелко изрубить; 2 стакана этого грибнаго бульона смѣшать съ изрубленными грибами, ложкою масла и немного мелко изрубленною зеленою петрушкою и укропомъ, вскипятить, всыпать тотчасъ же, шибко мѣшая, смоленскихъ крупъ, перетертыхъ однимъ яйцомъ и высушенныхъ. Подержать эту кашу на большомъ огнѣ минутъ 10; когда каша погустѣетъ и уварится, размѣшать ее ложкою, чтобы не было комковъ, посолить, нафаршировать ею гуся, изжарить его въ печи. Въ соусъ же положить муки, развести бульономъ, вскипятить, снять лишній жиръ, облить гуся.

Выдать: Гуся, соли, 1 морк., 1 пстр.
1 порей, 1 луковицу.
4—6 сушеныхъ грибовъ.
Зеленой петрушки и укропу.

1 ложку масла.
1 $\frac{1}{4}$ стак. смоленскихъ крупъ или 2 ст.
гречневыхъ.
1 яйцо, $\frac{1}{2}$ ложки муки.

Или нафаршировать его крутою гречневою кашею, и въ такомъ случаѣ выдать 1 ф., т. е. 2 $\frac{1}{6}$ стакана гречневыхъ крупъ и 4—6 грибовъ.

1067) Гусь разварной или утка съ грибнымъ соусомъ. Очищенного молодого, нежирнаго гуся положить въ кастрюлю, налить водою, вскипятить нѣсколько разъ, снимая накипь, вынуть, сполоснуть горячею водою и бульонъ процѣдить; гуся разрѣзать на части, положить обратно въ бульонъ, положить въ него коренья, лавр. листъ, перецъ, пучокъ зелени, варить пока не сдѣлается мягкимъ, но чтобы гусь не переварился. Между тѣмъ отдѣльно отварить шт. 6 бѣлыхъ грибовъ, часто вымытыхъ и кипяткомъ обваренныхъ.

Заправить слѣд. соусъ: 1 $\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{2}$ ст. муки, слегка поджарить развести 3 $\frac{1}{2}$ стак. процѣженнаго гусянаго бульона, прокипятить, прибавить, по вкусу грибнаго бульона, всыпать нашинкованные грибы, влить 1—1 $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, опустить куски гуся, разъ вскипятить. Гуся уложить на глубокое блюдо, огарнировать разварнымъ картофелемъ, облить всеѣмъ соусомъ, не подавая его отдѣльно въ соусникъ.

Подается по большей части къ завтраку или ужину.

Точно также готовится и подъ тѣмъ же соусомъ подается и разварная утка № 1080.

1069) Гусиная потроха съ соусомъ изъ чернослива. Вымыть потроху, положить въ кастрюлю, налить холодною водою, вскипятить нѣсколько разъ, снимая накипь, затѣмъ вынуть, обдать горячею водою. Бульонъ процѣдить, положить въ него коренья и пучекъ зелени и ту же потроху, доварить на маломъ огнѣ.—Разварить отдѣльно черносливъ, можно отваръ его смѣшать съ бульономъ; влить кто хочетъ стаканъ гусиной крови, $\frac{1}{2}$ или 1 ложку уксуса, положить ложку муки, съ $\frac{1}{2}$ ложки масла, 2 толченныя гвоздики, 3—4 куска сахара, размѣшать, вскипятить хорошенько, процѣдить, облить сложенные на блюдо потроху и черносливъ.

Выдать: Гусиную потроху, 1 морковь.
1 петруш. 1 порей, 1 луковицу.
8—10 зеренъ англ. перца.
2—3 шт. лавров. листа, уксусу.

(1 стак. гусиной крови).
1 ложку муки, 2 гвоздики.
3—4 куска сахара.
1 $\frac{1}{4}$ стак. чернослива, т. е. $\frac{1}{2}$ ф.

1070) Рагу изъ оставшагося жаренаго гуся. Оставшееся жаркое гуся разрѣзать, разубить на аккуратные куски; въ кастрюлѣ распустить 1 ложку, масла, прибавить, мѣшая, $\frac{1}{2}$ ложки муки, развести 1 $\frac{1}{2}$ —2 стакан. бульона или кипятка, прибавить немного соуса отъ жаркаго, соли, перцу, положить туда разрѣ-

заняго гуся, закрыть, дать прокипеть, прибавить отварнаго картофеля, положить вкусами нарезанных кислых яблокъ, можно прибавить 1 рюмку столоваго вина. прокипятить, подавать.

1071) Сосиски изъ гусиныхъ печенокъ. Натереть на теркѣ шт. 20 сваренныхъ, гусиныхъ печенокъ, протереть сывозъ дурхшлагъ, всыпать $\frac{1}{2}$ тертой булки, положить $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, соли, мушкатнаго орѣха, майорана. 2 ложки. т. е. $\frac{1}{4}$ фун. раковаго масла, $\frac{1}{4}$ стакана краснаго вина, поджаренную въ раковомъ маслѣ луковицу или лукъ шарлотъ, 4 желтка, разбить хорошенько, наполнить кишки, перевязывая ихъ въ длину, вершка по четыре. Варить ихъ въ бульонѣ около часа, потомъ перемять въ холодной водѣ, поджарить въ маслѣ.

1072) Гусиная печенки. Изъ нихъ готовится очень вкусная закуска. Предварительно намочить ихъ на часъ въ молокѣ. На двѣ штуки, разогрѣть ложку масла, поджарить ихъ цѣльными съ 1 мелко нарезанною луковицею, жарить не болѣе 8—10 минутъ; подать къ закускѣ горячими или холодными.

Утки домашнія.

Примѣчаніе. Утокъ очищаютъ пока они еще теплыя. Такъ какъ на крыльшкахъ мало мяса, то надо ихъ отрубить и прорѣзавъ кожу, воткнуть ихъ внутрь. Очистивъ утку, натереть ее солью.

1073) Жаркое утки. Очищенные и посоленные 1—2 утки изжарить на противнѣ, обсыпавъ ихъ слегка мукою, кто любитъ можно нашпиковать сперва утки $\frac{1}{2}$ фунтомъ шпика. Сначала подлить ложки 2—3 бульона, а потомъ поливать вышедшимъ изъ нихъ сокомъ, все посыпая тертою черстою булкою. Если утки жирныя, то масла не надо, если не жирныя, то полить ложкою масла. На жаркое гусей и утокъ надо выбирать жирныхъ, а на супъ, соусъ, какъ наприжиръ № 1080 и проч., менѣе жирныхъ.

Къ уткамъ жаренымъ, не фаршированными подается всегда разварной или жареный картофель, или одинъ изъ салатовъ, помѣщенныхъ въ X отдѣлѣ, какъ свѣжыхъ, такъ и маринованныхъ, или тушенныя яблоки № 1371, или сахаръ изъ смѣшанныхъ фруктовъ № 1360.

1074) Тушенныя утки фаршированныя. Утки фаршируются яблоками, капустою и макаронами, какъ сказано о гусяхъ см. № 1063—1065 и въ такомъ случаѣ подаются съ красными соусами № 405—407.

1075) Утка фаршированная груздями. Очистить утку, нафаршировать слѣдующимъ образомъ: соленые грузди сполоснуть, обсушить, изрубить, поджарить въ маслѣ, положить перцу, мушкатнаго орѣху, муки, сметаны, 3 яйца, разнороднаго бѣлаго хлѣба, фаршъ изъ телятины и зелени № 226, обвязать бумагой, намазанной масломъ, положить на сковороду, изжарить въ печи. Подавая, разрезать, облить соусомъ изъ эссенціи № 392.

1076) Утки жаренныя съ темнымъ соусомъ. Изжарить утки въ кастрюлѣ съ кореньями и масломъ. Когда утки будутъ готовы, вынуть ихъ, въ соусъ же положить муки, поджарить ее, мѣшая до гладкости; взять 2 стакана крепкаго бульона, распустить въ немъ кусокъ сухаго бульона, вскипятить, процѣдить, положить 4—5 штукъ мелко нарезанныхъ пикулей или капарцовъ, или оливокъ, немного сахару, вскипятить, облить на блюдѣ утки.

1077) Утка жареная съ соусомъ изъ вина. Изжарить утки въ кастрюлѣ, въ 2—3 ложкахъ масла съ кореньями, какъ сказано выше № 1076, всыпать муку, поджарить ее, прибавить 1 стаканъ бульона, вскипятить, процѣдить, поло-

жить 6—7 мелко изрубленных сарделекъ, влить $\frac{1}{2}$ - 1 стак. мадеры, сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона или немного укуса, вскипятить, облить на блюдо утки.

Выдать: 1—2 утки, 2—3 ложки масла.
 $\frac{1}{2}$ ложки муки, 1 морковь,
 1 петрушку.
 $\frac{1}{2}$ сельдерея, $\frac{1}{2}$ порей, 1 луков.
 Зеренъ 10 англійскаго перца.

2—3 штуки лавроваго листа.
 6—7 сарделекъ.
 $\frac{1}{2}$ - 1 стак. столоваго вина.
 $\frac{1}{2}$ лимона или укуса.

1078) **Утка съ фаршемъ изъ телятины.** Взять утку, разрѣзать хребетъ, вынуть кость, нафаршировать слѣдующимъ образомъ: $1\frac{1}{2}$ ф. телятины, 1 ложку вымытаго чухонскаго масла, 1 французскій бѣлый хлѣбъ, намоченный въ молоко и выжатый; яичницу изжаренную изъ 4 яицъ съ 1 луковицею и масломъ, $\frac{1}{4}$ мускатнаго орѣха, 10 зеренъ англійскаго толченаго перца, 1—2 сырыхъ яйца, истолочь все это въ ступкѣ, протереть сквозь сито, нафаршировать утку, зашить, жарить въ кастрюлѣ подъ крышкою, положивъ, на дно кастрюльки $\frac{1}{4}$ фунта, тоненькими ломтиками наръзаннаго шпика, кореньевъ и приностей. Когда все это подрумянится, начать подливать по 2—3 ложки бульона, переворачивая утку. Когда утка поджарится, вынуть ее, всыпать въ соусъ $\frac{1}{2}$ ложки муки, размѣшать на огнѣ, развести 3 стаканами бульона, прокипятить мѣшая, процедить; можно прибавить 3—4 штуки ломтиками наръзаннаго трюфелей, рюмку мадеры, вскипятить одинъ разъ, облить разрѣзанную на блюдо утку. Обложить коровьимъ, отвареннымъ въ водѣ съ солью, вымешъ, наръзаннымъ въ видѣ малыхъ котлетокъ.

Выдать: 3—4 фунтовую утку.
 $1\frac{1}{2}$ ф. телят., $2\frac{1}{2}$ лож. масла.
 1 французскій бѣлый хлѣбъ.
 1 стак. молока. 5—6 яицъ, 1 лук.
 Мускатнаго орѣха, $\frac{1}{4}$ ф. шпика.
 1 морковь, 1 петрушка, 1 порей

1 луковицу, 1 сельдерей.
 20 зеренъ англійскаго перца.
 2—3 штуки лавроваго листа.
 1 ложки муки, (2—4 трюфеля).
 1 рюмку мадеры.
 (Вымя), соасъ.

1079) **Утка вареная съ вермишелью и грибами.** Взять утку, разрѣзать хребетъ, вынуть осторожно ребровую кость, посолить, посыпать $\frac{1}{4}$ чайною ложкою англійскаго и простаго перца и 2 толчеными гвоздиками. Приготовить домашнюю лапшу, отварить ее въ водѣ съ солью, откинуть на рѣшето, вбить 2 желтка, положить нѣсколько отваренныхъ, мелко нашинкованныхъ, бѣлыхъ, сушеныхъ грибовъ, ложку масла, посолить, размѣшать, нафаршировать этимъ утку, зашить. Положить ее въ кастрюлю, налить грибнымъ бульономъ, прибавить кореньевъ, варить до мягкости, разрѣзать на части, сложить на блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: $2\frac{1}{2}$ стакана бульона отъ утки, $\frac{1}{2}$ или $1\frac{1}{2}$ стакана сметаны, муки, ложку масла, мелко нашинкованные отваренные грибы, вскипятить.

Выдать: $2\frac{1}{2}$ ф. утки, соли.
 англ. и прост. перцу, 2 гвоздики.
 1 морк., $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ сельдер.
 $\frac{1}{2}$ порей, 1 луковицу.
 2—3 штуки лавроваго листа.
 10—15 зер. англ. перца, соли.

$\frac{1}{2}$ фун. бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ.
 $1\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{4}$ стакана муки.
 $\frac{1}{2}$ или $1\frac{1}{2}$ сметаны.

На лапшу:

$1\frac{1}{2}$ стак., т. е. $\frac{1}{2}$ фун. муки, 1 яйцо.

1080) **Утка подъ бѣлымъ соусомъ.** См. разварной гусь съ грибнымъ соусомъ № 1067.

Такую утку тоже подаютъ, по большей части, къ завтраку или ужину.

1081) **Утка со свѣжею капустою.** 1 большой кочанъ капусты отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, разрѣзать на нѣсколько частей. Утки сварить съ кореньями и приностями, какъ сказ. гусь № 1067, сложить на блюдо, обложить капустою, посыпать сухарями, облить соусомъ со сметаною, какъ сказано въ томъ же № 1067, вставить въ печь, чтобы подрумянилось.

Выдать: 1— 2 утки, смотря по величинѣ.
1 морковь, 1 порей.
1 петрушку, 1 луковицу.
6—7 зер. англ. перца.
2—3 шт. лаврового листа.

1 кочанъ капусты.
Ложку масла, $\frac{1}{2}$ стак. муки.
 $\frac{1}{2}$ —1 стак. сметаны.
2—3 сухаря.

1082) Утна съ соусомъ изъ анчоусовъ. Утку изжарить на вертелѣ и облить слѣдующимъ соусомъ: 1 ложку подогрѣтаго масла растереть хорошенько съ горстью мелко изрубленныхъ шарлотокъ, съ 3 мелко изрѣзанными анчоусами, изъ которыхъ нужно выбрать кости, положить 3 ломтика лимона безъ цедры и зеренъ и 2—3 лавровые листа, развести хорошимъ бульономъ, прокипятить слегка въ кастрюлѣ, процедить и облить имъ утку.

1083) Утна съ капустою, съ сафой, см. № 558—560.

Выдать: 1—2 утки (чтобы было 3 фунта).
1 морковь, 1 порей, 1 петрушку.
1 лук., 6—7 зер. англ. перца.
2—3 шт. лаврового листа.

1 кочанъ капусты.
1 ложку масла, $\frac{1}{2}$ стак. муки.
($\frac{1}{2}$ или 1 стак. сметаны).
2—3 сухаря.

1084) Печенки утокъ, куръ, гусей, зайца и проч. подъ соусомъ съ мадерою. Гдѣ много употребляется домашнихъ птицъ, тамъ можно собрать печенки отъ всѣхъ вышеупомянутыхъ птицъ, смѣшать ихъ даже и приготовить слѣдующее кушанье:

Взять 10 различныхъ печенокъ, намочить ихъ на шесть часовъ въ молоко, отъ котораго они побѣлѣютъ и разбухнутъ. Полную ложку масла подрумянить, всыпать $\frac{1}{2}$ ложки муки, поджарить до красна, развести 1 стаканомъ бульона, прокипятить, влить рюмку мадеры. Взять непосоленные печенки, которыя отъ соли сдѣлались бы твердыми, обвалить ихъ слегка въ мукѣ, опустить въ соусъ, тушить подъ крышкою отъ 5 до 10 минутъ, на легкомъ огнѣ. Кто любитъ лукъ можетъ положить въ соусъ 1—2, ломтиками нарѣзанныя, луковицы или нѣсколько штукъ въ бульонѣ отваренныхъ трюфелей. Подавая соусъ на столъ, посолить его по вкусу, размѣшать.

Выдать: 10 печенокъ, $\frac{1}{2}$ ложки муки.
1—2 лож. масла, 1 рюмку мадеры.

3 стакана молока.
(1— 2 луковицы, 2—3 трюфеля).

е) Голуби.

Примѣчаніе. У молодыхъ голубей кожа на груди бываетъ свѣтло-розоваго цвѣта, у старыхъ же темно-фіолетоваго. Надо, разумѣется, выбирать молодыхъ, потому что старые бываютъ очень жестки. Самые вкусныя—это жаренныя—фаршированные, очистить ихъ, выпотрошить, вымыть хорошенько: съ вечера намочить ихъ въ уксусъ, пополамъ съ водою. На другой день вынуть, нашпиковать и т. д.

Жарятся старые голуби 20—30 минутъ.

» молодые » 15 »

1085) Голуби жаренные. 5—6 штукъ голубей очистить отъ перьевъ, выпотрошить, намочить съ вечера въ уксусъ пополамъ съ водою № 3575, (часть II); на другой день вынуть, нашпиковать шпикомъ и жарить въ кастрюлѣ подъ крышкою съ $\frac{1}{2}$ фунтомъ масла, въ продолженіи $1\frac{1}{2}$ часа, переворачивая ихъ на всѣ стороны. Подавать къ нимъ салатъ.

Выдать: 5—6 голубей, уксусъ № 3575.

$\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ фунта шпика, $\frac{1}{2}$ фун. масла.

Если голуби молодые, то не надо ихъ мочить въ уксусъ.

1086) Голуби фаршированные жаренные. Голуби гораздо вкуснѣе, если они будутъ нафаршированы слѣдующимъ образомъ: взять 1 французскую, 5-ти копѣнную будку, срѣзать съ нее тонко ворку, смочить мякишъ бульономъ или молокомъ, посолить слегка, положить 2 яйца, 1 ложку масла, $\frac{1}{4}$ стакана коришки,

мушкатного орѣху, растереть все это хорошенько, нафаршировать внутренность и зобъ, перевязать ихъ ниточками и жарить въ духовой пещкѣ, на каменной латкѣ, часто поливая ихъ масломъ, пока не сдѣлаются мягки и не подрумянятся. Подавая, облить масломъ, въ которомъ жарились, огарнировать разварнымъ картофелемъ. Подать отдѣльно салатъ изъ свѣжихъ огурцовъ № 1353 или 1354.

Въдать: 6 голубей, 1 франц. булку. | Мушкатного орѣху, 1 стак. молока.
 $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стак. коринокъ, 2 яйца. | $\frac{1}{2}$ фунта масла.

1087) **Жареные голуби подъ соусомъ.** Взять 5—6 штукъ изжаренныхъ голубей, какъ сказано выше, № 1085, разрѣзать на половинки, слить масло и жиръ изъ кастрюли, въ которой они жарились, оставить въ ней не болѣе 2-хъ ложекъ, всыпать муки, размѣшать, влить 3 стакана крѣпкого бульона, вскипятить мѣшан, прибавить сухаго бульона, лимоннаго соку, съ $\frac{1}{2}$ рюмки мадеры, вскипятить, процедить, положить, если есть, мелко нарѣзанныхъ трюфелей, облить голубей, накрыть крошкой, поставить на легкій огонь, минуя на 10.

Въдать: 5—6 голубей, уксусу № 3575. | 1 ложку муки, лота 2 сухаго бульона.
 (Часть II). | $\frac{1}{2}$ рюмки мадеры.
 $\frac{1}{4}$ фунта шпика, $\frac{1}{2}$ ф. масла. | (1—2 шт. трюфелей).

1088) **Разварные голуби** подаются съ рисомъ или цвѣтною капустою, какъ цыплята № 1108.

Б) Д и ч ь.

1) Молодая дичь отличается тѣмъ, что у нея подъ крылышками тонкая кожа, а у куропатокъ перья, у молодыхъ остроконечныя, а у старыхъ закругленныя.

2) Надо смотрѣть, чтобы дичь была застрѣлена, а не придушена, и чтобы прострѣлены были крылышки или ножки, а не филей, которые должны подаваться цѣльными. Такъ застрѣленная дичь называется баккетною. Въ застрѣленной мясо и бѣлье и вкуснѣе.

3) Несвѣжесть дичи узнается во 1-хъ по запаху, во 2-хъ подъ крылышками оказываются зеленноватая пятна, въ 3-хъ перья дѣлаются влажными и легко выдергиваются.

4) Дичь вообще не опаливаютъ, за исключеніемъ дикихъ утокъ, а ощипываютъ ее на сухо. причемъ перья надо выдергивать осторожно въ томъ направленіи, какъ растутъ, покручивая каждое перо, чтобы легче отдѣлялось отъ кожи.

5) Чтобы удалить самый мелкій пухъ, надо обтереть мукою, опалить надъ важнею бумагою или спиртовою лампочкою, но еще лучше смочить всю спиртомъ и поджечь его; повторять, пока не будетъ видно ни одного волосика, послѣ чего выпотрошить.

6) Изъ крупной дичи вынуть ладонью, а изъ мелкой черенкомъ ложки всю внутренность, надавливая птицу съ боковъ, чтобы внутренности легче отдѣлились.

7) Потроша птицъ надо остерегаться, чтобы не раздавить желчный пузырь; если же это случится, то, какъ можно скорѣе, промыть въ нѣсколькихъ водахъ.

8) Отрѣзать голову и тотчасъ захвативъ пальцами находящуюся у шеи плеву и крѣпко придержавъ птицу, вытащить находящійся въ зобѣ мѣшокъ съ зерномъ.

9) Затѣмъ не моча поверхности птицы, вымыть ее внутри, вытереть на сухо. Снаружи обтереть мукою, отрубями или полотенцомъ, и тогда уже намочить въ холодную воду на часъ и болѣе.

10) Приступая къ жареню, надо мелкую дичь заправить слѣдующимъ образомъ: Напрямѣрь рябчики; головки ихъ совсѣмъ не подаются, слѣдовательно отрубаются, крылышки также. Ножки же надо вправить плотно въ туловище, воткнувъ въ нихъ толстую длинную иглу съ ниткой. сначала въ верхнія, а затѣмъ въ нижнія ихъ части, связать концы нитокъ на спинѣ. Изжаривъ, разумѣется снять нитки, разрубить пополамъ.

11) Самая мелкая дичь, какъ то бекасы, перепела, дупеля и пр. жарятся съ головками, которая подвертываются подъ правое крыло.

12) Дичь не бываетъ жирна вообще, поэтому крупную шпикуютъ шпикомъ, а мелкую обвязываютъ тонкими пластинками шпика и затѣмъ жарятъ, раскаливъ масло

и часто их переворачивая. Передъ шпикованьемъ надо мелкую дичь опустить на 10—15 минутъ въ горячій бульонъ или кипятокъ, но чтобы вода съ нею не вскипѣла. вынуть, остудить и тогда нашпиковать.

13) Дичь съ длинными клювомъ, бекасы и дрожды натараютъ толченымъ можжевелникомъ. Жарить ихъ лучше всего на вертеле, при сильномъ огнѣ, безъ дыма. Сначала поливать масломъ, а затѣмъ стекшимъ съ нихъ соусомъ.

14) Дичь, по большей части, употребляютъ жареною. Обще употребительныя, самыя крупныя дикія птицы: это фазаны, павлины, глухари и тетерки. Поменьше—куропатки. Еще меньше—дикія утки и рябчики. И затѣмъ самыя маленькія: шбчїе дрожды, смелушки, дупеля, бекасы, и пр. Всѣ они жарятся на одинъ манеръ: крупныя въ духовой печи, на противнѣ, а куропатки, рябчики и остальная мелочь—въ кастрюлѣ на плитѣ.

15) Если, для кушанья, понадобятся одни только филей и вообще мясо безъ костей, то ошипавъ перья, не надо ни опаливать, ни потрошить, а только, сдѣлавъ продольный разрѣзъ на груди, снять кожицу и затѣмъ срѣзать съ костей мясо, отдѣляя его острымъ ножомъ, начиная со спины.

16) Если филей подаются цѣльными, то надо съ нихъ снять и пленку для того, чтобы филей не съежился, при жаренїи. Но эту пленку не надо снимать, если филей изрубленъ на фаршѣ. Для снятия пленки, надо имѣть большой навыкъ, поэтому, кто не умѣетъ аккуратно снять ее, чтобы не задѣвать мясо, тотъ можетъ и оставить ее, надравъ только ее ножомъ, въ нѣсколькихъ мѣстахъ.

17) Внутренности крупной дичи, какъ то: глухаря, тетерки, рябчика, куропатки и пр. не употребляются совсѣмъ, но кишки мелкой дичи, какъ то: вальдшнеповъ, дупелей, бекасовъ и пр. поджариваются въ маслѣ съ малымъ количествомъ муки и подаются на крутонахъ т. е. на тонкихъ ломтикахъ франц. или польской булки, съ одной стороны смазанныхъ масломъ и подсушенныхъ въ духовой печи. Этими крутонами гарнируютъ жареную дичь.

18) Чтобы, продолженїи нѣсколькихъ дней, сберечь совершенно свѣжимъ большое количество привезенной съ охоты дичи, надо ее цѣликомъ тотчасъ же засыпать пшеницею или рожью.

19) Когда жарится дичь, то недурно сберегать, къ слѣдующему дню, немного подливки изъ поджаренной дичи, чтобы подливать ее къ биткамъ изъ говядины, давъ имъ въ ней разъ вскипѣть вмѣстѣ, со сметаною.

Когда и по какой цѣнѣ можно получить дичь:

Фазаны. — Кавказскіе, астраханскіе и венгерскіе; это рѣдкая дичь, составляющая лакомое блюдо гастрономовъ. Кавказскіе лучше астраханскихъ.

Павлины, продаются съ ноября по апрѣль, ц. отъ 2 руб. пара.

Глухари отъ 1 р. 20 коп. штука.

Тетерки отъ 45 коп. штука.

Гуси дикіе отъ 40 до 90 коп. пара.

Куропатки доставляются, зимнимъ путемъ, изъ Архангельска и Мезени, ц. отъ 20 до 60 коп. пара.

Рябчики доставляются, въ лѣтнее время, изъ окрестностей Петерб., а зимнимъ путемъ изъ Вологды, Архангельска, Мезени и Казани; не бывають въ продажѣ только въ маѣ и іюнѣ. Дѣлятся на 4 сорта, а именно 1-й сортъ крупныя и бѣлыя, безъ прострѣла филеевъ, отъ 50 до 1 руб. пара.

2-й сортъ silky, красныя или съ малымъ прострѣломъ.

3-й сортъ съ прострѣломъ спины или съ отбитыми ногами и съ небольшимъ поврежденїемъ.

4-й сортъ—бракъ отъ 6 до 12 коп. пара.

Дикія утка трехъ родовъ: 1) кряквы отъ 50 до 70 коп. пара.

2-й родъ: рѣчныя мелкія отъ 60 до 80 коп. пара.

3-й родъ: такъ называемыя чирки отъ 60 коп. до 1 руб.

1089) **Фазанъ.** Фазановъ надо держать въ перьяхъ отъ 5 до 8 дней, затѣмъ надо ихъ очистить, голову же отрубить, спрятать. Обжечь весь пухъ зажженою бузагою и пока мясо еще тепло отъ огня, крѣпко натереть всего фазана кускомъ свиного сала или масломъ завернутымъ въ ветوشку, чтобы очистить фазана отъ ворней пуха и мелкихъ перьевъ. Потомъ грудь нашпиковать шпикомъ, изжарить

въ маслѣ въ кастрюлѣ, поливая его безпрестанно горячимъ масломъ съ 2—3 ложками кипятка и смазывая сметаной; прокалывать жаркое вилкой, чтобы фазанъ былъ сочный. Печенка и прочая внутренность не употребляются. Когда жаркое готово, еще разъ полить масломъ, обсыпать тертой черствой булкой, подержать на легкомъ огнѣ, чтобы осыпка запеклась, выложить на блюдо, прикрѣпить къ шеѣ голову съ перьями, воткнувъ ее на палочку, убрать бумажкою брыжю, а перья отъ хвоста воткнуть въ жаркое; переложить на блюдо, подлить соусу, въ которомъ жарился. Хвостъ же и голову, держа въ рукахъ за перья, надо обжарить сперва въ горичемъ фритюрѣ.

Или изжарить фазанъ на вертелѣ, нашпиговавъ его $\frac{1}{4}$ фунта шпика, обложивъ его дощечками шпика съ $\frac{1}{4}$ фунта и обвязавъ бумагою, намазавшею масломъ. Жарить сперва на большомъ, а потомъ на маломъ огнѣ, поливая масломъ, подъ конецъ осыпать сухарями, подать съ салатомъ.

Выдать: 1 фазанъ. $\frac{1}{2}$ фунта шпика. | $\frac{1}{4}$ фун. масла. 3—4 сухаря.

Жарится около часа.

1090) **Павлинь жаркое.** Павлины, если употребляются на жаркое, то только молодые. Способъ ихъ приготовления такой же, какъ и фазановъ. Перья и хвостъ обрѣзать на четверть аршина и изъ нихъ сдѣлать кокарду, которая подается съ жаркимъ на блюдѣ.

Глухарь.

Примѣчаніе. Такъ какъ мясо глухаря и тетерки тверже мяса другихъ дикихъ птицъ, то надо ихъ намочить въ легкой уксусъ съ кореньями и спеціями см. № 3575. Мочить отъ 10 часовъ до 2—3 сутокъ, положивъ ихъ грудками внизъ. Старый глухарь жарится около $1\frac{1}{2}$ часа, а молодой около часа.

Глухарь разрѣзывается на 12 частей, на 2 крылышка и 2 лапки, затѣмъ вдоль на 5 частей, изъ коихъ среднюю часть разрубить поперекъ на 2 части.

1091) **Жареный глухарь.** Взять 1 очищеннаго глухаря, намочить его на 8—10 часовъ, и даже на 2—3 сутокъ въ легкой уксусъ, вскипяченный со спеціями № 3575, (часть II). Потомъ нашпиковать его $\frac{1}{4}$ ф. шпика, жарить на противнѣ, поливая 2 ложками масла, чѣмъ чаще тѣмъ лучше; когда выдастъ изъ себя сокъ, поливать его этимъ сокомъ, наконецъ облить сметаной. Поливъ въ послѣдній разъ, осыпать сухарями или тертой сухой булкой. Черезъ 10 минутъ, когда булка подрумянится, переложить на доску, разрѣзать, какъ сказано въ приим. сложить на блюдо, облить процеженнымъ соусомъ.

Если глухарь подается холоднымъ, то не надо подливать сметаны.

Чтобы онъ былъ мягче, нѣкоторые закапываютъ его въ хорошую землю въ саду, на 24 часа.

Выдать: Глухаря, 2 ложки масла. | $\frac{1}{4}$ ф. шпика ($\frac{1}{2}$ стак. сметаны).

Подается къ нему соусъ изъ свеклы № 686, или тушонный картофель и всѣ свѣжіе и маринованные салаты.

Къ глухарямъ, сходнымъ по вкусу съ фазанами, можно примѣнить способъ приготовления по восточному образцу, а именно: нашпиковать глухаря, изжарить его. Между тѣмъ взять 1 стаканъ лѣсныхъ орѣховъ, очистить отъ скорлупы, обдать кипяткомъ, очистить отъ кожицы, истолочь; 1 ф. сладкаго винограда размять деревяннымъ пестикомъ вмѣстѣ съ 3 очищенными отъ кожи, кожицы и зеренъ апельсинами, протереть сквозь сито, прибавить стаканъ мадеры, $\frac{1}{2}$ стак. чая, настоеннаго на 3 ложечкахъ зеленого чая, ложку сливочнаго масла, шт. 10 англ. перца, $\frac{1}{4}$ мушк. орѣха, все это смѣшать, вскипятить. Когда глухарь изжарится, разрѣзать

его на порціи, тотчасъ же горячій опуститъ въ приготовленный соусъ, разъ вскипятить, подавать.

Или ложку самого свѣжаго прованскаго масла растереть до бѣла съ ложкою муки, развести 2 стаканами бѣлаго винограднаго вина, влить лимоннаго сока изъ $\frac{1}{2}$ лимона, прибавить 3 ложки капарцовъ, полную столовую ложку мелкаго сахара, чуть-чуть померанцеваго цвѣта, прокипятить, опуститъ въ этотъ соусъ изжареннаго и на порціи разрѣзаннаго, горячаго еще глухаря, дать разъ вскипѣть, подавать.

1092) **Холодное изъ глухаря или тетерки.** Взять муравленный горшокъ, положить на дно нѣсколько кусочковъ шпика, 2 штуки лавроваго листа, 3 гвоздички, корицы $\frac{1}{3}$ долю вершка, и 1 большую головку лука; тетерева нужно прежде разрѣзать на куски, потомъ класть его рядами въ горшокъ, пересыпая вышешюменованными спеціями, шпикомъ и солью, налить одною бутылкою самого слабаго краснаго вина, завязать горшокъ тряпочкой; обмазать тѣстомъ, поставить въ печь послѣ хлѣбовъ, оставитъ тамъ до утра, тогда вынуть, выложить на блюдо и поставить на ледъ.

Выдать: Глухаря или тетерку.

$\frac{1}{2}$ фунта шпика.

2 шт. лавр. листа, 3 гвоздики.

$\frac{1}{3}$ вершка корицы.

Головку луку.

1 бутылку краснаго вина.

1093) **Битки изъ филеевъ глухаря или тетерки.** Снять филей съ двухъ тетерекъ или съ одного глухаря, разрѣзать ихъ битками, выбить плоскою стороною кухоннаго ножа, немного посолить, обвалить въ мукѣ, обжарить, какъ можно скорѣе, въ ложкѣ масла съ обѣихъ сторонъ. Между тѣмъ, оставшіяся кости сварить въ маломъ количествѣ воды съ пол-ложкою масла; когда уварится, процѣдить, влить $\frac{1}{2}$ —1 стак. сметаны. Битки переложить въ сотейникъ, осыпать ложкою натертаго швейцарскаго сыра, облить соусомъ, дать разъ закипѣть на большомъ огнѣ, переложить на глубокое блюдо, облить соусомъ;—въ соусъ можно разъ вскипятить разварнаго уже готоваго картофеля.

Тетерка.

Примѣчаніе. Жарятся около часа и разрѣзываются вдоль на 5, а если очень большія, то на 7 частей, изъ которыхъ одинъ кусокъ составляетъ грудная кость съ мясомъ по обѣимъ сторонамъ.

1094) **Жаркое тетерка.** Ощипать, очистить тетерку, какъ сказано въ общемъ примѣчаніи, посолить, нашпиковать шпикомъ, жарить на вертелѣ, поливая масломъ.

Чтобы было вкуснѣе, нашпиковать, обвязать бумагою, намазанною масломъ и жарить на вертелѣ, поливая также масломъ, а подъ конецъ можно полить сметаню.

Если тетерка старая, то надо ее намочить на нѣсколько дней въ уксусъ № 8575 (часть II). Вообще только что застрѣленные не вкусны.

Жарить ее можно также на противнѣ, поливая 3 ложками масла и подъ конецъ $\frac{1}{2}$ стаканомъ сметаны.

Выдать: 2 тетерки.

$\frac{1}{6}$ — $\frac{1}{4}$ фунта шпика.

2 ложки масла.

($\frac{1}{2}$ стак. сметаны).

Или жарить въ кастрюлкѣ. Подавая облить стекшимъ соусомъ и кромѣ того подать:

1) Соусъ изъ свеклы № 686.

2) Или разварной картофель № 604.

3) Или какойнибудь свѣжій, или маринованный салатъ, см. отдѣлъ X.

1095) **Тетерки съ краснымъ виномъ.** Двѣ очищенныя тетерки нашпиковать $\frac{1}{2}$ фун. шпика, обжарить въ кастрюлѣ въ двухъ ложкахъ масла до половины готовности; влить стакана два бульона, положить ломтиками разрѣзаннаго

как луку, так и корешокъ петрушки, накрыть крышкой. тушить до мягкости; тогда подлить отъ $\frac{1}{2}$ —1 стак. краснаго вина, положить полложки муки съ кускомъ масла, разведенныя кипяткомъ, прокипятить, облить, разрѣзанныя на блюди тетерки.

1096) **Тетерки съ каштанами.** 2 хорошо очищенныя тетерки изжарить до половины готовности, въ кастрюль, въ $1\frac{1}{2}$ —2 ложкахъ масла, прибавляя при этомъ немного кипятку, чтобы не пригорѣли, подлить $\frac{1}{2}$ стакана бульона, положить $\frac{1}{2}$ —1 стак. сметаны и, переверачивая ихъ, тушить подъ крышкой, пока тетерки не будутъ мягки; между тѣмъ облатъ кипяткомъ $\frac{1}{2}$ ф. каштановъ, очистить отъ кожи, сварить ихъ въ 2 стак. молока съ масломъ, подать съ тетерками.

1097) **Тетерки со сметаной, сосисками и картофелемъ.** Изжарить 2 тетерки, какъ сказано выше № 1096, подливъ сметаны. Взять съ полфунта сосисокъ, положить ихъ въ кастрюльку, подливъ немного воды, разъ вскипятить, нарѣзать ломтиками, опустить въ соусъ, влить рюмку франц. вина, положить чайную ложечку муки, размѣшанной съ ложкою воды, прокипятить, положить въ этотъ же соусъ отдѣльно отвареннаго уже картофеля, вскипятить, подавать.

1098) **Холодная тетерка.** Приготавливается, какъ глухарь № 1092.

1099) **Битки изъ филеевъ тетерки.** Приготавлиются, какъ изъ глухаря № 1093.

Куропатки.

Примѣчаніе. Куропатки должны быть свѣжія, нѣсколько дней только какъ застрѣленные. Жарятся въ кастрюль $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ часа. Разрѣзываются идоль, на 3 части. Черныя куропатки нѣжнѣе и вкуснѣе бѣлыхъ.

1100) **Куропатки жаренныя.** Очищенныя 3 куропатки изжарить точно также, какъ рябчики № 1109.

Выдать: 3 куропатки.

$\frac{1}{4}$ ф. шпика $\frac{1}{2}$ ф. масла.

2 ложкн сметаны.

2—3 сухаря, зеленой петрушки.

1101) **Куропатки фаршированныя.** Куропатки изжарить въ кастрюль, въ 3 ложкахъ масла до половины готовности, потомъ нафаршировать ихъ слѣдующимъ фаршемъ: 1 чайную ложечку мелко изрубленной луковицы поджарить въ $\frac{1}{2}$ ложкѣ масла, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ фунтомъ сырой, мелко изрубленной телятины, положить туда же 1 французскую булку, намоченную въ молоко и слегка выжатую, 2—3 желтка, соли, англійскаго перцу, немного мушкатнаго орѣху, $\frac{1}{2}$ ложки масла, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито. Вскипятить въ кастрюль оставшееся масло, сложить куропатки, тушить подъ крышкой; когда будутъ почти готовы, подлить ложки 3 врѣскаго бульона, тушить еще нѣсколько минутъ, потомъ разрѣзать ихъ, сложить на блюдо; облить соусомъ, который надо сперва развести 2 стаканами бульона, всыпать ложку муки, прокипятить, процѣдить, положить въ него ломтики лимона.

Выдать: 3 куропатки. 1 луковицу.

$\frac{1}{2}$ ф. телят., 3-хъ коп. булку.

1 стак. мол. 2—3 желтка, соли.

Англійск. перцу, мушкатнаго орѣху.

1 ложку муки, $\frac{1}{2}$ лимона.

$\frac{1}{2}$ фунта масла.

Или взять печенія отъ куропатокъ, $\frac{1}{2}$ ф. свиного сала, ложку зеленой петрушки и лука, 2—3 шт. очищеннаго лука-шардота, мякишъ 3-хъ коп. булки въ $\frac{1}{2}$ стак. молока размоченной, 1 яйцо, соли, мелко изрубить, размѣшать, нафаршировать, зашить, изжарить въ 2—3 ложкахъ масла. Подавая, облить соусомъ, въ которомъ жарились, разведя его $\frac{1}{2}$ стаканомъ бульона и 2—3 ложками сметаны. Подать отдѣльно салатъ изъ брусники.

1102) Куропатки съ фаршемъ и соусомъ изъ сарделекъ. Куропатки изжарить въ 3 ложкахъ масла, вынуть ихъ, надрѣзать вдоль, въ нѣсколькихъ мѣстахъ, переложить слѣдующимъ фаршемъ: 5—6 сарделекъ, 1 ложку масла, $\frac{1}{2}$ франц. бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молоко и выжатаго, 1 натертое на терѣ яблоко, 1—2 желтка, $\frac{1}{4}$ чайной ложки мушкатнаго цвѣта, истолочь, протереть сквозь сито.

Въ оставшееся масло всыпать ложку муки, развести 2 стаканами бульона, прокипятить, процѣдить, положить въ этотъ соусъ ломтики лимона безъ зеренъ и нафаршированныя куропатки, разъ вскипятить или только подогрѣть, подавать.

Выдать: куропатки, 5—6 сарделекъ.

$\frac{1}{2}$ франц. булки, $\frac{1}{2}$ ст. молока.
Мушкатнаго цвѣту. 1 яблоко.

1—2 желтка, 1 ложку муки.

$\frac{1}{2}$ лимона.

3—4 ложки масла.

1103) Куропатки съ кислою капустою. Капуста готовится совершенно также, какъ щука № 1313, съ тою только разницею, что въ печкѣ слѣдуетъ оставлять куропатки подольше потому, что онѣ требуютъ больше жара, хотя кромѣ того онѣ должны быть предварительно немного обжарены въ маслѣ и прошипованы. На 3 куропатки нужно взять $\frac{1}{4}$ фунта шпика, $\frac{1}{2}$ фунта сметаны и $\frac{1}{2}$ фунта масла.

Утки дикія.

Примѣчаніе. Жарятся на противнѣ въ духовой печи; какъ очистить см. общее примѣчаніе. Жарятся минутъ 30—35. Разрѣзываются вдоль пополамъ.

1104) Утки дикія, жаренія. Очистить 2—3 утки, вытереть солью, опустить на нѣсколько часовъ въ уксусъ № 3575 (часть II), нашпиговать шпикомъ, жарить на противнѣ или въ кастрюлѣ, поливая масломъ. Подать къ нимъ какойнибудь салатъ.

Выдать: 3—4 утки.

$\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ фунта шпика.

2—3 ложки масла.

Уксусъ № 3575. (часть II).

1105) Утки дикія съ соусомъ и капарцами. 2—3 утки очистить, посолить, нашпиговать $\frac{1}{4}$ фунта шпика, изжарить на вертелѣ или на противнѣ съ 2 ложками масла, разрѣзать каждую на двѣ или на 4 части, сложить на блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: 2 ложки процѣженнаго масла, въ которомъ жарились утки, ложку муки, развести 2 стаканами крѣпкаго бульона, вскипятить, процѣдить, всыпать $\frac{1}{2}$ маленькой баночки коришоновъ, или капарцевъ, или 10—12 маринованныхъ грибовъ, вскипятить, облить утки.

Выдать: 2—3 утки, т. е. 3 фунта.

$\frac{1}{4}$ фунта масла. $\frac{1}{4}$ фун. шпика.
1 ложку муки.

$\frac{1}{2}$ баночки капарцовъ или $\frac{1}{4}$ баночки коришоновъ, или 10—12 маринованныхъ грибовъ.

1106) Утки дикія съ шампиньонами. Очистить 2—3 утки, вдавить рукой грудную кость, нашпиговать $\frac{1}{4}$ фун. шпика, наръзаннаго полосками, изжарить въ кастрюлѣ въ 2 ложкахъ масла, или на вертелѣ; когда будутъ готовы, разрѣзать, положить на блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: въ кастрюлю, въ которой жарились утки, прибавить 1 ложку масла, 1—2 ломтиками наръзанная луковича, обжарить, всыпать мѣшача, 1 ложку муки, разбавить 2 стак. говяжьего бульона, положить немного соли, перцу, 1 блюдечко мелко наръзаннахъ шампиньоновъ и дать всему провариться; этимъ соусомъ облить наръзанная на блюдѣ утки, подавать.

1107) Утки дикія съ соусомъ изъ кислой капусты. Хорошо очищенные утки изжарить въ кастрюлѣ въ 2 ложк. масла, или изжарить на вертелѣ. Между тѣмъ приготовить шинкованную кислую капусту, какъ сказано №№ 546, 552. Подавая на столъ, наръзать утки равными кусками, положить вдоль блюда съ одной стороны, утку, а съ другой—приготовленную капусту.

Рябчики.

Примѣчаніе. Свежѣіе рябчики надо, ошпавъ и выпотрошить, мочить въ холодной водѣ, а потомъ опустить въ холодное, свѣжее молоко и разъ въ семь вскипятить, затѣмъ, выжавъ, положить въ горячее масло и жарить 20—25 минутъ, чаще ихъ перепорачивая. Подавая, разрѣзывать, вдоль, на двѣ части. Вообще ихъ ошпываютъ на сухо, потомъ оставшіяся въ кожѣ перья, вытаскиваютъ ножомъ, головки и крылышки отрубаютъ, ножки же оставляютъ цѣльными, отрубывая только ноготки. Опалить, обтереть мукою, отрубями или подотенцемъ, выпотрошить, мочить въ холодной водѣ часъ и болѣе. Передъ жареньемъ, ножки надо вправить плотно въ туловище, потянуть въ нихъ длинную толстую иголку съ шпикомъ, сначала въ верхнія, а затѣмъ и въ нижнія ихъ части, связать концы нитокъ на спинкѣ.

Передъ жареньемъ посолить, иногда обернуть шпикомъ, перевязать во всякомъ случаѣ толстой ниткой, чтобы рябчикъ сохранилъ хорошую форму съ поджатыми лапками. За полчаса до обѣда, подрумянить въ кастрюлкѣ отъ $\frac{2}{3}$ до $\frac{1}{2}$ ф. масла, положить, на 6—8 чедовѣкъ, отъ 4 до 6 рябчиковъ грудкою внизъ, не накрывая крышкою. Когда грудка зарумянится, перевернуть на другую сторону, накрыть крышкою, чтобы дошла. Рябчики жарятся отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ часа, смотря по величинѣ, затѣмъ выложить ихъ на деревянную досочку, снять нитки, каждый рябчикъ разрубить пополамъ, уложить на блюдо какъ бы цѣльными. Подать соусъ и т. д.

1108) Рябчики жареные, фаршированные. 3—4 рябчика очистить, нафаршировать мелко истолченными сухарями, растертыми съ лимоннымъ сокомъ и масломъ, зашить ихъ, обложить кругомъ тонкими ломтиками шпика, обвязать бумагою, намазанною ложкою масла, жарить на вертелѣ, поливая масломъ.

Выдать: 3—4 рябчика. | 4 ложки масла.
 $\frac{1}{2}$ ст. сухарей, т. е. сухарей | Сокъ изъ 1 лимона. $\frac{1}{2}$ ф. шпика.
 продажныхъ 24 штуки.

Оставшіяся жиръ слить, какъ обыкновенно, въ муравленый горшечекъ и выдавать людямъ къ кашѣ, къ картофелю и проч.

1109) Жареные рябчики. 3—4 рябчика очистить, посолить, напшиговать, кто любитъ, $\frac{1}{4}$ фунта шпика, изжарить въ кастрюлѣ, слѣдующимъ образомъ: $\frac{1}{2}$ фун. масла распустить въ кастрюлѣ; когда оно закипитъ, положить въ него рябчики и жарить на самомъ большемъ огнѣ, не закрывая кастрюльки, смотреть, чтобы не пригорѣли; когда подрумянятся со всѣхъ сторонъ, вынуть, разрѣзать, сложить на блюдо. Въ масло же влить 2 ложки бульона, двѣ ложки свѣжей сметаны или густыхъ сливокъ, разъ вскипятить, облить рябчики, обсыпанные сухарями и $\frac{1}{2}$ ложкою мелко изрубленной зеленой петрушки. Жарятся отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ ч.

Выдать. 3—4 рябчика, $\frac{1}{4}$ фун. шпика. | 2 ложки сметаны, 2—3 сухаря.
 $\frac{1}{2}$ фунта масла. | Зеленой петрушки.

Подать къ нимъ какой нибудь салатъ.

1110) Рябчики подѣ соусомъ. 3—4 рябчика очистить, сложить въ кастрюлю, налить $1\frac{1}{2}$ или 2 стаканами сметаны, т. е. по 5 ложекъ на каждую штуку, накрыть плотно крышкою и жарить на самомъ легкомъ огнѣ. Такъ приготовленные рябчики чрезвычайно вкусны.

Выдать: 3—4 рябчика. | $1\frac{1}{2}$ или 2 стакана сметаны.

Подать къ нимъ какой нибудь салатъ.

1111) Рябчики по-аматерски. Взять самыхъ свѣжихъ рябчиковъ, очистить, выпотрошить, надрѣзать вдоль филей, наполнить слѣдующимъ фаршемъ: штукъ 5 сардинокъ, штукъ 3 анчоусовъ, 1 ложку вымытаго масла, $\frac{1}{4}$ франц. бѣлаго хлѣба, англійскаго толченаго перца, зеренъ 5 мушкатнаго орѣха, неслочъ все это въ ступкѣ, протереть сквозь сито, нафаршировать рябчики, обвязать тонкими ломтиками шпика и бумагою, жарить на вертелѣ или на противнѣ, поливая масломъ. Когда будутъ готовы, снять бумагу и шпикъ, сложить рябчики на блюдо, подавать лучше не разрѣзывая ихъ.

Выдать: 6 рябчиковъ, 5 сардинокъ.
3 анчоуса. $\frac{1}{2}$ фунта шпика.
 $\frac{1}{4}$ франц. бѣлаго хлѣба.

Англійскаго перцу зеренъ 5.
Мушкатнаго орѣху.
2—3 ложки масла.

1112) Котлеты изъ рябчиковъ. Рябчики очистить, разрѣзать на половинки, вынуть кости, оставить крылышки по 1-й суставъ; спявъ верхнюю кожицу, выбить слегка ножемъ, сдѣлать въ родѣ котлетъ, смазать яйцомъ, посыпать солью, немного перцемъ и сухарями, обжарить въ маслѣ. Подавать съ жареными свѣжими шампиньонами или бѣлыми грибами, или съ отварною, мелко наръзанною и масломъ обливою спаржею или съ тѣмъ и съ другимъ.

Выдать: 8—4 рябчика, 2 яйца, соли.
Англійск. перцу зеренъ 5.
Простаго перцу зеренъ 5.

2 ложки масла. 3—4 сухаря.

(Грибы или спаржу).

Или, вмѣсто грибовъ и спаржи, облить соусомъ французскимъ изъ трюфелей № 407.

1113) Марешаль изъ рябчиковъ. Взять рябчики, снять съ каждаго по два филея, оставивъ косточки крылышекъ по 1-й суставъ, потомъ надрѣзать филей вдоль сбоку, нафаршировать, зашить, обвалить въ яйцѣ, изжарить въ фритюрѣ или обвалить въ яйцѣ и сухаряхъ и изжарить на рашпорѣ.

Фаршъ слѣдующій: заправить красный соусъ, а именно: $\frac{1}{8}$ фунта масла, $\frac{1}{2}$ стакана муки, развести $1\frac{1}{2}$ стаканами бульона, посолить, прокипятить раза два-три, влить рюмку мадеры, положить рубленныхъ сырыхъ шампиньоновъ шт. 6, трюфелей 1—2 штуки, вскипятить раза четыре, остудить, нафаршировать наръзаннныя филей.

Сложить на блюдо рябчики, въ середину положить слѣдующій соусъ: $\frac{2}{3}$ стакана муки, 2 ложки раковаго масла, сдѣланнаго изъ очистковъ раковъ, развести 2 стаканами бульона, прокипятить хорошенько, положить сырыхъ вымытыхъ шампиньоновъ, штукъ 12, раковыхъ шеекъ штукъ 25, прокипятить все это вмѣстѣ раза два, прибавить 1—2 штуки нашинкованныхъ трюфелей.

Выдать: 8—4 рябчика, 1 яйцо, (6—8 сух.).
(1 фунтъ фритюра).

1 рюмку мадеры.

На красный соусъ:

$\frac{1}{2}$ стак. муки, $\frac{1}{2}$ масла.
5 шт. свѣжихъ шампиньоновъ.
1—2 штуки трюфелей.

На бѣлый соусъ:

$\frac{2}{3}$ стак. муки, 12 шт. шампиньоновъ.
25 раковъ; 1—2 штуки трюфелей.
 $\frac{1}{4}$ фунта масла, соли.

1114) Суфле изъ рябчиковъ. Взять 3 рябчика, сырые снять съ костей, изрубить, положить 1 французскую булку, намоченную въ молокѣ и выжатую, $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, соли, протолочь все это хорошенько, протереть сквозь сито, положить 4 яйца, размывать, развести 2 стаканами сливокъ, положить 4 штуки рубленныхъ трюфелей, немного мушкатнаго орѣху. Рамку, т. е. форму съ большимъ отверстіемъ въ серединѣ намазать масломъ, влить суфле. Сварить на пару, т. е. поставить форму въ кипящую воду. Когда будетъ готово, выложить на блюдо.

Ложку масла, ложку муки, стаканъ бульона вскипятить. Взять 20 штукъ вымытыхъ шампиньоновъ, очистить съ нихъ кожицу, опустить ихъ въ $\frac{1}{4}$ стакана бульона, выжать соевъ изъ поль-лимона, вскипятить 2 раза, вынуть шампиньоны ложкою на столъ, нашинковать ихъ тонко, положить въ соусъ, вылить туда же соусъ, въ которомъ они варились. посолить, вскипятить, облить суфле, въ середину же положить пюре изъ селлера № 678.

Выдать: 3 рябчика, 1 франц. булку.
1 ст. молока, 8 $\frac{1}{2}$ ложки сливочнаго масла.

1 ложку муки, $\frac{1}{2}$ лимона, соли,
20 штукъ шампиньоновъ.

4 яйца, 2 стакана сливокъ.
4 штуки трюфелей, мушк. орѣху.

$\frac{1}{2}$ фунта селлера, кореньевъ и 2 ложки масла.

1115) **Сосиски изъ рябчиковъ.** Изжарить 6 рябчиковъ, снять мякоть, мелко изрубить, истолочь въ ступкѣ, прибавивъ мякишь 1 франц. будки, намоченную въ $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ, положить 4 желтка, соли, 3—4 зерна простаго перца, наполнить кишки, перевязать ниткой. дать вскипеть разъ, проколовъ въ 3—4 мѣстахъ иголкою. Подавая на столъ обжарить въ маслѣ.

1116) **Сосиски изъ рябчиковъ или зайца.** 1 заяцъ или 6 рябчиковъ очистить отъ кожицы, выпутъ кости, наскоблить мясо ножомъ, истолочь его, прибавить столько же мелко нарязаннаго и истолченнаго шпика, положить соли съ чайн. ложечку, $\frac{1}{2}$ чайн. ложечки простаго перца, немного мускатнаго цвѣта, 3 яйца, если заяцъ, то 1 стак. сметаны, если же рябчики, то 1 стак. сливокъ, мякишь отъ 1 будки, намоченной въ $\frac{1}{2}$ стак. краснаго вина, наполнить не туго маленькiя бараныи клшкн, варить съ $\frac{1}{2}$ часа; подавая жарить въ маслѣ.

1117) **Масло изъ рябчиковъ къ завтраку.** 3 рябчика очистить, изжарить въ $\frac{1}{4}$ фунта масла, остудить, снять съ костей мясо, изрубить, истолочь, положить мускатнаго орѣху (кто любитъ $\frac{1}{8}$ фун. натертаго пармезана) 3—4 ложки нашпигованныхъ трюфелей, $\frac{7}{8}$ фун. сливочнаго масла, все это протереть сквозь сито, мѣшать, пока не погустѣетъ, переложить въ масляничку; если это масло приготовлено надолго, то, сложивъ въ каменную чашку, залить его говяжьимъ жиромъ.

Выдать: 8 рябчика, перецъ калинъ, или мускатнаго орѣха.		1 ф. сливочнаго масла.
3—4 лож. яшннков. трюфелей.		($\frac{1}{8}$ фун. пармезана). (Растопленнаго жиру).

1118) **Рябчики жареные въ глинѣ, на охотѣ.** Не снимать перья, но только вынотрошить, положить внутрь масла и соли, зашить крѣпко, облѣпить весь рябчикъ глиною, положить его въ огонь. Когда глина высохнетъ и потрескается, рябчикъ готовъ. Вынуть его изъ глины, къ которой пристанутъ всѣ перья. Такъ можно поступать и съ другою мелкою дичью.

МЕЛКАЯ ДИЧЬ.

Бекасы бываютъ въ продажѣ съ юня по январь. Съ октябля они уже замораживаются.

Вальдинеты—съ юля по ноябрь.

Гартшнеты. Ихъ трудно убивать, поэтому любителями цѣнятся довольно дорого, до 60 коп. за пару.

Дикiе голуби отъ 80 до 60 коп. за пару.

Дрозды отъ 15 до 60 коп. за пару.

Драхва или драфа бываетъ въ продажѣ очень рѣдко. Она очень вкусна и доставляется изъ Бессарабской области и прибрежныхъ губерній рѣки Днѣстра.

Дупельшнеты доставляются изъ окрестностей Петербурга.

Дупеля отъ 2 до 2 р. 50 к. за пару. Сберегаются во льду и продаются съ ноября по апрѣль.

Жаворонки въ продажѣ очень рѣдки, доставляются изъ Бессарабин.

Кроншнеты считаются дорогою дичью и продаются отъ 75 до 90 к. за пару.

Кулики дичь ordinaria—не дорогая.

Перепелки доставляются въ Петербургъ живыми и здѣсь откармливаются. Продаются отъ 15 коп. до 1 р. за пару. Доставляются изъ Тульской и Курской губ.

Песочники въ юль мѣсяцѣ бываютъ жирные, отъ 16 до 80 к. за штуку.

Подорожники доставляются къ Рождеству изъ отдаленныхъ губ. Ц. отъ 6 до 10 к. пара.

Сивки отъ 15 до 80 коп. пара.

Скворцы, отъ 8 до 16 коп. пара.

Стрепеты доставляются зимою, но составляют большую рѣдкость.

Травники бываютъ въ июлѣ очень жирны. Цѣна отъ 30 до 40 к. пара.

Турухтаны доставляются съ іюля и продются отъ 40 до 80 коп. пара.

Чернозобки отъ 3 до 7 коп. пара и пр.

Рожинки и зуйки.

Рыловои и овсянки.

Общее примѣчаніе. Вся мелкая дичь, выше поименованная, жарится на одинъ манеръ: на вертелѣ, или въ кастрюлѣ на плитѣ, или на противнѣ, въ духовой печи. Мелочъ жарится отъ 15 до 20 минутъ. Начать жарить за 25 минутъ до отъезда, полагая минутъ 5 на укладку на блюдо.

Бекасы, перепела, дупеля и пр. мелкая дичь жарится съ головками, которыя подвертываются подъ правое крыло. Крылышки отрубаются, а ножки вправляются плотно въ туловище и перевязываются нитками. Такъ какъ дичь никогда не бываетъ жирна, то ее обкладываютъ тонкими пластинками шпика, который прививляется голландскими нитками. Подавая, не забывать снять нитки.

Эту мелкую дичь, на охотѣ жарить въ глинѣ, какъ сказано въ № 1118.

Е) Б е к а с ы.

Примѣчаніе. Средство сберечь бекасы съжми отъ осени до января. Принеся съ поля бекасовъ, тотчасъ очистить ихъ отъ перьевъ, не потрепши обернуть въ листы свѣжей капусты, облѣпить густымъ тѣстомъ, поставить не надолго въ печь, чтобы только тѣсто запеклось. Уложить въ боченокъ, залить растопленнымъ жиромъ, накрыть, засолить. Жиръ этотъ можетъ быть потомъ употребленъ на смазку экипажей.

Отъ бекасовъ не отрѣзываются головки.

Бекасовъ не надо потрошить, а только очистить отъ перьевъ, вымыть, посылить, обложить $\frac{1}{4}$ ф. шпика тонкими ломтиками наръзаннаго, обвязать бумагою, намазанною ложкою масла, перевязать крѣпкими нитками, жарить на вертелѣ. Когда будутъ готовы, снять бумагу, сложить на блюдо. Ихъ жарить и въ кастрюлѣ на плитѣ въ 2—3 ложкахъ масла.—Жарятся 15—20 минутъ.

Бекасы натираются толченымъ можжевельникомъ.

1119) **Бекасы жареные.** Поступить какъ сказано въ примѣчаніи.

Подать къ нимъ какой-нибудь салатъ.

Выдать: 6 бекасовъ, $\frac{1}{4}$ фунта шпика. | Толч. можжев., 2—3 ложки масла.

1120) **Бекасы жареные, съ соусомъ.** Очистить, выпотрошить, изжарить на вертелѣ или въ кастрюлѣ, въ печи, съ 2—3 ложками масла. То, что вынута изъ середины, мелко изрубить, поджарить въ оставшемся маслѣ съ $\frac{1}{2}$ луковичею мелко изрубленною и $\frac{1}{2}$ ложкою муки; всыпать 5 зеренъ англійскаго и 4 зерна простаго, толченаго перца, соли, выжать сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона; можно прибавить 2 ложки сметаны, развести все это 1 стаканомъ бульона, вскипятить, облить бекасы. Или обжарить бекасы на сковородѣ, облить ихъ слѣд. соусомъ; $\frac{1}{2}$ ложки масла, ложку поджареной муки, стаканъ бульона, прокипятить, влить $\frac{3}{4}$ стакана мадеры и $\frac{3}{4}$ стак. сотерна, положить $\frac{1}{2}$ ложки сливочнаго масла кускомъ, развскипятить.

Выдать: 6 бекасовъ, 2—3 ложки масла. | 1 ложку муки, 2 ложки сметаны.
5 зер. англ. 5 зер. прост. перца. | $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{2}$ луковичл.

1121) **Бекасы съ гренками.** 6 очищенных и выпотрошенных бекасовъ изжарить на вертелѣ, поливая масломъ, или въ кастрюлѣ. Внутренности мелко изрубить съ $\frac{1}{8}$ фунта шпика, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ французскою тертою булкою, съ 1 ложкою свѣжаго масла, 1 желткомъ, однимъ яйцомъ, посолить всыпать 5 зеренъ англійскаго, 4 зерна простаго толченаго перца, размѣшать, намазать этою массою въ 1 ложкѣ масла поджаренныя и высушенныя гренки, сложить ихъ на листъ, намазанный $\frac{1}{2}$ ложкою масла, вставить въ печь не задолго передъ отъездомъ. Сложить бекасы на блюдо, обложить ихъ этими гренками, облить слѣдую-

щипъ соусомъ: 1 ложку муки поджарить въ маслѣ, развести 2 стаканами бульона, положить кусокъ распущеннаго сухаго бульона, выжать сокъ изъ лимона, вскипятить.

Выдать: 6 бекасовъ, $\frac{1}{8}$ фунта шпика.	1 ложку муки.
$\frac{1}{2}$ франц. булки, 2 яйца.	1 лотъ сухаго бульона.
5 зер. англ. и 4 зер. прост. перца.	$\frac{1}{2}$ лимона, 3—4 ложки масла.

1122) **Свистели или вальдшнепы съ гренками.** Свистелей, какъ вальдшнеповъ и дроздовъ не потрошатъ, а жарятъ, съ ножками и головками: 12—15 свистелей очистить отъ перьевъ, вымыть, посолить, жарить въ кастрюлѣ съ 3 ложками масла. Когда будутъ готовы, положить ихъ на поджаренныя въ маслѣ и высушенныя гренки изъ бѣлаго хлѣба, сложить на блюдо, облить масломъ, въ которомъ жарились.

У свистелей большая печенка, которую можно вынуть, мелко изрубить, поджарить вмѣстѣ съ ними, въ такомъ случаѣ свистели сложить на середину блюда, огарнировать гренками, покрытыми мелко изрубленною поджаренною печенкою, облить соусомъ.

Выдать: 12—15 свистелей, или 3 вальдшнепа.	1 французскую булку.
	$\frac{1}{2}$ фунта масла.

1123) **Перепелки подъ соусомъ.** Вымазать дно кастрюли 1 ложкою масла, наложить $\frac{1}{4}$ фун. тонкими ломтиками наръзаннаго шпика, $\frac{1}{2}$ фун. ломтиками наръзанной телятины, немного рубленнаго листьевъ петрушки, 1 нашинкованную луковицу, соли, 1 рюмку бѣлаго или краснаго вина, 1 стак. бульона, а затѣмъ очищенныя перепелки, закрыть крышкой и доварить на ровномъ огнѣ; когда будутъ готовы, ихъ вынуть; соусъ же, снявъ жиръ, процѣдить и облить имъ. Подаютъ перепелки также съ рисомъ, свареннымъ на водѣ, съ масломъ и перемъшаннымъ съ пармезаномъ.

Ж а в о р о н к и .

Примѣчаніе. Ихъ можно потрошить и вѣтъ. Если потрошить, то вынимать внутренности осторожно, чтобы вмѣстѣ съ ними не вынуть жиръ. Обрубить ножки и головку. Изъ внутренности готовятъ фаршъ, который подаютъ на гренкахъ, гарнируя ими жаркое.

1124) **Жаворонки жареныя.** 18—20 жаворонковъ жарить, потроша или не потроша ихъ, минутъ 10 и стараться не пережарить, безпрестанно поливая ихъ масломъ. Остальныя подробности см. въ прим.

Эти же жаворонки можно подать и подъ соусомъ, слѣдующимъ образомъ: Въ кастрюлю положить $\frac{1}{4}$ фун. масла, 2 мелко изрубленныя луковицы, дать имъ немного обжариться; потомъ прибавить $\frac{1}{2}$ стак. бульона, немного соли, мушкатнаго орѣшка, 1 рюмку бѣлаго вина, сокъ 1 лимона, дать вскипеть, положить туда изжаренныя жаворонки, довести до самаго горячаго состоянія, подать вмѣстѣ съ соусомъ.

Наблюдать, чтобы не разварились.

1125) **Кулики подъ соусомъ съ виномъ.** 12—15 куликовъ ощипать, какъ всякую дичь, головки и желудки выбросить, а потроху выложить на доску. Въ кастрюлю положить 1 ложку масла, $\frac{1}{2}$ фун. мелко искрошеннаго кощенаго шпика, 2 мелко изрубленныя или истертыя луковицы, 1—1 $\frac{1}{2}$ блюдечка очищеннаго и нашинкованнаго шампиньоновъ, 1 ложку бульона, немного соли, перца, мушкатнаго орѣшка, если есть, — $\frac{1}{4}$ фун. въ кусочки наръзаннаго сладкаго мяса и 1 стак. краснаго вина, наложить очищеннаго куликовъ, закрыть кастрюлю крышкой и такъ доварить до готовности на небольшомъ, но ровномъ огнѣ. Между тѣмъ изрубить вынутую потроху и передъ самымъ опускомъ опустить въ соусъ, дать прокипеть и подавать.

1126) **Paгу изъ нуликовъ.** 12—15 шт. очищенныхъ куликовъ, безъ голвъ и желудковъ, изжарить въ кастрюлѣ въ 2—3 ложкахъ масла, сръзать филей съ костей, крылышки же, ножки и кости истолочь въ ступкѣ, обжа- рить въ кастрюлѣ отдѣльно съ 1 ложкою масла и 1 нашинкованною луковицею, потомъ прибавить, мѣшая, 1 стол. ложку муки, сокъ 1 лимона и разбавить 1—1½ стак. бульона, дать хорошенько прокипятъ, протереть сквозь сито и облить этимъ соусомъ наръзанные филей. Потроху отъ куликовъ, исключая желудка, изрубить мелко съ курочьимъ масломъ, положить въ кастрюлю, прибавить 1 ложку сметаны, прокипятить, покрыть, этую массою французскую булку, наръзанную ломтиками и немного подсушенную; кулики съ соусомъ положить на блюдо и огарнировать этими обмазанными гренками.

1127) **Жареные дрозды.** Дроздовъ, какъ и бекасовъ не потрошить, а только опипать ихъ, опалить, обмыть, взять шт. 12—16, натереть ихъ толченымъ можжевельникомъ, обложить ихъ ½ фун. въ пластки наръзаннаго шпика, обернуть бумагою, масломъ пропитанною, надѣть на палочку, привязать къ пертелю и жарить на большомъ огнѣ, поливая 2 ложками растопленнаго масла, подставивъ противень. Когда дрозды готовы, выложить ихъ на блюдо, въ середину кучкою, а кругомъ обложить ломтиками бѣлаго хлѣба, обжареннаго на противнѣ въ соку, который стекъ съ дроздовъ.

1128) **Жаренные фаршированные дрозды.** 12—16 сырыхъ дроздовъ опипать, выпотрошить, кишки перебрать, вычистить, изрубить, обжарить въ 1 ложкѣ масла съ 1 мелко изрубленною луковицею или ½ горстью изрубленныхъ шарлотокъ, прибавить послѣ того ¼ фун. мелко изрубленнаго шпика, мякшъ франц. хлѣба, размоченнаго въ сливкахъ и немного отжатого, 2 яйца, немного соли и простаго перца, хорошенько перемѣшать, начинить этимъ фаршемъ дроздовъ. Въ не глубокой кастрюлѣ растопить полфунта масла чухонскаго, положить рубленныхъ шт. 12 шампиноновъ или бѣлыхъ, свѣжихъ очищенныхъ грибовъ. посолить, всыпать простаго перцу, жарить накрывъ крышкою. Когда закипятъ, положить пол-ложки муки, разведенной ложкою воды, подлить бульону и лимоннаго соку съ ¼ лимона, положить нафаршированные дрозды. Когда грибы будутъ почти совсѣмъ готовы, влить вина медоку столько, чтобы въ соусъ былъ слышенъ его вкусъ, доварить грибы. Выложивъ дрозды на блюдо, огарнировать ихъ жаренымъ въ маслѣ лукомъ-шарлотомъ и въ маслѣ поджаренными гренками, облить соусомъ.

1129) **Пудингъ изъ оставшейся дичи.** Оставшееся отъ обѣда жаркое: индѣлку, курицу, утку или какую другую дичь сложить вмѣстѣ, прибавить около ¼ ф. воловьихъ мозговъ изъ костей, 3 крутыя яйца, все это мелко изрубить, истолочь въ ступкѣ. ¼ фунта масла растереть до-бѣла, вбить по одному 6 желтковъ, прибавляя по немного приготовленной массы изъ дичи, прибавивъ 3 ложки тертой булки, немного лимонной цедры, мушкатнаго орѣху, мѣшать все это хорошенько въ одну сторону, наконецъ положить пѣну изъ 6 бѣлковъ. Форму намазать масломъ, осыпать сухарями, обложить кругомъ листьями зеленой петрушки, сложить приготовленную массу, вставить въ печь на 1 часъ (см. примѣч о пудингахъ).

Выдать: Жаркое, 6 яицъ.

Почти ¼ ф. моз. изъ кост. волов.

¼ ф. масла, ½ франц. бѣл. хлѣба.

Лимонной цедры.

Мушкатнаго орѣху, соли.

Зеленой петрушки.

Облить соусомъ краснымъ № 405, 406, или 407.

ОТДѢЛЪ IX.

Р Ы Б Ы.

Примѣчаніе. 1) Питательное значеніе рыбы почти равносильно значенію говяжьяго мяса.

2) Рыбы дѣлятся на 3 группы:

1) Рыбы съ бѣлымъ мясомъ, какъ-то: щука, судакъ и пр.

2) Съ краснымъ мясомъ, какъ-то: семга, лососина, форель и пр.

3) Съ жирнымъ мясомъ, какъ-то: сига, треска, угорь.

3) Больше удобоваримыми считаются рыбы, обладающія бѣлымъ мясомъ, наибольшую же питательностью отличаются рыбы красного мяса.

Самая здоровая—это треска.

4) Въ которые мѣсяцы какая рыба вкуснее:

Наимъ въ январь. Щуки отъ февраля до апрѣля. Лимъ отъ мая до іюля. Раки отъ мая до сентября. Форель отъ мая до августа. Семга и угорь отъ іюня до августа. Карпъ отъ сентября до апрѣля и т. д.

б) Желая сохранить рыбу на нѣсколько дней живою, совѣтуютъ, зимою вложить въ пасть кусокъ хлѣба, въ водѣ намоченнаго, и положить въ сѣгъ.

Лѣтомъ же влить ей рюмку водки или вина и покрыть ее мхомъ, въ погребѣ.

б) Сберегать ее живою въ водѣ, долгое время можно только въ рѣчной водѣ, т. е. въ такой, въ какой она жила, въ прочихъ же водахъ, какъ-то: колодезной, ключевой—она скоро замираетъ.

7) Самая вкусная рыба это живая, только что убитая. Самый лучший способъ закалыванья—это дѣлать разрѣзъ острымъ ножомъ непосредственно позади головы, отдѣляя мозгъ отъ позвоночнаго столба.

8) Уснувшая рыба гораздо хуже свѣжей, а тѣмъ болѣе только что заколотой.

9) Мороженная рыба вообще хуже и значительно дешевле свѣжей и соеной. При покупкѣ уснувшихъ рыбъ надобно обращать особое вниманіе на то, чтобы рыба была свѣжая, потому что тогда только она вкусна и здорова.

10) Чтобы узнать свѣжа ли она, надо осмотрѣть жабры: если онѣ красныя, то значить—рыба свѣжая, если же очень темнаго или блѣднаго цвѣта, то такая рыба не годится. Бѣлыя жабры означаютъ, что рыба вторично заморожена, а чтобы убѣдиться, что подобныя жабры не подкрашены, надо потереть ихъ влажною тряпочкой.

Глаза должны быть полные и свѣтлые, а не мутные и ввалившіеся. Кожа рыбы должна быть твердая. Если, разрѣзавъ рыбу вдоль, съ головы до хвоста, окажется, что кости отстаютъ отъ мяса, то такая рыба не годится.

Мороженная рыба узнается также по выпуклости глазъ и по хорошему ея виду вообще, т. е. если кожа на ней блестящая, покрытая инеемъ и она вся прямая—это знакъ, что она свѣжая, если же кожа тусклая, ледъ весь спалъ, хвостъ загнутъ и есть въ рыбѣ впадины, знакъ—что она была оттаяна и вторично была заморожена. а подобная рыба никуда не годится.

11) Свѣжую рыбу не надо закалывать раньше, чѣмъ она понадобится, а держать ее въ свѣжей водѣ, чаще ее перемѣняя; если же нельзя долѣе держать въ водѣ, то надо ее заколоть, какъ сказано въ № 7, тотчасъ очистить ея поверхность, разрѣзать съ головы до хвоста, вынуть осторожно внутренности, чтобы не раздавить желчь, иначе и рыба и уха изъ нея будутъ такъ горьки, что придется все выбросить.

12) Если употребить рыбу сейчасъ, то вымыть и посолить, если же оставить ее до другого дня, то, не мыши, натереть внутри и снаружи мелкою солью и даже простымъ перцемъ, накрыть, поставить въ холодное мѣсто или на ледъ, и только на слѣдующій день передъ употребленіемъ хорошенько, вымыть и если предва-

значается для пирога, то ее надо выпотрошить, вымыть, обтереть, натереть солью со всѣх сторонъ, беря по чайной ложечкѣ на каждый фунтъ рыбы и затѣмъ туго завернуть ее въ салфетку, дать полежать ей часа два, чтобы ее осушить, иначе от излишней влаги ея сдѣлается въ тѣстѣ закатецъ.

13) Крупную, цѣльную рыбу, начиная съ фунтовой и далѣе, чтобы она хорошо проварилась и сохранила свой вкусъ, надо опускать въ холодную воду или холодный рыбный бульонъ. сваренный только изъ однихъ бѣлыхъ кореньевъ, какъ-то (на 6 челов.): 1 петрушки, 1 порея, 1 сельерея, 3—4 луковицы, 1—2 шт., лавров. листа, 20—30 зер. англійскаго перца, заливая рыбу настолько, чтобы ее покрыло.

Дать разъ вскипѣть, на большомъ огнѣ, доваривать на медленномъ и въ закрытой кастрюлкѣ или лучше въ рыбномъ котелкѣ, стараясь болѣе толстыя мѣста пододвинуть на болѣе сильный огонь, т. е. ставить середину рыбнаго котла надъ большимъ огнемъ.

Если же рыба свѣжая, только что словлена, то ничего не слѣдуетъ класть, ни кореньевъ, ни специй, потому что отъ свѣжей рыбы вкусъ превосходный.

14) За немнѣишемъ рыбнаго котелка можно варить и въ большой кастрюлѣ, но въ такомъ случаѣ, чтобы сохранить рыбу цѣльною, надо ее зашивать въ салфетку или чистую тряпочку, осторожно согнуть ее и опустить въ кастрюлю, сварить и снова осторожно вынуть ее на доску, растянуть, расшить и съ салфетки переложить на длинное рыбное блюдо, соображаясь съ величиною рыбы.

15) Мелкую же рыбу и куски рыбы менѣе фунта надо опускать въ кипятокъ.

16) Когда глаза побѣлѣютъ и выступятъ наружу, знакъ, что рыба готова.

17) Чтобы она не отсымалась болотомъ, кладутъ въ воду, во время варки, 2—3 раскаленные березовыя уголька, частыя отъ всякой пыли и пепла.

18) Если взята только что убитая рыба, то передъ варкою, надо на ея спинѣ, въ продольномъ направленіи, дѣлать надрѣзъ для того, чтобы не лопнула кожа, во время варки.

19) Варится рыба, смотря по ея толщинѣ, отъ минуты закипанія, отъ 15 до 30 минутъ.

20) Мороженую рыбу надо, для варки, опускать непременно въ холодную воду.

21) Когда рыба варится въ котелкѣ, для того, чтобы ее подать отдѣльно горячею или холодною, надо сильно солить воду, такъ напр. на 3 стакана воды брать 2 полныя чайныя ложечки соли. Въ такомъ случаѣ, отваръ ея уже будетъ негоденъ къ употребленію.

Если же надо воспользоваться и отваромъ, то брать, на каждые 3 стакана ухи, по 1/2 ложечки и въ такомъ случаѣ съ этою же самою солью солить рыбу до ея варки, потому что отваръ иначе можетъ оказаться солонъ. Передъ отпускомъ ухи можно ее досолить.

Приготовляя рыбу для жаренья, надо натереть ее солью, беря ее по 1/2 чайной ложечкѣ на фунтъ рыбы.

22) Варить рыбу иногда на пару, а именно: кладутъ ее на рѣшетку рыбнаго котелка, поднимаютъ соленую воду, рыбный отваръ, вино или огуречный рассолъ, какъ варится иногда стерлядь, но такъ, чтобы эта жидкость оставалась подъ рѣшеткою и рыба варилась бы на одномъ ихъ пару.

23) Варить рыбу въ лежачемъ положеніи не въ тѣсномъ рыбномъ котелкѣ.

24) Если употребляется соленая рыба, то ее надо сперва вымочить въ холодной водѣ, переменить ее нѣсколько разъ и передъ варкой снять кожу. Малосоленную же совсѣмъ не надо мочить.

25) Чешую надо соскабливать ножомъ, положивъ рыбу въ воду, чтобы чешуя не разлеталась, съ мороженой рыбы она срѣзается.

26) Потрошить рыбу слѣд. образ. Очистивъ отъ чешуи, разрѣзать рыбу вдоль брюшка, вынуть печень, а затѣмъ и всѣ остальные внутренности, а если рыба была сонная, то отнять и жабры. Послѣ потрошенія, тщательно промыть рыбу въ холодной водѣ. Очищая рыбу, осторожно вынимать желчь. Нѣкоторыя рыбы потрошатъ чрезъ вырѣзанныя жабры.

27) Стерляди, форели, налимы и ерши употребляются исключительно вареными.

28) Что касается до жаренья, то мелкую рыбу и крупную, разрѣзанную на порціи, жарятъ на плитѣ, на сковородѣ, но лучше всего на мѣдномъ противнѣ, поворачивая рыбу съ одной стороны на другую, причемъ жаръ плиты должегъ быть меньше, чѣмъ для жаренья мяса, такъ какъ рыба доходитъ до готовности скорѣе, чѣмъ мясо. Жарится приблизительно 15 минутъ.

29) Рыбу надо выложя прожаривать, какъ и проваривать, такъ какъ сыроватая и невкусна и вредна, поэтому крупную рыбу необходимо распластать, разрѣзать,

ядоль пополамъ, вынуть кости, вытереть солю, затѣмъ каждую половину разрѣзать на порціи, и въ каждой порціи въ толстыхъ мѣстахъ, сдѣлать нѣсколько прорѣзовъ. При жареньи рыбы не слѣдуетъ жалѣть масла, и масло это должно даже кипѣть на сковородѣ, потому что, если прибавлять масла понемногу, то рыба не поджарится хорошо и можетъ пригорѣть.

80) Нѣкоторые всырскиваютъ рыбу лимоннымъ сокомъ, въ такомъ случаѣ это надо дѣлать передъ самымъ жареньемъ, иначе отъ кислоты можетъ также развалиться.

31) Мелкую рыбу, какъ-то: сижки, налимы, корюшку, ряпушку, сибѣія сельди, селяву, салакушку, сибѣтки и пр., равно какъ и порціонные куски крупной,—надо, очистивъ, вымывъ, посоливъ, осушить хорошенъко, подогрѣвомъ, обвалять въ муку или въ просѣянныхъ сухаряхъ, затѣмъ въ хорошо разбитомъ яйцѣ и снова въ сухаряхъ, положить на раскаленное масло, поджарить, перепорачивая на обѣ стороны. Чѣмъ больше будетъ положено сразу масла, тѣмъ лучше.

32) Если рыба жарится въ фритюрѣ, то фритюръ долженъ быть хорошо очищенъ, долженъ уже кипѣть и его должно быть столько, чтобы рыба въ него погрузилась. Вынимая, перекалывать, минуты на три, на рѣшето, покрытое пропускной бумагой, иначе будетъ пахнуть саломъ.

Масло же требуется меньше, чѣмъ фритюра, но вообще гораздо больше, чѣмъ для жаренья напр. мясныхъ котлетъ.

33) Жарить въ фритюрѣ можно только твердые и клейкіе сорта рыбы.

34) Многие находятъ вкуснѣе рыбу печеную, въ такомъ случаѣ: рыбу средней величины, какъ то: леца, лива, карпа, сига, камбалу и пр.—надо очистить, посолить, вытереть, положить на противень, смазавъ хорошенъко цѣльную рыбу масломъ, поставить ее въ духовую печь, поливая ее чаще стекшимъ съ нея масломъ, пока не испечется.

35) Къ нѣкоторымъ рыбамъ, какъ напр.: сижкамъ и карасямъ—подливается, подъ конецъ, свѣжая сметана и кладется зеленый лукъ. Кто любитъ, осыпаетъ укропомъ и петрушкою.

36) Къ жаренымъ рыбамъ подаются почти всѣ салаты, поименованные въ отдѣлѣ, въ томъ числѣ и винигретъ.

Убираются зеленью и полудомтниками лимона безъ кожи и зеренъ.

37) Подавая на столъ большую рыбу, сваренную въ рыбномъ котлѣ, надо класть на блюдо хребтовую костью вверхъ, осторожно прижимая и тѣмъ расширили брюшную часть,—такимъ образомъ класть рыбу на блюдо и для майонезовъ; хребтовая кость остается по серединѣ, вслѣдствіе чего легко брать мякоть съ обѣихъ сторонъ.

38) Пропорція назначена на 6 человѣкъ.

Отъ 7 до 9 человѣкъ увеличить пропорцію въ $1\frac{1}{2}$ раза.

» 10 » 12 »	въ 2 раза, а соусъ къ ней въ $1\frac{1}{2}$ »
» 13 » 18 »	» » 2 »
» 19 » 24 »	» » 3 »

1130) **Варка рыбы вообще.** Въ примѣчаніи высказаны всѣ подробности, касающіяся рыбы, здѣсь повторю тоже, но вкратцѣ:

Рыбу заколотъ, обчистить поверхность, осторожно выпотрошить, промыть.

Крупную рыбу, только что словленную, опустить въ кастрюлю или рыбный котелокъ, въ лежачемъ положеніи, залить чистою холодною водою, безъ всякихъ кореньевъ и прочаго, сонную же опустить въ холодный отваръ изъ бѣлыхъ кореньевъ, специй, пучка зелени и даже мелкой рыбы.—Отваръ этотъ долженъ только едва покрывать рыбу. Посолить воду, накрыть крышкою, поставить на сильный огонь; какъ только вскипятъ, отставить на медленный огонь. Отъ минуты закипѣнія, варить отъ 15 до 30 минутъ, смотря по толщинѣ рыбы.

Если же рыба мелкая или крупная, но разрѣзанная на порціи, то опускать въ кипящую чистую воду, а если рыба сонная, то въ кипящій отваръ изъ кореньевъ, специй, а иногда и мелкой рыбы, посолить.

Когда рыба будетъ готова, осторожно вынуть на блюдо, тотчасъ снять кожу, облить заранѣе приготовленнымъ какимъ нибудь соусомъ, огарипровать разварнымъ картофелемъ, шампиньонами, крутонами, раковыми шейками и пр., украсить зеленью петрушки, подать отдѣльно ту же подливку.

Выдать: 3 ф. крупной рыбы.
1 петрушку, 1 порей, 1 сельдерей, 4 луковицы.
1—2 шт. лавр. листа.

5—10 шт. англ. перца.
(1—2 ф. мелкой рыбы преимущ. ершей).
На гарниръ.
На подливку.

1131) Жаренье рыбы вообще. Всѣ подробности поименованы въ примѣчаніи, здѣсь привожу все вкратцѣ: заколоть рыбу, вычистить поверхность, выпотрошить осторожно, вымыть, вытереть, посолить. Передъ употребленіемъ вымыть, осушить. Крупную рыбу распластать, разрѣзать вдоль, затѣмъ на порціи. Какъ мелкую, такъ и порціи крупной, передъ жареньемъ можно sprysнуть лимоннымъ сокомъ и тотчасъ обвалить въ одной мукѣ, или въ мукѣ, потомъ въ яйцѣ и сухаряхъ, положить на хорошее количество, кипящаго уже на сковородѣ, масла. Толстые куски прорѣзать ножомъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ; поджаривъ съ одной стороны, перевернуть на другую. Жарится всего минутъ 15—20 на меньшемъ огнѣ, чѣмъ масляныя кушанья.

Когда будетъ готова, сложить на рѣшето, на салфетку или пропускную бумагу, переложить порціи на круглое блюдо, гирляндой, въ середину положить жареный картофель, осыпанный поджаренною, зеленою петрушкою.

А мелкую рыбу уложить на продолговатое блюдо, хвостиками въ середину, головки украсить зеленью петрушки, полить соусомъ, обложить пополамъ разрѣзанными тонкими ломтиками лимона.

Выдать: 3 ф. рыбы.
 $\frac{1}{2}$ стак. муки.
1—2 яйца.
1 стак. сухарей.

$\frac{1}{2}$ ф. масла.
Зеленой петрушки и фритюра.
 $1\frac{1}{2}$ ф. картофеля.
Салатъ.

Жареная рыба подается съ поджареннымъ картофелемъ, съ салатомъ изъ картофеля, изъ кислой и свѣжей шинкованной капусты, съ салатомъ-латукъ, съ огурцами свѣжими и малосольными, и прочими маринованными салатами, поименованными въ X Отдѣлѣ.

1132) Печенье рыбы вообще. Пекуть въ духовой печи, на противнѣ только крупная рыба или рулетъ изъ рыбнаго фарша. Рыбу очистить сверху, выпотрошить, вымыть, вытереть, натереть солью и даже немного перцомъ снаружи и внутри. Передъ самымъ жареньемъ можно sprysнуть лимоннымъ сокомъ, положить на противень, подлить ложки 2—3 воды, смазать хорошенько рыбу масломъ, поставить въ горячую духовую печь. Когда подрумянится, уменьшить жаръ и, не переворачивая рыбы, начать поливать стекшимъ сокомъ, но не такъ часто, какъ мясо. Въ послѣдній разъ облить сметаной, осыпать рыбу тертой, черствой булкой, черезъ пять минутъ вынуть ее, переложить на блюдо, облить немного стекшимъ, процѣженнымъ сокомъ, остальной подать въ соусникѣ.

Выдать: 8-хъ фунтовую рыбу.
 $\frac{3}{8}$ — $\frac{1}{2}$ ф. масла.

Солъ по $\frac{1}{2}$ ложки на каждый фунтъ рыбы, $\frac{1}{2}$ лимона.

Огарнировать жаренымъ картофелемъ и зеленью.

Бѣлорыбца и бѣлужина.

Примѣчаніе. Подается вареною и жареною, кладется въ ботвинью. Потрошится черезъ брюшко, варится, жарится и маринуется.

1133) Бѣлорыбца или бѣлужина разварная. Очистить 3 ф. посолить, опустить въ небольшое количество бульона, свареннаго изъ петрушки, сельдерея, порея, 3 луковицы, 1—2 шт. лавр. листа, 5—10 шт. англ. перца, наръзать ровными ломтиками, обложить отварнымъ картофелемъ и зеленью. Подать отдѣльно:

- 1) Хрѣтъ съ укусомъ № 478.
- 2) Или соусъ или шампнионовъ № 485.
- 3) Кислосладкій соусъ № 415.
- 4) Красный соусъ № 406 и 407.
- б) Изъ соленыхъ огурцовъ № 410, и пр.

1134) Родъ селянки по-французски. Мелко нашпиговать лукъ и корень селлеря, всыпать въ кастрюльку съ ложкою масла и $\frac{1}{2}$ стак. воды, потушить подъ крышкою, переложить въ глубокой сотейникъ, прибавить рубленную зелень петрушки, очищенные отъ зеренъ и кожицы помидоры, прованское масло и настойку шафрана.

Между тѣмъ взять ерши, черезъ брюшко выпотрошить ихъ, сварить 3—4 стак. бульона. Взять крупную, сырую рыбу, разрезанную на порціи, вмѣстѣ съ костями, сырыхъ чисто перемытыхъ раковъ, у которыхъ выдернуть черную жилку и разрубить ихъ пополамъ, сложить все въ чашку, за часъ до приготовления посолить, посыпать простыиъ и каенскимъ перцомъ.

За полчаса до отпуска, переложить все это въ сотейникъ къ тушенымъ кореньямъ, влить бѣлаго вина и процѣженного, холоднаго бульона, сваренаго изъ кореньевъ и ершей, такъ чтобы покрыло рыбу. Накрывать крышкою, кипятить, на сильномъ огнѣ, пока рыба не сварится. Передъ отпускомъ кладутъ нѣкоторые растертый чеснокъ. Подаютъ въ той же посудѣ.

Къ этой селянкѣ подаютъ крутоны, смазанные аччусовымъ масломъ.

<p>Выдать: 1 луковицу. $\frac{1}{2}$ ф. селлеря. $\frac{1}{2}$ ложки масла. Зелень петрушки. 3—4 шт. помидоровъ. $\frac{1}{2}$ стак. прованскаго масла. Цѣсколько капель настойки шафрана.</p>	<p>6—8 ершей для бульона и кости, кожу и голову отъ крупной рыбы. 15 шт. раковъ. 3 ф. крупной рыбы, какъ-то: бълорыбца, бълужины, стерлядей и пр. Простой и каенскій перецъ. $\frac{1}{2}$ стак. бѣлаго вина. 1—$\frac{1}{2}$ ложки пюре-томатовъ.</p>
--	---

1135) Бълорыбца или бълужина жареная. Выпотрошить, распластать вдоль пополамъ. На противнѣ подрумянить масла, положить на него рыбу, полить тѣмъ же масломъ, поставить въ горячую духовую печь, чтобы подрумянилась. Подлить тогда процѣженного огуречнаго рассола и кислыхъ щей, положить разныя маринады, какъ-то: грибовъ, огурчиковъ, рыжиковъ, груздей, вишенъ и обжареннаго лука, полить сверху масломъ, накрыть крышкою, дожарить въ той же духовой печи. Переложить на блюдо, нарезъать, огарнировать тѣмъ же маринадами, облить изъ-подъ рыбы соусомъ, подавать.

<p>Выдать: 3 ф. рыбы. 12 маринаван. бѣлыхъ грибовъ. 12—18 маринаваныхъ вишенъ. 2—3 ложки масла.</p>	<p>12—18 корншоновъ. 6 шт. нарезанныхъ груздей. $\frac{1}{2}$ ст. кислыхъ щей. $\frac{1}{2}$ стак. огуречнаго рассола.</p>
---	---

1136) Бълорыбца очень вкусная съ бѣлымъ столовымъ виномъ. Взять 3 фупта рыбы, предпочтительно стерляди, вымыть ее хорошенъко, вытереть до-суха полотенцемъ, нарезъать ее на куски, положить въ кастрюльку, налить на рыбу бѣлаго столоваго вина все равно какого, только не крѣпкаго, столько, чтобы покрыло рыбу до половины, положить чухонскаго самаго свѣжаго масла $\frac{1}{2}$ фунта и цѣлый лимонъ, разрезанный на куски, какъ рѣжутъ яблоки, вынуть зерна, накрыть кастрюльку крышкою, зачекъ подъ нею спиртъ и черезъ $\frac{1}{4}$ часа это прекрасное кушанье готово. Такимъ образомъ готовится осетрина, судакъ, въ особенности хороша стерлядь и пр. рыбы, у которыхъ мало костей.

Выдать: 3 ф. рыбы, вина съ $\frac{1}{2}$ —1 бутылку. | $\frac{1}{2}$ фунта масла, 1 небольшой лимонъ.

Бълорыбца или бълужина маринованная, см. № 4080, часть II.

Е р ш и.

Примѣчаніе. 1) Мелкіе ерши только моютъ, но не потрошатъ. Это самая лучшая рыба по своей клейкости. Ерши бываютъ трехъ сортовъ по величинѣ: мелкій сортъ, средній и крупный. Крупный сортъ потрошатъ сквозь вырѣзанныя жабры.

2) Самые лучшіе—въ январѣ и февралѣ до первой травы.

3) Они употребляются исключительно для уха и для ланспика (изъ котораго дѣлается заливное и маіонезъ). Самая вкусная уха варится изъ 1 ф. ершей, 1 ф. налима и 1 ф. сига.

4) Мелкихъ ершей идетъ на фунтъ 10—15 шт., а крупный ершъ вѣситъ одинъ $\frac{3}{4}$ фунта.

5) Если варится изъ нихъ уха, то берутъ мелкій сортъ ершей, опускаютъ ихъ въ отмѣренную для уха холодную воду, кипятятъ, чтобы совершенно разварились, какъ сваз. въ прим. объ угѣ.

Точно также поступаютъ, варя ихъ и для рыбнаго ланспика.

6) Съ крупныхъ же ершей снимаютъ филей, которые варятъ, опуская въ кипящую уже уху, сваренную изъ головъ и костей тѣхъ же ершей. Отваренные филей ставятъ въ каменной чашкѣ на ледъ и употребляютъ затѣмъ для заливнаго изъ ершей.

Ерши прибавляются также при варкѣ и другихъ рыбъ, для усиленія вкуса навару, изъ котораго должны быть приготовлены соусъ или уха.

1137) Крупные ерши вареные. Выпотрошить, вымыть до чиста, положить на рѣшетку рыбнаго котелка. За 15 минутъ до отпуска, залить свареннымъ уже и процеженнымъ бульономъ изъ петрушки, сельсерея, порея, (которые должны быть сварены до полной готовности), 3—4 луковницъ, букета зелени петрушки, сельсерея и порея, 1—2 шт. лавр. листа и 5—10 зер. англ. перца; поставить на плиту, когда вскипятъ, вынуть изъ бульона ерши, соскоблить осторожно верхнюю кожицу, сложить на блюдо. Сверху каждаго ерша положить по тоненькому ломтику очищеннаго отъ кожицы и зеренъ лимона, полить рыбнымъ отваромъ съ мелко нашинкованными кореньями. Разварной картофель подать отдѣльно.

1138) Крупные ерши, жареные въ клярѣ. Очистить, выпотрошить и вымыть нужное количество крупныхъ ершей, потомъ ошпарить ихъ горячею водою, соскоблить верхнюю кожицу; очистить съ боковъ перья, вымыть въ холодной водѣ, выбрать спинную кость, осушить салфеткою, сложить на каменное блюдо, посолить и, выжавъ сокъ изъ одного лимона, полить ихъ приготовленные ерши и поставить ихъ въ холодное мѣсто. Между тѣмъ приготовить кляръ; за 15 минутъ до отпуска, осушить ерши салфеткою, обмакивать по одной штукѣ въ кляръ и опускать въ фритюръ, а когда всѣ изжарятся, сложить на салфетку, обложить жареною петрушкою и тонкими полуломтиками лимона.

Кляръ для рыбы готовится такъ, какъ сказ. въ № 298—300, только воду можно замѣнить виномъ-вейндерафъ.

Выдать: 3 ф. крупныхъ ершей, 1 лимонъ. | 1 ф. фритюра № 297.
На кляръ № 298—300. | 1 лимонъ.
Пучекъ зел. петрушки № 296.

1139). Ерши въ раковинахъ. См. судакъ № 1276.

Камбала, или иначе соль.

Примѣчаніе. Крутая камбала вѣситъ $\frac{1}{2}$ фунта, цѣна 12 коп. фунтъ. Мелкая стоитъ 9 коп. фунтъ.

Ее жарятъ цѣлкомъ; соскоблить чешую съ нижней стороны рыбы, соскрести кожу съ верхней стороны, потомъ выпотрошить, соскоблить кровь съ позвонковъ, натереть лимономъ.

1140) Камбала вареная. Варится, какъ осетрина, см. № 1197.

1141) Камбала, вареная на греческій манеръ. Очистить, какъ сказ. въ прим., разрѣзать на порціи, посолить. Изрубить 1 $\frac{1}{2}$ луковницъ и 6—8 зубчиковъ чесноку, подрумянить ихъ въ прованскомъ маслѣ, въ глубокомъ сотейникѣ, положить

тотчас мелкими кусочками наръзанные и отъ зеренъ очищенные помидоры, мелкими кусочками наръзанные листья очищеннаго шпината и щавеля, рубленый зеленый лукъ. Все это поджарить до мягкости. Всыпать затѣмъ мелко изрубленнаго зеленого укропа и петрушки, соли, перцу, налить холодной воды стакана 3, дать разъ вскипеть подъ крышкою. Тогда положить очищенную рыбу, долить, если надо будетъ горячеѣй вскипяченной воды такъ, чтобы она покрыла рыбу, сварить ее подъ крышкою до готовности, на маломъ огнѣ. Когда рыба сварится, отлить $\frac{3}{4}$ соуса, прокипятить его хорошенъко, влить обратно. Рыбу положить на глубокое блюдо, облить этимъ соусомъ, положивъ въ него ломтики лимона, очищенныхъ отъ кожицъ и зеренъ.

Выдать: 3 ф. рыбы, 2—3 шт. помидоровъ.
1 шт. чеснока, $1\frac{1}{2}$ луковицы.
 $\frac{3}{4}$ ф. шпината, $\frac{3}{4}$ ф. щавеля.

Зеленаго луку, укропу и петрушки.
 $\frac{1}{4}$ стак. прованскаго масла.
Соли, перцу, $\frac{1}{2}$ лимона.

Такъ приготавливаютъ и крупную рыбу кефаль и мелкія рыбы скумбрию и бычки, которая варятся цѣльными, только надо ихъ выпотрошить, вымыть и натереть солью.

1142) Камбала, вареная на бѣломъ винѣ. Очистивъ камбалу, снять съ нея кожу, натереть лимономъ, разръзать на порціи, вынимая кости.

Въ сотейникѣ поджарить въ маслѣ мелко нашинкованный лукъ, наръзавъ его ломтиками, положить туда же зеленой петрушки, соли и крупно толченаго перца. Когда лукъ поджарится, положить рыбу, выжать на нее лимонный сокъ, налить бѣлымъ столовымъ виномъ—виндеграфомъ, накрыть крышкою, дать разъ вскипеть, отставить на малый огонь.

Когда рыба будетъ готова, слить съ нея соусъ, въ который положить $\frac{1}{4}$ ложки муки, размѣшанной съ $\frac{1}{4}$ ложкою масла, прокипятить, влить съ $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ, шампиньонной эссенціи, влить 2—3 желтка, шибко мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, процѣдить, прибавить по вкусу соли и лимоннаго сока. Облить этимъ соусомъ, сложенную на блюдо, рыбу.

Выдать: 3 фунта камбалы.
1 луковицу.
1 ложку масла.
Зеленой петрушки.
3—5 в. перца.

1 лимонъ.
Бутылку вина виндеграфа.
 $\frac{1}{4}$ ложки муки, $\frac{1}{4}$ ложки масла.
 $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ.
2—3 желтка.

1143) Камбала, жареная въ фритюрѣ. Очистить, сръзать голову, наискось къ брюшку, выпотрошить, вымыть, осушить, посолить, положить въ глубокую каменную чашку, залить молокомъ.

За четверть часа до отпуска, вынуть ее вилкою, обвалить въ мукѣ, смазать разбитымъ яйцомъ, обвалить въ просѣянныхъ сухаряхъ, опустить въ раскаленный фритюръ, изжарить до золотистаго цвѣта. Вынуть изъ масла на пропускную бумагу, тотчасъ переложить на блюдо, подавать съ маринованными салатами.

1144) Жареная камбала. 3 фунта свѣжей камбалы очистить, вытщить у головы внутренность, снять съ обѣихъ сторонъ кожу, посолить, дать полежать такъ съ часъ времени, обвалить просто въ мукѣ или въ яйцѣ и тертой булкѣ, а потомъ въ маслѣ и тертой булкѣ. пополамъ съ мукою, поджарить съ обѣихъ сторонъ въ 4 ложкахъ масла, подлить кто хочетъ отъ $\frac{1}{2}$ до 1 стак. сметаны, вскипятить, подавать. Но камбала сочнѣе, если жарится прямо въ маслѣ, не обваливая ее въ сухаряхъ. Подается:

- 1) Съ жаренымъ картофелемъ № 626.
- 2) Или просто съ солеными огурцами отъ № 3956 до № 3960.
- 3) Или со свѣжимъ салатомъ-латукъ № 1345, 1346, 1347.
- 4) Или со свѣжими огурцами № 1363, 1364.

- 5) Или съ салатомъ изъ маринованной свеклы № 1958.
6) Или съ маринованными вишнями № 1961 и пр.

К а р а с и.

Примѣчаніе. Соскоблить чешую, выпотрошить, промыть, мелкіе оставить цѣльными, крупныя разрѣзать на порціи, посолить, завернуть туго въ салфетку, держать съ часъ. Если жарить, то съ обѣихъ сторонъ посыпать затѣмъ немного перцемъ, обвалить въ мукѣ, и т. д.

1145) Караси, вареные съ соусомъ изъ сметаны, съ кнелью. Вычистить, посолить, дать полежать цѣлый часъ, переложить въ кастрюлю. Залить теплымъ процеженнымъ бульономъ, свареннымъ изъ кореньевъ, луку и приностей такъ, чтобы едва покрыло рыбу, поставить на плиту и варить 15—20 минутъ на самомъ сильномъ огнѣ. Между тѣмъ 1 полную ложку масла вскипятить съ полною ложкою самой лучшей муки, развести 2 стак. рыбнаго бульона, прокипятить хорошенько, положить ложки 4 самой свѣжей густой сметаны, кусочекъ сахара, мелко изрубленнаго укропу, вскипятить, облить сложенную на блюдо рыбу, огарнировать кнелью № 229, которую сварить для этого въ тряпочкѣ, въ маслѣ намоченной, въ родѣ колбасы, остудить, нарѣзать косыми ломтиками.

Выдать: 3 фунта карасей.

Кореньевъ, луку.

Анг. и прост. перцу, лавр. листу.

1 ложку масла, ложку муки.

Зеленаго укропу.

4 ложки густой сметаны.

На рыбную кнель № 229.

Или на кнель раковую № 231.

1146) Караси, вареные въ сливкахъ. Очистить карасей, разрѣзать каждая на 2—3 части, посолить, дать полежать. Распустить въ кастрюлѣ ложку масла, всыпать $\frac{1}{2}$ ложки муки, размѣшать до гладкости, влить съ $\frac{1}{2}$ стак. кипятку, размѣшать, затѣмъ 2 стак. сливокъ. Когда вскипитъ, опустить рыбу, всыпать горсть зеленаго луку-сѣянцу или зеленой петрушки, 1—2 печенныя луковницы, соли, немного простаго перцу, закрыть, сварить до готовности.

Вмѣсто зеленаго лука и зеленой петрушки, можно, передъ отпускомъ, всыпать зеленаго укропу и вмѣсто муки—ложку просѣянныхъ сухарей.

1147) Караси, жареные со сметаною. Караси очистить, посолить, до суха вытереть; ложку масла, мелко изрубленную луковницу поджарить, остудить, вбить 2 яйца, размѣшать, обвалить караси или просто обвалить ихъ въ мукѣ или сухаряхъ, класть на сковороду, на горячее масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ, влить около 2-хъ стакановъ сметаны, вскипятить раза два, покварыба не изжарится совершенно, посыпать укропомъ и зеленою петрушкою; подавать съ салатомъ.

Выдать: 3 фунта карасей.

1 луковницу 2 яйца, ложку масла.

или $\frac{1}{2}$ стак. муки.

Или $\frac{1}{2}$ стак. толч. сухарей.

3 ложки масла, $1\frac{1}{2}$ —2 стак. сметаны.

Зеленой петрушки и укропу.

1148) Караси, жареные др. ман. Очистить, полуфунтовые оставить цѣльными. Крупныя разрѣзать, посолить, осушить, обвалить въ мукѣ, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Можно прибавить съ $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, поставить не надолго въ духовую печь. Подавать къ нимъ салатъ со сметаною, кислую капусту или какой-нибудь маринованный салатъ.

Выдать: 8 ф. карасей, 8—4 лож. масла. | $\frac{1}{2}$ стак. муки, ($\frac{1}{2}$ стак. сметаны).

Ихъ можно жарить и въ постномъ маслѣ, не подливая сметаны и т. п.

1149) Караси, жареные и запеченные. Приготовить карасей и поджарить ихъ въ маслѣ, какъ только что сказано № 1148. Переложить на металлическое блюдо. Ложку масла прожарить слегка съ $\frac{1}{2}$ стак. муки, развести $\frac{1}{2}$ стак. молока,

прокипятить, мѣшая, влить $1\frac{1}{2}$ стак. сметаны, разъ вскипятить, прибавивъ, кто любитъ, немного шафраннаго настоя. Когда слегка остынетъ, можно вбить 2—3 желтка, процѣдить, облить караси, посыпать 2 истолченными сухарями, поставить въ горячую духовую печь. Когда зарумянятся, подать въ томъ же металлическомъ блюдѣ.

Выдать: 6—7 пѣльныхъ $\frac{1}{2}$ фунтовыхъ карасей или 3—4 ф. крупныхъ.
2 ложки масла. 2 ложки муки.
Перцу, соли, ложку масла.

$\frac{1}{2}$ стакана муки. $1\frac{1}{2}$ стак. сметаны.
 $\frac{1}{2}$ стакана молока или бульона (2—3 желтка).
(Чайную ложку шафрана, настоеннаго въ рюмкѣ кипяченой воды).

Карпъ.

Примѣчаніе: Карпы вкуснѣе рѣчные, чѣмъ изъ пруда. Самые вкусные въ маѣ, іюнѣ, іюлѣ и августѣ. Чтобы исправить вкусъ карпа, словеннаго въ прудѣ, надо, прежде чѣмъ заколотъ его, дать ему втянуть въ себя крѣпкаго укуса.

1150) Карпъ съ бѣлымъ столовымъ виномъ. Очистить, выпотрошить, посолить, разрѣзать на куски, не выбрасывая молоко. 2 сельдерея, 4 петрушки, 4 кислые огурца нарѣзать, сложить съ карпомъ въ кастрюлю, всыпать немного простого и англійскаго перцу, мушкатнаго цвѣту, залить рыбу огуречнымъ рассоломъ, пополамъ съ бѣлымъ столовымъ виномъ такъ, чтобы рыбу едва покрыло, тушить подъ крышкою на маломъ огнѣ. Когда рыба будетъ готова, взять ложку масла, смѣшать съ ложкою муки, развести процѣженнымъ соусомъ взъ-подъ рыбы, прибавить, кто хочетъ еще, съ $\frac{1}{2}$ стакана вина, вскипятить хорошенько, облить на блюдѣ карпа, огарнировать его варившимися съ нимъ кореньями.

Выдать: 3—4 фунта карпа, 2 сельдерея.
4 крупныя петрушки, 4 огурца.
10 з. простого и англійскаго перцу.
2 шт. лавр. листу, и мушкат. цвѣту.

2—3 стак. огуречнаго рассола.
2—3 стак. столоваго бѣлаго вина.
1—2 ложки масла, 1 ложку муки.

Такъ готовится и треска.

1151) Карпъ, вареный по-жидовски. Очищеннаго карпа, отъ 4—5 фунтовъ, нарѣзать кусками, положить на глубокое блюдо, обсыпать солью и перцемъ, положить немного гвоздики и налить укуса столько, чтобы рыба была почти покрыта, почаще переворачивая, дать полежать съ $\frac{1}{2}$ часа; потомъ распустить въ кастрюлѣ 1 ложку масла, прибавить 1 стаканъ пива, положить рыбу съ укусомъ, въ которомъ она мочка и $\frac{1}{3}$ чашки толченыхъ сухарей, закрыть и варить до готовности; передъ отпускомъ. рыбу выложить на блюдо, а въ соусъ прибавить 1 горсть хорошо перебранной и обваренной коринки и $\frac{1}{2}$ чайной ложки натертой лимонной цедры; дать прокипеть, облить рыбу.

Выдать: 3—4 ф. карпа, стаканъ пива.
Бутылку укуса, перцу.
Гвоздики 2—4 шт.
 $\frac{1}{4}$ стак. толченыхъ сухарей.

$\frac{1}{4}$ стак. коринки.
Порошокъ лимонной цедры съ $\frac{1}{2}$ чайной ложечки.

1152) Вареный карпъ съ краснымъ виномъ. Карпа можно варить въ чешуѣ и безъ нея; нѣкоторые находятъ, что въ чешуѣ онъ вкуснѣе, хотя и не столь красивъ на видѣ. Заколовъ карпа, тотчасъ же спустить кровь въ посоленный, вскипяченный укусъ. Очистивъ и разрѣзавъ карпа на куски, натереть сушеною солью, не выбрасывая ни молоко, ни икры, которыя очень вкусны. Между тѣмъ сварить въ пивѣ петрушку, сельдерея, порей, морковь, 1 сумонный грибокъ, 2 луковицы, простого и англійскаго перцу, лавроваго листу, 2—4 гвоздики. Положить въ отдѣльную кастрюлю сперва голову карпа, потомъ лимонной цедры, кусокъ корки отъ ржаного хлѣба, залить процѣженнымъ, свареннымъ съ кореньями, пивомъ, варить на сильномъ огнѣ, смотрѣть, чтобы рыба не пригорѣла. Въ ложкѣ масла поджарить

ложку муки, когда остынет, влить кровь съ уксусомъ, положить подожженаго сахара, развести бульономъ, въ которомъ варился карпъ, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана краснаго вина, немного сахару по вкусу, горсть обвареннаго изюму-кишмишу, прибавить лимоннаго соку, по вкусу, и шт. 15 маринованныхъ вишенъ, вскипятить нѣсколько разъ, но чтобы соусу было много. Уложить карпа на блюдо, посыпать его ломтиками лимона и изюмомъ, облить соусомъ, подавать.

Выдать: 3—4 ф. карпа, 1 петрушку.
1 сельдерей, 1 порей, 2 луковичи.
3—4 простаго, 5—6 англ. перца.
2—3 лавроваго листа, 1 лимонъ.
2—4 гвоздики, лимонной цедры.

Корку хлѣба, $\frac{1}{4}$ стакана уксуса.
2 бутылки пива, 1—2 ложки масла.
1 ложку муки, 5—6 кусковъ сахара.
 $\frac{1}{2}$ стак. краснаго вина, $\frac{1}{2}$ стак. изюма.
Шт. 15 маринованныхъ вишенъ.

Такъ готовится линъ и лещъ.

1153) Карпъ, жареный или печеный. Очистить карпа отъ чешуи, разрѣзать на части, надрѣзать въ нѣсколькихъ мѣстахъ хребетъ, посыпать солью. Когда соль распустится, вытереть до суха салфеткою, намочить каждый кусокъ въ яйцѣ, обвалить въ сухаряхъ и поджарить въ горячемъ маслѣ съ обѣихъ сторонъ. Если жарится нѣल्पымъ, то обмазавъ его масломъ, поставить на сковородѣ, въ горячую печь, поливая почаще масломъ, какъ сказ. въ № 1131.

Выдать: 3 ф. карпа, 3—4 лож. масла, соли. | 2 яйца, 4—5 сухарей.

а) Облить соусомъ изъ грецкихъ орѣховъ № 320.

б) Или бѣлымъ соусомъ съ лимономъ № 293.

в) Или краснымъ, кисло-сладкимъ соусомъ № 287.

г) Или, поджаривъ, разрѣзаннаго на части карпа, облить $\frac{1}{2}$ или $1\frac{1}{2}$ стаканами сметаны, вскипятить раза два, подавать, причеъ можно огарнировать его варенымъ картофелемъ и подать къ нему огурцы.

1154) Карпъ тушоный. См. налимъ тушоный № 1187.

Корюшка, селява, ряпушка, снѣтки, писнари.

Примѣчаніе. Медкой корюшки идетъ на фунтъ 10 штукъ, крупной 6—8 шт., а отборной—4 шт. на фунтъ. Ее варятъ, жарятъ, маринуютъ и коптятъ.

Все что готовится изъ корюшки, готовится изъ селявы и ряпушки.

1155) Корюшка жареная. Вычистить, вымыть, осушить полотенцемъ, посыпать солью и перцемъ, обвалить въ мукѣ, поджарить въ маслѣ.

Подается къ ней жареный картофель, огурцы, салатъ изъ кислой капусты, маринованная свекла, ломтики очищеннаго отъ кожицы и зеренъ лимона.

Выдать: 3 ф. рыбы.

1 стак. муки.

3—4 лож. стол. масла.

Или $\frac{1}{2}$ стак. постнаго.

1156) Корюшка, жареная въ фритюрѣ. Вычистить, вымыть, осушить, разрѣзать вдоль, вынуть хребтовую кость, отрѣзать головки, посодить, посыпать перцемъ.

Приготовить слѣдующій очень густой соусъ: столовую ложку муки поддумянить въ $\frac{1}{2}$ ложкѣ маслѣ, развести 3 стаканами куринаго или телячьяго бульона прокипятить хорошенько, положить лимоннаго соку, влить шампиньонной эссенціи, процѣдить сквозь салфетку. Положить въ другую кастрюлю $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла кускомъ, разбивъ его на кусочки, постепенно влить въ него, мѣшая, горячій соусъ. Передъ отпускомъ положить въ него 15 сваренныхъ, мелко наръзанныхъ раковыхъ шеекъ, соли по вкусу, бѣлый перецъ, размѣшавъ, остудить.

Смазать филей этимъ соусомъ, сложить ихъ попарно, прижать поплотнѣе, смазать со всѣхъ сторонъ разбитымъ яйцомъ, обвалить въ просѣянныхъ сухаряхъ, опустить въ раскаленный фритюръ. Когда поддумянятся, вынуть на рѣшето, на пропускную бумагу, переложить тотчасъ на блюдо.

Подавать съ зеленымъ горошкомъ или съ зеленою фасолью.

Въ оставшійся соусъ вбить два желтка, размѣшать, подогрѣть, до самаго горячаго состоянія, процѣдить въ соусникъ, подать отдѣльно.

Выдать: Отборн. корюшки 3 ф.

15 раковъ.

Шампиньонной эссенціи.

Соль, перепъ.

3 стак. журии. или тел. бульона.

1/2 ложки масла, ложку муки.

1/2 ф. сливочнаго масла.

2 желтка.

2—3 яйца смазать корюшку.

1 стак. просѣянныхъ сухарей.

1 ф. фритюра.

1157) **Корюшка или селява маринованная.** Изжарить, какъ сказ. въ № 1155, остудить, сложить въ банку, залить уксусомъ, № 3575.

1158) **Копчушки.** Снять кожицу и кости, поджарить съ зеленымъ лукомъ и сливочнымъ масломъ. Когда будутъ готовы, подлить чуть-чуть уксусу. Подаются къ закускѣ.

1159) **Лабарданъ.** Приготавливается точно также, какъ судакъ, (см. прим. судака) и съ тѣми же соусами, какъ судакъ № 1255.

Лещь.

Примѣчаніе. Очистить отъ чешуи, выпотрошить сквозь вырѣзанные жабры вымыть, осушить, полотенцемъ и т. д.

1160) **Лещь, вареный цѣльный.** Приготовивъ леща, какъ сказано въ примѣч., положить въ рыбный котелокъ съ рѣшеткою, налить кипящимъ бульономъ, свареннымъ изъ бѣлыхъ кореньевъ, лука, шарлотъ, соленыхъ огурцовъ и пучка зелени. Разъ вскипятить, доварить на самомъ легкомъ огнѣ, въ продолженіи 3/4 часа. Переложить на блюдо, огарнировать отварнымъ картофелемъ, политымъ масломъ, посыпаннымъ зеленью и всѣмъ тѣмъ, что варилось, нарѣзавъ огурцы ломтиками, а лимонъ полуломтиками. Подать отдѣльно хрѣнъ съ уксусомъ, сахаромъ и солью.

Выдать: 3 ф. леща, бѣлыхъ кореньевъ.

1/4 ф. лука—шарлотъ, 3 соленыхъ огурца.

8—4 лавр. листа, 15 в. перцу.

Огуречнаго рассолу, по вкусу.

Пучекъ зелени,—1 лимонъ.

1 ф. картофеля, ложку масла, зелень.

Хрѣнъ съ уксусомъ.

1161) **Лещь, вареный съ хрѣномъ и яблоками.** Очистить, посолить, разрѣзать на куски; залить кипящимъ легкимъ уксусомъ, прикрыть на вѣсколькую минуту, вынуть изъ уксуса. Сварить отдѣльно коренья съ пряностями, залить этимъ проиженнымъ бульономъ сложенную въ кастрюлю рыбу, сварить ее на сильномъ огнѣ; переложить на блюдо, огарнировать полуломтиками лимона и тертымъ хрѣномъ, который смѣшать съ кислыми тертыми яблоками, немного уксусомъ и сахаромъ, подлить немного соуса изъ-подъ рыбы.

Выдать: 3—4 ф. леща, 1 петрушку.

1 сельдерей, 1 порей.

2 луковицы.

2—3 лавр. листа, 10—15 з. перца.

1 лимонъ, хрѣну.

3 кислыхъ яблока, уксусъ, сахаръ.

1162) **Лещь, вареный съ краснымъ виномъ.** Приготовить, какъ варятъ № 1152.

1163) **Лещь, печеный съ соусами.** Очистить, посолить, завернуть въ салфетку, оставить такъ на 1/2 часа, обтереть, обвалять въ мукѣ или сухаряхъ. Распустить на противнѣ ложку масла, положить на него леща, полить сверху 2 ложками масла, вставить въ печь. Когда будетъ готовъ, переложить осторожно на блюдо.

Выдать: 3 фунтоваго леща, стаканъ муки.

Соли, 3—4 ложки масла.

Подавая, облить краснымъ соусомъ съ капардами и лимономъ № 406, или вислоладкимъ соусомъ № 463, положить въ него съ 1/4 ф. обвареннаго чернослива.

или соусомъ изъ хрѣна № 324, или соусомъ изъ гречневыхъ орѣховъ № 455, или подать какой-нибудь салатъ и огарнировать леца жаренымъ картофелемъ.

1164) **Лещъ печеный, фаршированный кислою капустою.** 2—3 стакаша кислой капусты выжать; 1½ ложки масла, 1 мелко изрубленную луковичу поджарить, положить капусту, толченого англійскаго и проскаго перца, по 3—4 зерна, соли, нафаршировать рыбу, зашить, положить на противень, вымазанный масломъ. Взять стакашъ сметаны, смѣшать съ 1—3 желтками и ложкою муки, облить леца, посыпать 2—3 ложками тертаго сыра и ложкою сухарей, скропить жирнымъ бульономъ, вставить въ печь болѣе, чѣмъ на ½ часа, поливая стекшимъ соусомъ, каждыя 10 минутъ; когда подрумянится, переложить осторожно на блюдо. На сковороду же влить 1 стакашъ бульона, размѣшать, вскипятить на плитѣ, влить на блюдо, не обливая рыбы, голову и хвостъ украсить пучкомъ зеленой петрушки.

Выдать: 3 фунтоваго леца.		1 стакашъ сметаны, 1—3 желтка.
2—3 стакаша кислой капусты.		1 ложку муки.
1 луков. англ. перца 3—4 зерна.		2—3 ложки тертаго сыра.
Простаго перца 3—4 зерна.		1 ложку сухарей, 3—4 ложки масла.

1165) **Лещъ печеный, нафаршированный гречневою кашею.** Очистить леца, выпотрошить его, вытереть солью, нафаршировать слѣдующимъ образомъ: 1—2 мелко изрубленныя луковичи поджарить въ 1 ложкѣ масла, положить тарелку, наканунѣ свареной крутой, гречневой каши, размѣшать съ масломъ, слегка поджарить, всыпать 2—4 крутыя изрубленныя яйца, зелени, нафаршировать рыбу, зашить, положить на подрумяненное на сковородѣ масло. Осыпать рыбу мукою пополамъ съ сухарями, облить масломъ, подлить ложки двѣ воды, вставить въ горячую печь, испечь, поливая чаще стекшимъ сокомъ.

Подавая, облить этимъ же самымъ соусомъ, который развести немного бульономъ и 3—4 ложками сметаны, вскипятить, процѣдить; подавая украсить рыбу зеленою петрушкою.

Выдать: 3 фунта леца, 2 луковичи.		2—3 сухаря, зелени.
½ фун. гречнев. крупъ, т. е. 1¼ ст.		⅔ фунта масла.
3—4 яйца, 1 ложку муки.		(2—4 ложки сметаны).

1166) **Лещъ, фаршированный рыбною кнелью.** Подготовить, какъ сказано выше № 1165, нафаршировать рыбною кнелью, см. № 229, зашить; подрумянить масло, положить на него леца, посыпать мукою, зажарить его въ духовой печи, чаще его поливая; переложить на мегалическое блюдо, залить сметаною, прокипяченною съ мукою, растертою съ масломъ и съ прибавленіемъ пюре изъ помидоровъ. Поставить въ горячую духовую печь. Подать на томъ же блюдѣ, осыпавъ мелко изрубленнымъ укропомъ.

Выдать: 3 фунта леца, 2 ложку муки.		Ложку пюре изъ помидоровъ.
2 ложки масла, на кнель № 229.		Ложку масла, укропъ.
1½ стак. сметаны, ложку муки.		

Л и н ь.

Примѣчаніе. Убитаго линя опустить въ горячую воду, чтобы очистить отъ слизи и легче снять чешую. Потомъ опустить въ холодную воду, и держа въ ней соскоблить чешую, до бѣла, тупой стороною ножа, осторожно чтобы не прорвать кожи; выпотрошить черезъ брюшко, обрѣзать плавники и жабры, вымыть, осушить. Самый лучший линь отъ мая до юля.

1167) **Линь вареный.** Очистить, вымыть и осушить, какъ сказ. въ прии., сложить въ рыбный котелъ, налить, чтобы едва покрыло, свареннымъ уже и остывшимъ отваромъ изъ бѣлыхъ кореньевъ, луковичи, пучка зелени, ½ ложки масла, лука-шарлотъ, гвоздики, лавр. листа, перца и соли. По желанію, влить ¼—2

стак. бѣлаго вина. Варить сперва на большомъ огнѣ, а потомъ на медленномъ, около 1¹/₂ часа. Когда первый бульонъ уварится, долить холодной воды и опять варить, пока бульонъ не приметъ желтоватый цвѣтъ. Тогда переложить линя на блюдо, облить процеженнымъ рыбнымъ отваромъ. Отдѣльно подается къ нему разварной картофель и хрѣвъ.

Выдать: 3 ф. линя, 1 петрушку, 1 порей.
1 селлерей, 4 шт. лука-шарлотъ.
1/2 ложки масла, 1 — 3 лавров.
листа.

10—15 зер. перца, пучекъ зелени.
1¹/₂ ф. картофеля, хрѣвъ.

Или облить линя слѣдующимъ соусомъ: изрубить горсть зелени петрушки и укропа, 5—6 бѣлыхъ грибовъ и 2 шт. лука-шарлотъ, влить стаканъ бѣлаго вина, вскипятить, прибавить соли, 4 з. перца, ложку муки, ложку прованскаго масла, вскипятить, разведя 2 стак. бульона, процедить, протереть сквозь сито. Передъ отпускомъ положить 1/8 холоднаго сливочнаго масла, мелко накрошеннаго, размѣшать, облить сложеннаго на блюдо линя.

1168) **Линь, вареный съ краснымъ виномъ.** Приготавливается какъ карпъ № 1152.

1169) **Линь, тушоный съ виномъ и шампиньонами.** Распустить въ кастрюлѣ ложку масла, поджарить въ немъ горсть очищенныхъ и нашинкованныхъ шампиньоновъ и 1—2 мелко накрошенные луковички; положить въ ту же кастрюлю очищеннаго, вымытаго, посоленнаго, кусками наръзаннаго линя, осыпать зеленою петрушкою и лимонною цедрю, влить 1¹/₂—2 стак. вскипяченнаго бѣлаго, столоваго вина, накрыть крышкою, тушить до готовности; тогда положить въ соусъ чайную ложечку муки разведенную водою, вскипятить, передъ отпускомъ переложить рыбу на блюдо; въ горячій же соусъ вбить 2 желтка, шибко мѣшая, довести до самаго горячаго состоянія, облить рыбу.

1170) **Линь, вареный подъ разными соусами.** Поступить, какъ сказ. въ примѣч. и въ № 1167, съ Тою разницею, что линя наръзать на порціи и потомъ опустить въ кипящій готовый отваръ, чтобы едва покрыло рыбу, потомъ прибавить столоваго вина, 1/2 лимона, наръзаннаго ломтиками, безъ зеренъ, сварить до готовности, но чтобы не переварить. Переложить рыбу осторожно на блюдо, облить соусомъ, въ которомъ варился.

Выдать: 3—4 ф. линя, 1 морковь.
1¹/₂ петрушки, 1¹/₂ селлерей.
1¹/₂ луковички, лавроваго листу
1—3 шт.
Англійск. перцу 10—15 з.

1/2 стак. столоваго вина.
1/2 лимона, 1 ложку муки.
1 ложку масла.
(1 ложку грибной сои).

Или такъ свареный линь подать съ кисло-сладкимъ соусомъ съ изюмомъ № 416, разведя его рыбнымъ бульономъ.

Или съ краснымъ соусомъ № 406.

Или съ бѣлымъ соусомъ № 422.

Или съ горчичнымъ соусомъ № 449.

1171) **Линь, жареный съ красной или бѣлой капустой.** Нашинковать 2 фунта красной или бѣлой капусты, посолить, выжать, налить бульономъ, свареннымъ изъ сушыхъ грибовъ, кореньевъ и приностей, положить 2 ложки масла, накрыть, поставить на плиту, изрѣдка мѣшая, чтобы не пригорѣло; когда капуста утушится, всыпать 2—3 толченныя гвоздики, 1/2 чайной ложечки корицы, 1—2 куса сахара, 1 стаканъ сметаны, тушить все вмѣстѣ, пока не погустѣетъ. Между тѣмъ очищеннаго и посоленнаго линя разрѣзать на порціи, вынуть кости, вытереть салфеткою, каждый кусокъ обмакнуть въ яйцо, посыпать толчеными сахарами, толченымъ простымъ и англійскимъ перцомъ, зерна по 3, положить на скво-

роду на горячее масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Сложить на блюдо, огарнировать капустою.

Выдать: 3 ф. лина. 3 ложки масла.
Кочанъ капусты.
3—4 суш. грибка, 1 луковичу.
1 морковь, 1 сел., 1 петрушку.
5—6 з. англ. перца.

2—3 гвоздики, $\frac{1}{2}$ ложки корицы.
1—2 куса сахара, 1 стак. сметаны.
2 яйца, 5—6 сухарей.
3 зер. прот. и 3 зер. англ. толч. перца.

Лососина.

Примѣчаніе. Лососину надо ошпаривать, чтобы легче было очистить чешую. Употребляется вареною горячею и холодною, кладется въ ботвинью, Изъ нея приготавливаютъ маіонезъ и папшеть. Подается жареною въ папильотахъ.

1172) Лососина, разварная подь соусомъ. Очищенную отъ чешуи лососину разрѣзать на довольно большіе четырёхугольные куски, опустить въ кипятокъ съ солью, со сваренными уже въ немъ: лавр. листомъ, перцомъ, бѣлыми кореньями, луковичами, зеленою петрушкою и укропомъ. Отваръ этотъ долженъ едва покрыть рыбу. Дать разъ вскипѣть на большомъ огнѣ, доварить на меньшемъ, когда будетъ готова, сложить на блюдо.

Выдать: 3 ф. лососины, 1 петрушку.
1 сельдерей, 1 порей.
2 луковичи, соли.

15 з. прот. и англ. перцу.
2—3 шт. лавр. листа.
Зелени, петрушки и укропа.

Подавая, огарнировать 2-мя фунтами разварнаго картофеля и

- 1) Облить соусомъ № 451.
- 2) Или подать соусъ отдѣльно со сметаною № 481.
- 3) Или облить соусомъ изъ шаминьноноя № 435.
- 4) Или слѣдующимъ соусомъ: $1\frac{1}{2}$ ложки муки, 1 ложку масла растереть, развести 2 стак. рыбнаго бульона, прокипятить хорошенько, положить 1 стаканъ сметаны, зеленой петрушки и укропу, немного толченаго перцу, соли, кто хочетъ мушк. орѣху, вскипятить, облить рыбу, огарнированную картофлемъ, подавать.
- 5) Или подать соусъ татарскій № 461.

1173) Лососина, копченая съ зеленымъ горохомъ. Приготавливается точно также, какъ сказано въ № 522.

1174) Лососина, разварная съ хрѣномъ и уксусомъ. Цѣльный кусокъ лососины очистить отъ чешуи, вымыть, посолить, черезъ часъ опустить въ остывшій, рыбный бульонъ, сваренный изъ кореньевъ, лука, 1 шт. лавроваго листа, сварить до готовности. Подаютъ въ ботвиньѣ или ѣдятъ съ хрѣномъ и уксусомъ.

1175) Лососина тушоная. 3 фунта лососины очистить, вымыть, посолить, нарѣзать тонкими ломтиками. Положить въ кастрюлю $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ фун. хорошаго масла, влить 1 стак. мадеры, положить 1 шт. лавр. листа, потомъ лососину, покрыть крышкою, тушить до готовности. Когда будетъ готова, положить приготовленный раковый соусъ № 431, разъ вскипятить, подавать.

1176) Лососина жареная или печеная, см. осетрина № 1204.

1177) Лососина, жареная другимъ манеромъ. Вынуть внутренности, очистить чешую, вымыть, нарѣзать тонкими ломтиками, посолить, обвалить въ муку, потомъ въ яйцо и тертой булкѣ, поджарить на сковородѣ съ масломъ съ обѣихъ сторонъ. Огарнировать обжаренною зеленою петрушкою и на двое перерѣзанными ломиками лимона, безъ кожцы и зеренъ.

Выдать: 3 ф. лососины, 2—3 ложки масла. 5—6 сухарей, 2 яйца.

Облить краснымъ соусомъ съ капарцами № 406, или соусомъ изъ сарделекъ № 240, или приготовить къ ней салатъ со сметаною, или кислую капусту. См. салаты.

1178) Лососина, жареная третьимъ манеромъ. Взять жестяной со-

тейникъ, вымазать его чухонскимъ масломъ, осыпать тертымъ хлѣбомъ или сухарями, положить тонкіе куски свѣжей лососины, осыпать ихъ тертою булкой, рубленнымъ зеленымъ лукомъ, перцомъ, солью, положить снова ломтики рыбы, натертую булку и пр. Сверху разложить кусочками чухонскаго масла, облить все сметаню, засыпать тертою булкою, поставить въ печь за пол-часа до отпуска.

1179) **Лососина въ папиботахъ.** Очищенную отъ чешуи лососину нарезать тонкими ломтиками, посолить, посыпать перцомъ, мелко изрубленною луковидею, скропить прованскимъ масломъ и такъ оставить на нѣсколько часовъ; взять чистой бумаги, намазать ее чухонскимъ масломъ, а въ постъ прованскимъ, положить на каждую четверку бумаги кусокъ лососины, на нее масла изъ сарделекъ, № 397, завернуть красиво бумагу и уложить на противень, намазанный масломъ. Передъ отпускомъ вставить въ горячую печь; когда бумага подрумянится, подать, не вынимая изъ нея лососины.

Выдать: 8 ф. лососины, перцу, соли. | $\frac{1}{4}$ стак., т. е. большую рюмку прованск.
1 луков., $\frac{1}{4}$ ф. чухонск. масла. | 6 лож. масла изъ сарделекъ № 397.

1180) **Родъ пудинга изъ лососины,** см. пуд. изъ судака № 1270.

1181) **Лососина, жареная въ клярѣ,** см. судакъ № 1268.

1182) **Котлеты изъ лососины, подъ бешемелемъ, жареные въ фритюрѣ.** Филе лососины нарезать равными ломтиками, обравнять, посыпать съ обѣихъ сторонъ солью и перцомъ, положить на сковороду, смазанную масломъ, подлить ложку бульона, накрыть крышкой, сварить въ собственномъ соку, до готовности, на краю плиты, часто ихъ переворачивая или еще лучше въ духовой печи. Когда будутъ готовы, остудить, покрыть ихъ затѣмъ, тщательно, со всѣхъ сторонъ, слѣдующимъ густымъ, остывшимъ соусомъ, иначе бешемелемъ: 2 ложки масла смѣшать съ 1 стаканомъ муки, развести, мѣшая 4 стаканами куринаго или мяснаго бульона, прокипятить хорошенько, прибавить стаканъ густыхъ сливокъ, мелко нарезанныхъ шампиньоновъ или шампиньонной эссенціи, уварить до $2\frac{1}{2}$ стакановъ, процѣдить, прибавить по вкусу лимоннаго соку. Отлить стаканъ, остудить, смазать ломтики лососины, поставить въ холодное мѣсто. Когда бешемель вполне застынетъ, обвалить въ натертой черствой булкѣ; за четверть часа до отпуска, опустить лососину, не дольше, какъ на 8—10. м., въ кипящій фритюръ, подрумянить, подавать.

Вынуть дуршлаковою ложкою на рѣшето, покрытое пропускною бумагою. Минуты черезъ три, переложить на блюдо, на чистую, сложенную салфетку и огарпировать пучками свѣжей зелени, тотчасъ подавать.

$1\frac{1}{2}$ стакана оставшагося и не остывшаго соуса разбавить бульономъ до густоты обыкновеннаго соуса, вскипятить, подать отдѣльно въ соусникѣ.

Выдать: 2—3 ф. лососины, соли, перцу. | 1 стак. густыхъ сливокъ.
1 лож. масла смазать сковороду. | Шампин. или шампин. эссенція.
Бульону. | $\frac{1}{4}$ лимона, тертой, черствой булки.
 $\frac{1}{4}$ ф. масла, стаканъ муки. | 1 ф. фритюра, зелень для гарнира.
4 стак. куринаго или мяснаго бульона.

М и н о г и.

1183) **Миноги жареная.** Взять живыхъ миногъ, положить каждую на доску, вбить въ голову гвоздь, продѣть сквозь глаза веревочку, повѣсить на гвоздь, надрезать кожу, натеревъ руки солью, содрать кожу; — нарезать длинными кусками, натереть солью, поджарить въ масле, на толстомъ ситейникѣ или на рашпортѣ, на горячихъ угляхъ.

Миноги тушонья. См. налимъ тушонья № 1187.

Н а в а г а .

Примѣчаніе. Навага не имѣетъ чешуи, ее надо только выпотрошить, снять верхнюю кожицу, отрѣзать голову, посолить, опустить въ холодную воду. Крупная вѣситъ 1 фунтъ, самая же мелкая $\frac{1}{4}$ фун. — Ц. 10 к. ф. Ее варятъ, жарятъ, маринуютъ.

1184) **Навага отварная.** Вынувъ изъ холодной воды, см. прим., осушить; такъ какъ навага мелкая рыба, то опустить ее въ рыбный котелокъ, въ кипящій уже, раиѣ свареный отваръ № 1130, накрыть крышкою, когда вскипятъ, выложить осторожно на блюдо дуршлаковою ложкою, полить процеженнымъ рыбнымъ бульономъ, обложить картофелемъ.

Отдѣльно подать горячее самое свѣжее масло съ рубленною зеленою петрушкой.

Выдать: 3 ф. наваги, бѣлые корни.		(фунтъ ершей).
4 луковицы, 1—2 шт. лавр. листа		$\frac{1}{2}$ ф. масла и зеленой петрушки.
5—10 з. англ. перца.		2 фунта картофеля.

1185) **Навага жареная.** Вынувъ изъ воды, см. прим., осушить на салфеткѣ, посолить, обалить въ мукѣ или еще въ яйцѣ и тертой булкѣ, положить на раскаленное масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Огарнировать на блюдѣ обжаренною зеленою петрушкою № 296 и на двое перерѣзанными тонкими ломтиками очищеннаго лимона.

Выдать: 3 ф. наваги. 3 ложки муки.		Зеленую петрушку, 3-хъ коп. булку.
$\frac{3}{8}$ — $\frac{1}{2}$ ф. масла, 2 яйца.		Фритюръ, 1 лимонъ.

1186) **Навага, жареная въ клярѣ.** См. свѣтки № 1246.

Н а л и м ь .

Примѣчаніе. Налимы, по большей части, употребляются для уха и паштетовъ. Надрѣзать кожу кругомъ головы, продѣть иголкой веревочку сквозь глаза, завязать, повѣсить. Отогнуть ножомъ кругомъ головы кожицу, потомъ руками стянуть ее съ цѣлага налима; чтобы было легче это сдѣлать, взять въ пальцы щепотку соли. Разрѣзать *брюшко*, выпотрошить, вымыть, посолить, вытереть салфеткою. Далѣе слѣдуетъ частное приготовленіе.

Особенно цѣнится въ налимѣ печенка.

Печенка, по удаленіи желчнаго пузыря, тщательно промывается, варится въ ухѣ, съ которою она и подается, будучи нарѣзана ломтиками; или промывъ поджарить ее въ маслѣ, нарѣзать ломтиками, употребить для гарнира рыбныхъ блюдъ.

Голова налима и въ ухѣ не варится, такъ какъ считается вредною.

Изъ налима готовится уха № 121, паштетъ № 1437, его маринуютъ.

1187) **Налимъ тушоный.** Снять съ налима кожу, отрѣзать голову, срѣзать филей, разрѣзать на порціи, посыпать солью, бѣлымъ перцемъ и мукою.

Поджарить въ маслѣ мелкоизрубленный лукъ, положить на него куски налима, налить бѣлымъ виномъ и рыбнымъ бульономъ, чтобы едва покрыло, накрыть крышкою, сварить до мягкости. Опустить тогда въ соусъ муку, растертую съ масломъ, прокипятить, положить въ маслѣ поджаренные бѣлые, маринованные грибы, очищенные оливки, корнишоны, лукъ-шарлотъ, дать вскипеть разъ—другой, всыпать раковья шейки, поджаренную на маслѣ налимию печенку и ломтики рыбной кнели № 229, заправленной раковымъ масломъ, тотчасъ подать на столъ въ сотейникѣ, подъ крышкою. Отдѣльно зеленый укропъ.

Подается преимущественно къ завтраку.

Выдать: 3 ф. налима, бѣлый перецъ.		12 шт. бѣлыхъ мар. грибовъ.
Ложку муки, 1 луковицу.		15 оливокъ, 15 корнишоновъ.
$\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ ст. бѣлаго вина.		20 шт. лука-шарлотъ, налимию печенку
8 стак. рыбнаго бульона.		На кнель:
2 ложки муки и 1 ложку масла.		Раковаго масла, зел. укропъ.

Такъ готовится судакъ и карпъ.

Окуни.

Примѣчаніе. Окуня употребляютъ не только для уха, но и для заливного и маю-веза, какъ придающіе и вкусъ и клейкость. Ихъ жарятъ и варятъ иногда въ пивѣ. Соскоблить чешую, выпотрошить, промыть. Полуфунтовые оставить цѣльными, крупнее разрѣзать на порціи, посолить, завернуть въ салфетку, на цѣлый часъ. Если жарить, то, вынувъ изъ салфетки, посыпать съ обѣихъ сторонъ перцомъ, обвалить въ муку, поджарить и т. д.

Изъ нихъ варится уха съ приравленіемъ ершей и сига.

1188) Окуня вареные съ бѣлымъ соусомъ, съ лимономъ и мадерою.

Подготовить окуни, какъ сказ. въ прим., переложить въ кастрюлю. Залить тепловатымъ процеженнымъ бульономъ, свареннымъ изъ кореньевъ, лука и пряностей, такъ чтобы едва покрыло рыбу. поставить на плиту, варить отъ минуты закипанія 15—20 минутъ, на самомъ сильномъ огнѣ. Между тѣмъ приготовить соусъ № 421. Облить имъ сложеную на блюдо рыбу. Можно огарнировать, ломтиками нарѣзанною, кнелю № 229 или раковою кнелю № 231.

1189) Котлеты изъ окуней, см. № 1323.

1190) Рулетъ изъ окуней, см. № 1324.

1191) Окуня вареные съ соусомъ изъ сметаны. Очистить, вымыть, посолить, опустить въ кипятокъ съ кореньями, лукомъ и 1 шт. лавров. листа, сварить. Подавая, облить соусомъ № 460, осыпать зеленью.

1192) Окуня вареные съ яйцами и масломъ. Очистить, посолить на одинъ часъ, опустить въ кипятокъ съ кореньями и пряностями, варить на сильномъ огнѣ. Потомъ отставить, переложить рыбу на блюдо, подлить нѣсколько ложекъ этого бульона, осыпать крутыми, мелко изрубленными яйцами, облить масломъ, въ которое всыпать сперва зеленой петрушки.

Выдать: 3—4 ф. окуней, 2—4 луковицы.

1 петрушку, 1 порей.

5 шт. лавроваго листа.

10—15 зер. англійскаго перца.

Солн, $\frac{1}{2}$ фунта масла.

3—6 яицъ, зеленой петрушки.

Иногда подается къ нимъ отварной картофель ($\frac{1}{2}$ гарница). Въ такомъ случаѣ надо прибавить яицъ и масла. Изъ оставшагося бульона приготовить уху, прибавивъ десятка два ершей и нѣсколько штукъ картофеля.

1193) Родъ пудинга изъ окуней, см. пудингъ изъ судака № 1270.

1194) Сосиски изъ окуней. См. судака № 1275.

1195) Окуня жареные въ клярѣ. См. судака № 1268.

1196) Окуня въ раковинахъ. См. судака № 1276.

Осетрина.

Примѣчаніе. 1) Подается вареною и жареною, кладется въ пирогъ и постыя щи. Ее надо опшарить горячею водою, и тогда очистить, выпотрошить, промыть.

2) Если подается цѣльною, то класть на рѣшетку рыбнаго котелка въ лежачемъ положеніи и залить остывшимъ рыбнымъ отваромъ или остывшею, посоленою водою, въ которой предварительно сварить бѣлые корни, 2 луковицы, англ. и простого перцу, лавр. листу, иногда горсть тмину; накрыть крышкою, поставить на сильный огонь, чтобы разъ вскипѣла, снять накипь, доварить на медленномъ огнѣ.

3) Когда будетъ готова, вынуть рыбу съ рѣшеткою, переложить на длинное рыбное блюдо; тотчасъ снять кожу. Подавая, нарѣзать ломтиками самымъ острымъ ножомъ. Далѣе слѣдуетъ частное приготовленіе.

4) Если же варить менѣе фунта осетрины, то опустить въ кипятокъ уже готоваго рыбнаго отвара изъ мелкихъ ершей, кореньевъ и специй.

б) На 8 стак. воды брать по ложечки соли.

б) Если жарится, то и тогда, передъ жареньемъ, опшарить кипяткомъ, снять

кожу и во время жаренья, какъ можно чаще поливать стекающимъ съ нея скоромнымъ или какимъ либо постнымъ масломъ.

1197) **Осетрина разварная, подъ бѣлымъ соусомъ.** Сварить, какъ только что сказано въ прим. Положивъ на блюдо, огарнировать разварнымъ, ровенькимъ, некрупнымъ картофелемъ, облить бѣлымъ соусомъ: $\frac{1}{2}$ ложки масла растереть съ ложкою муки, развести 2 стаканами горячаго рыбнаго бульона, размѣшать, прокипятить, процѣдить, всыпать рубленой зелени.

Выдать: 3 ф. осетрины, 1—2 ф. ершей.

$\frac{1}{2}$ ф. бѣлыхъ кореньевъ.

2—3 луковицы соли.

15—20 зер. англ. перца.

2—3 шт. лавроваго листа.

На соусъ:

$\frac{1}{2}$ ложки масла, ложку муки.

Рубленую зелень.

1198) **Осетрина вареная, подъ соусомъ изъ сметаны.** Сварить, какъ сказано въ прим. Положивъ на круглов блюдо, огарнировать некрупнымъ отварнымъ картофелемъ, шампиньонами, раковыми шейками, поджаренными гренками, облить соусомъ изъ сметаны.

Выдать: 3 ф. осетрины.

1—2 ф. мелкихъ ершей.

$\frac{1}{2}$ ф. бѣлыхъ кореньевъ.

2—3 луковицы.

5—6 зерн. прост. и 15—20 з. англ. перца.

На соусъ:

$\frac{1}{2}$ ложки масла, ложку муки.

2 стак. рыбнаго бульона.

$\frac{1}{2}$ —1 стак. сметаны, зел. петрушки.

На гарниръ:

Фунтъ картофеля.

$\frac{1}{4}$ ф. шампиньоновъ.

20—30 раковъ.

Польскую булку и ложку масла.

1199) **Осетрина, подъ соусомъ изъ помидоровъ.** Очистить осетрину, какъ сказ. въ прим., положить въ рыбный котелъ, прибавить очищенныхъ ершей, обрѣзки отъ бѣлыхъ кореньевъ, шампиньоновъ и соленыхъ огурцовъ, предназначенныхъ для гарнира, влить огуречнаго разсола в холодной воды, чтобы рыбу покрыло, посолить, положить перцу и лавроваго листу, сварить. Когда будетъ готова, что можно узнать, легко проколовъ рыбу кухонною иглою, слить отваръ. Осетрину же. не вынимая изъ котла, отставить на край плиты, подъ крышкою, чтобъ не остыла.

Слитый отваръ прокипятить и приготовить на немъ соусъ изъ помидоровъ № 432. Соусъ этотъ долженъ быть густъ, на подобіе бешемели. Передъ отпускомъ, переложить рыбу на блюдо, покрыть ее этимъ соусомъ изъ помидоровъ такъ, чтобы онъ не стекалъ. Надрѣзать рыбу по порціямъ, огарнировать картофелемъ, который очистить, округлить, ровною величиною, сварить въ соленомъ кипяткѣ, облить распущеннымъ, сливочнымъ масломъ, осыпать рубленнымъ зеленымъ лукомъ, огарнировать:

Мелкими лукомъ-шарлотъ, который очистить отъ кожицы, опустить въ соленый кипятокъ, разъ вскипятить, поджарить въ маслѣ.

Шампиньонами, кружечками нарѣзан. и поджаренными, какъ сказ. въ № 725. Слегка поджаренными, въ маслѣ маринованными, бѣлыми грибами, ломтиками нарѣзанными.

Вычищенными, вдоль разрѣзанными оливками и корнишонами.

Бѣлыми кореньями, т. е. петрушкою и селлеремъ, которые, очистивъ отъ кожицы, и мелко нарѣзавъ, отварить въ бульонѣ до мягкости.

Раковыми шейками и солеными огурцами, которые очистить отъ кожицы, нарѣзать кружечками, сварить въ бульонѣ.

Выдать: на 6—8 человекъ:

Осетрины 3 фун.

10—20 мелкихъ ершей.

$\frac{1}{2}$ ф. кореньевъ петр. и селл.

1 ф. картофеля, зелен. укропа.

2—3 шт. соленыхъ огурцовъ.

6—8 маринованныхъ грибовъ.

20 раковыхъ шеекъ.

Зел. лукъ, $\frac{1}{4}$ ф. лука-шарлотъ.

8—12 капарцовъ.

12—18 оливко́въ.
8—12 коришоно́въ.
15—20 зер. перца, 2—3 лавр. листа.
6—8 шампиньоно́въ.

3—4 стак. огуречнаго разсола.
 $\frac{1}{4}$ ф. масла.
На соусъ изъ помидоровъ № 432 двойную пропорцію.

Подать и отдѣльно соусъ изъ помидоровъ № 432, который долженъ быть немного пожиже бешемеля, которымъ покрыта рыба. Слѣдовательно, сперва приготовить густой соусъ, отдѣлить его для покрытiя осетрины, а остальное разбавить бульономъ.

1200) Осетрина подь краснымъ, вишневымъ и виннымъ соусомъ. Обварить осетрину нѣсколько разъ кипяткомъ, чтобы отстала кожица, послать на 1 часъ, опустить въ холодный ранше приготовленный бульонъ изъ бѣлыхъ кореньевъ и приностей, прибавить съ $\frac{1}{2}$ стак. уксуса, или 1 стак. сотерна, или 2—3 стак. огуречнаго разсола, сварить до готовности, переложить на блюдо.

На блюди облить слѣдующимъ соусомъ: поджечь на сковородѣ 2 куска сахара, влить ложки 2 бульона, вскипятить, перелить въ кастрюлю, положить $\frac{1}{2}$ рюмки прованскаго масла, ложку чухонскаго, 1 ложку муки, поджарить, развести 2 стаканами рыбнаго бульона, $\frac{1}{3}$ стаканомъ мадеры или портвейна, $\frac{1}{3}$ стак. вишневаго сиропа, положить толченой гвоздики, корицы, прибавить еще уксусу или лимоннаго соку, варить все это, мѣшая, пока не погустѣетъ, потомъ процѣдить, положить ложки 2 капарцовъ или оливко́въ, или пикулей, вскипятить еще разъ, облить осетрину.

Выдать: 3 ф. осетра, 2 моркови,
1 петрушку, 1 порей.
2—3 луковицы.
20—30 зер. англ. перца.
3—4 шт. лавроваго листа.
5—6 зеренъ простаго перца.
Можно прибавить:
1—3 ст. сотерна, или огуречнаго разсола 2—3 ст., или уксусу съ $\frac{1}{2}$ стак.
(1 фунтъ мелкой рыбы).

На соусъ:
2 куска сахара, укс. или лимон. соку.
 $\frac{1}{2}$ рюмки прованскаго масла.
1 ложку чухонскаго масла.
1 ложку муки.
 $\frac{1}{3}$ стак. мадеры или портвейна.
 $\frac{1}{3}$ стак. вишневаго сиропа.
3—4 гвоздики, $\frac{1}{2}$ чайн. ложки корицы.
2 ложки капарцовъ, или оливко́въ, или пикулей.

1201) Осетрина разварная, подь разными соусами. 3 фунта осетрины ошпарить кипяткомъ, перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, снять кожицу, опустить въ холодную воду съ 1—2 ф. мелкихъ ершей, съ бѣлыми кореньями и приностями, сварить, чаще снимая накипь, какъ сказ. въ № 1199, переложить на блюдо, огарнировать разварнымъ картофелемъ, облить:

- 1) Кислосладкимъ соусомъ № 415.
- 2) Или горячимъ горячнымъ № 449.
- 3) Или татарскимъ № 461.
- 4) Или масломъ, подрумяненнымъ съ черствою, тертою булкою № 442.
- 5) Или соусомъ изъ шампиньоновъ № 435.
- 6) Или съ краснымъ соусомъ № 406.
- 7) Или соусомъ кольберъ № 454.
- 8) Или » съ раковыми шейками и шампиньонами № 451.
- 9) Или » съ оливками и капарцами № 456.
- 10) Или » № 465, в пр.

1202) Осетрина запеченая съ пармезаномъ. 3—4 ф. свѣжей осетрины вымыть, посолить, дать полежать часа два, переложить на протявень. 4 круто сваренные желтка растереть съ $1\frac{1}{2}$ стаканами сметаны, развести $\frac{1}{2}$ стак. бѣлаго уксуса, положить щепотъ мушкатнаго цвѣта, ложку чухонскаго масла, размѣшать, облить осетрину, обсыпать тремя шт. толченыхъ сухарей и $\frac{1}{4}$ ф. натертаго пармезана, полить сверху 2 ложками прованскаго масла и сокомъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, поставить въ духовую печь, чтобы рыба изжарила.

1203) **Осетрина печеная, съ горчичнымъ соусомъ.** Намазать 1 ложкою масла сковороду или противень, положить тоненькими ломтиками наръзанную морковь, луковницу, петрушку. Кусокъ осетрины отъ самаго мягкаго мѣста ошпарить, очистить отъ кожи, вымыть, посолить, положить на сковородку къ кореньямъ. Ложку масла поджарить съ мелко изрубленною луковницею, остудить, вбить 2 яйца, облить этимъ рыбу, насыпать тертою булкою, крошить растопленнымъ масломъ, вставить въ горячую печь. Когда будетъ рыба готова, переложить на блюдо, а пжарившіеся корниа смѣшать съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ столоваго вина, $1\frac{1}{2}$ стаканами крѣпкаго бульона, 2—3 ложками уксуса, положить ложечку готовой горчицы, вскипятить, процедить, облить осетрину.

Осетрину можно нашпиковать $\frac{1}{4}$ фунтомъ шпика.

Выдать: 3 ф. осетр., 3—4 ложки масла. Сарептской горчицы $\frac{1}{2}$ или 1 ложечку.
1 морковь, 1 петрушку. Уксусу.
1 луковница, 2 яйца, булку.
 $\frac{1}{2}$ стак. столоваго вина. ($\frac{1}{4}$ ф. шпика).

1204) **Осетрина или лососина жареная или печеная.** Ошпарить, очистить отъ кожи, наръзать большими ломтиками, посыпать солью, перцомъ, мелко изрубленною и выжатою луковницею, облить двумя ложками прованскаго масла, оставить такъ, часа на два.

Передъ самымъ отпускомъ положить на раскаленную сковородку съ растопленнымъ масломъ, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Или испечь въ печи цѣльнымъ кускомъ, смазавъ его ложкою масла.

Выдать: 2—3 ф. рыбы, соли, перцу. 2 ложки прованскаго и 2—3 чухонскаго масла.
1 луковницу.

Огаривовать картофелемъ или зеленымъ горошкомъ.

Подать татарскій соусъ № 461, или горчичный № 449, или соусъ изъ грецкихъ орѣховъ № 455, или подать къ ней салатъ со сметаною, или кислую капусту, или маринованная вишня, или свѣжую шинкованную капусту, или компотъ, или соусъ изъ шампиньоновъ № 435. и пр.

1205) **Осетрина необыкновенно вкусная, съ бѣлымъ виномъ, см. № 1250.**

1206) **Осетрина жареная, подъ бешемелемъ.** Ошпарить, снять кожу, наръзать осетрину кусками или ломтями, посыпать солью, перцомъ, обвалять въ муке, поджарить въ масле до готовности, отставить, остудить. Приготовить изъ тѣста бордюръ на блюдо, уложить рыбу, пересыпая ее тертымъ сыромъ и тертою булкою, залить бешемелемъ изъ крѣпкаго бульона, муки, масла, сыра, сметаны, мушкаты. орѣха, см. № 433, поставить въ печь. Когда зашечется, убрать сверху шампиньонами, подать въ соусникъ желтый соусъ № 443.

1207) **Осетрина тушенная.** 3 фунта осетрины ошпарить, вычистить, перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, посолить на 1 часъ. Положить въ кастрюлю $\frac{1}{8}$ или $\frac{1}{4}$ фунта масла, 1 стак. мадеры, 1 стак. огуречнаго рассола, 1 шт. лавр. листа, пучочекъ зеленой петрушки, положить сверху осетрину, тушить подъ крышкой. Передъ отпускомъ, въ этотъ же самый бульонъ, положить отдѣльно приготовленный соусъ изъ сваренныхъ уже: мелко наръзаннаго селлера, 1 петрушки, соленыхъ огурцовъ, капарцовъ, оливковъ, маринованныхъ грибовъ, полложки масла и полложки муки, разъ вскипятить все вмѣстѣ. Выложить на блюдо осетрину, облить этимъ соусомъ, подать отдѣльно тертый хрѣвъ.

Выдать: 3 фун. осетрины. $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ фун. масла.
1 стак. мадеры, 1 стак. огуречн. 1 селлерей, 1 петрушку.
рассола, 1 шт. лавров. листа, пучочекъ петрушки. 2 небольшие соленые огурца.

Капарцовъ, оливковъ, марин. грибовъ, | $\frac{1}{2}$ ложки муки, $\frac{1}{2}$ лож. масла, хрѣнь.
всего 1 стаканъ.

1208) **Соленая осетрина и бѣлорыбца.** Подаются преимущественно вареными. Подаются съ хрѣномъ. Или употребляются въ постные винегреты и постные супы; жарятся только за наимѣнѣею свѣжей рыбы.

Палтусина.

Примѣчаніе. Кладется въ пироги съ кислой или свѣжей капустой.

1209) **Палтусина, съ зеленымъ соусомъ.** 3 фунта палтусины очистить, опустить въ небольшое количество остывшей воды, вскипяченной съ кореньями и пучкомъ зелени, влить немного вина, но не солить, дать разъ вскипѣть, отставить на край плиты, чтобы исподволь варилась въ продолженіи $\frac{3}{4}$ часа.

Между тѣмъ приготовить къ ней слѣд. соусъ: $\frac{1}{2}$ ложки масла прожарить слегка съ ложкою муки, развести 2 стаканами ухи отъ палтусины, прокипятить. Въ это же время взять горсть зеленой петрушки, горсть зеленого луку съянцу, немного листьевъ эстрагона, нѣсколько листочковъ шпината, все это перемишать, разъ вскипятить, прибавить 2 корнишона, 2 ложки капарцовъ и 4 очищенные отъ костей анчоуса, все это изрубить, истолочь, положить кусочекъ сливочнаго масла, протереть сквозь сито, опустить въ соусъ, подогрѣть, но не дать вскипѣть, тотчасъ подавать.

Пискар и.

1210) Пискар и очистить, выпотрошить, вымыть, надѣть на деревянную шпильку кольцеобразно, по нѣсколько штукъ, посолить, обвалить въ мукѣ, потомъ въ яйцѣ и тертой булкѣ. За 15 минутъ сложить на раскаленное масло, обжарить съ обѣихъ сторонъ, уложить кругомъ блюда, вынуть шпильки; въ середину положить обжаренную, зеленую петрушку № 296.

Ряпушка.

Примѣчаніе. Все, что готовится изъ корюшки, то готовится и изъ ряпушки. Ее жарятъ, маринуютъ и коптятъ.

1211) **Ряпушка, жареная въ фритюрѣ,** см. корюшка № 1156.

1212) **Ряпушка жареная.** Очистить, выпотрошить, перемыть, откинуть на рѣшето, посолить, поставить въ холодное мѣсто. За 15 минутъ до отпуска, вытереть до суха полотенцемъ, обвалить въ мукѣ, поджарить въ маслѣ, подлить свѣжей сметаны, разъ вскипятить, кто любитъ, посыпать укропомъ, подавать.

1213) **Домашнія кильки изъ ряпушки.** Какъ только она попадетъ въ сѣть, она засыпается. Купить ее свѣжую въ дешевое время, т. е. въ концѣ августа, когда она, напр. въ Петербургѣ, продается по 10 коп. сотня. Перемыть ее въ нѣсколькихъ водахъ, перетирать ее руками, чтобы сошла даже кожица. Откинуть на рѣшето. Когда вода стечетъ, приготовить ее двумя манерами:

1) Передложить ее съ рѣшета въ большую посудину, обдать ее крутымъ кипяткомъ, мѣшая осторожно рыбу, чтобы вся обварилась. Дать остыть, откинуть на рѣшето. Съ рѣшета передложить ее рядами въ чистый бочоночекъ, перекладывая ее лавровымъ листомъ, кто хочетъ, зеленымъ укропомъ и непрѣменно крупно истолченнымъ англ. душистымъ перцомъ. Залить остывшимъ уксусомъ № 3575, во II части, вскипяченнымъ съ солью, лавр. листомъ и мелко нарязаннымъ хрѣномъ. Дать постоять прикрытымъ только дня 2—3, пока уксусъ не проникнетъ до самаго дна. Тогда накрыть внутренюю дощечкою и наложить на нее камень, недѣли на двѣ, а потомъ уже снять камень и закупорить бочонокъ.

2) Др. ман. Переложить съ рѣшета въ большую посудину, обдать ряпушку не кипящею водою, а прямо кипящимъ уксусомъ, см. часть II, № 3575, съ солью, лавр. листомъ, укропомъ и хрѣномъ, мѣшая осторожно рыбу, чтобы она вся обварилась, затѣмъ уложить ее также въ боченокъ или банку, залить тѣмъ же уксусомъ, наложить дощечку и камень. Потомъ боченокъ закупорить, а банку обвязать пузыремъ.

1214) **Ряпушка маринованная.** Перемыть ее въ нѣсколькихъ водахъ, откинуть на рѣшето, обвалить въ крупицатой мукѣ, поджарить въ скоромномъ или горчичномъ маслѣ. Когда остынетъ, сложить въ банку, залить остывшимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ солью, лавр. листомъ и англ. перцомъ, см. часть II, № 3575.

С а л а к у ш к а.

Примѣчаніе. Ее идетъ 15 шт. на фунтъ, стоитъ фунтъ 7 коп. Ее большею частью ѣдятъ жареною, а также въ жидкой сеянкѣ и на сковородѣ, съ капустою. Изжаривъ, ее маринуютъ, т. е. заливаютъ уксусомъ, вскипяченнымъ со спеціями, см. № 3575.

1215) **Жареная салакушка.** 3 ф. салакушки очистить, перемыть, посолить, пережѣшать съ вѣтками зеленой петрушки, оставить часа на два. Осушить въ полотенцѣ, обвалить въ мукѣ, затѣмъ въ яйцѣ и тертой булкѣ, обжарить въ 3—4 ложкахъ раскаленного уже масла, сложить на блюдо, огарнировать обжареною, зеленою петрушкою № 296.

С е л я в а.

1216) **Сеява жареная,** см. корюшка № 1155.

1217) **Сеява, жареная въ фритюрѣ,** см. корюшка № 1156.

1218) **Сеява маринованная.** см. корюшка № 1157.

С е л ь д и.

Примѣчаніе. Они покрыты чешуей, которую надо очистить ножомъ, дѣлая это осторожно, чтобы не прорѣзать кожицы. Свѣжая селедка превосходна жареная и въ особенности въ пирожкахъ, такъ называемыхъ растегайчикахъ.

Соленую селедку надо мочить 36 часовъ въ молокѣ, квасу, пивѣ, чаѣ или въ водѣ, мѣняя ихъ по нѣскольку разъ.

Ее подаютъ къ закускѣ, къ завтраку, жареною, подъ соусомъ, фаршированную, въ форшмакѣ, въ вингретѣ, съ гренками. Ее коптятъ и маринуютъ.

1219) **Селедка, съ прованскимъ масломъ и уксусомъ, подаваемая нѣ закусѣ.** а) 2 голландскія или шотландскія селедки вымочить въ водѣ, а лучше въ молокѣ, квасу или пивѣ, очистить, вымыть, разрѣзать вдоль, отдѣлать мясо отъ костей, сложить опять обѣ половинки, нарѣзать кусочками наискось, положить на тарелку, приложить разрѣзанную голову и хвостъ съ отрубленными концами; молюки истолочь въ ступкѣ съ 1 ложкою сливочнаго масла, протереть сквозь сито, прибавить мушкатнаго орѣху, выложить на столъ, дать имъ четырехугольную плоскую форму, нарѣзать тоненькими полосками, обложить селедку, огарнировать варенымъ, красиво нарѣзаннымъ картофелемъ, свеклою, облить 2 ложками прованскаго масла; кто любитъ, посыпать сверху бѣлымъ или зеленымъ лукомъ. Также можно огарнировать селедку капарцами и разными пикулями.

б) Селедку мочить часа три въ водѣ, а потомъ часа два въ сыромъ, и даже и въ кипяченомъ остывшемъ молокѣ или въ чаѣ.

Потомъ, вычистивъ селедку, разрѣзать ее вдоль, вынуть хребтовую кость, сложить обѣ половинки вѣстѣ, или положить на продолговатую тарелочку, каждую половинку отдѣльно, разрѣзать наискось, приложивъ голову и хвостикъ, облить $\frac{1}{4}$ ложкою уксуса, смѣшаннаго съ ложкою прованскаго масла, посыпать зеленью.

в) Или разрезанную, какъ сказано выше, селедку обложить слѣдующими: положить съ двухъ противоположныхъ сторонъ, маленькихъ рыжиковъ, потомъ въ двухъ противоположныхъ мѣстахъ очищенные, пополамъ разрезанные, а потомъ ломтиками нарезанные соленые огурчики, такимъ же манеромъ разрезанную печеную свеклу, далѣе въ двухъ мѣстахъ положить зеленого лука, потомъ зеленыхъ капарцевъ, все это облить прованскимъ масломъ съ уксусомъ, посыпать мелко изрубленною зеленью.

г) Очистивъ и разрезавъ селедку, какъ сказано, въ началѣ, облить ее горчичнымъ соусомъ, а именно: $\frac{1}{4}$ чайной ложки готовой сарептской горчицы, ложечку сахара, $\frac{1}{2}$ столовой ложки прованскаго масла, $\frac{1}{2}$ столовой ложки уксуса, 1 желтокъ разбить деревянною лопаточкою, облить селедку, подавать.

д) Очищенную и разрезанную селедку обкладываютъ еще съ одной стороны бѣлыми, ломтиками нарезаннымъ лукомъ, а съ другой стороны ломтиками нарезаннымъ картофелемъ, свѣжими огурцами, обливаютъ прованскимъ масломъ, съ уксусомъ.

1220) **Масло изъ селедки, сарделекъ или анчоусовъ.** Одну селедку вымыть, намочить въ молокѣ или въ чаѣ, вынуть кости, мелко изрубить 1 луковицу испечь въ золѣ, очистить отъ шелухи, положить въ ступку, прибавить, кто хочетъ, ржанаго хлѣба $\frac{1}{8}$ фунта, 1 крупное натертое сырое яблоко, мушкатнаго орѣху, 2 ложки сѣяжаго, несоленаго сливочнаго масла, истолочь все въ ступкѣ, протереть сквозь сѣто, поставить въ холодное мѣсто; подавать къ закускѣ и даже, какъ масло, къ свѣжему картофелю. Масло это изъ селедки можно подавать также въ видѣ цѣльной селедки, приложивъ голову и хвостъ и обливъ 1 ложкою прованскаго масла.

Вмѣсто селедки можно употребить 10 сарделекъ или 10 анчоусовъ, которые надо только вымыть, отрезать головы и хвосты и не класть тогда яблокъ.

Выдать: 1 селедку, $\frac{1}{8}$ ф. ржан. хлѣба.
1 яблоко, 1 луковицу.
Сливочнаго масла $\frac{1}{4}$ ф.

Мушкатнаго орѣху.
1 ложку прованскаго масла.

1221) **Селедка жареная—фаршированная.** 4 селедки мочить 36 часовъ, дать стечь водѣ, вытереть булкой, чтобы не оставалось въ нихъ ни малѣйшей сырости. Кожи не снимать, выпотрошить. Молоки мелко изрубить съ луковицею, положить ложку масла, горсть тертой, черствой булки, немного перцу, одно яйцо, разбить, нафаршировать, обвалять въ яйцѣ и тертой булкѣ, поджарить въ маслѣ, не вводя ихъ на слишкомъ горячее масло, потому что распадутся.

Подавать съ картофелемъ къ завтраку или къ постному борщу.

1222) **Жареная селедка, подъ соусомъ.** Селедки вымочить хорошенько, снять кожу, вынуть кости, изрубить мелко съ 1 луковицею и молоками, положить 1 франц. булку, намоченную въ молокѣ и выжатую, ложку масла, 1 яйцо, разбить хорошенько, придать форму селедки, приложить хвостъ и голову, намазать яйцомъ, посыпать сухарями, сдѣланными изъ срезанной съ булки корки, поджарить въ маслѣ, въ печкѣ и подавать, не снимая со сковороды. Подается къ завтраку.

Въ постные дни не класть яицъ, вмѣсто сухарей обсыпать селедку мукою, а вмѣсто чухонскаго, взять $\frac{1}{2}$ стакана прованскаго или горчичнаго масла.

Выдать: $\frac{1}{2}$ фунта селедокъ.

1 французскій бѣлый хлѣбъ.
1 луковицу, (2 яйца).

Сухарей или $\frac{1}{2}$ стакана муки.

$1\frac{1}{2}$ ложки русскаго или $\frac{1}{2}$ стак. прованскаго масла.

Соусъ къ нимъ красный съ лимономъ № 278, или соусъ грибной № 298.

1223. **Котлеты изъ селедки.** Селедки мочить 24 часа, выпотрошить, вынуть кости, снять кожу, мелко изрубить, положить 1—2 мелко изрубленные и въ $\frac{1}{2}$ ложкѣ масла поджаренныя луковицы. 1 франц. булку, намоченную въ молокѣ

или шт. 6 свареннаго картофеля, 2 яйца, 2—3 ложки сметаны, перцу, немного сливочнаго масла, разбивать, сдѣлать котлеты, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить въ маслѣ.

Выдать: 4—5 прст. или голланд. селедокъ.	2—3 ложки сметаны.
1 фр. бѣлый хлѣбъ, 2 яйца.	1—2 луковицы, 2 ложки масла.
1 ст. молока, $\frac{1}{2}$ ложечки толч. перца, (шт. 6 картофеля).	Прибавить къ сръзванной коркѣ 2—3 сухаря.

Вмѣсто булки и картофеля можно класть вареную, мелко изрубленную говядину. Соусъ къ нимъ красный, кисло-сладкій, съ лимономъ или капардами № 406. Такія котлеты можно приготовить и постныя, взявъ $\frac{1}{2}$ стак. горчичнаго, прованскаго или маковаго масла. Подается къ завтраку.

1224) **Гренки съ селедною къ завтраку.** 2 ложки прованскаго масла, ложечку сарептской горчицы, 6 крутыхъ желтковъ растереть хорошенько, прибавить къ нимъ молоки, изрубленные съ ложкою капарцовъ; намазать этою массою гренки изъ бѣлаго хлѣба, поджаренные въ маслѣ, положить на нихъ вымоченую, очищенную и навскось, маленькими кусочками, нарѣзанную селедку, вставить въ печь минутъ на пять.

Выдать: 3 селедки, 2 ложки прован. масла.	$\frac{1}{3}$ франц. булки, 1 лож. капарцовъ.
1 ложечку сарепт. горчицы, 6 яицъ.	$\frac{1}{2}$ ложки чухонскаго масла.

Такіе же гренки готовятся съ сардинками.

1225) **Форшмакъ изъ селедки и картофеля.** См. № 446.

1226) **Форшманъ изъ мяса и селедки.** Изрубить $1\frac{1}{2}$ фун. жареной телятины или дичи, или разварной говядины, 1—2 вымоченныя и очищенныя шотландскія селедки, $\frac{1}{2}$ франц. булки, намоченной и выжатой, все это изрубить, какъ можно мельче, положить простаго и англійскаго перца по 3 или по 5 зеренъ, мускатнаго орѣху, 1 небольшую луковицу, мелко изрубленную и въ маслѣ поджаренную, $\frac{1}{2}$ стак. сметаны или сливокъ, 2—4 яйца, 1 ложку масла, смѣшать все вмѣстѣ, положить въ кастрюльку, намазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа; подавая, выложить на блюдо.

Выдать: Жаркого, 1—2 селедки.	Прст. и англ. перцу по 3 или 5 зеренъ.
Или 10—12 сардинокъ.	2 яйца, $\frac{1}{2}$ стак. сметаны или сливокъ.
$\frac{1}{2}$ франц. булки, 1 луковицу.	2 сухаря, 2 ложки масла.

Въ этотъ форшмакъ можно положить вмѣсто $\frac{1}{2}$ стак. 2 стак. сметаны, въ такомъ случаѣ подавать въ жестяномъ или нивелированномъ сотейникѣ.

1227) **Форшманъ съ селедною третьимъ манеромъ.** 2 селедки вымочить, очистить, мелко изрубить; 1 луковицу также изрубить очень мелко, положить 2 ложки масла, 2 стак. тертой булки или сухарей, 2 стак. сливокъ или цѣльнаго молока, англійскаго перца зеренъ 5—6, мускатнаго орѣху, вскипятить все вмѣстѣ, подавать въ небольшомъ салатникѣ.

1228) **Форшманъ съ селедной четвертымъ манеромъ.** Взять 6-ти копѣечную булку, срѣзать корку, намочить мякишъ въ сливки или цѣльное молоко. Одну крупную селедку, если нѣтъ голландской, то хотя и простую, очистить отъ костей, изрубить очень мелко, растереть съ намоченною булкою. Положить на сковороду чухонскаго масла, ложку крошеного луку, всыпать перцу, поджарить луку, положить потомъ въ него растертую селедку съ моченымъ хлѣбомъ, все хорошенько разбивать, прибавить стаканъ сливокъ, обсыпавъ сухарями, поставить въ печь, чтобы запеклось.

Выдать: 1 фр. булку, 1 ст. цѣльнаго молока.	$\frac{1}{2}$ фунта масла, 1 луковицу, перцу.
1 большую селедку или 2 поменьше.	1 стак. сливокъ, 2—4 сухаря.

1229) **Форшмакъ пятымъ манеромъ.** 1 шотландскую селедку вымыть,

намочить въ чаю. На другой день очистить отъ костей. Голову и хвостъ отбросить. 1 ф. жареной телятины $\frac{1}{2}$ ф. разварной говядины, 3 коп. франц. булку безъ жорки, въ молокъ намоченную, и селедку, очень мелко изрубить, прибавить 3 варенныя картофеленки, 1 яйцо, $\frac{1}{8}$ ф. масла, истолочь еще, всыпать $\frac{1}{4}$ чайной лож. перцу, чуть-чуть мушкатнаго орѣха, протереть сквозь рѣшето, положить $\frac{1}{2}$ —1 стак. самой свѣжей сметаны, размѣшать.

Сотейникъ хорошенько вымазать масломъ, осыпать сухарями, положить всю приготовленную массу, смазать масломъ, посыпать сухарями, поставить въ печь за полчаса до отпуски. Подать въ томъ же сотейникѣ.

Выдать: 1 селед., $\frac{1}{2}$ ф. говяд. изъ супа. | $\frac{1}{4}$ ложки перца, мушк. орѣху.
1 ф. телят., 3 коп. фран. булку. | $\frac{1}{2}$ —1 стаканъ сметаны.
1 стак. молока, 3 картофелины. | Еще $\frac{1}{2}$ ложки масла.
1 яйцо, $\frac{1}{8}$ ф. масла. | 2—3 сухари.

1230) **Винигретъ изъ картофеля и селедки.** Отварить $\frac{1}{2}$ гарнца картофеля, наръзать его тонкими ломтиками; 2 очищенныя и вымытыя селедки, 2 луковницы мелко изрубить; 2—4 круто сваренные желтка растереть до гладкости съ двумя ложками прованскаго масла, 2 чайными ложечками готовой горчицы, положить: перцу, 1 ложку капарцовъ, ложку уксуса эстрагона и ложки 2 хлѣбнаго уксуса, размѣшать съ мелко изрубленнымъ картофелемъ, подавать.

Какъ сохранять селедки, отсвѣжать ихъ, мариновать и коптить, см. часть II, №№ отъ 4018 до 4028.

Семга или сомъ.

1231) **Свѣжая семга разварная.** Употребляется вареною, горячею и холодною, въ селянкахъ, ботвиниѣ, въ пирогахъ, паштетахъ, маіонезахъ. Ее солить и коптить. Варить ее, какъ сказ. въ № 1130. Къ ней подается горяцца или хрѣвъ съ уксусомъ, и разварной картофель, политый масломъ и осыпанный зеленою петрушкою или укропомъ.

1232) **Свѣжая семга разварная, подъ бѣлымъ соусомъ.** 3 фун. семги вымыть, осушить, сварить съ бѣлыми кореньями, 2 луковницами, 1 лавр. листомъ, 5—6 зер. англійскаго перца и соли, которой брать по ложечкѣ, на каждой 3 стак. воды. Когда будетъ готова, снять кожу, отдѣлить хребтовую кость, наръзать порціями, сложить на блюдо, огарнировать разварнымъ картофелемъ, облить слѣд. соусомъ: $\frac{1}{2}$ ложки масла поджарить съ ложкою муки, развести 2 стаканами рыбнаго отвара, хорошенько прокипятить, положить $\frac{1}{4}$ ложечки толченаго перца, мелко изрубленной зелени петрушки, менѣе $\frac{1}{8}$ мушкатнаго орѣха, ложку капарцовъ, сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, вскипятить, отставить, можно вбить 2 желтка, подогрѣть, мѣшая, до самаго горячаго состоянія.

Выдать: 3 ф. семги, 1 петрушку. | $\frac{1}{2}$ ложки масла, ложку муки.
1 порей, 1 сельдерей. | 2 стак. рыбнаго отвара.
2 луковницы, 1 лавр. листъ. | $\frac{1}{4}$ ложечки перца.
5—6 з. англ. перца, соли. | Ложку зелени петрушки.
2 ф. картофеля, ложку масла. | $\frac{1}{8}$ мушк. орѣха, ложку капарцовъ.
Зел. петрушки и укропа. | $\frac{1}{2}$ лимона, (2 желтка).

Или подать соусъ раковый № 431, или бѣлый соусъ съ виномъ № 421.

1233) **Свѣжая семга жареная.** 3 ф. семги отъ хвоста очистить, вынуть хребтовую кость, осыпать мелко изрубленною зеленою петрушкою и лукомъ, залить $\frac{3}{4}$ стак. прованскаго масла, оставить часа на 2—4, чаще переворачивая; затѣмъ поджарить семгу въ томъ же маслѣ, въ которомъ мариновалась, подрумянить, но не дожаривать; снять кожицу, наръзать ломтиками.

Между тѣмъ приготовить слѣд. гарниръ: Положить въ кастрюльку самыхъ мелкихъ маринованныхъ, но безъ рассола, рыжиковъ, груздей, корнишоновъ, оливковъ безъ косточекъ, шампиньоновъ, влить $\frac{1}{2}$ стак. бульона и рюмку мадеры, мѣшая, вскипятить на сильномъ огнѣ. Ложку масла и ложку муки поджарить, развести 2 стаканами бульона, прокипятить хорошенько, влить въ грибы, вскипятить, процѣдить, залить этимъ соусомъ сложенную въ сотейникъ, на половину прожаренную, но горячую еще, семгу, поставить въ духовую печь, чаще поливая рыбу.

Когда семга будетъ совершенно готова, переложить на блюдо, огарнировать грибами гарниромъ. Соусъ же изъ-подъ семги процѣдить, снять жиръ, облить имъ рыбу и гарниръ. Можно прибавить самую малость краснаго перца.

Выдать: 3 ф. семги, ложку зеленой петрушки и лука.

$\frac{1}{4}$ стак. прованскаго масла.

Всего 1 ф. рыжиковъ, груздей.

Корнишоновъ, оливокъ и шампиньоновъ.

Ложку масла, ложку муки.

(Краснаго перцу).

1234) **Сазонина и сомовина.** Обѣ рыбы жирныя. Употребляются разварными, какъ и семга; кладутся въ пироги, съ рисомъ и капустою.

1235) **Севрюга.** Подается вареною и жареною. Кладется въ пироги, въ постныя щи и въ селянки.

С и г и.

Примѣчаніе: Крупные сига варятъ, жарятъ, пекутъ, тушатъ, коптятъ. Мелкіе только жарятъ; особенно сига хороши въ пирогахъ. Ихъ надо очистить, выпотрошить, иногда черезъ разрѣзъ на спинѣ, вынуть спинной хребетъ, обмыть, осушить, посолить, завернуть туго въ полотенецъ.

1236) **Сигъ разварной, съ картофелемъ, масломъ и яйцами.** Сварить, какъ сказ. въ № 1130, въ рыбномъ котелкѣ. Переложить на блюдо, снять кожуцу, огарнировать разварнымъ картофелемъ, украсить съ концовъ блюда зеленою петрушкою, осыпать рыбу слегка яйцами, а картофель полить рыбнымъ бульономъ съ масломъ. Подать и отдѣльно яйца съ масломъ № 466.

1237) **Сига разварные, съ раковымъ и прочими соусами.** Сварить, какъ сказ. выше. На блюдѣ огарнировать разварнымъ картофелемъ, посыпаннымъ зеленью, облить раковымъ соусомъ № 431, или соусомъ изъ помидоровъ № 432, или изъ шампиньоновъ № 435, разводя масло съ мукою рыбнымъ отваромъ.

1237) **Сигъ съ картофелемъ, цвѣтною напостою и соусомъ изъ сметаны** № 460.

1239) **Сига жареные.** Мелкіе сига очистить, разрѣзать спинку, вынуть кости, обмыть, обвалить въ муку или еще въ яйца и тертой булкѣ, поджарить на сковородѣ, въ 2—3 ложкахъ масла. Огарнировать на блюдѣ фаршированнымъ или просто поджареннымъ картофелемъ. Подать салатъ.

1240) **Сига печеные.** Очистивъ сига, вынуть хребтовую кость и посоливъ, положить на противень, смазать ихъ хорошенько масломъ, подлить ложки двѣ воды, поставить въ горячую духовую печь. Когда обжарятся, начать ихъ поливать, но не такъ часто стекшимъ сокомъ. Подъ конецъ осыпать тертою булкою. Черезъ пять минутъ, вынуть, переложить на блюдо, подлить процѣженный, стекшій соусъ. Подать отдѣльно какойнибудь салатъ.

1241) **Сига печеные, съ бешемелемъ изъ сметаны.** См. № 1262.

1242) **Сига въ слоеномъ тѣстѣ,** по-фински. Очистить, выпотрошить черезъ разрѣзъ на спинѣ, вынуть хребтовую кость, обмыть, осушить, посолить, распластать на двѣ половины, вынуть кости, поставить въ холодное мѣсто. Между тѣмъ приготовить слоеное тѣсто № 303. За полтора часа до отпуска, раскатать

тѣсто вдлину, въ пол-мезинца толщиною, сложить на посыпанную мукою салфетку, смазать весь пластъ тѣста яйцомъ, положить рыбу, какъ бы цѣльною, смазавъ ее кругомъ масломъ, съ поджареннымъ лукомъ, слѣпить край тѣста такъ, чтобы пирогу видѣль видъ сига. Переложить на листъ, смазать яйцомъ и изъ холоднаго мѣста прямо въ горячую печь. Когда тѣсто подрумянится, накрыть чистою бумагою и печь въ умѣренномъ жару, цѣлый часъ. Передъ отпускомъ, вынуть, спять съ листа, подчистить, переложить на блюдо, разрѣзать на порціи, самымъ острымъ ножомъ, сложить, подлить немного краснаго соуса № 406—408.

Выдать: На слоеное тѣсто № 303.

3-хъ фунтоваго сига.

Стаканъ муки, $\frac{1}{2}$ ф. масла.

2—3 яйца.

$\frac{1}{4}$ ф. масла. 1 луковицу.

На красной соусъ № 406—408.

1243) **Сиги въ клярѣ.** См. судакъ № 1267.

1344) **Сиги.** Необыкновенно вкусны съ бѣлымъ столовымъ виномъ. См. № 1250.

С Н Ъ Т К И.

Примѣчаніе. Привозятся въ Петербургъ только мороженными; это самая мелкая рыба. Самые вкусныя—это бѣлозерскіе. Свѣжіе мороженые снѣтки стоятъ 10—12 коп. фунтъ, а соленые 7—8. Ихъ совѣмъ не потрошатъ; промывъ только, какъ можно лучше, осушить на салфеткѣ. Варятся въ постныхъ, рыбныхъ супахъ и жарятся.

1245) **Снѣтки жареные.** Осушивъ, какъ сказ. въ прим., посыпать солью, перцемъ, обвалить въ мукѣ, поджарить въ раскаленномъ уже маслѣ, на большомъ огнѣ. Когда изжарятся, переложить дуршлаковою ложкою на блюдо.

Выдать: 3 ф. снѣтковь.

1 стак. муки.

3—4 ложки ф. масла скоромнаго.

Или $\frac{1}{2}$ стак. постнаго.

1246) **Снѣтки, жареные въ клярѣ.** Промыть, осушить, посолить. Стаканъ муки, $1\frac{1}{2}$ ложки прованскаго масла, немного соли, стаканъ воды, или бѣлаго пива, или сметаны, 2 сытые бѣлка размѣшать, обмакивать снѣтки, опускать въ кипящее масло или фритюру. Въ послѣднемъ случаѣ, сложить, минутой на 3, на рѣшетѣ, на пропускающую бумагу, переложить на блюдо, украсить зеленью, тотчасъ подавать. Къ нимъ подаются соленые огурцы, салатъ изъ кислой капусты или изъ картофеля, маринованная свекла и пр.

Выдать: 3 ф. снѣтковь, соль, перецъ.

1 стак. муки, $1\frac{1}{2}$ ложки пров. масла.

1 стак. воды, пива или сметаны.

2 бѣлка.

$\frac{1}{2}$ ф. масла или фритюра.

С т е р л я д ь.

Примѣчаніе. Стерлядь подается разварною, въ ухѣ, въ паштетахъ, жареною, печеною. Снимается чешуя съ хребта и боковъ. Потропится черезъ брюшко; чтобы вынуть затѣмъ визигу, находящуюся у позвоночнаго столба, надо сдѣлать разрѣзъ около хвоста и посредствомъ иглы вытянуть ее осторожно. Въ случаѣ, если оборвется, сдѣлать другой разрѣзъ, но уже повыше; вымыть затѣмъ въ холодной водѣ, вытереть полотенцемъ до суха. Варится въ рыбномъ котлѣ, на рѣшеткѣ, едва покрытою рыбнымъ бульономъ, или на пару, какъ указано въ общемъ примѣчаніи.

1247) **Стерлядь разварная, съ гарниромъ.** Очистивъ стерлядь, какъ сказ. въ прим., сложить ее въ рыбный котель съ рѣшеткою, налить холоднымъ уже отваромъ, свареннымъ изъ бѣлыхъ кореньевъ, луковицъ, специй и пучка зелени, положить къ стерляди очищенныхъ и правильно наръзанныхъ соленыхъ огурцовъ, немного коришоновъ, оливокъ безъ косточекъ, маринованныхъ бѣлыхъ грибовъ и шинкованныхъ бѣлыхъ кореньевъ; влить 2 стакана огуречнаго разсола, стаканъ бѣлаго вина, положить кусокъ хорошаго масла и поставить на огонь; варить подъ крышкою; отъ той минуты какъ закипитъ, варить $\frac{1}{4}$ часа. Тогда осторожно вынуть

стерлядь на блюдо, снять кожу, обложить гарниромъ, который варился, кромѣ того раковыми шейками, потомъ полить отваромъ, въ которомъ стерлядь варилась.

Подавать отдѣльно хрѣнъ съ уксуомъ.

Или слѣд. соусъ: $\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{2}$ ложки муки развести стаканомъ стерляжьей ухи, хорошенько провѣятивъ, прибавить лимоннаго сока и рюмку малаги.

Выдать: 3 ф. стерляди.	2 стак. огуречнаго рассола.
1 сельсерей, 1 петрушку.	1 стак. бѣлаго вина или рюмку малаги.
1 порей, 4 луковицы.	Шт. 9 марин. огурчиковъ.
1 шт. лавр. листа, 5—6 зер. перца.	Шт. 9 рыжиковъ, 9 оливокъ.
Пучокъ зелени.	24 рака, 1 лимонъ.
2—3 соленые огурца.	

1248) **Стерлядь разварная, съ картофелемъ и виномъ.** Очищенную стерлядь положить на рѣшетку, въ рыбный котель. Влить 1 бутылку сотерна, бордо или малаги и рыбнаго изъ ершей и корюшки бульона, чтобы едва покрыло. Въ этомъ бульонѣ нѣкоторые варятъ вершокъ корицы, 2—3 шт. гвоздики. Отъ той минуты, когда вскипитъ, варить $\frac{1}{4}$ часа. Вынуть съ рѣшеткою, снять кожу, переложить на блюдо, обложить отдѣльно свареннымъ картофелемъ, посыпать его зеленою петрушкою и укропомъ, облить масломъ, самую же стерлядь обложить подложками, очищеннаго отъ кожицы и зеренъ, лимона, подать отдѣльно соусъ изъ помидоровъ № 432, или соусъ №№ 421, 422, 452.

Выдать: 3 ф. стерляди.	(1—2 ф. ершей).
1 сельсерей, 1 петрушку.	1 бутылку сотерна, вина бордо или малаги.
1 порей, 4 луковицы.	1 $\frac{1}{2}$ ф. картофеля, ложку масла, зелени.
1 шт. лавр. листа, 5—6 з. перца.	На соусъ.
Пучокъ зелени.	
(Корицы, гвоздики).	

1249) **Стерлядь разварная, на шампанскомъ.** Очистить фунта 3 стерляди, вымыть, осушить, снять кожицу, наръзать ломтиками, уложить плотно въ одинъ рядъ въ серебряный или никелированный сотейникъ, положить $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, соли, сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, влить 2—3 стакана шампанскаго, чтобы покрыло рыбу до половины. За 15 минутъ до отпуска, поставить на огонь, накрывъ крышкою. Когда сварится, тотчасъ подавать въ той же кастрюлькѣ.

Выдать: 3 ф. стерляди.	$\frac{1}{2}$ лимона.
2—3 стакана шампанскаго.	$\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла.

1250) **Стерлядь, необыкновенно вкусная, съ бѣлымъ столовымъ виномъ.** Взять 3 фунта рыбы, предпочтительно стерляди, вымыть ее хорошенько, вытереть до-суха полотенцемъ, снять кожицу, наръзать ее кусками, положить въ кастрюльку, налить на рыбу бѣлаго столоваго вина, все равно какого, только не крѣпкаго, столько, чтобы покрыло рыбу до половины, положить чухонскаго самаго свѣжаго масла $\frac{1}{8}$ фунта и цѣлый лимонъ, разрѣванный на куски, какъ рѣжутъ яблоки, вынуть зерна; накрыть кастрюльку крышкою, зажечь подъ нею спиртъ и черезъ $\frac{1}{4}$ часа это прекрасное кушанье готово. Такимъ образомъ приготавливаются рыбы, у которыхъ мало костей, какъ-то: осетрина, блужина, судакъ, сигъ, форель.

Выдать: 3 ф. рыбы, вина $\frac{1}{4}$ —1 бутылку.	$\frac{1}{8}$ фунта масла, 1 лимонъ.
---	--------------------------------------

Это кушанье хорошо и тѣмъ, что можно приготовить его самимъ, въ домашнѣе, во всякое время.

1251) **Стерлядь тушенная, съ трюфелями.** 3 фунта стерляди очистить, вымыть, посолить, разрѣзать на куски, обсыпать сухарями, слегка поджарить въ маслѣ, въ сотейникѣ.

6 штукъ трюфелей нашинковать, залить 2 стаканами рыбнаго бульона, прибавить немного лимоннаго соку, подвѣтивъ жженымъ сахаромъ, вскипятить, влить

къ поджареной стерляди, сварить ее до готовности. Обсыпав зеленою петрушкой, подавать.

Выдать: 3 ф. стерляди, 4—5 сухарей. | 2—4 куска сахара, $\frac{1}{2}$ лимона.
2 ложки масла. 6 шт. трюфелей. | Зеленой петрушки.

1252) Стерлядь печеная подь соусомъ, съ шампиньонами.

3 фунта стерляди очистить, вымыть, осушить, обвалить въ яйцѣ и тертой булкѣ, положить на сковороду, облить ложкою масла, испечь въ печи. Сварить, въ рыбномъ бульонѣ, штукъ 12 очищенныхъ и нарѣзанныхъ шампиньоновъ; положить къ нимъ 2—3 ломтика лимона безъ веревъ; подцвѣтить этотъ соусъ подожженнымъ сахаромъ, вскипятить, облить стерлядь, подавать.

1253) Стерлядь поджаренная. Стерлядь очистить, вымыть, осушить, посолить, нарѣзать порціями, сварить ее на пару, какъ сказ. въ общемъ примѣчаніи. Когда почти будетъ готова, вынуть дуршлаговою ложкою на рѣшето, затѣмъ осушить въ полотенцѣ, обвалить въ яйцѣ и тертой булкѣ, потомъ еще въ маслѣ и тертой булкѣ, поджарить въ маслѣ, на рашпорѣ. Подать къ ней соусъ провансаль, съ горчицею и выжатымъ въ него сокомъ изъ зеленого лука № 480; или соусъ голландскій № 467 и пр.

1254) Стерлядь маринованная. См. № 4085.

Судак.

Примѣчаніе. Лучшіе считаются гдовскіе. Стоять 18 коп. фунтъ, мороженые 10—12. Употребляются для разнообразныхъ кушаньевъ. Кладется судака въ уху; изъ него приготовляются: заливное, маюнезъ, пудингъ, кладется иногда въ пироги; подается разварнымъ, жаренымъ, печенымъ. Это очень нѣжная рыбы, которую трудно имѣть живою, потому что засыхаетъ, какъ только ее вынуть изъ воды.

Очистить чешую, выпотрошить, вырѣзать жабры, перемыть въ холодной водѣ, завязать нитками голову, сложить въ рыбный котелъ, на рѣшетку. За полчаса до объѣда посолить, жалить, чтобы едва покрыло, холоднымъ бульономъ, свареннымъ изъ бѣлыхъ кореньевъ, 3—4 луковичъ, 2 лавровыхъ листиковъ, пучка зелени, 15—80 зер. англ. перца и накрыть крышкою, поставить на большой огонь. Черезъ четверть часа закипитъ вода, а черезъ другіе $\frac{1}{4}$ часа судака будетъ готовъ. Вынуть его съ рѣшеткой, сдвинуть осторожно надлинное, рыбное блюдо, соответствующее величинѣ судака, и т. д.

1255) Судакъ разварной, подь разными соусами. Поступить, какъ сказ. въ примѣч., положить на блюдо, огарнировать разварнымъ картофелемъ, крупными сваренными раками, зеленою петрушкою. Въ такомъ случаѣ судака этотъ можно уложить на блюдо, на чистую, красиво сложенную салфетку.

Выдать: 3 ф. судака, 1 петрушку. | 2 шт. лавраго листа, пучокъ зелени.
1 порей, 1 сельдерей. | Шт. 20 картофеля.
3—4 луковичы, англійск. перцу | Шт. 20 раковъ, зеленой петрушки.
20—80 зеревъ. | *На соусъ.*

Подать отдѣльно въ соусникѣ:

- а) Соусъ со сливками № 460 и 467.
- б) » грибной № 468.
- в) » кольберъ № 464.
- г) » съ миндальнымъ молокомъ № 466.
- д) Голландскій соусъ № 467.
- е) Соусъ изъ грецкихъ орѣховъ № 465.
- ж) » съ лимоннымъ сокомъ и мадерою № 421.
- з) » горячій горчичный № 449.
- и) » бѣлый № 422.
- і) » съ шампиньонами № 435.

Если судака подается холоднымъ, то подать къ нему хрѣнъ съ уксусомъ, или горчицу, или соусъ горчичный № 476.

1256) **Судакъ съ картофелемъ, цвѣтною капустою и соусомъ изъ сметаны, или соусомъ изъ раковъ.** Сварить судака, какъ сказ. въ прим. Выложить на блюдо, огаринировать съ одной стороны разварнымъ продлинноватымъ картофелемъ, съ другой—цвѣтною капустою, облить соусомъ изъ сметаны № 460, или слѣд. соусомъ: 25 раковъ сварить, очистить; скорлупки вымыть, высушить, истолочь, поджарить съ 1 ложкою масла, всыпать ложку муки, влить 2—3 стакана рыбнаго бульона, пропитать хорошенъко, процѣдить; протереть сквозъ сито, положить въ соусъ 25 раковыхъ шеекъ, 2 ломтика лимона безъ зеренъ, посолить, довести до самаго горячаго состоянія, облить судака.

1257) **Судакъ или сигъ съ картофелемъ, масломъ и яйцами.** Сварить судака, какъ сказано въ примѣч., переложить на блюдо, положить съ обѣихъ сторонъ разварной картофель, облить масломъ съ крутыми, мелко изрубленными яйцами, посыпать зеленью.—Масло съ яйцами подать еще отдѣльно.

Выдать: 3 ф. судака или сига, $\frac{1}{2}$ ф. масла. | 5—10 шт. англ. перца, пучокъ зелени.
3—6 яицъ, $\frac{1}{2}$ гарнца картоф. | 1—2 шт. лавроваго листа.
4 луковицы, 1 петр. 1 сельсерй. | Зелень.

1258) **Судакъ разварной, по-капуцински, съ ромомъ.** Очистить судака, посолить, нашпиковать ветчиной, утыкать петрушкой. Взять чистую салфетку, сложить вчетверо, намазать ее чухонскимъ масломъ, завернуть судака въ салфетку, обвязать ниткой, опустить въ кипящій бульонъ, варить на сильномъ огнѣ съ четверть часа, положивъ въ него простаго и англ. перцу и съ $\frac{1}{4}$ стак. уксуса. Между тѣмъ приготовить слѣд. соусъ: влить въ маленькую кастрюльку $\frac{1}{2}$ стакана хорошаго рома, зажечь его, черезъ нѣсколько минутъ, влить $\frac{1}{2}$ стакана прованскаго масла, 1 стаканъ крѣпкаго бульона, положить сваренныхъ уже шампиньоновъ или бѣлыхъ грибовъ, 2—3 ломтика лимона безъ зеренъ, вскипятить, облить имъ вынутаго изъ салфетки сваренаго судака.

Выдать: 3 фун. судака. | $\frac{1}{4}$ стак. уксуса, $\frac{1}{2}$ стак. рома.
 $\frac{1}{4}$ фун. ветчины, петрушки. | $\frac{1}{2}$ стак. прованскаго масла.
 $\frac{1}{3}$ фун. масла. | 2—3 ломтика лимона.
Перцу по 10 зеренъ.

1259) **Судакъ разварной, съ гренками и картофелемъ.** Филе сваренаго судака № 1255 уложить на блюдо въ кружокъ, перекладывая слегка поджаренными гренками изъ бѣлаго хлѣба. Въ середину положить разварной цѣльный картофель, облить соусомъ голландскимъ № 467.

Выдать: 3 ф. судака, англ. перцу шт. 20. | 1 польскую булку.
Лавроваго листу 2—4 шт. | $\frac{1}{8}$ фунта масла.
1 петрушку, 1 порей, 2 луков. | $1\frac{1}{2}$ —2 ф. картофеля. На соусъ № 467.

1260) **Судакъ разварной, по-французски.** Вычищеннаго судака посолить на одинъ часъ, цѣльнаго или на двое перерѣзаннаго, залить малымъ количествомъ кипящаго бульона, свареннаго изъ корней и приностей, варить съ $\frac{1}{4}$ часа, съ горячаго снять кожицу. Когда остынетъ, вынуть кости, разрѣзать на небольшія порціи, сложить на металлическое блюдо, пересыпая свѣжими тушоними или маринованными сморчками, рыжиками, аморетками, раковыми шейками и ножками, залить слѣдующимъ соусомъ: 1 ложку свѣжаго масла смѣшать съ ложкою муки, развести рыбнымъ бульономъ, выжать сокъ изъ лимона, всыпать ложечку сахара, вскипятить хорошенъко, вбить два желтка, процѣдить. Обливъ этимъ соусомъ рыбу, осыпать тертою булкою, облить свѣжимъ подрумяненнымъ масломъ, вставить въ горячую печь, на четверть часа. Какъ только соусъ начнетъ подниматься, тотчасъ подавать, иначе свернется яйца.

Выдать: 3 ф. судака, 1 петрушку.
1 порей, 1 морковь, 2 луковицы.
5—10 зер. англ. перца, 1—2 шт.
лавр. листа, пучок зелени.
6—8 сморчк., 3—4 лож. масла.

6—8 рыжиковъ, маринованных аморетокъ.
18 раковъ, 1 ложку муки, 2—3 желтка.
 $\frac{1}{2}$ стак. тертой булки, 1 кусокъ сахара.

1261) Судакъ или сигъ печоный, подъ бешемелемъ изъ сметаны.

Изъ очищеннаго и вымытаго судака вынуть хребтовую кость, нафаршировать его приготовленнымъ, холоднымъ бешемелемъ изъ сметаны, зашить ниткою, уложить на смазанное масломъ, каменное или металлическое блюдо. За часъ до отпуска смазать его сверху масломъ, поставить въ горячую печь. Когда немного обжарится, облить сверху бешемелемъ, поставить опять въ печь, повторить такъ нѣсколько разъ, но въ послѣдній разъ бешемель должна подрумяниться; когда будетъ готово, вытянуть нитку, подавать съ салатомъ.

Выдать: 3 ф. судака, 1 ложку масла.
На бешемель № 433.
 $\frac{1}{4}$ ф. масла.

1 стак. муки, $1\frac{1}{2}$ стак. бульона и $1\frac{1}{2}$ стакана сметаны.

1262) Судакъ или сигъ печоный со сморчками. 3-хъ фунтоваго судака очистить, вымыть, расплатать, вынуть хребтовую кость, вытереть солью. Взять металлическое блюдо, намазать его масломъ, посыпать тертою булкою, зеленою петрушкою и въ маслѣ поджаренными сморчками. Наверхъ разложить рыбу, полить масломъ, посыпать петрушкою, сморчками и толстымъ слоемъ тертой булки, положить кусочками съ $\frac{1}{2}$ фунта масла, поставить въ горячую печь, на 1 часъ, приблизительно, чтобы булка сверху подрумянилась. Подавать съ солеными огурцами или маринованными вишнями.

Выдать: 3—4 ф. судака, 6 коп. булку.
 $\frac{3}{4}$ фунта масла.

Тарелку сморчковъ.
Зеленой петрушки.

Сморчки надо сперва очистить отъ кожицы, мелко наръзать, обварить кипяткомъ, посолить, тушить въ маслѣ съ $\frac{1}{4}$ часа.

1263) Судакъ или сигъ тушоный, съ хрѣномъ и сметаню. Очистить, вымыть 3—4 фунта судака, разръзать на куски, сложить въ кастрюлю, пересыпая каждый рядъ натертымъ хрѣномъ и поливая ложкою растопленнаго масла, тушить подъ крышкою, на плитѣ, всего около часа, чаще потряхивая кастрюльку, чтобы не пригорѣло. За полчаса до отпуска облить сметаню и снова тушить. Подавая, выложить на блюдо, посыпать зеленью.

Выдать: 3—4 ф. судака, $\frac{1}{4}$ фун. масла.

1 ст. сметаны, 2 корешка хрѣна, зелени.

1264) Судакъ, необыкновенно вкусный, съ бѣлымъ столовымъ виномъ, см. № 1250.

1265) Судакъ жареный, см. № 1321.

1266) Судакъ печоный, фаршированный рисомъ и визигою.

Сварить $\frac{1}{8}$ фун. визиги, $\frac{1}{2}$ ставана риса, смѣшать съ 3—4 крутыми, мелко изрубленными яйцами, съ 2 сырыми яйцами и ложкою масла, нафаршировать очищеннаго, посоленнаго и вдоль разръзаннаго судака, зашить, обвалить въ муку и сухаряхъ, переложить на противень, облить $\frac{1}{4}$ фун. масла, подлить ложку воды, испечь въ духовой печи, чаще обливая его стебшимъ съ него соусомъ.

Выдать: 3—4 фунтоваго судака.

$\frac{1}{2}$ стак. риса, $\frac{1}{8}$ фун. визиги.

5—6 яицъ, $\frac{1}{2}$ фун. масла.

$\frac{1}{2}$ стак. муки, 3—4 сухаря.

1267) Судакъ въ клярѣ, жареный въ фритюрѣ. Очистить, вымыть, снять съ костей, натереть чайною ложечкою соли, $\frac{1}{8}$ ложечки перца и

$\frac{1}{2}$ ложкою муки, наръзать небольшими, продолговатыми ломтиками. Каждый ломтикъ, беря вилокъ, обмакивать въ кларъ № 298—300, но такъ, чтобы весь ломтикъ былъ покрытъ имъ. Опускать вилокъ въ раскаленный фритюръ. Когда подрумянятся, класть на рѣшето, на пропускную бумагу, а за тѣмъ сложить горкою на блюдо, покрытое сложенною, чистою, накрахмаленною салфеткою, гарнировать жареною, зеленою петрушкою.

Кларъ слѣд.: Стаканъ муки, $\frac{1}{2}$ чайной ложечки соли, $\frac{1}{4}$ ложечки сахара, чайную ложку сливочнаго масла, размѣшать хорошенько, влить $\frac{1}{2}$ стак. кипятку, не слишкомъ горячаго, размѣшать, чтобы кларъ былъ густоты сметаны, положить столовую ложку прованскаго масла, два желтка и 2 сбитые бѣлка.

Подать отдѣльно татарскій соусъ, т. е. соусъ провансаль № 480, положивъ въ него изрубленные коришоны.

Въдать: 3—4 ф. судака.
Перцу, ложку муки.
Зеленой петрушки.

На кларъ:

Стаканъ муки.

$\frac{1}{2}$ ложечки соли.

$\frac{1}{4}$ ложечки сахара.

Ложечку сливочнаго масла.

Столовую ложку прованскаго масла.

2 желтка, 2 бѣлка.

На соусъ № 480.

Точно также жарить ломтики сига, лососины, форели и окуней.

1268) Суданъ тушоный, съ виномъ. См. Налимъ тушоный № 1187.

1269) Родъ пудинга изъ судака. Вычистить, обмыть судака, сръзать съ костей всю мякоть, мелко изрубить или пропустить сквозь мясорубку. Протолочь еще въ ступкѣ съ $\frac{1}{2}$ стак. жидких сливокъ и мякишемъ $\frac{1}{2}$ ф. булки. Протереть сквозь сито, сложить въ кастрюльку, посолить, всыпать немного перцу каенъ, поставить на ледъ или въ холодную воду. Взбить допачочкой, прибавляя понемногу 1 стаканъ густыхъ сливокъ. Когда масса поднимется, положить еще 1 стаканъ, но уже вббитыхъ сливокъ, осторожно размѣшать.

Взять рагтовую форму, металлическую или каменную, но непременно съ толстыми стѣнками, съ отверстіемъ по серединѣ, намазать ее несоленымъ масломъ, наполнить ее до половины, накрыть восковой бумагой, сверху крышкою. На глубокой сотейникъ или глубокую сковороду налить кипятку, поставить въ него форму, подложивъ подъ дно сахарную бумагу. Въ отверстіе формы также налить кипятку. Варить на краю плиты, не давая водѣ слишкомъ кипѣть. Когда пудингъ сверху обрѣшнетъ и начнетъ отставать отъ стѣнокъ, знакъ—что готовъ. Выложить на блюдо. Середину наполнить зеленымъ сушеномъ горошкомъ № 511. Огарнировать раковыми шейками и гренками изъ бѣлаго хлѣба, красиво наръзанными. Весь пудингъ облить раковымъ соусомъ № 431, часть котораго подать въ сотейникъ.

Въдать: 8 ф. судака.

$\frac{1}{2}$ стак. жидких сливокъ.

2 стак. сбитыхъ сливокъ.

Соль и перецъ каенъ.

$\frac{1}{2}$ л. несол. масломъ смазать форму.

80 раковъ.

На соусъ изъ зел. суп. гор. № 511.

На раковый соусъ № 431.

1 польскую булку на гренки № 217.

Такой пудингъ можно готовить изъ всякой нежесткой рыбы, какъ-то: изъ форели, сига, лососины, окуней.

1270) Котлеты изъ судака, съ рисомъ, по-милански, съ рисовымъ соусомъ. Изжарить котлеты, какъ только что сказано. 1 стаканъ риса намочить въ холодной водѣ на нѣсколько часовъ, откинуть на дуршлагъ, налить холодною водою, разъ вскипятить, откинуть на дуршлагъ, перелить холодною водою. Распустить въ кастрюлкѣ $\frac{1}{4}$ фун. чухонскаго масла и $\frac{1}{4}$ фунта мелко изрубленныхъ моговъ изъ костей, вскипятить, положить 1 луковицу, поджарить ее

до золотистаго цвѣта, вынуть, всыпать рисъ, слегка поджарить его, влить стаканъ бѣлаго вина, когда рисъ погустѣетъ, всыпать 2 щепотки шафрана въ порошокъ, вливать понемногу горячаго бульона, но чтобы не было жидко, мѣшать, чтобы не пригорѣло, варить, пока рисъ не будетъ готовъ, но чтобы не разварился, тотчасъ подавать, осыпавъ его большимъ количествомъ тертаго сыру пармезану, огарниривать котлетами изъ судака, обливъ раковымъ соусомъ, а именно:

Соусъ слѣд.: 30 раковъ сварить съ солью и укропомъ. очистить ножки и шейки; скорлупу высушить, истолочь, поджарить въ 2 ложкахъ масла до-красна, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана муки, развести 3 стаканами бульона, прокипятить хорошенько, процѣдить, влить 2—3 ложки сметаны или сливокъ, положить немного лимоннаго соку, разъ вскипятить, всыпать раковыя шейки и ножки. Или огарниривать кушанье маринованными раковыми шейками № 4089, облить бѣлымъ соусомъ изъ самой свѣжей сметаны № 460.

Выдать: На котлеты: 3 фун. судака.
 $\frac{1}{2}$ фр. бул., перцу, $\frac{1}{2}$ ст. муки.
 $\frac{3}{4}$ стак. молока, $\frac{1}{4}$ стак. густ. сливокъ, $\frac{1}{4}$ ф. масла.
 На рисъ: 1 стак. риса, $\frac{1}{4}$ фун. мозговъ изъ костей.
 $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ фун. сыру—пармезану.

1 стак. бѣлаго вина, лимоннаго соку.
 1 луковичу, 2 щепотки шафрана.
 На соусъ: 30 марин. раковыхъ шеекъ или 30 живыхъ раковъ.
 $\frac{1}{2}$ стак. муки, 2 ложки масла.
 2—3 ложки сметаны.

1271) Котлеты изъ судака, щуки и окуней. Котлеты приготавлиются, по бѣльшей части, изъ судака, щуки и окуней, потому что у нихъ вязущее мясо, вслѣдствіе чего и не владется въ фаршъ яицъ. Очистить рыбу, вынуть кости; мясо же мелко изрубить; 1 мелко изрубленную луковичу поджарить въ ложкѣ масла, положить рыбу, слегка поджарить, положить $\frac{1}{2}$ французской булки, намоченной въ $\frac{3}{4}$ стак. молока или сливокъ и не выжатой, еще ложку масла, $\frac{1}{4}$ чайной ложечки мушватнаго цвѣта, толченаго простого перца 5—6 зеренъ, смѣшать, истолочь въ ступкѣ. Сотейникъ или сковороду намазать $1\frac{1}{2}$ ложками масла; изъ рыбной массы сдѣлать вродѣ котлетъ, подсыпая слегка муки или сухарей, положить ихъ на сотейникъ, посыпать мелко изрубленною зеленою петрушкою, мелко нарязаннымъ лимономъ и, накрывъ бумагою, намазанною масломъ, и крышкою, оставить въ горячую печь, минутъ на 10.

Выдать: 4 ф. щуки, суд. или окуней.
 $\frac{1}{4}$ чайной ложки мушк. цвѣта.
 5—8 з. англ. пор., $\frac{1}{2}$ фран. бул.

8 лож. масла, $\frac{3}{4}$ ст. молока или сливокъ.
 $\frac{1}{2}$ лимона, зелен. петрушки, муки 1 ложку или 8—4 сухаря.

Другимъ манеромъ.

Рыбу очистить, вынуть кости, посолить, посыпать слегка простымъ и англійскимъ перцомъ. Поджарить въ ложкѣ масла мелко изрубленную луковичу, смѣшать съ мелко изрубленною рыбою, положить намоченную въ $\frac{3}{4}$ стак. молока или сливокъ и не выжатую французскую булку, еще ложку масла, истолочь все это въ ступкѣ, протереть сквозь дуршлагъ, надѣлать продолговатыхъ котлетъ, подсыпая на столъ немного муки. Вѣсто косточекъ, вложить кусочки петрушки или моркови, обвалить каждую котлету въ яицѣ и сухаряхъ, поджарить въ горячемъ маслѣ, сложить на блюдо.

Выдать: 3 фунта рыбы, 1 луковичу.
 Простаго и англійскаго перцу.
 $\frac{1}{2}$ французскаго бѣлаго хлѣба.

Ложки 2 муки или 5—6 сухарей.
 8 л. масла, $\frac{3}{4}$ стак. молока или сливокъ.
 1 петрушку или морковь.

Котлеты, тѣмъ или другимъ способомъ приготовленныя, подаются:

- 1) Съ зеленымъ горошкомъ.
- 2) Съ соусомъ краснымъ, съ виномъ и капарцами № 406—408, разводя его бульономъ, свареннымъ изъ оставшихся рыбныхъ костей.
- 3) Или съ голландскимъ соусомъ № 467.
- 4) Или подаются съ рисомъ по милански, съ раковымъ соусомъ, см. № 12705

1272) **Рулетъ изъ судака, онуней или щуки.** Вмѣсто котлетъ, можно изъ того же фарша, см. № 1271, дѣлать родъ продолговатой довольно плоской булки, переложить ее на смазанный масломъ сотейникъ или сковородку, посыпать просѣянными сухарями, мелко изрубленную зеленою петрушкою, полить сверху масломъ, вставить въ духовую печь, поливать стекшимъ соусомъ, но не такъ часто, какъ рулетъ изъ говядины. Подавая, переложить осторожно на блюдо, облить стекшимъ соусомъ, въ который прибавить бульона, 2—3 ложки, и ложки 2 сметаны.

Подается вмѣсто жаркого, со всѣми свѣжими и маринованными салатами, см. X Отдѣль. Или обливается красными соусами.

1273) **Зразы изъ судаковъ.** Для этихъ зразъ можно брать маленькихъ судачковъ такъ, чтобы изъ каждаго, разрѣзаннаго вдоль пополамъ, можно было приготовить двѣ зразы.

И такъ, очистивъ и разрѣзавъ судачки вдоль пополамъ, выпнуть по-возможности всѣ косточки. Разложить на столъ, смоченный холодною водою, кожейю внизъ, чтобы рыба не приставала, выбить каждый кусокъ металлическою мокрою тяпкою, обравнять края, посыпать солью и перцомъ, положить немного приготовленнаго фарша, завернуть края со всѣхъ сторонъ, свернуть въ трубочку, уложить ихъ завернутою стороною внизъ, въ глубокой сотейникъ, густо смазанный масломъ, поджарить на маломъ огнѣ, т. е. на краю плиты, впродолженіи 10 минутъ, пока поверхность ихъ не затвердеетъ; тогда подлить, чтобы ихъ чуть покрывало, рыбнаго бульона, свареннаго изъ оставшихся костей, головы, съ прибавленіемъ ершей, накрыть крышкою, потушить.

Фаршъ готовится слѣдующій: Свѣжіе, очищенные шампиньоны мелко изрубить, поджарить въ маслѣ съ изрубленными обрѣзками рыбы, съ зеленою петрушкою и шинкованнымъ лукомъ, положить соли, перцу и немного воды.

Соусъ же приготовить такъ: Взять 3 стакана рыбнаго бульона, уварить до 1 стакана; $\frac{1}{2}$ ложки масла растереть до гладкости съ $\frac{1}{2}$ ложкою муки, развести понемногу этимъ кипящимъ стаканомъ бульона, размѣшать до гладкости, влить 1 стаканъ сливокъ и шампиньонной эссенціи, прокипятить, налить на поджаренныя зразы, потушить. Передъ отпускомъ 2—3 желтка разбить въ кастрюлечкѣ съ $\frac{1}{4}$ стаканомъ кипяченыхъ сливокъ, влить въ нихъ соусъ, размѣшать до гладкости, подогрѣть, мѣшая, до самаго горячаго состоянія, положить, по вкусу, соли, лимоннаго соку, процѣдить на зразы, переложенныя въ металлическій или фарфоровый сотейникъ, накрыть крышкою, подавать къ завтраку или къ обѣду на второе блюдо, передъ жаркимъ.

Выдать: 4 ф. судака или 6—8 маленькихъ судачковъ.

Соли, перцу, $\frac{1}{4}$ ф. масла.
10 ершей.

На фаршъ:

$\frac{1}{2}$ ф. шампиньоновъ.

Ложку масла, 1 луковичу.

Зеленой петрушки, соли, перцу.

На соусъ: $\frac{1}{2}$ ложки муки.

$\frac{1}{2}$ ложки сливочнаго масла.

2—3 желтка.

$\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ.

1274) **Мелкіе судачки.** Разрѣзать вдоль у хребтовой кости, распластать, обвалить въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить въ маслѣ. Подавать распластанными и къ нимъ какой нибудь салатъ, см. X. Отдѣль салатовъ.

1275) **Сосиски изъ судака.** См. щука № 1326.

1276) **Судани въ рановинахъ.** Очистить судака, срѣзать филей, нарезать ихъ ровными кусочками, присыпать лимоннымъ сокомъ, посыпать солью и перцомъ, поджарить въ маслѣ, до готовности. Но до этого приготовить бешмель, см. № 433; поджарить въ маслѣ шампиньоны, нарезанные трубочками, отварить раки, очистить шейки. Взять раковины, смазать ихъ масломъ, положить сперва нем-

ного бешмеда, посыпать его пармезаномъ. потомъ поджаренный ломтикъ судака, шампиньоны, раковые шейки, опять бешмель, чтобы покрыло рыбу, сверху посыпать сыромъ, полить чайною ложечкою масла, поставить въ духовую печь, чтобы зарумянились и покрылись корочкой.

Подавать эти раковины на кругломъ блюде, покрытомъ сложенною салфетою, огарировавъ раковины полудомтиками лимона.

Выдать: 3 ф. судака, $\frac{1}{2}$ лимона.
 $\frac{1}{4}$ ф. масла, 6 шампиньоновъ.
 20 раковъ.
 Еще $\frac{1}{4}$ ф. масла.
На бешмель:
 Ложку масла.

$\frac{1}{2}$ стак. муки.
 2 стак. молока или сливокъ.
 Соли и мушкатнаго орѣху.
 $\frac{1}{8}$ ф. сыру пармезану.
 $\frac{1}{2}$ лимона для гарнира.

Изъ оставшейся головы и костей сварить уху съ прибавленіемъ ершей.

Въ такихъ же раковинахъ подаются филеи изъ ершей, окуней и пр. рыбы.

Но это купанье подается или къ завтраку, или къ супу.

Еще готовится изъ судаковъ: заливное, см. № 1452, майонезъ, см. № 1466, 1467, судакъ маринованный, см. № 4081, часть II.

Треска.

Примѣчаніе. Это особеннаго рода большая морская рыба, самая здоровая изъ всѣхъ. Изъ нея добывается тресковый жиръ. Свѣжая—она превкусная, но ее можно имѣть только на мѣстѣ доли, а именно въ Бѣломъ морѣ и Ледовитомъ океанѣ.

Она чрезвычайно цѣнна и перевозить ее свѣжею невозможно, поэтому ее тотчасъ же солятъ.

Будучи посолена, она получаетъ искорѣ сильный и неприятный запахъ, не теряя, впрочемъ, своей питательности, удобоваримости и цѣлѣбности.

Всѣ сѣверные народы, круглый годъ питающіеся этою рыбою, отличаются своимъ здоровьемъ и отсутствіемъ въ нихъ золотухи. Это единственный, можно сказать, послѣ хлѣба продуктъ, который, привыкшимъ къ нему, никогда не надобно, безъ котораго многие жить не могутъ и не промѣняютъ ни на какіе деликатесы.

Ее ѣдятъ вареною и замеченою.

Свѣжепросоленную треску надо мочить цѣлыя сутки, перемѣняя чаще воду, и потомъ, передъ отпускомъ, сварить ее въ 2—3 водахъ.

Изъ вяленой же или сушеной готовится штокфишъ слѣдующимъ образомъ: взять вяленую треску, положить въ деревянную посуду, налить крѣпкимъ щелокомъ, перемѣнять его разъ въ день и такимъ образомъ продолжать 4 дня. Потомъ слить щелокъ, налить на однѣ сутки водою, смѣшанною съ негашеною известью, какъ только побѣлѣетъ, опять сполоснуть, намочить въ рѣчной водѣ на одинъ день, три раза въ день, перемѣняя воду.

Зимомъ можно заготовлять ее, такимъ образомъ на вѣсколько разъ, и тогда нужно варить: взять фунта 4—5, налить водою, поставить на плиту, на умеренный огонь; когда вода согрѣется, слить, налить свѣжую и поступать такъ, пока вода не перестанетъ быть клейкою; тогда дать водѣ согрѣться, но не дать вскипѣть, потому что штокфишъ сдѣлался бы тогда жесткимъ, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, посолить немного, переложить на блюдо, прикрыть, чтобы не остыло, подавать.

Другой способъ скорѣйшаго приготовленія штокфиша слѣдующій: съ вечера выбить треску хорошенько деревяннымъ обухомъ или топоромъ, потомъ намочить на ночь въ рѣчной водѣ и на другой день опустить ее въ холодную соленую воду. Варить на медленномъ огнѣ, въ закрытой кастрюлькѣ. Подъ конецъ сильно вскипятить, отставить на край плиты, передожить на сито, чтобы стекла соленая вода.

Третій способъ еще лучший; взять сушеную, вяленую треску, разрубленную на куски, вымыть ее въ двухъ водахъ, опустить ее въ самый крутой рассолъ, т. е. въ самую соленую, холодную воду, на недѣлю. По прошествіи этого времени вскипятить свѣжую немного посоленную воду, положить въ нее вынутую изъ рассола и слегка выжатую треску, отставить тотчасъ на легкій жаръ и дать кипѣть часа три, подавать съ масломъ, яйцами, и т. п.

Самая же вкусная треска—это, разумѣется, свѣжая.

1277) Треска съ картофелемъ, масломъ и яйцами. Свѣжепросоленную мочить цѣлыя сутки, пережвѣняя чаще воду и потомъ, передъ отпускомъ, сварить ее въ 2 — 3 водахъ. Огарнировать варенымъ картофелемъ, облить масломъ, разъ вскипяченымъ съ крутыми, мелко изрубленными яйцами и 2—3 ложками бульона.

Или сварить треску, выбрать кости, огарнировать картофелемъ, треску покрыть яйцами, сваренными въ сметку, облить масломъ, осыпать зеленью.

Выдать: 4—5 ф. трески, $\frac{3}{4}$ гарнца карт. | 4—6 яицъ, $\frac{1}{2}$ ф. масла не менѣе.

1278) Треска, запеченая съ молокомъ и картофелемъ. Приготовить треску, какъ сказано № 1277, сложить въ пикелированный сотейникъ, перекладывая ломтиками нарезаннаго отварнаго картофеля и мелко изрубленную зеленью, залить сметною или 3 стаканами молока, смѣшаннаго съ $\frac{1}{4}$ фунта масла и 2—3 сырыми яйцами, вставить въ печь, чтобы запекалось, подавать въ томъ же сотейникѣ. Подать отдѣльно перецъ.

Выдать: 3—4 ф. трески, $\frac{1}{2}$ ф. картофеля. | $\frac{1}{4}$ фунта масла и 2—3 яйца.
3 стак. молока, зеленаго луку. | Или 2 ст. сметаны и 2 яйца.

1279) Треска съ гренами. Сварить треску, какъ сказано въ примѣч., переложить на глубокое блюдо, намазанное $\frac{1}{2}$ ложкою масла, подлить немного сметаны, разбитой съ желтками, уложить рядъ трески, на нее рядъ греновъ, то есть рядъ ломтиковъ булки, поджаренныхъ въ маслѣ и намазанныхъ мелко изрубленными сардинками, опять рядъ трески, рядъ греновъ, подконецъ облить сметною, вставить не надолго въ печь.

Выдать: 3 ф. трески, 2—3 желтка. | 1 польскую булку.
 $1\frac{1}{2}$ ложки масла. | 8—10 сардинокъ, 2 стак. сметаны.

1280) Треска съ бѣлымъ столовымъ виномъ. Приготавливается, какъ карпъ № 1150.

1281) Треска съ соусомъ изъ помидоровъ. Свѣжую или свѣжепросоленную, не очень соленную треску мочить часа два, вымыть, вскипятить по разу въ двухъ водахъ. слить воду, обдать треску чистою горячею водою, залить вскипяченнымъ цѣльнымъ молокомъ, чтобы ее едва покрыло, сварить до готовности, подавать съ соусомъ изъ помидоровъ № 432.

1282) Треска съ соусомъ изъ сливокъ. Сварить въ молокѣ, какъ сказ. въ № 1281, подавая, облить соусомъ № 457.

1283) Треска съ соусомъ изъ сметаны. Приготовить, какъ сказ. въ № 1277 или 1281, подать съ соусомъ изъ сметаны № 460.

1284) Треска съ соусомъ изъ раковъ и сморчновъ № 472. Приготовить, какъ сказ. въ примѣчаніи.

1285) Треска съ соусомъ изъ вишенъ и краснаго вина. Сварить ее въ молокѣ, какъ сказ. въ № 1281, слить молоко, обдать кипяткомъ, слить его; $\frac{3}{4}$ стак. пюре изъ вишенъ поджарить въ ложкѣ масла, развести $1\frac{1}{2}$ стак. воды или бульона, всыпать немного сахару, кто хочетъ, 2—3 истолч. гвоздики, немного корицы, чайную ложечку картоф. муки, разведенной ложкою воды, прокипятить, влить $\frac{1}{2}$ —1 стак. краснаго вина, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, облить треску.

1286) Котлеты изъ трески. 2 ф. малосоленной трески вскипятить въ водѣ, откинуть на рѣшето, вынуть кости, мелко изрубить. Смѣрять, на $\frac{2}{3}$ этой мелко изрубленной трески взять $\frac{1}{3}$ сваренаго, протертаго картофеля, положить 1

лѣпо, чуть-чуть зеленого или бѣлаго, мелко изрубленнаго луку и толченаго перцу. Сидѣшать, сдѣлать котлеты, обвалить ихъ въ сухаряхъ, дожарить въ маслѣ.

Выдать: 2 ф. трески, 1 ф. картофеля.
Луку, перцу.

Толченыхъ сухарей.
2—3 ложки масла.

Угорь.

Примѣчаніе. Убивъ угря, ударомъ молотка, по головѣ, между глазами, вытереть его на сухо пескомъ, чтобы снять съ него всю слизь, вымыть, обтереть, надѣлать кожицу при самой головѣ, протернуть иголкою веревочку сквозь глаза, завязать ее и повѣсить угря на гвоздь.

Отогнуть ножомъ, кругомъ головы, кожицу, потомъ руками стянуть ее съ бѣлаго угря. Такъ какъ угорь скользкій, то берутъ въ пальцы шепотку соли. Потомъ разрѣзать его вдоль, выпотрошить, вымыть, вытереть салфеткою. Далѣе слѣдуетъ частное приготовленіе.

Если же угорь предназначается быть маринованнымъ, то кожу лучше не сдирать, такъ какъ подъ кожей находится самый вкусный жиръ, а просто вытереть пескомъ, вымыть, выпотрошить, опять перемыть.

1287) Угорь, вареный въ красномъ винѣ. 3 фунта угря очистить, какъ сказано въ примѣчаніи, вымыть, разрѣзать. Положить въ кастрюлю 1—2 луковицы, 3—4 ломтика лимона безъ зеренъ, налить краснаго вина столько, чтобы покрыло рыбу (т. е. 1 бутылку), вскипятить, опустить куски угря, сварить до готовности. Передъ отпускомъ влить приготовленнаго уже краснаго соуса № 406. разбавленнаго малымъ количествомъ крѣпкаго бульона или эссенціей № 392, вскипятить; переложить все на блюдо, подавать.

1288) Угорь вареный, съ кислосладкимъ соусомъ. Очистить 3 фун. угря, какъ сказано въ примѣчаніи. вскипятить воду съ 1 шт. лавр. листа, 1—3 луковицами, съ зеленою петрушкою и укропомъ, опустить посоленный и разрѣзанный на части угорь, сварить до готовности, такъ какъ недоваренный угорь очень вреденъ; подавая облить кислосладкимъ соусомъ № 415, или краснымъ соусомъ № 406 или 456, съ оливками или каларцами.

1289) Угорь копченый, съ зеленымъ горохомъ, см. № 522.

1290) Угорь жареный, подъ соусомъ. Приготовить какъ сказано въ примѣчаніи. Далѣе вытереть салфеткою, разрѣзать на порціи, обвалить въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить въ маслѣ, на сковородѣ.

1 ложку муки поджарить въ $\frac{1}{2}$ ложкѣ масла съ мелко изрубленною луковицею и петрушкою, развести 2 стаканами бульона, положить толченаго простаго и англійскаго перца по 3 зерна, $\frac{1}{2}$ лимона, нарѣзаннаго ломтиками безъ зеренъ, провяпнать хорошенько, опустить въ этотъ соусъ изжареннаго угря и еще разъ вскипятить; соусъ можно заправить 2—3 желтками, облить имъ на блюдѣ угря.

Выдать: 3 ф. угря, ложку масла.

1 луковицу, 1 петрушку.

Англійскаго простаго перцу.

2 яйца, 8—4 сухаря.

$\frac{1}{2}$ лимона, 1 лож. муки, (2—3 желтка).

Рыбнаго или мяснаго бульону.

1291) Угорь печонный. Угорь очень вкусный печонный; въ такомъ случаѣ надо выбирать молодыхъ угрей и не снимать съ нихъ кожи, а вытереть ихъ хорошенько крупнымъ пескомъ съ солью, вымыть, вытереть, обмазать ложкою масла, испечь въ печи; подавая облить крѣпкимъ соусомъ № 470, или краснымъ № 406, или кислосладкимъ № 415.

1292) Угорь фаршированный. Очистить угря, какъ сказано въ прим., мясо истолочь въ ступкѣ, прибавить къ нему $\frac{1}{2}$ франц. булки, намоченной и выжатой, 1 мелко изрубленную луковицу, и петрушку, поджаренную въ $\frac{1}{2}$ ложкѣ

масла, соли, толченаго англійскаго и простаго перцу, 2—3 яйца, ложки 2—3 взрубленныхъ трюфелей или свѣжихъ шампиньоновъ, ложки 2 сметаны, разбивать хорошенько, обложить этимъ фаршемъ цѣлую хребтовую кость, посыпать сухарями и жарить на сковородѣ въ печкѣ, поливая 1 ложкою масла.

Видать: 3 ф. утря, 1 петрушку. | 3—4 зер. простаго перцу, 2—3 яйца.
 1/2 франц. бѣлаго хлѣба. | 1 1/2 ложки масла, 2 ложки сметаны.
 1 луков., 3—4 зер. англ. перца. | 2—3 лож. трюфелей или шампиньоновъ.

Переложить на блюдо, облить крѣпкимъ соусомъ № 470), или краснымъ соусомъ №№ 406, 407, 408.

1293) Угорь жареный, маринованный. См. № 4080.

1294) Угорь вареный, маринованный. См. часть II, № 4078.

Ф о р е л ь.

Примѣчаніе. 1) Форель бываетъ бѣлая и розовая.—По вкусу же раздѣляется на нѣсколько сортовъ, а именно:

а) *Форель невская*, называемая французами *truite vaupoée*; она вкуснѣе всѣхъ сортовъ форели. У нея маленькая головка, корпусомъ толста, цвѣтомъ розово-красная и очень нѣжная. Ее слѣдуетъ закалывать за 10 минутъ до употребленія. Рыбаки называютъ ее «тамышкой».

б) *Форельки маленкія* подъ названіемъ *Гатчинскія*. Ихъ слѣдуетъ очищать за 3 часа до отпуса.

в) *Форели*, подъ названіемъ *шведскія*, средней величины, плоскія, мясомъ красныя, но вкусомъ уступаютъ невскимъ. Должны быть заколоты днемъ раньше передъ употребленіемъ.

г) *форели обыкновенныя*, мясомъ бѣлыя и вкусомъ хуже всѣхъ остальныхъ.

2) Форель вообще подается цѣльною, разварною, горячею и холодною. Употребляется для маіонезовъ и паштетовъ.

Убивъ форель, за 2 часа до обѣда, выпотрошить, вырѣзать жаברי и вычистить извнутри находящуюся, при спинной кости, кровь, связать голову голландскими нитками, сложить въ рыбный котель съ рѣшеткою, налить свареннымъ бульономъ изъ бѣлыхъ корней, лукавицъ и пряностей, накрыть крышкою. За три четверти часа до обѣда поставить на большой огонь, дать разъ вскипеть, отставить на легкой огонь и дать вариться еще съ четверть часа. (Самая крупная форель варится, отъ минуты закипанія, полчаса).

Взнуть съ рѣшеткою на столъ, снять верхнюю кожу, сложить осторожно на длинное, рыбное блюдо, на салфетку, покрыть такою же, чтобы не остыла, и т. д.

1295) **Форель разварная, съ разными соусами.** Сварить, какъ сказ. въ примѣч., переложить на блюдо, огарнировать разварнымъ, некрупнымъ взрубленнымъ и зеленою петрушкою.

а) Подать отдѣльно: хрѣсъ съ уксусомъ.

б) Или соусъ голландскій № 467.

в) Или раковый № 431.

г) Или изъ грецкихъ орѣховъ № 455.

д) Или горячій горчичный № 449.

е) Или обить краснымъ соусомъ № 406—408, приготовленнымъ на томъ же бульонѣ и въ такомъ случаѣ огарнировать форель, раковыми шейками, нарезанными сваренными шампиньонами, сваренными наливными печонками, ломтиками рыбной кнели № 229.

ж) Или соусомъ съ раковыми шейками и шампиньонами № 451.

з) Или соусомъ съ лимономъ и мадерою № 452.

и) Или соусомъ съ капарцами № 456.

і) Или соусомъ бѣлымъ № 422.

1296) **Разварная форель съ гарниромъ изъ овощей.** Сварить, какъ сказ. въ прим. Между тѣмъ взять мелкій лукъ-шарлотъ, очистить его, обжарить въ маслѣ, вылить немного вина ладить, сварить до мягкости.

Очистить 6 свѣжихъ огурцовъ, разрѣзать на части, вырѣзать середину, под-

жарить въ маслѣ, присоединить къ луку, прибавить сваренныхъ шампиньоновъ, раковыхъ шеекъ, корншоновъ, оливокъ безъ косточекъ, свареную въ бульонѣ, точеную петрушку, поджаренную морковку, смѣшать, огарнировать всѣмъ этииъ форель, облить краснымъ соусомъ № 451.

Выдать: 3 ф. форели, $\frac{1}{2}$ ф. бѣл. кореньевъ.
1 шт. лавров. листа, 5—6 шт. англ. перца.
2—3 луков., стак. шарлотокъ.
 $\frac{1}{2}$ стак. вина лафить.
6 свѣж. огурцовъ.

6—9 шампиньоновъ, 15 раковъ.
9—12 корншоновъ, 12 оливокъ.
2 петрушки, 12 шт. молодой морковки.
 $\frac{1}{4}$ ф. масла.
На красный соус № 451.

1297) **Цѣльная форель, вареная на винѣ.** Варится, какъ осетрина, см. примѣчаніе, стр. 401.

Въ рыбный котелъ положить рыбу, обложить ее бѣлыми кореньями, лукомъ, пряпостями, положить кусокъ сливочнаго масла, влить стаканъ вейндеграфа, $\frac{1}{2}$ стакана мадеры и рюмку рома, прибавить рыбнаго бульона, чтобы едва прикрыло, накрыть плотно крышкой, залѣпить тѣстомъ, разъ вскипятить на плитѣ, поставить въ горячую духовую печь, часа на полтора. Передъ отпускомъ снять крышку, вынуть съ рѣшоткою форель, переложить ее осторожно на рыбное блюдо, слить бульонъ, заправить его мукою, растертою съ масломъ, прокипятить въ кастрюлкѣ, процѣдить, облить сверху форель, которую огарнировать разварнымъ мелкимъ картофелемъ, крупными раками, зеленью петрушки.

Выдать: 3 ф. форели.
 $\frac{1}{2}$ ф. бѣлыхъ кореньевъ.
2—3 луковицы.
1—2 шт. лавр. листу.
10—15 шт. англ. перца.
Ложку сливочнаго масла.

1 стаканъ вейндеграфа.
 $\frac{1}{2}$ стак. мадеры, рюмку рома.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла, ложку муки.
3 стак. рыбнаго бульона.
2 ф. молодого картофеля, 12—18 раковъ.
Зелень.

1298) **Форель, жареная въ клярѣ.** См. судака № 1268.

1299) **Форель тушоная съ мадерою и раковымъ соусомъ.** Очистить, вымыть, посолить на одинъ часъ, положить въ кастрюлю $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, 1 стак. мадеры, рыбнаго бульона, чтобы едва покрыло, 1 шт. лавр. листа, накрыть крышкой, залѣпить тѣстомъ, разъ вскипятить, поставить въ духовую печь, утушить до готовности, въ продолженіи приблизительно часа. Слить бульонъ, развести имъ заранѣе заправленный на рыбномъ бульонѣ, раковый соусъ № 431.

Выдать: 3 ф. форели, соли.
 $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ф. масла, 1 лавр. листъ.

1 стак. мадеры.
На раковый соусъ, № 431.

1300) **Форель, необыкновенно вкусная, съ бѣлымъ столовымъ виномъ, см. № 1250.**

Малая гатчинская форель.

1301) Эта форель потрошится черезъ отверстіе, которое дѣлается около жабрь. Чешуя не снимается и брюшко не разрѣзывается.

За 3 часа до отпуса, вычистить ее, связать каждую толстыми нитками въ видѣ кольца, обмокнуть спинку на нѣсколько минутъ въ кипящій уксусъ, разведенный на-половину водою. Положить на дурхшлакъ. За четверть часа до обѣда, посолить, опустить въ томъ же дурхшлакѣ, въ глубокой сотейникъ, залить рыбнымъ бульономъ, свареннымъ изъ мелкой рыбы, съ бѣлыми кореньями, лукомъ и специями. Сварить ее, не давая сильно кипѣть, вынуть съ дурхшлакомъ, снять нитки, уложить на блюдо, покрытое салфеткою, огарнировать жаренымъ картофелемъ и зеленью петрушки.

Подается къ нимъ хрѣнъ съ уксусомъ № 473.

- Или соус голландскій № 467.
 Или > татарскій № 461.
 Или > провансаль № 480.
 Или > горчичный № 476.

Щ у к а.

Примѣчаніе. Соскоблить въ водѣ чешую, выпотрошить сквозь вырѣзанныя жабры, вымыть, снять кожу, какъ мѣшокъ, немного посолить. Икра щуки считается вредною и потому совѣтуютъ ее выбрасывать. Щука подается разварною, печеною, жареною, фаршированою.

Изъ нея готовятъ котлеты, зразы, рулетъ, маіонезъ, заливное, пудингъ, ее маринуютъ.

1302) Щука цѣльная, разварная, съ разными подливками. Очистить, какъ только что сказано въ примѣчаніи, посолить, положить ее въ рыбный котелокъ, налить свареннымъ уже и остывшимъ отваромъ изъ бѣлыхъ кореньевъ, лука, специй и пучка зелени: петрушки, сельсера и порей, какъ сказ. въ № 1130. Когда будетъ готова, переложить осторожно съ рѣшетки на блюдо, снять кожицу, огарнировать разварнымъ картофелемъ и по концамъ зеленью, облить слегка и подать отдѣльно какую-нибудь подливу.

Выдать: 3 ф. щуки.	1—2 шт. лавров. листа.
1 петрушку, 1 порей.	10—20 зел. англ. перца.
1 сельсерай, 3—4 луковичы.	Пучокъ зелени.

Подавая, облить и подать отдѣльно:

- а) Соусъ голландскій № 467.
- б) Горчицу, уксусъ и хрѣнъ № 473, 474, 475.
- в) Раковый соусъ № 431.
- г) Разварной картофель, масло и яйца № 446.
- д) Густой соусъ изъ сливокъ № 467.
- е) Соусъ грибной № 426.
- ж) Соусъ бѣлый № 422.
- з) Холодный соус со сметаной № 481.
- и) Горячій соусъ горчичный № 449
- к) Соусъ изъ сметаны № 460.
- л) Соусъ кисло-сладкій съ изюмомъ № 415, но иногда не класть въ него изюма, а пусть каждый, по своему вкусу, положить въ него готовую сарептскую горчицу.
- м) Соусъ краснй № 408.
- н) Соусъ бѣлый, горячій № 465.
- о) Соусъ съ миндальнымъ молокомъ № 466.
- п) Соусъ съ лимоннымъ сокомъ и мадерою № 452.
- р) Соусъ изъ помидоровъ № 432.
- с) Соусъ изъ шампиньоновъ № 435.
- т) Соусъ краснй съ трюфелями № 407.
- у) Соусъ изъ петрушки № 438.
- ф) Или соусъ изъ хрѣна со сметаной № 424.
- х) Соусъ изъ зелени петрушки № 438.
- ц) Соусъ бѣлый съ капардами № 456.
- ч) Соусъ съ бѣлымъ виномъ и желтками № 422.
- ш) Съ холоднымъ горчичнымъ соусомъ № 476.

1303) Щука вареная, маринованная. Очистить, разрѣзать щуку на порціи, посыпать сухою солью, сложить въ каменную миску, налить горячимъ уксусомъ, накрыть, черезъ нѣсколько минутъ, переложить въ кастрюлю, залить теплымъ бульономъ изъ кореньевъ, рыбныхъ, оставшихся костей и пряностей такъ, чтобы покрыло рыбу, варить на большомъ огнѣ до готовности, снять съ огня, скропить холодною водою, накрыть на нѣсколько минутъ бумагою и крышкою.

1304) Щука вареная, подъ соусомъ съ хрѣномъ. Очищенную вымытую, нарѣзанную порціями и посоленную щуку положить въ кастрюлю, налить

бульономъ, свареннымъ изъ бѣлыхъ кореньевъ, луковицъ, специй и уксуса, сварить подъ крышкою.

1 ложку масла, $\frac{1}{2}$ ложки муки, $1\frac{1}{2}$ стакана тертаго хрѣна, слегка поджарить, развести 1 стаканомъ рыбнаго бульона, $1\frac{1}{2}$ стаканами сметаны, смѣшать, вскипятить, облить щуку.

Выдать: 3 ф. щуки, уксуса, 2—8 ложки.

Англійскаго перца зеренъ 30.

Лавроваго листа 1—2 шт.

1 петрушку, 2—3 луковицы.

1 сельсерей, 1 порей.

$1\frac{1}{2}$ стак. тертаго хрѣна.

1 ложку масла, $\frac{1}{2}$ ложки муки.

$1\frac{1}{2}$ стак. сметаны.

1305) **Зразы изъ щуки.** Взять крупную щуку, разрѣзать ее вдоль съ одной стороны, распластать, нарѣзать кусками поперекъ, какъ на зразы, слегка посолить, намазать каждый кусокъ фаршемъ, свернуть, обвалить въ яйцѣ и просѣянныхъ сухаряхъ, поджарить до красна въ распущенномъ маслѣ. Подавая, облить тѣмъ же масломъ, въ которомъ жарились, подбавивъ воды или бульона и вскипятить.

Фаршъ слѣдующій: изрубить мелко луковицъ 6, выжать изъ нихъ, сквозь тряпочку, сокъ, еще порубить. опустить въ горячее масло, поджарить, охладить, всыпать тертой булки, немного толченаго перцу, бить сырое яйцо, размѣшать.

Выдать: 3 фунта щуки.

6 луковицъ, 2 яйца.

$\frac{1}{2}$ стак. тертой булки, перцу, соли.

3 ложки масла

Подавать съ сушенымъ горошкомъ № 511.

1306) **Щука, подъ жолтымъ соусомъ съ шафраномъ.** Очистить щуку, нарѣзать кусками, на 1 часъ посолить, положить въ кастрюлю, влить 1 стаканъ столоваго вина, рюмку уксуса, воды, такъ чтобы рыбу покрыло, разныхъ точеныхъ и отваренныхъ кореньевъ, $\frac{1}{2}$ стакана изюма, $\frac{1}{2}$ лимона, нарѣзаннаго лонтиками, безъ зеренъ, варить на большемъ огнѣ. Какъ только рыба уварится, взять ложку масла ($\frac{1}{4}$ стакана мелкаго сахара), $\frac{1}{2}$ стакана муки, $\frac{1}{2}$ чайной ложки шафрана въ порошокъ, все это размѣшать въ особенной кастрюлѣ, развести рыбнымъ бульономъ до 3—4 стакановъ и кипятить, мѣшая, пока не погустѣетъ, прибавить кусокъ сливочнаго масла, процѣдить, облить щуку, обсыпать изюмомъ, лимономъ и точеными кореньями; можно прибавить разварнаго картофеля.

Въ постъ, вмѣсто сливочнаго масла, взять ложки 2 прованскаго.

Выдать: 3 ф. щуки, стак. столов. вина.

1 рюмку уксуса, 1 морковь.

1 петрушку, 1 сельсерей, 1 порей.

Англійск. перцу зеренъ 20.

1—2 шт. лавров. листа, 2 луков.

$\frac{1}{2}$ стак. изюма, $\frac{1}{2}$ стак. муки.

$\frac{1}{2}$ чайной дощечки шафрана.

$\frac{1}{4}$ стак. мелкаго сахара, $\frac{1}{2}$ лимона.

2 ложки сливочнаго или $\frac{1}{8}$ стакана прованскаго масла, картофелю ф. $1\frac{1}{2}$.

1307) **Щука съ картофелемъ по-нѣмецки.** Очистить щуку, нарѣзать кусками, посолить; сварить бульонъ изъ кореньевъ и привостей, опустить въ него щуку. Когда уварится, переложить въ другую кастрюлю, поставить на паръ, бульонъ же процѣдить, положить въ него красиво нарѣзаннаго, очищеннаго картофеля, сварить.

$\frac{1}{2}$ ложки масла распустить, поджарить въ немъ $\frac{1}{2}$ мелко изрубленной луковицы, смѣшать съ 2 ложками муки, развести 2 стаканами рыбнаго бульона, прокипятить хорошенько, влить 1 стаканъ сметаны, вскипятить. Къ рыбѣ переложить картофель, облить соусомъ, подогрѣть, подавать.

Выдать: 3 ф. щуки, 2 моркови.

1 петрушку, 1 сельсерей, 1 порей.

2 луковицы, 10—20 в. англ. перца.

1—3 лавроваго листа, соли.

$\frac{1}{2}$ ложки масла, картофелю ф. $1\frac{1}{2}$.

$\frac{1}{2}$ стак. муки, 1 стак. сметаны.

1308) **Щука тушенная.** Живую щуку, вечеромъ поздно, опустить въ ведро соленой воды, на другой день, утромъ рано, вынуть, заколотъ, очистить.

приготовить, какъ обыкновенно и подавать съ какимъ угодно соусомъ, но лучше всего такую щуку тушить въ кастрюлѣ, подъ крышкою, съ зеленью, кореньями и масломъ.

Выдать: 3-хъ фунтовую щуку.
3 ложки масла, 1 морковь.
1 петрушку, 1 сельдерей, 1 порей.

1 луковицу.
Английс. перцу 15—20 зеренъ.
2—3 шт. лаврового листа.

1309) Щука тушенная, съ хрѣномъ и сметаною. 3 ф. щуку вычистить, выпотрошить, снять кожу, натереть солью сверху и внутри, расплатать, вынуть кости, разрѣзать на порціи. Молоки, печонку и фунтъ очищенной отъ костей щуки изрубить очень мелко съ 3 крутыми яйцами, положить $\frac{1}{4}$ чайной ложки перцу, $\frac{1}{2}$ ложечки соли, немножко мушкатнаго орѣху, ложку масла, сырой бѣлокъ, ложки 2 холодной воды, 3-хъ коп. франц. булку, размоченную въ $\frac{1}{2}$ стаканѣ молока, протереть все сквозь рѣшето. Распустить въ сотейникѣ ложку масла, положить рядъ рыбы, смазать масломъ и сырымъ желткомъ, поставить въ духовую печь на $\frac{1}{4}$ часа, опять смазать масломъ, посыпать тертой черствой булкой и тертымъ хрѣномъ, полить свѣжей сметаной, поставить въ печь на нѣсколько минутъ. Затѣмъ положить фаршъ, слегка запечь; на него опять рядъ рыбы, смазать еѣ масломъ, посыпать тертой булкой, смазать желткомъ, посыпать тертымъ хрѣномъ, прикрыть рыбой, смазать масломъ, посыпать тертою булкою, смазать желткомъ, дать зарумяниться; тогда залить сметаной, поставить въ духовую печь. Подавая въ томъ же сотейникѣ, можно посыпать раковыми шейками.

Выдать: 3 ф. щуку.
3-хъ коп. фр. булку на фаршъ.
3-хъ коп. тертую булку.
 $\frac{1}{2}$ стак. молока.
Корешокъ хрѣна.

$\frac{1}{4}$ ложечки перца. мушк. орѣху.
Солп. всего 2 ложечки.
3 крутыя яйца.
1 сырой бѣлокъ.
2 сырыхъ желтка, 3 ложки масла.
 $\frac{1}{2}$ стак. сметаны. (25 раковъ).

1310) Щука подъ сырѣмъ соусомъ. Очистить щуку, разрѣзать еѣ, на средней величины куски, перемыть, посолить на 1 часъ, нафаршировать фаршемъ изъ рыбы, вынутой изъ каждого куска, прибавить $\frac{1}{2}$ франц. бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ водѣ и выжатаго, немного перцу, соли, мушкатнаго орѣху, (а также изрубленную и поджаренную въ прованскомъ маслѣ луковицу). Нафаршированную рыбу сложить въ кастрюлю, налить 3—4 стаканами крѣпкаго бульона, свареннаго изъ кореньевъ и приностей, влить 1 стаканъ столоваго вина, съ $\frac{1}{2}$ рюмки уксуса, смотри по ввусу, съ $\frac{1}{4}$ стак. прованскаго масла, $\frac{1}{2}$ лимона, нарѣзаннаго ломтиками, $\frac{1}{2}$ стак. изюма, и варить на сильномъ огнѣ, подъ крышкою. Когда рыба уварится, вынуть еѣ и переложить въ другую кастрюлю, поставить на паръ, чтобы не остыла, между тѣмъ приготовить соусъ слѣдующимъ образомъ: 1 стаканъ тертаго ситнаго хлѣба, 1 изрѣзанную морковь, 3—4 кислыя яблока, немного мелкой корицы и гвоздики, сахару куса 2—3, налить водою, разварить въ родѣ густой каши, протереть сквозь сито, смѣшать съ бульономъ, въ которомъ варилась рыба, уварить до соусной густоты, облить имъ сложенную на блюдо рыбу.

Выдать: 3 ф. щуку, $\frac{1}{2}$ франц. хлѣба.
Перцу, соли, мушкати. орѣху.
1 луковицу, 3 моркови, 1 petr.
1 сельдерей, 1 порей, 2 луко.
2—3 шт. лавр. листа, англ. пер.
зеренъ 20.

$\frac{1}{2}$ —1 стак. столоваго вина, уксусу.
 $\frac{1}{4}$ ст. прованскаго или чухонск. масла.
 $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{2}$ стак. изюма.
 $\frac{1}{2}$ ф. тертаго ситнаго хлѣба.
2—4 яблока, сахару куса 2.
Корицы, гвоздики 2—3 штуки.

Эту рыбу можно огарнировать на блюдѣ свареннымъ и ломтиками нарѣзанымъ рыбнымъ фаршемъ № 229.

1311) Щука фаршированная, вареная, подъ соусомъ изъ сметаны. Очистить щуку, разрѣзать вдоль хребта, вырѣзать осторожно мясо съ

костями, чтобы не прорезать кожицы, голову и хвост оставить. Отделить мясо от костей, посолить, мелко изрубить, смешать с луковицею, изрубленною и поджаренною в $\frac{1}{2}$ ложкѣ масла, положить $\frac{1}{2}$ франц. бѣлаго хлѣба, намоченнаго в $\frac{1}{2}$ стак. молока, печонку и молока отъ щуки, англійскаго и простаго толченаго перцу, по 4—5 зеренъ, $\frac{1}{8}$ мускатнаго орѣха, соли, не менѣе чайной ложки, прибавить $\frac{1}{2}$ ложки масла, 2 желтка, ложку зеленого укропа, размѣшать все хорошенько или истолочь еще въ ступкѣ, нафаршировать рыбу, зашить плотно. Сварить бульонъ изъ разныхъ кореньевъ и пряностей, соли и оставшихся костей, процѣдить, остудить, опустить въ него щуку, завязанную въ тонкую тряпочку, и чтобы щуку едва покрыло. Отъ той минуты, какъ закипитъ, варить $\frac{1}{2}$ часа. Когда уварится, слить этотъ бульонъ въ другую кастрюлю, а рыбу поставить на паръ, чтобы не остыла. Передъ отпускомъ выложить рыбу на доску, снять съ нее тряпочку, вынуть нитки. Между тѣмъ въ рыбный бульонъ положить очищеннаго картофеля, сварить. Распустить 1 ложку масла, поджарить въ немъ $\frac{1}{2}$ мелко изрубленной луковицы, всыпать $\frac{2}{3}$ стак. муки, развести 2—3 стак. рыбнаго, процѣженнаго бульона, прокипятить хорошенько, влить 2 или 1 стаканъ сметаны такъ, чтобы соуса было стакана 4, не менѣе, вскипятить, переложить къ рыбѣ картофель, облить этимъ соусомъ, подогрѣть, выложить на глубокое блюдо, посыпать зеленою петрушкою и укропомъ, подавать.

Выдать: 3-хъ фунтовую щуку, 2—3 луковичны.
 $\frac{1}{4}$ фун. масла. $\frac{1}{2}$ франц. бѣлаго хлѣба.
 15—20 зер. англ. и 4—5 зер. простаго перца.

Мускатн. орѣху, соли, 1 яйцо.
 2 моркови, 1 петрушку, 2 сельдерея.
 1 порей, $\frac{1}{2}$ гарница картофеля.
 $\frac{2}{3}$ стак. муки.
 1—2 стак. сметаны.
 Зеленой петрушки, укропу.

Въ этотъ соусъ можно прибавить штукъ 6 очищенныхъ, разрезанныхъ, отваренныхъ и въ ложкѣ масла обжаренныхъ шампиньоновъ.

1312) **Фаршированная щука, печеная.** Очистить щуку, разрезъать ее вдоль хребта, вырезъать осторожно мясо съ костями, чтобы не прорезать кожицы; голову и хвостъ оставить. Отделить мясо отъ костей, посолить, мелко изрубить съ 1 луковицею и нѣсколькими очищенными сардельками. Прибавить размоченную въ молокѣ и выжатую будку, смешать съ 1 ложкою масла, положить немного мускатнаго орѣху, перцу, соли, 1—2 яицъ, истолочь въ ступкѣ, нафаршировать щуку, зашить. Намазать масломъ противень, обложить щуку лучьянками, привязать ихъ веревочку, сложить на противень или въ каменную, продолговатую чашку и, обливъ масломъ и сметаню, вставить въ печь и во время жаренья, нѣсколько разъ, полить этимъ соусомъ, но не такъ часто, какъ поливается мясо, потому что рыба можетъ развалиться. Когда поджарится съ обѣихъ сторонъ, осторожно переложить на блюдо, снять веревочку, лучинки, облить щуку соусомъ, оставшимся на противнѣ.

Выдать: 3 ф. щуки, 1 луковицу.
 Зеленой петрушки, 6—7 сарделекъ.
 $\frac{1}{2}$ франц. бѣлаго хлѣба.

2 ложки масла, 1—2 яйца, соли.
 1 стак. сметаны.
 Мускатн. орѣху, англійск. перцу.

1313) **Щука съ кислою капустою.** 2 ф. шинкованной капусты сполоснуть водою и сварить въ водѣ, до мягка, чтобы было густо; между тѣмъ очистить щуки, фунта 3, отделить мякоть отъ костей, обсыпать немного мелкой солью, разрезъать на небольшіе куски, обвалить въ яйцѣхъ и сухаряхъ или муцѣ, и немного обжарить въ 2 ложкахъ масла; вымазавъ потомъ форму или глубокое глиняное блюдо масломъ, наложить слой капусты, положить нѣсколько кусочковъ масла, натереть немного сыра, затѣмъ слой кусочковъ жареной щуки, облить сверху сметаню, а на нее снова капусту, масло, сыръ, щуку, сметаны и такъ далѣе

до конца; на самомъ верху долженъ быть слой капусты, покрытый кусочками масла, тертымъ сыромъ и толченными сухарями; расположивъ все такимъ образомъ, поставить на часъ въ печь. Масла всего 3 ложки, 3—4 сухаря, стаканъ сметаны, $\frac{1}{4}$ фун. сыру, 2 ф. капусты, 2 яйца и 3 ф. щуки.

1314) Щука тушоная, съ овощами. Нарубить мелко нѣсколько крупныхъ корешковъ петрушки, 2 сельеря, 2 моркови, 2 луковицы. Распустить въ кастрюлѣ 1 ложку масла, всыпать часть мелко нарубленныхъ кореньевъ, наложить на нихъ рядъ очищенной, посоленной и на куски разрыванной щуки, посыпать перцомъ, опять ложку масла, кореньевъ и щуку, сверху посыпать рядъ кореньевъ, посыпать перцомъ, положить ложку масла, накрыть крышкою и тушить на маломъ огнѣ съ полчаса. Передъ отпускомъ осыпать тертою булкою.

подавая, облить вишневымъ соусомъ, который развести сокомъ изъ-подъ рыбы № 427 или 428.

Выдать: 8 фунта щуки, 2 моркови.
8 шт. петрушки, 2 сельеря.

2 луковицы, 3 ложки масла.
Перцу, соли, тертой булки.

1315) Щука по-жидовски, съ шафраномъ. 3 фунта щуки очистить, нарѣзать кусками, посолить, дать полежать съ часъ; потомъ сложить въ кастрюлю, влить $\frac{1}{4}$ стак. уксуса и, кто хочетъ, 1 стак. столового вина, положить съ $\frac{1}{2}$ стак. кишмиша, 2—3 ломтика лимона безъ зеренъ и бѣлой кожицы, наполовину уже отваренныхъ кореньевъ и, заливъ все это водою, въ которой варились эти корни такъ, чтобы едва покрыло рыбу, накрыть кастрюлю крышкою и варить на большомъ огнѣ до готовности. Подавая, облить щуку слѣдующимъ соусомъ: $1\frac{1}{2}$ ложки муки, $1\frac{1}{2}$ ложки сливочнаго масла, $\frac{1}{2}$ чайной ложечки порошка шафрана, чайную ложку мелкаго сахара растереть, развести процеженнымъ бульономъ, вскипятить нѣсколько разъ, прибавить, кто хочетъ, $\frac{1}{2}$ ложки меда или ложку патоки, еще разъ вскипятить, облить рыбу, обсыпавъ ее свареннымъ кишмишемъ и ломтиками свѣжаго лимона.

Выдать: 3 фун. щуки, $\frac{1}{4}$ лимона.
(1 стаканъ столоваго вина).
1 рюм. уксуса, $\frac{1}{2}$ ст. кишмиша.
 $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ петрушки.

$\frac{1}{2}$ сельеря, $1\frac{1}{2}$ ложки муки.
 $1\frac{1}{2}$ ложки масла, 1—2 куса сахара.
 $\frac{1}{2}$ чайной ложечки шафрана.
 $\frac{1}{2}$ ложки меда или 1 ложку патоки.

1316) Щука подъ соусомъ, съ сыромъ и кнелю. Фунта 3 щуки вычистить, нарѣзать кусками, посолить, положить туда же $\frac{1}{2}$ ложки масла, 1—2 луковицы, 5 шт. англ. и 5 шт. простого перцу, 2—3 шт. лавр. листу, кореньевъ, налить почти горячею водою, сварить до половины готовности; вынуть рыбу, положить ее въ другую кастрюлю, залить 1 стаканомъ сливокъ или сметаны, положить $1\frac{1}{2}$ ложки масла, 1 натертую луковицу, шт. 3—4 толченнаго англійскаго и 3—4 простого перцу, ложки 2 тертаго сыра, накрыть крышкою и тушить на плитѣ до готовности, чаще потряхивая кастрюлю.

Между тѣмъ приготовить рыбный фаршъ, см. № 229; взять небольшую длиненькую трипочку, смочить ее растопленнымъ масломъ, разложить, положить на нее фаршъ, зашить въ видѣ колбасы, опустить въ рыбный бульонъ, сварить; остудить слегка, снять осторожно трипочку, нарѣзать кружками, въ палецъ толщины, огарнировать ими на блюдѣ рыбу. Въ соусъ же, въ которомъ тушилась рыба, подлить немого рыбнаго бульону, выжать сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, облить на блюдѣ рыбу.

Выдать: 3 фунта щуки, $\frac{1}{4}$ петрушки.
 $\frac{1}{2}$ сельеря, 1 лук., $\frac{1}{2}$ порея.
10 шт. перцу, 2—3 шт. лавр. листу.
1 ст. сливокъ или сметаны. $\frac{1}{2}$ лимона.
2 лож. масла, 2 ложки сыра.

На фаршъ № 229.

1 фун. щуки, 3—4 зер. простого, 8 зер. англ. перцу, 1 ложку муки.
1 луковицу маленькую, 2 яйца.
1 франц. 8 коп. булку, $\frac{1}{2}$ стак. молока.
1 ложку масла, мушк. цвѣту.

1317) **Щука по-итальянски.** Обложить края блюда разсыпчатымъ прѣсымъ тѣстомъ, которое дѣлается слѣдующимъ образомъ: на $\frac{1}{2}$ фунта муки положить 1 самое маленькое яйцо и $\frac{1}{4}$ фунта масла, если масло не солено, то посолить, замѣсить тѣсто крутое, раскатать и обложить края блюда. Иярубить, какъ можно мельче, 10 сардинокъ или 10 аячоусовъ, смѣшать съ горстью рубленыхъ шампиньоновъ, съ $\frac{1}{4}$ фун. самаго лучшаго, свѣжаго масла, разделить эту массу пополамъ; одну половину положить на дно, посыпать 2 горстями толченыхъ сухарей и 1 горстью голландскаго сыра, потомъ разложить разрѣзанную рыбу плотно одинъ кусокъ подлѣ другого, вынувъ изъ нея, по-возможности, кости. Выдавить на рыбу сокъ изъ двухъ лимоновъ, посыпать солью и перцомъ, налить $\frac{1}{2}$ стакана столоваго вина; если вино не покроетъ щуку, то прибавить бульону, положить сверху остальную смѣсь, обсыпать опять такимъ же количествомъ сухарей и голландскаго сыра, положить кусками $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла, накрыть блюдо бумагой и поставить въ горячую печь, на $\frac{1}{2}$ часа.

Выдать: 3 ф. щуки. | $\frac{1}{4}$ ф. голланд. сыра, 3 ложки масла.
10 сардинокъ или аячоусовъ | 2 лимона, $\frac{1}{2}$ стак. вина.
Горсть шампиньоновъ. | *На тѣсто:*
1 стак. мелкихъ сухарей. | 1 стак. муки, 1 яйцо, $\frac{1}{4}$ ф. масла.

1318) **Щука по-польски.** Вычистить 3 фунта щуки, расплатать, посолить и, наравъавъ кусками, положить рядами въ кастрюлю; на каждый рядъ посыпать сухарей, соли, перцу, мушкатнаго орѣху, тоненькими ломтиками наръзанный лимонъ; сверху положить чухонскаго масла, налить 4—6 столовыхъ ложекъ бульона, поставить въ печь, чтобы запеклось.

Выдать: 3 фун. щуки, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. муки. | Мушкатнаго орѣху на кончикъ ножа и
 $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{2}$ ложки перцу. | $\frac{1}{2}$ стакана истолченныхъ сухарей.

1319) **Щука печеная, со свинымъ саломъ.** Очистить, посолить щуку, покрыть ее тоненькими пластинками свиного сала (1 фунтъ сала), обвязать нитками, изжарить на вертелѣ, поливая безпрестанно стекшимъ соусомъ.

Подать къ ней салатъ.

1320) **Щука, тушенная въ печи.** Кастрюлю вымазать масломъ, положить разныхъ кореньевъ: петрушку, морковь, луковицу, сельсерей—мелко нашинкованныхъ, уложить кусками щуку, немного посолить, положить кусочками масло, лавр. листу, простаго перцу, накрыть крышкою, обмазать тѣстомъ, поставить въ печь на $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ часа, въ вольный духъ. Подавая, выложить на блюдо вмѣстѣ съ соусомъ и кореньями.

Выдать: 3 фун. щуки. | 2—3 шт. лавр. листа, 3—4 вер. простого
1 петрушку, 1 сельсерей. | перцу.
1—3 луковицы, 1 морковь. | Отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ фун. масла.

1321) **Жареная щука.** Очистить, наръзать ровными кусками, вынуть кости, посолить на 1 часъ, вытереть до суха. Распустить масло на сковородѣ, обмазать рыбу въ мукѣ или въ яйцахъ и просѣянныхъ сухаряхъ, положить на горячее масло. Поджарить съ обѣихъ сторонъ, прокалывая вилкою. Такимъ образомъ жарится каждая рыба; большая разрѣзывается на куски и, кромѣ того, въ толстыхъ мѣстахъ еще надрѣзывается по нѣскольку разъ, чтобы хорошо прожарилась; мелкую же рыбу жарить цѣльною. Назначенное количество масла надо распустить на сковородѣ съ самаго начала, потому что, если послѣ прибавлять понемногу, то рыба не поджарится хорошо и можетъ пригорѣть, сложить на блюдо въ видѣ колодца, осыпать зеленою петрушкою. Подавать къ ней какойнибудь салатъ.

Выдать: 3 ф. рыбы, 3 л. муки или 2—3 | $\frac{1}{2}$ фунта масла.
желтка и 5—10 сухарей. | Зеленой петрушки.

1322) **Щука печоная.** Многие находят вкуснее рыбу печоную, чем жареную и, в таком случае, надо ее очистить, вымыть, посолить, вытереть и, намазав маслом противень и смазав хорошенько цѣльную рыбу маслом, поставить ее в духовую печь, поливать ее этим самым стекшимъ съ нее маслом по не часто, пока не испечется. Но печь можно только крупную рыбу, какъ-то: щуки, сига, судаки, карпы, лины, лещи и пр. Выдать 3 ф. рыбы и 2 ложки масла. Такия печоная рыбы, при подачѣ на столъ:

- 1) Обкладываются ломтиками лимона.
- 2) Обливаются вишневымъ соусомъ № 427.
- 3) Или соусомъ изъ красной смородины № 428.
- 4) Покрываются бешамелемъ изъ сметаны № 433.
- 5) Подается соусъ изъ грецкихъ орѣховъ № 465.
- 6) Или кисло-сладкій № 415.
- 7) Подаются съ жаренымъ картофелемъ и при этомъ со всеми свѣжими и маринированными салатами, помещенными въ X Отдѣлѣ.

Котлеты рыбныя.

Примѣчаніе. 1) Если котлеты приготовляются изъ рыбъ, мясо которыхъ имѣетъ жирное свойство, какъ наприм. мясо щуки, судака и окуней и пр., то въ фаршъ яицъ не кладется, въ котлеты же изъ другихъ сортовъ рыбъ надо класть 2—3 яйца.

2) Изъ 4 фунтовъ рыбы выходитъ 1½ ф. мякоти. Четвертую часть по вѣсу, надо брать жидкости или цѣльнаго масла, или масла пополамъ съ молокомъ или сливками.

3) За недостаткомъ только рыбы прибавляется мякоть булки, такъ какъ безъ булки онѣ вкуснее.

1323) **Котлеты изъ щуки, судака и окуней.** (На 6—8 человекъ) 4-хъ фунтовую щуку очистить, вымыть, снять до-чиста всю мякоть съ костей, которой выйдетъ 1½ ф., мелко изрубить, пропустить черезъ мясорубку или истолочь въ ступкѣ и прозереть сквозь сито, положить не менѣе четвертой части, т. е. 3¼ ф. мягкаго масла, полную ложечку соли, ¼ ложечки перцу и пожеланію мушкатнаго орѣху, выбить лопаточкой, какъ можно лучше. Сдѣлать котлетки, обсыпать ихъ со всѣхъ сторонъ просѣянными сухарями, обвалить въ яйцѣ, затѣмъ снова въ сухаряхъ, но не слишкомъ густо. За 15 минутъ до отпуска, распустить на толстомъ сотейникѣ 2 ложки масла, уложить котлеты, подрумянить ихъ съ обѣихъ сторонъ, на большемъ огнѣ, отставить на край плиты, дожарить до полной готовности, которая обозначается сухонькою поверхностью.

Голову и всѣ кости прокипятить съ кореньями и луковницею, пучкомъ зелени, лавров. листомъ и перцомъ, процѣдить, можно употребить на одну изъ нижеприведенныхъ подливокъ.

Уложить изжаренныя котлеты кругомъ круглаго блюда, середину наполнить зеленымъ, сушеномъ горошкомъ, или соусомъ изъ зеленыхъ бобовъ, или молодымъ картофелемъ, облитымъ масломъ и посыпаннымъ укропомъ, или жаренымъ картофелемъ.

Подать отдѣльно соусъ съ лимоннымъ сокомъ и мадерою № 452, или соусъ изъ помидоровъ № 432, или раковый соусъ № 431, или соусъ грибной № 453, или соусъ кисло-сладкій № 415, или красный соусъ № 406, или № 465, или бѣлый со сметаною № 460, или вѣрникій соусъ № 430, или соусъ изъ вишенъ № 427, или изъ шампиньоновъ № 435.

Въ постные дни, вмѣсто скоромнаго, брать орѣховое масло, горчичное, прованское или подсолнечное. Вмѣсто сливокъ брать уху. Вмѣсто яицъ и сухарей блинчатое тѣсто изъ муки и воды, кваса или пива. Внутрь положить одного сорта масла, а жарить на другомъ.

Выдать: *На котлеты:*

4-хъ фунтовую щуку.
Всего ¾ ф. масла.

Ложечку соли, ½ ложечки перцу.
2 яйца, ½ стак. сухарей.
На гарниръ. На соусъ.

Другим манеромъ: Все тоже самое, но только на $1\frac{1}{2}$ фунта мякоти положить $\frac{1}{4}$ ф. масла и $\frac{3}{4}$ стакана молока или сливокъ, въ которомъ размочить 3-хъ копѣчную булку, безъ корки, топки срезанной.

<p>Выдать: 4 ф. щуки, $\frac{1}{4}$ ф. масла. Ложечку соли. $\frac{1}{4}$ ложки перца, (мускатнаго орѣху).</p>	<p>1 трехкоп. булку. $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ или молока. $\frac{1}{4}$ ф. масла поджарить котлеты. 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стак. сухарей.</p>
---	--

Въ эти котлеты можно класть $\frac{1}{2}$ или 1 въ маслѣ поджаренную луковичу.

1324) Рулетъ изъ щуки. Изъ рыбной массы, приготовленной на котлеты, № 1323, можно сдѣлать рулетъ, т. е. придать ей форму продолговатой булки. Положить на каменный продолговатый противень или чашку, на распущенное въ ней масло, смазать сверху масломъ, поставить въ горячую, духовую печь. Какъ только зарумянится, поливать стекшимъ сокомъ, но не такъ часто, какъ рулетъ изъ говядины. Подавая, переложить осторожно на блюдо, облить стекшимъ соусомъ, въ который прибавить бульона и ложки 2—4 сметаны, разъ вскипятить.

Подается вмѣсто жаркого, со всѣми свѣжими и маринованными салатами, см. отдѣлъ X. Или обливается красными соусами.

1325) Щука жареная на вертелѣ. Снять кожу, выпотрошить, посолить, продѣть палочку, привязать къ вертелю, въ нѣсколькихъ мѣстахъ, бичевочкой, подставивъ длинный противень. Стаканъ бѣлаго франц. вина, стаканъ сметаны, одинъ лимонъ, разрезанный. безъ зернышекъ, и полную ложку масла разогрѣть, поливать щуку, поворачивая ее на вертелѣ. Когда щука начнетъ осыпаться, значитъ готова. Соусъ прокипятить еще на горячихъ угольяхъ и облить имъ щуку, разложенную на блюдо.

1326) Сосиски изъ щуки. 5 фунтовую щуку очистить отъ кожи и костей, вымыть, мелко истолочь, положить $\frac{1}{2}$ ложки соли, $\frac{1}{2}$ чайн. ложки толченаго перца, мускатнаго цвѣту, $\frac{1}{2}$ фун. растопленнаго масла, 3 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ, $\frac{1}{2}$ горсти изрубленныхъ шарлотокъ и мякишь 1 франц. булки, намоченной въ $\frac{1}{2}$ стак. воды или молока и не выжатой, набить тонкія кишки, сварить слегка въ водѣ и обжарить на сковородѣ въ маслѣ.

1327) Икра изъ щуки. Чтобы очистить икру отъ пленокъ, надо обварить ее на рѣшетѣ кипяткомъ, разширивъ ложкою, вынуть пленки, дать стечь водѣ, посолить по вкусу, посыпать перцомъ и она готова для употребленія. На 3 стакана икры берется по $1\frac{1}{2}$ ложки соли. Для долгшаго сохраненія, соли надо прибавить и въ такомъ случаѣ, для предохраненія отъ порчи, въ соль хорошо примѣшивать $\frac{1}{10}$ часть буры. Повторяю, что нѣкоторые считаютъ икру щуки вредною.

1328) Пудингъ изъ щуки. Почти $\frac{1}{2}$ фунта масла тереть до-бѣла съ 2 ф. отварной, отъ костей очищенной и мелко изрубленной щуки. Потомъ вбить 5—6 яицъ, положить немного поджаренной, мелко изрубленной луковичи, салата или укропу, пли мускатнаго цвѣту съ $\frac{1}{4}$ чайной ложечки, 5—6 лотовъ мелко изрубленныхъ воловьихъ мозговъ изъ костей, 1 французскій бѣлый хлѣбъ безъ корки, намоченный въ $\frac{3}{4}$ стак. молока и не выжатый такъ, чтобы масса не была слишкомъ густа. Варить въ салфеткѣ пли въ формѣ 2 часа. (См. пудинги, варимые въ салфеткахъ). Подавая, облить слѣдующимъ соусомъ: 1 ложку масла растопить, поджарить въ немъ, жѣшая, 2 ложки муки, положить вымытыхъ, отъ костей очищенныхъ и съ $\frac{1}{2}$ луковичею мелко изрубленныхъ сарделекъ, поджарить все это вмѣстѣ, подлить бульона стакала 2 $\frac{1}{2}$, прокипятить хорошенько, положить немного капарповъ, нѣсколько ломтиковъ лимона. разъ вскипятить, облить пудингъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. масла, 2 ф. щуки, 5—6 янць.
 $\frac{1}{2}$ луковичы или укропу.
 Или мускатнаго цвѣту.
 5—6 готовъ мозговъ изъ костей.
 1 французскій бѣлый хлѣбъ.

1 стак. молока, 2—3 сухари.
На соусъ:
 1 ложку масла, 2 ложки муки.
 6 сарделекъ, $\frac{1}{2}$ луковичы.
 1 ложку капарцовъ, $\frac{1}{2}$ лимона.

Изъ щуки готовится еще: маіонезъ № 1466—1473, заливное № 1452, рулетъ № 1455; щука холодная № 1450, маринованная по-монастырски № 4089, по-англійски № 4085, см. часть II.

Раки.

Примѣчаніе. Раки ловятся въ маѣ, іюнѣ, іюлѣ и августѣ.

Есть два сорта раковъ: одни зеленоватые, другіе—черноватые. Черноватые—лучше, у нихъ снизу лапки должны быть красныя.

1) Одна изъ самыхъ вредныхъ вещей—это недоваренные раки и если они употреблены были не живые, а сонные. Отличить живыхъ отъ сонныхъ послѣ ихъ варки можно по слѣдующимъ примѣтамъ:

2) У соннаго хвостъ, называемый шейкою, всегда совсѣмъ вытянутъ, у живого же, напротивъ, поджать и притомъ тѣмъ болѣе поджать, тѣмъ ракъ здоровѣе и сильнѣе.

3) Живые раки надо опускать сперва въ большое количество лѣтней воды, помѣшать ихъ лопаточкой, чтобы сполоснуть отъ грязи, откинуть на рѣшето. Когда вода стечетъ, тогда уже варить ихъ.

4) Подавать горячими. Если же раки надо подать холодными, то остудить ихъ, не вынимая изъ воды.

5) Если надо очистить шейки и ножки, то вынуть раки изъ остывшаго отвара, дать обсохнуть слегка и тогда очистить.

6) Готовность раковъ опредѣляется тѣмъ, что между спинкой и шейкой образуется трещина.

7) Желудокъ вынимается иногда изъ живаго рака для того, чтобы шейка не получала отъ него дурнаго привкуса.

8) Ихъ варятъ иногда и прямо въ соусахъ, съ которыми и подаются.

9) Раковыми, очищеннымъ уже шейкамъ, положеннымъ въ супъ или соусъ не слѣдуетъ давать вскипѣть, а только довести ихъ до самаго горячаго состоянія.

10) Нафаршированные скорлупки раковъ, предназначенныя въ супъ или для гарнира, слѣдуетъ прокипятить отдѣльно въ соленомъ кипяткѣ.

11) Изъ скорлупокъ, которыя идутъ на приготовленіе раковаго масла для подливокъ, слѣдуетъ непремѣнно вынимать глаза и вычищать внутренности, промыть скорлупки холодною водою.

12) Если же эти скорлупки предназначаются въ супъ и соусъ, то внутренностей можно и не вынимать, съ ними толочь скорлупки, поджаривать ихъ въ маслѣ, и т. д.

1329) Цѣльные вареные раки. 30 штукъ крупныхъ, живыхъ раковъ опустить сперва въ большое количество лѣтней воды, помѣшать ихъ лопаточкой, чтобы сполоснуть отъ грязи, откинуть на рѣшето. Когда вода стечетъ, опустить въ небольшое количество посоленнаго кипятка, въ которомъ предварительно вскипятить пучокъ укропа. Вода отъ холодныхъ раковъ остынетъ и когда вновь закипитъ, то, отъ минуты закипѣнія, варятся минутъ 5. Подавать горячими. Вынуть дуршлаковою ложкою, уложить на блюдо пирамидою, огарнировать блюдо, кругомъ, зеленою петрушкою.

1330) Раки вареные, на французскій манеръ. 60 или 30 раковъ перемыть въ лѣтней водѣ, откинуть на рѣшето. Въ небольшомъ количествѣ посоленой воды, сварить луковичу, ломтиками наръзанную, горсть зеленой петрушки пучокъ укропа, 5—10 зер. англ. перцу и всѣ коренья, мелко наръзанные; когда сварятся, опустить раки, влить стаканъ краснаго вина. Вскипятить на большомъ огнѣ, подъ крышкою, варить еще минутъ 5, потряхивая ваструлькою. Когда покраснѣютъ, знакъ, что готовы. Подавая ихъ на столъ, выбросить лукъ и зелень.

Раки уложить горкой на блюдо, на чистую салфетку. Верх украсить пучком зелени петрушки.

1331) Раки со сметаной. Сварить раки в посоленной водѣ, какъ сказано въ примѣчаніи, дать имъ остыть въ той же водѣ. Очистить шейки и крупные ножки.

Вынуть глаза, половину остальныхъ скорлупокъ, съ вычищенною или невычищенною внутренностью, мелко истолочь, поджарить въ 1 ложкѣ масла, мѣшая, чтобы не пригорѣло, всыпать 4 ложечки тертой булки, влить стаканъ бульона, свареннаго изъ остатковъ костей вчерашняго мяса, прокипятить хорошенько, процѣдить, протереть сквозь сито, влить 1—1½ стакана самой свѣжей сметаны, разъ вскипятить, тотчасъ отставить и въ горячій всыпать очищенные шейки и ножки, свѣжій укропъ, немного каенскаго перцу и вскипяченные въ соленой водѣ нафаршированные раковыя спинки, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, подавать. Нафаршировать же раковыя спинки фаршемъ изъ булки, который помѣщенъ въ раковомъ супѣ № 62.

Выдать: 80 раковъ, 1—1½ ст. сметаны.
Ложку сливочнаго масла.
4 ложечки тертой булки.

Укропу, (перцу каенскаго).
(Ложечку тмина).

На фарш № 62.

1332) Раки подъ соусомъ съ виномъ. Сварить раки, очистить шейки и ножки.

Между тѣмъ взять по штукѣ моркови, сельдерея, петрушки, порея и рѣпы, очистить ихъ, нарѣзать равными кубиками, налить кипяткомъ, положивъ соли, нѣсколько зеренъ англ. перцу, 1—2 шт. лавроваго листа, ложку сливочнаго масла, лучокъ зелени петрушки сельдерея, накрыть крышкой, сварить до мягкости. Тогда положить раковыя шейки и ножки, съ ½ стакана вина вейндеграфа, тотчасъ подавать, ничего не выбрасывая.

Выдать: 80 раковъ, пучокъ зелени.
Всѣхъ корневей 1 фунтъ.
5—10 зер. англ. перцу.

1—2 шт. лавр. листу.
Ложку сливочнаго масла.
½ стак. вина вейндеграфа.

1333) Вкусные раки. Влить въ кастрюлю полтора стакана свѣжей сметаны, ½ стак. вина вейндеграфа, положить ложку сливочнаго масла, немного соли и тмину, дать потихоньку закипеть, положить тотчасъ 30 крупныхъ, вымытыхъ раковъ, накрыть кастрюлю, дать повариться минутъ съ 20, выложить на блюдо, облить соусомъ.

Или вскипятить ихъ въ винѣ съ кореньями, ложкою масла и немного перца-казна.

1334) Соусъ изъ раковъ, со смоленскою крупю. 1 стаканъ смоленскихъ крупъ перетереть 1 крупнымъ яйцомъ, высушить хорошенько, протереть сквозь частое рѣшето; 1½ стакана воды, 1 ложку масла вскипятить, всыпать живо крупу, размѣшать, положить мелкой зеленой петрушки и укропу, мушкатнаго орѣху, 1 кусокъ сахара, накрыть крышкой, поставить не надолго въ печь; потомъ остудить, вбить одно яйцо, нафаршировать этою кашею раковыя спинки, которыя, разумеется, сперва отварить въ соленой водѣ съ укропомъ.

Уложить нафаршированные раки въ кастрюлю, перекладывая раковыми шейками и ножками, налить слѣдующимъ соусомъ:

1½ ложки муки поджарить въ 1½ ложкахъ раковаго масла, развести 2—3 стаканами бульона, прокипятить, положить 1½ стак. самой свѣжей сметаны, укропу, немного мушкатнаго орѣху, размѣшать, облить раки, закрыть кастрюлю крышкой, поставить на плиту на ½ часа.

Выдать: 60 раковъ, 1 стак. смол. крупъ.
2 яйца, 1 ложку масла.
1½ ложки ракового масла.

1½ стак. смстаны, 1 кусокъ сахара.
Мушкатнаго орѣху, 1½ стак. муки.
Зеленой петрушки и укропу.

1335) **Молочный соусъ изъ раковъ съ сухарями.** 60 раковъ отварить въ соленой водѣ съ укропомъ. Очистить шейки и ножки, сдѣлать слѣдующій фаршъ: всѣ ножки, 15 шеекъ, 16 сухарей мелко истолочь; ложку ракового масла, 2—3 ложки сливокъ, ложку мелко изрубленной зеленой петрушки и укропа, мушкатнаго орѣху, соли 1½ ложки ракового масла, 2 яйца, смѣшать, нафаршировать чисто вымытыя, вытертыя, раковыя спинки (шт. 25 или 30) 3—4 стакана цѣльнаго молока или сливокъ вскипятить, всыпать 1 стак. истолченныхъ и просѣянныхъ сухарей, мушкатнаго орѣху, соли, вскипятить опять, отставить, положить 1½ ложки ракового масла, 45 раковыхъ шеекъ и фаршированныя спинки, уже прокипяченныя въ соленомъ кипяткѣ. Подогрѣть до самаго горячаго состоянія, перелить на глубокое блюдо, подавать. Соусъ этотъ можно приготовить и безъ фаршированныхъ спинокъ съ одними шейками.

Выдать: 60 раковъ, 1½ стак. толченыхъ
сухарей.
2½ ложки ракового масла.
2—3 ложки сливокъ.

Зеленой петрушки и укропу, 3 яйца.
4—5 стак. молока или сливокъ.
Мушкатнаго орѣху, соли.

1336) **Молочный мучной соусъ изъ раковыхъ шеекъ.** Приготовить точно также, но вмѣсто сухарей всыпать на 3 стакана молока—стаканъ муки, растертой съ 2 ложками ракового масла, приготовленнаго изъ раковыхъ скорлупокъ, см. № 1341.

1337) **Суфле изъ раковъ.** 40 раковъ сварить съ укропомъ и солью, очистить, т. е. вынуть шейки и ножки, изрубить ихъ, истолочь, протереть сквозь сито; 2 фунта судака очистить, снять съ костей, изрубить, истолочь, протереть сквозь сито, смѣшать съ раками; изъ скорлупокъ сдѣлать 1/8 фунта ракового масла, положить въ пюре, развести 2 стаканами густыхъ сливокъ, бить 2 яйца, положить соли, размѣшать. Продолговатую форму, съ отверстиемъ по срединѣ намазать 1/2 ложкою масла, убрать, отваренными въ соленой водѣ, сморчками (1/2 фунта), влить суфле; за полчаса, передъ отпускомъ, начать варить на парѣ. Выложивъ на блюдо, въ средину положить мелко наточенный сваренный картофель, посыпанный зеленью и облитый масломъ. Подать отдѣльно голландскій соусъ.

Выдать: 40 раковъ, укропу, 2 ст. сдвв.
2 ф. судака, 2 яйца.

1/2 ф. сморчковь, 1/2 гарнца картофеля.
3 ложки масла, на соусъ голланд. № 322.

1338) **Пудингъ изъ раковъ съ рисомъ.** Сварить густую рисовую кашу на молокѣ, разъ вскипятить его предварительно въ водѣ. Отварить 40 раковъ, очистить шейки и ножки, мелко ихъ изрубить; желчь выбросить, скорлупу высушить, мелко истолочь (такъ чтобы ея было 1 стаканъ), сдѣлать изъ этого стакана ракового масла поджаривъ скорлупу въ 3-хъ ложкахъ чухонскаго масла, все же остальное положить въ бульонъ, варить 1/4 часа, процѣдить, 1½ ложки ракового масла растереть до бѣла, смѣшать съ рисовою кашею, мелко изрубленными шейками и съ 6 желтками, положить соли, немного мушкатнаго орѣху и 6—7 битыхъ бѣлковъ, размѣшать, варить въ салфеткѣ 1½ часа (или положить 3—4 цѣльныхъ яйца). Подавая, облить слѣдующимъ соусомъ: 1/8 фунта ракового масла смѣшать съ ложкою муки, развести 3 ложками сливокъ и 1 1/2 стаканомъ ракового бульона, вскипятить раза 2—3 мѣшал, всыпать соли и мушкатнаго орѣху. Передъ отпускомъ бить 2 желтка, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не кипятить.

1/2 ф., т. е. 1 ст. риса, 3/8 ф. масла.
Выдать: 40 раковъ, 1 бутылку молока.

3 ложки сливокъ, соли, 6 яицъ.
Мушк. орѣху, 1 ложку муки.

1339) **Раковые шейки маринованные.** Раки чисто вымыть, сварить въ соленой водѣ съ укропомъ, остудить. Очистить шейки, выжать ихъ хорошенъко въ салфеткѣ, чтобы не оставалось въ нихъ сырости, сложить въ банку, залить раковымъ масломъ.

Или высушить ихъ исподоволь въ печи, а, передъ употребленіемъ, мочить нѣсколько часовъ въ водѣ.

Или отваренныя и остывшія раковыя шейки сложить въ банку, залить остывшимъ уксуомъ, вскипяченнымъ со спеціями, но безъ сахара. см. № 3575.

Но вообще шейки трудно сохранить долго.

1340) **Раковыя спинки, т. е. скорлупки,** также вымыть, какъ можно чище, высушить, сохранить въ банкахъ, подавать фаршированными. Прочія же скорлупки отъ ножекъ и шеекъ также перемыть, высушить, истолочь, сохранять въ банкахъ и готовить изъ этого порошка раковое масло, какъ сказано ниже № 1341, потому что масло это можно готовить изъ свѣжихъ и изъ сушеныхъ скорлупокъ.

1341) **Раковое масло.** Скорлупу отъ раковъ вымыть, вытереть, истолочь, какъ можно мельче. На 2 стак. истолченой скорлупы взять 1 стак. масла, распустить его въ кастрюлкѣ, всыпать скорлупу, жарить на легкомъ огнѣ, мѣшая, чтобы не пригорѣло, до тѣхъ поръ, пока масло не сдѣлается темнокраснаго цвѣта. Тогда процѣдить и выжать сквозь салфетку, слить въ банку, остудить, поставить въ холодное мѣсто. Если же масло тотчасъ пойдетъ въ употребленіе, то на $\frac{1}{2}$ фун. масла истолочь скорлупокъ отъ 25 до 30 раковъ; когда подрумянится, то чтобы въ скорлупкахъ не осталось масла, налить на нихъ стаканъ молока, изъ котораго будетъ вариться соусъ, или бульона, если будетъ вариться супъ, какъ наприим., супъ изъ раковъ, прокипятить, процѣдить.

Еще готовятъ изъ раковъ слѣд. кушанья:

1342) **Раки со свѣжимъ горохомъ** № 521. Паштетъ изъ раковъ № 1438. Хлодникъ польскій № 201. Раковый супъ № 62. Сосиски изъ раковъ № 756.

ОТДѢЛЪ X.

Салаты къ мяснымъ и рыбнымъ жаркимъ.

1343) **Свѣжая шинкованная капуста.** 1 большой кочанъ свѣжей, бѣлой или синеѣ капусты нашинковать очень мелко, можно обдать на рѣшетѣ кипяткомъ. Когда вода стечетъ совершенно, переложить въ салатникъ, посолить, положить 2—3 ложки прованскаго масла, 1—2 ложки уксуса, кто любитъ мелкаго простого перца или сахара. Подается къ жаркому телятинѣ, къ говядинѣ, гусю, утѣ.

1344) **Кислая шинкованная капуста,** см. II часть № 3900—3910, подается къ жаренымъ сосискамъ, къ разварной и жареной говядинѣ, къ котлетамъ мяснымъ и рыбнымъ, къ гусю, утѣ и пр. дичи.

1345) **Салатъ-латукъ со сметаною.** 6 кочешковъ салата очистить отъ верхнихъ зеленыхъ листьевъ, перебрать остальные, вымыть хорошенько. Мелкіе листья подать цѣльными, которые по крупнѣ разрѣзать на нѣсколько частей, посолить; черезъ $\frac{1}{2}$ часа, передъ самымъ отпускомъ, взять 2 круто сваренные желтка, растереть ихъ до гладкости, прибавить $\frac{1}{2}$ ложечки соли, а кто любитъ и ложку сахара, положить $\frac{1}{2}$ или ставанъ самой свѣжей сметаны, 2—3 ложки уксуса, укропу, размѣшать, положить очищенные листья салата, прибавить 1—2 очищенныхъ и самыми тонкими ломтиками наръзанныхъ свѣжихъ огурцовъ и, по желанію, зеленого укропа. Убрать иногда сверху круто сваренными и на 4 части разрѣзанными яйцами или цвѣтнымъ, красиво наръзаннымъ ланспикомъ. Подается ко всѣмъ почти жаркимъ.

1346) **Салатъ-латукъ съ горчичнымъ соусомъ.** Положить въ салатникъ ложечку готовой сарептской горчицы, растереть ее съ 2 сваренными желтками, посолить, всыпать, кто любитъ, сахару, влить 3 ложки прованскаго масла и ложку уксуса, размѣшать съ очищенными листьями салата, подавать. Подается ко всѣмъ жаркимъ.

1347) **Салатъ - латукъ,** по-французски. Очистить, перемыть салатъ, какъ сказ. выше № 1345. Смѣшать его со слѣд. соусомъ: 3 столовыхъ ложки лучшаго прованскаго масла, 1 столовая ложка уксуса, 6% крѣпости; 3 чайныя ложечки горчицы, ежедневно приготавливаемой изъ смѣси бѣлой и черной горчицы или изъ смѣси англійской и французской готовой, продажной горчицы, 1 чайная ложка соли, маленькая ложечка свѣжесмолатаго перца, такая ложечка, какую обыкновенно кладутъ въ солонки. Въ этотъ салатъ французы кладутъ корочку бѣлаго хлѣба, натертаго частичкою чеснока. Соусъ этотъ заготовлять можно на нѣсколько разъ.

1348) **Салатъ-латукъ съ анчоусами.** Взять 6 кочешковъ салата-латукъ, разрѣзать каждый на 8 частей; сварить крутыя яйца, отдѣлить бѣлки отъ желтковъ, изрубить и то и другое отдѣльно; 6 анчоусовъ очистить отъ костей и кожицы, мелко наръзать, смѣшать, прибавить изрубленныхъ каларцевъ и крессъ-салата, соли, перцу, прованскаго масла и уксусу.

1349) **Салатъ-роменъ.** 2 кочешка салата очистить отъ верхнихъ ли-

стьевъ, не мыть; наръзать ломтиками два сырыхъ помидора, посолить, положить бѣлаго, англ. толченаго перцу, влить ложки 4—5 прованскаго масла, ложки 2 англ. уксуса, размѣшать. Помидоры замѣняютъ иногда кусочками швейцарскаго сыра (съ $\frac{1}{4}$ фунта). Подается ко всѣмъ жаренымъ и жаренымъ рыбаь.

1350 Салатъ-цинорій, кочешками (*chicorée frisée*). Очистить два большіе кочешка, отбросить верхніе листочки, — если вымыть, то осушить въ салфеткѣ. Натереть на корочку бѣлаго или чернаго хлѣба, кусочекъ чесноку, предварительно посоленаго. Эту корочку положить въ салатъ, посолить, всыпать мелконстолченнаго, бѣлаго, англ. перцу, размѣшать, влить 5 ложекъ прованскаго масла и 2 ложки уксуса. Подается къ жаркому говядиный, бараниный, индѣйскій, къ пулярдкѣ, къ свиный и рыбѣ, но не къ телятиный. У вегетаріанцевъ и французовъ подается, какъ самостоятельное кушанье.

1351) Салатъ-писанли. (*Dent du lion*). Взять фунтъ этого салата, перебрать и хорошенько вымыть. Взять 2 сырые желтка, растереть до бѣла съ чайною ложечкою горчицы, соли, англ. бѣлаго перцу, ложекъ 5—6 прованскаго масла, потомъ прибавить ложки три англ. уксуса, размѣшать, облить салатъ, перемѣшать, подавать ко всѣмъ жаркимъ.

Французы и вегетаріанцы ѣдятъ и этотъ салатъ, какъ самостоятельное кушанье.

1352) Салатъ-эскароль. 2 кочешка этого салата, перебрать только и вытереть сухимъ полотенцемъ, но не мыть, — посолить, положить бѣлаго англ. перцу, 5—6 ложекъ прованскаго масла, 2—3 ложки англ. уксуса, размѣшать, облить салатъ.

Прибавляютъ ломтиками наръзанные два сырые помидора. Подается также ко всѣмъ жаркимъ, безъ исключенія.

1353) Свѣжіе огурцы съ прованскимъ соусомъ. Огурцы очистить, наръзать самыми тонкими ломтиками, осыпать солью, черезъ часъ слить воду, положить 2—3 ложки прованскаго масла, уксусу, перцу, укропу, размѣшать, подавать.

1354) Свѣжіе огурцы со сметаню. Очистить, наръзать огурцы самыми тонкими ломтиками, посолить, слить воду, положить $\frac{1}{2}$ стакана или болѣе самой свѣжей сметаны, уксусу, зелени, перцу, размѣшать, подавать.

1355) Салатъ изъ картофеля и крессъ-салата, см № 605. Сварить въ соленой водѣ картофель, очистить, остудить, наръзать ломтями, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ ложками прованскаго масла, 3 ложками уксусу, $\frac{1}{2}$ ложечкой соли, $\frac{1}{4}$ ложечкой перца, зеленымъ лукомъ, размѣшать, подавать къ разварной и жареной говядиный, уткѣ, къ рыбаь и проч.

1356) Салатъ изъ картофеля и свеклы къ разварной говядиный. Сварить штукъ 12 картофеля, испечь 3 штуки свеклы, наръзать все это ломтиками, положить $\frac{1}{4}$ фунта бѣлой отварной фасоли, соли, немного перцу, 2 ложки прованскаго масла, 2—3 ложки уксуса, рубленой зелени, размѣшать.

1357) Свекла съ прованскимъ соусомъ. Самую лучшую красную свеклу испечь или сварить, до мягкости, въ холодной водѣ не закрывая крышкою, вынуть, остудить, очистить, наръзать ломтиками, сложить въ салатникъ, положить соли, перцу, прованскаго масла, уксусу, рубленой зелени, размѣшать, подавать.

1358) Свекла маринованная. Свареную или испеченую, красную сладкую свеклу остудить, очистить, наръзать ломтиками, сложить въ банку, пересыпанная тертымъ хрѣномъ, залить на 23 или на 24 часа сырымъ уксусомъ, или вскипяченнымъ съ лавровымъ листомъ, англійскимъ перцомъ, солью, гвоздикю.

1359) **Крессъ-салатъ.** Срѣзать съ корней крессъ-салатъ, налить водою, собрать дурхшлаковою ложкою, всплывшія наверхъ сѣмена, потомъ крессъ-салатъ переложить на дурхшлагъ или сито, оставить, пока вода не стечетъ совершенно. Передъ отпускомъ сложить въ салатникъ, посолить, залить прованскимъ масломъ, уксусомъ, подавая, размѣшать; можно огарвировать круто сваренными и на 4 части разрѣзанными яйцами.

1360) **Смѣшанный маринированный салатъ изъ разныхъ фруктовъ.** 3 фун. сахара вскипятить съ 3 стаканами хорошаго виннаго уксуса. Въ остывшій всыпать фунтъ вишенъ свѣтлаго сорта. Перелить въ фаянсовую миску. Черезъ нѣсколько дней слить сокъ въ кастрюлю, положить 3 золотника корицы, 60 штукъ гвоздики и два лавровыхъ листа, вскипятить, налить на вишни.

Черезъ нѣкоторое время, когда поспѣютъ абрикосы, слить съ вишенъ сокъ, въ холодный опустить 1 фунтъ абрикосовъ на два перерѣзанныхъ, вынувъ косточки. Когда закипятъ, горячіе вылить въ вишни.

Затѣмъ, когда подоспѣютъ дыни, слить съ вишенъ сокъ, въ холодный положить фунтъ зрѣлыхъ репклововъ. Когда закипятъ, горячіе вылить на вишни.

Если окажется мало соку, можно, во время варки, влить бутылку или полбутылки бѣлаго, легкаго крымскаго вина.

Послѣ репклововъ, взять одинъ фунтъ яблокъ лѣтнаго сорта. Не снимая кожицы, разрѣзать каждое на четыре части, вырѣзывая сердцевину.—И ихъ опустить въ слитый холодный сиропъ. Едва вскипятить, вылить на всю массу фруктовъ.—Затѣмъ можно взять грушки, которыя очистить отъ кожицы, разрѣзать на четыре части, опустить также въ холодный сокъ, поварить ихъ долѣе яблокъ и горячее влить также въ общую массу.

Подъ конецъ берутся сливы венгерки, съ которыми поступается, какъ и съ предшествующими.

1361) **Салатъ изъ маринированныхъ вишенъ.** 2 ф. вишенъ очистить отъ вѣточекъ, перемыть, всыпать въ банку.

2¼ стак. уксуса, стаканъ сахара, 25 шт. гвоздики, 1 вершокъ корицы, 25 зер. англ. перца, 3 шт. лавр. листа вскипятить, процѣдить, остудить, налить на вишни, дать постоять по крайней мѣрѣ нѣсколько часовъ.

1362) **Салатъ изъ маринированныхъ овощей.** Взять цвѣтной капусты, моркови, рѣпы, гороха и огурчиковъ, всего 3 фунта.

Цвѣтную капусту очистить отъ лещетковъ, мочить въ водѣ часа два. Морковь же и рѣпу очистить, вымыть, нарѣзать ломтиками, придать имъ красивую форму. Горохъ вылущить. Все это опустить въ посоленный кипятокъ, взявъ на 6 стакановъ воды—2 полныя чайныя ложечки соли, прокипятить, откинуть на дурхшлагъ, перелить холодною водою, дать обсохнуть, переложить въ банку. Между тѣмъ вскипятить 2¼ стак. уксуса, ¼ стакана сахара, ½ чайной ложечки соли, 25 шт. гвоздики, 1 вершокъ корицы, 25 зер. англ. перца, 3 шт. лавр. листа, процѣдить, остудить, налить на пикули. Дать простоять по крайній мѣрѣ нѣсколько часовъ; вообще, чѣмъ дольше, тѣмъ лучше.

1363) **Салатъ изъ зеленой фасоли,** см. № 509. **Салатъ изъ селле-рея,** см. № 677. **Салатъ изъ бѣлой фасоли,** см. № 502.

1364) **Салатъ изъ картофеля,** см. № 641. **Салатъ изъ свеклы,** см. № 687. **Салатъ изъ испанскаго лука** № 647.

1365) **Компотъ изъ свѣжихъ яблокъ** № 2023.

1366) **Компотъ изъ абрикосовъ** № 3883. (Часть П).

- 1367) Компотъ изъ вишень № 3763. (Часть II).
 1368) > > дыни № 3790. Часть II).
 1369) > > сливъ № 3734. (Часть II).
 1370) > > Салаты маринованные, см. Отдѣль L и LI, а именно:

- а) Яблоки моченныя № 3710—3714.
 б) Сливы маринов. № 3735—3739.
 в) Груши маринов. и моченныя № 3749—3753.
 г) Вишни маринов. 3762—3766.
 д) Дыни и арбузы маринов. № 3784—3785.
 е) Салатъ брусничный № 3827—3829.
 ж) Барбарисъ маринован. № 3870—3871.
 з) Шпинков. капуста кислая № 3899—3910.
 и) Цвѣтная капуста маринованная № 3896.
 я) Рыжики № 3921—3931.
 к) Сушоныя боровики № 3932—3938.
 л) Бѣлые грибы или боровики маринов. № 3936—3938.
 м) Грузди № 3946—3947.
 н) Огурцы соленые № 3953—3973.
 о) Корнишоны № 3961.
 п) Пикули № 3994—3997.
 р) Тыква маринов. № 3791—3793.
 с) Персики маринованные № 3877.
 т) Абрикосы маринованные № 3881.
 у) Черная смородина маринованная № 3856.
 ф) Пюре изъ черной смородины къ жаркому № 3857.
 х) Красная смородина маринов. № 3863—3864.
 ц) Барбарисъ маринов. № 3871.
 ч) Повидло или пюре изъ вишень № 3794.
 ш) Брусничное варенье № 3827.
 щ) Салатъ изъ брусники № 3828—3829.
 ъ) Кизиль маринованный.

Часть II.

1371) Тушонья яблоки къ жаркому. Изъ 6—10 яблокъ выдолбить сердцевину, снять затѣмъ кожицу, разрѣзать каждое яблоко на 4 части, сложить въ кастрюльку, положить ложку масла или подлить мясного, гусиного или утиного, изъ подъ жаркаго, сока, посыпать немого сахаромъ, подлить 3—4 ложки воды, накрыть крышкою, утушить до мягкости. Подавать съ жареною: говядиною, уткою, гусемъ. Можно такъ приготовить и сушоныя яблоки.

ОТДѢЛЪ XI.

Пирогѣ и паштетѣ.

А. ПИРОГИ.

Общее примѣчаніе. 1) Форма пирога должна быть продолговатая. На 6—8 человекъ величина его должна быть въ полъ листа писчей бумаги, чуть-чуть покоче.

2) Пирогѣ пекутъ съ рыбою свѣжею или малосоленною, присоединя къ ней рисъ, саго, визягу, манну или капусту и т. д., или безъ рыбы съ однимъ рисомъ, саго, капустою, свѣжими или сушеными грибами, съ морковью, съ крутою гречневою кашею и т. п.

3) Тѣсто для пирога дѣлають различно, какъ будетъ сказано ниже, отъ № 1372.

4) Пирогъ же самый готовится слѣд. образ.: Когда напр. дрожжевое тѣсто, будучи растворено, поднимется, тогда вымѣсить его и, не прибавляя муки, раскатать скалкою, подсыпая только слегка мукою. Когда будетъ раскатано, осыпать слегка мукою, сложить вчетверо, переложить на салфетку или прямо на листъ, середина котораго должна быть смазана масломъ, развернуть тѣсто, положить на тѣсто приготовленный фаршъ, загнуть всѣ четыре края, чтобы пирогъ имѣлъ правильный, продолговатый, четырехугольный видъ. какъ показано на рисункѣ въ Отдѣлѣ XXXVIII, красиво защипать по серединѣ вдоль и съ концовъ, дать подняться съ полчаса. Смазать масломъ съ желткомъ и $\frac{1}{2}$ ложкою воды, самый верхъ только, но не бока пирога, вставить въ горячую печь на полчаса, а если пирогъ большой и съ рыбою, то и на часъ времени.

5) Нѣкоторые любятъ, чтобы корочка пирога была тоненькая и сухонькая, а фарша было много; другіе же любятъ, чтобы было болѣе тѣста, въ такомъ случаѣ выдать болѣе муки.

6) Вообще фаршъ долженъ быть сочный и для того, чтобы въ слоеномъ пирогѣ не сдѣлался на нижней коркѣ закладъ, ее покрываютъ слоємъ самыхъ тоненько съ обѣихъ сторонъ поджаренныхъ блинчиковъ.

7) Начинка должна быть совершенно холодная.

8) Защипывая пирогъ, надо тѣсто, по серединѣ, вдоль пирога заложить немного одинъ край на другой, чтобы тѣсто не прорвалось и защипывая, смазывать слегка края водою. Защипывать, такимъ образомъ, и края. Для лучшаго вида пирогъ опракидываютъ защипанною стороною внизъ, но по настоящему онъ долженъ быть красиво защипанъ сверху, по серединѣ и съ концовъ.

9) Для пирога лучше брать мѣдный листъ, чѣмъ желѣзный, на которомъ онъ легче пригораетъ.

10) Если пирогъ изъ слоенаго тѣста, то листъ не надо смазывать масломъ. а хододный смочить слегка водою. Если же пирогъ изъ дрожжеваго тѣста, то листъ надо слегка смазать масломъ и протереть бумагою.

11) Поднявъ пирогъ съ салфеткою, опрокинуть его на листъ, выправить пирогъ, чтобы имѣлъ ровную форму.

12) Если пирогъ изъ слоенаго тѣста, поддержать его на холоду и, смазавъ его сверху яйцомъ, изъ холоднаго мѣста поставить прямо въ горячую печь, если же тѣсто на дрожжахъ, то, не вынося его на холодъ, дать ему на листѣ подняться, смазать желткомъ, смѣшаннымъ съ $\frac{1}{2}$ ложкою воды и масла и тотчасъ непременно въ горячую печь. сдѣлавъ предварительно на концахъ и по серединѣ отверстія, чтобы выходилъ паръ и для того, чтобы верхняя корка не отпотѣла и не сдѣлалась мокрая.

13) Когда пирогъ зарумянится, уменьшить жаръ до средняго, чтобы равномерно пропекся и посыпать пирогъ мелко истолченными сухарями. Если печь въ концѣ будетъ жарче, то слѣдуетъ осторожно перевернуть пирогъ другимъ концомъ.

14) Безъ рыбы печется 30—40 минутъ, а съ рыбою около часа, чтобы рыба не была сырая, иначе пирогъ не будетъ годиться.

15) Въ случаѣ, если печь дурная и сверху будетъ тѣсто пригорать, то пирогъ надо прикрыть чистою, не печатанною, сухою бумагою.

16) Фаршъ въ пирогѣ долженъ кипѣть, поэтому какъ только изъ пирога пойдетъ паръ, это значить, что пирогъ готовъ.

17) Вынувъ изъ печи, переложить осторожно на блюдо и тотчасъ подавать.

18) Если пирогъ будетъ готовъ раньше, то его, вынувъ изъ печи, или накрыть салфеткою, но не болѣе какъ въ одинъ рядъ или, чтобы не остыла, продержать въ печи у самаго края, при открытыхъ дверцахъ.

19) Къ пирогамъ изъ нежирнаго дрожжеваго тѣста подается отдѣльно сливочное масло.

20) Рыбу надо хорошенько вычистить, вымыть, распластать, вынуть всѣ кости, посолить, обсыпать немного годченымъ, простымъ перцомъ, туго завернуть въ салфетку, на одну часть. Дѣлая пирогъ, положить на тѣсто сперва фаршъ, наверхъ на двое распластанную рыбу, кладя ее въ два ряда такъ, чтобы гдѣ съ одной стороны будетъ лежать широкій конецъ, тамъ же, съ другой стороны, долженъ быть положенъ конецъ, начиная отъ хвоста.

21) Если въ пирогъ кладется свѣжій сигъ, то изъ отрѣзанной головы, хвоста и вынутыхъ костей можно приготовить пояную тарелку крѣпкой ухи къ завтраку.

22) Саго для пироговъ готовится слѣдующимъ образомъ:

Саго налить свечера холодною водою, утромъ слить воду, всыпать саго въ кастрюлю, обдать сравнительно большимъ количествомъ посоленнаго кипятка, тотчасъ начать кипятить, мѣшая ложкою; когда саго сдѣлается мягкимъ, но чтобы не разварилось, тогда откинуть его на дуршлакъ или рѣшето, перелить холодною водою; когда вода совершенно стечетъ, переложить въ каменную чашку, посолить, положить хорошаго масла, разрубленныя яйца, рубленную визигу, перцу, зелени, размѣшати, положить половину фарша, на распластанное тѣсто, затѣмъ, рыбу, потомъ опять фаршъ, накрыть тѣстомъ, дать подняться, смазать яйцомъ, вставить въ печь на $\frac{3}{4}$ —1 часть. Въ саго хорошо класть зеленый лукъ.

23) Рись готовится слѣд. образомъ: перемять въ холоднй водѣ, слить ее, налить свѣжей холодной посоленной воды, чтобы рись едва прикрыла, поставить варить; когда сдѣлается мягкимъ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, дать ей стечь совершенно, переложить въ каменную чашку, положить сливочнаго масла, крутыя яйца и все прочее, смотря потому, съ чѣмъ готовится пирогъ. на 8 стак. воды брать ложечку соли.

24) Визига готовится слѣд. образомъ: свечера или рано утромъ намочить ее въ холодную воду. Днемъ налить большимъ количествомъ свѣжей холодной воды, положить 2 луковицы и пучокъ зелени, накрыть крышкою, поставить на сильный огонь. Когда вскипитъ, оставить на меньшій, сварить до мягкости, подливая, если понадобится, кипятку. Когда визига станетъ совсемъ мягкою, откинуть на сито, перелить холодною водою, дать стечь водѣ, мелко изрубить.

Тѣсто для пироговъ.

Примѣчаніе. Главныя правила относительно дрожжеваго тѣста для пироговъ, слѣдующія:

1) Если тѣсто готовится постное, то на каждый стаканъ воды съ дрожжами идетъ крупичатой муки приблизительно фунтъ, говорю приблизительно, потому что точнаго указанія дать невозможно, такъ какъ мука бываетъ лучшаго или худшаго сорта, болѣе или менѣе сухою. Если же въ тѣсто кладется масло и яйца, то воды надо брать меньше стакана на фунтъ муки.

2) На пирогъ на 6—8 человекъ достаточно $1\frac{1}{2}$ ф. муки, такъ какъ изъ этой пропорціи выйдетъ 8 большихъ кусковъ или 15—18 маленькихъ пирожковъ.

3) На каждый фунтъ муки полагается по полной чайной ложкѣ соли и до 2-хъ золотн. сухихъ дрожжей, которые надо распустить въ $\frac{1}{4}$ стакана воды, подправить чайною ложечкой муки, размѣшати, дать придти слегка въ броженіе и тогда уже растворять тѣсто. Если тѣсто нужно приготовить наскоро, то дрожжи развести теплою водою и черезъ $\frac{1}{4}$ часа растворить тѣсто, если же тѣсто надо ставить утромъ рано, то дрожжи можно съ вечера развести холодною водою, подправить мукой, дать имъ постоять ночь въ комнатѣ обыкновенной температуры, чтобы не перекисли.

1372) Тѣсто на дрожжахъ обыкновенное. Растворить тѣсто, какъ

обыкновенно, изъ $1\frac{1}{4}$ стакана теплаго молока или воды вмѣстѣ съ дрожжами и половиною муки, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, выбить хорошенько веселочкою, посолить, положить 2 ложки масла, 2 яйца или 2—3 желтка, муки такъ, чтобы тѣсто было густое, мѣсить до тѣхъ поръ, пока не начнетъ отставать отъ рукъ; когда поднимется во второй разъ, раскатать тѣсто скалкою, подсыпая только слегка мукою, положить фаршъ, защипать, дать подняться съ полчаса, смазать желткомъ, разбитымъ съ масломъ и водою, тотчасъ—вставить въ горячую духовую печь. Остальныя подробности см. въ примѣчаніи о пирогахъ вообще.

Выдать: $1\frac{1}{4}$ стакана молока или воды
вмѣстѣ съ дрожжами.
 $1\frac{1}{2}$ ложки соли, ложечку сахара.

$1\frac{1}{2}$ —2 ф. муки, 2 яйца, $\frac{1}{4}$ ф. масла.
2 сахара, 1 яйцо смазать тѣсто.
3 золотника сухихъ дрожжей.

Если на послѣднее кушанье нужны бѣлки, то въ тѣсто употребить одни желтки, а бѣлки употребить для другого кушанья, какъ напримѣръ на безе № 2186.

1373) Тѣсто на дрожжахъ др. ман. $1\frac{1}{4}$ стакана теплаго молока или воды, соли чайная ложечка, 2—3 зол. сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ $\frac{1}{4}$ стакана воды, $1\frac{1}{2}$ стакана муки размѣшать до гладкости, поставить въ теплое мѣсто. Когда на тѣстѣ сверху сдѣлаются трещины, вбить 3—4 желтка, хорошо предварительно выбитые, положить пѣну изъ 3—4 бѣлковъ и мѣсить тѣсто, подсыпая остальную муку на столько, чтобы можно было разрѣзать его на столѣ ножомъ и чтобы тѣсто къ ножу не приставало, влить въ тѣсто $\frac{1}{3}$ стакана растопленного масла, мѣсить, пока не покажутся на тѣстѣ пузырьки и оно не будетъ отставать отъ рукъ. Тогда дать подняться; когда поднимется дѣлать пироги или пирожки, дать подняться, смазать яйцомъ только верхъ, но не бока, вставить въ печь.

Выдать: 2—3 зол. сухихъ дрожжей.
 $1\frac{1}{4}$ стак. воды или молока.
 $1\frac{1}{2}$ —2 фун. муки.

$\frac{1}{3}$ стак. растопленного масла.
4—5 яицъ, соли, чайная ложечка.
Ложечку сахара.

1374) Превосходное дрожжевое тѣсто для пирога. Сперва взять $1\frac{1}{2}$ стакана самой холодной воды, 3 зол. сухихъ дрожжей, $\frac{1}{3}$ фун. русскаго масла, до-бѣла растертаго, 1 яйцо, ложечку соли и около 2 фун. муки, растворить и замѣсить, поставить на столъ, накрывъ салфеткою. Когда поднимется сдѣлать пирогъ, какъ сказано въ примѣчаніи.

1375) Полуслоеное тѣсто на дрожжахъ съ почечнымъ телячьимъ жиромъ. $\frac{1}{2}$ ф. почечнаго телячьяго жира сполоснуть, нарѣзать мелкими кусочками, поставить непременно въ духовую печь. Каждые 10—15 минутъ сливать въ горшечекъ распустившійся жиръ, пока весь не растопится и не останутся одни скварки, которыя отдать прислугѣ къ какойнибудь кашѣ. Дать жиру немного остыть и его употребить къ пирогу слѣд. обр.

За 8 часовъ до отпуска, 2 золот. дрожжей смѣшать съ $1\frac{1}{4}$ стакана молока. За 5 часовъ до отпуска растворить тѣсто изъ этого молока и около $1\frac{1}{2}$ ф. муки, положить два желтка растертыхъ съ 1 чайною ложкою сахара, ложкою масла, $1\frac{1}{2}$ чайными ложечками соли и $\frac{1}{3}$ ф. почечнаго жира. Выбить хорошенько, смотрѣть, чтобы тѣсто не было слишкомъ густо, но чтобы все же можно было его раскатать. За два часа до отпуска, когда оно поднимется, раскатать, смазать почечнымъ жиромъ, сложить вдвое и затѣмъ еще разъ вдвое, слѣдовательно всего четверо. Опять раскатать, смазать жиромъ и сложить четверо и въ третій разъ раскатать, смазать жиромъ, сложить четверо, поставить въ холодное мѣсто. За часъ до отпуска раскатать, посыпать мукой, сложить четверо, переложить на листъ, развернуть тѣсто, положить фаршъ, защипать тѣсто. За полчаса

до отпуска, смазавъ пирогъ масломъ, смѣшаннымъ съ желткомъ и ложечкою воды, вставить въ горячую печь.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ст. молока, $1\frac{1}{2}$ —2 ф. муки.
2—3 золот. дрожжей.
Всего $1\frac{1}{2}$ ф. почечнаго не ра-
стоеннаго еще жиру.

Ложку масла, 2 яйца.
Ложечку медкаго сахара.
 $1\frac{1}{2}$ ложечки соли.

1376) Полуслоеное тѣсто на дрожжахъ, масляное. $1\frac{1}{2}$ стак. молока, $1\frac{1}{2}$ чайныя ложечки соли, 3 зол. сухихъ дрожжей, 2 желтка, $\frac{1}{16}$ фун., т. е. полъ ложки масла, $1\frac{1}{2}$ фунта муки, выбить какъ можно лучше, лопаточкой, дать подняться въ тепло, но лучше въ холодномъ мѣстѣ. Когда поднимется, выбить еще разъ, раскатать въ холодномъ мѣстѣ, смазать все пространство тѣста перышкомъ, совсемъ мягкимъ, чуть не жидкимъ уже масломъ, сложить вдвое, смазать, сложить четверо, вынести на холодъ, минутъ на 10; затѣмъ опять раскатать, смазать масломъ и такъ до трехъ разъ, потомъ дать подняться въ холодномъ же мѣстѣ. Если тѣсто предназначается для пирога, то черезъ часъ раскатать, слегка посыпать мукою, сложить четверо, переложить на желѣзный листъ, серединка котораго должна быть слегка смазана масломъ и вытерта, разложить тѣсто, положить фаршъ, красиво зацпнать пирогъ вдоль, по срединѣ, и съ боковъ, дать еще разъ подняться въ холодномъ мѣстѣ, смазать перышкомъ масломъ съ разбитымъ желткомъ и ложечкою холодной воды, посыпать сухарями, вставить тотчасъ въ горячую печь, если безъ рыбы, на $\frac{1}{2}$ часа, если съ рыбою, то почти на одинъ часъ. Масла пойдетъ всего $\frac{1}{4}$ фунта.

1377) Дрожжевое тѣсто, подходящее въ холодной водѣ. 3 зол. сухихъ дрожжей развести съ вечера теплою водою, всыпать 2 чайныя ложки муки, чтобы было всего $\frac{1}{2}$ стакана, поставить на ночь, пусть поднимется. На другой день утромъ, прибавить 1 стаканъ молока, $\frac{1}{8}$ фунта растопленнаго масла, всыпать $1\frac{1}{2}$ фунта муки, положить 3 яйца, ложечку сахара, всыпать $1\frac{1}{2}$ чайныя ложечки соли, все это выбить, какъ можно лучше, выбивая тѣсто съ часъ времени, переложить въ салфетку, перевязать такъ, чтобы тѣсто имѣло мѣсто вдвое подняться, опустить салфетку съ тѣстомъ въ кадку холодной воды.

Когда тѣсто всплыветъ черезъ нѣсколько часовъ на верхъ, выбить его; сдѣлать пирогъ, нафаршировать, дать на листѣ подняться, смазать яйцомъ, посыпать сухарями и въ печь на $\frac{1}{2}$ —1 часъ, какъ сказ. въ примѣчаніи.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ —2 фунта муки.
 $1\frac{1}{2}$ ложки масла.
3 яйца.

3 зол. сухихъ дрожжей.
1 стаканъ молока.
Ложечку сахара и $1\frac{1}{2}$ ложечки соли.

1378) Слоеное тѣсто для пироговъ. Приготовить тѣсто изъ $\frac{1}{2}$ стакана самой холодной воды, т. е. 8 столовыхъ ложекъ и 2 стакановъ муки, изъ числа которыхъ оставить $\frac{1}{4}$ стакана, чтобы посыпать на столъ, раскатывая тѣсто въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиной.

$\frac{1}{2}$ фунта свѣжаго самаго холоднаго масла вымыть въ очень холодной водѣ, растереть ложкою такъ, чтобы не осталось ни одной крупинки, выжать нѣсколько разъ въ салфеткѣ, чтобы ни капли не осталось воды.

Положить на тѣсто плоскій кружокъ этого масла, который долженъ быть вдвое меньше отъ раскатаннаго кружка тѣста, закрыть масло краями тѣста, зацпнать, раскатать продлиговатую лепешку на чистой, отдѣльной, небольшой гладкой доскѣ, накрыть салфеткой, поставить на холодъ на $\frac{1}{4}$ часа. Затѣмъ тѣсто сложить втрое, раскатать, накрыть салфеткой, поставить на $\frac{1}{4}$ часа въ холодное мѣсто. Поступить такимъ образомъ 6 разъ такъ, чтобы тѣсто было сложено въ 18 разъ, на что пройдетъ около 2 часовъ времени. Раскатывать и держать слое-

вое тѣсто надо непремѣнно въ холодномъ мѣстѣ, чтобы масло не таяло, но чтобы и не мерзло. Когда печь будетъ готова, раскатать тѣсто, въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиной. Сложивъ его въ четверо, переложить на салфетку, развернуть края. Такъ какъ фаршъ долженъ быть сдѣланъ такъ, чтобы не было закальда въ нижней коркѣ пирога, то надо класть на нее рядъ самыхъ тоненькихъ блинчиковъ, съ обѣихъ сторонъ поджаренныхъ и обрѣзанныхъ четверугольникомъ. На нихъ положить фаршъ, рыбу и опять фаршъ, зашпигать и т. д., какъ сказано въ прим.

Выдать: 2 стак. т. е. $\frac{3}{4}$ ф. муки.

1 яйцо, которымъ смазать тѣсто.

$\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла,

1379) Прекрасное тѣсто на сметанѣ. 2 яйца, $\frac{1}{4}$ ф. свѣжаго, столоваго масла, $\frac{1}{2}$ ф. свѣжей сметаны, $\frac{1}{2}$ ложки соли и всего около 3 стакановъ муки, т. е. 1 фунтъ, замѣсить, раскатать два круглые пласта, величиною въ большую, глубокую сковороду, безъ ручки; одинъ пластъ нижній, немного больше верхняго пласта, положить на сковороду, слегка смазанную масломъ и вытертую. На него фаршъ. Прикрыть меньшимъ пластомъ, зашпигать кругомъ. Изъ этого тѣста очень хорошъ пирогъ со свѣжими грибами № 1396.

1380) Пирогъ съ визигою, рисомъ, яйцами и рыбою. Визигу сварить, какъ сказано въ примѣчаніи, мелко нрубить, положить соли, простого перцу, 2—4 крутыя рубленныя яйца, рису отвареннаго въ водѣ съ 1 луковицею, петрушкою и 1 ложкою масла см. примѣчаніе; прибавить ложку жирнаго бульона, укропу, зеленой петрушки, смѣшать все вмѣстѣ; $\frac{3}{4}$ этого фарша положить на раскатанное тѣсто, наверхъ самые тоненькіе ломтики очищенной отъ костей, немного посоленной щуки, судака, сига, лососины, осетрины, или семги, посыпать немного мелко истолченнымъ англійскимъ перцомъ, накрыть остальнымъ фаршемъ, потомъ тѣстомъ, дать подняться, смазать яйцомъ, поставить въ печь на 1 часъ

Выдать: На тѣсто:

$\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{3}$ стак. воды или молока

вмѣстѣ съ 3 зол. дрожжей.

2—8 яйца. $\frac{1}{4}$ ф. масла, соли.

$\frac{1}{2}$ —2 фунта муки, сахару.

1 яйцо и 2 сахара.

На фаршъ:

Отъ $\frac{1}{8}$ до $\frac{1}{4}$ ф. визиги, 8—4 яйца.

($\frac{1}{2}$ —1 стак. рису), $\frac{1}{2}$ или 2 ф. рыбы.

Укропу, зеленой петрушки.

1 петрушку, 1 луковицу, $\frac{1}{4}$ ф. масла.

Простого перцу зерна 3—4, соли.

Выдать отдѣльно къ пирогу сливочнаго масла.

Такой же пирогъ можно сдѣлать:

1) Съ визигою, яйцами и рыбою ($\frac{3}{8}$ ф. визиги, 2 ф. рыбы, 2—8 яйца).

2) Съ визигою, рисомъ и яйцами ($\frac{1}{2}$ ф. риса, $\frac{1}{4}$ ф. визиги, 2—8 яйца).

3) Съ рисомъ и яйцами (1 ф. риса, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 8—4 яйца, зелени).

1381) Пирогъ съ визигою, рыбою и манною крупюю. Приготовить пирогъ вообще, какъ сказано въ примѣч., вмѣсто рису взять манной крупы, а именно: $\frac{3}{8}$ ф. свѣжаго чухонскаго масла вскипятить въ узенькой кастрюлѣ, всыпать $1\frac{1}{4}$ стакана манны, размѣшать хорошенько и вскорѣ отставить отъ плиты, смѣшать со свареною и мелко нрубленною визигою, см. прим., всыпать соли, рубленныя яйца, зелень; половину этого фарша положить на раскатанное тѣсто, потомъ рыбу, покрыть фаршемъ и т. д.

Выдать: На фаршъ. $\frac{1}{8}$ ф. визиги,

$\frac{1}{8}$ ф. манны.

2 ф. рыбы, $\frac{3}{8}$ ф. масла.

Зелень, 8—4 яйца.

1382) Пирогъ съ визигою, рыбою и саго. Приготовить, какъ сказано въ примѣчаніи.

Выдать: 1 стак. бѣлаго саго, т. е. $\frac{1}{8}$ ф.

$\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла.

3—4 яйца, $1\frac{1}{2}$ ф. семги.

Укропу, соли, перцу,

На тѣсто выдать отдѣльно.

Подать къ пирогу сливочнаго масла.

1383) Пирогъ съ семгою и саго. Сварить саго, какъ сказано въ примѣчаніи. Когда вода стечетъ, посолить, смѣшать съ 2 ложками масла, положить

толченого перца зерна 2—3, укропу, по желанію, мелко наръзаннаго зеленого луку; положить на раскатанное тѣсто рядъ саго, на него рядъ мелко изрубленныхъ крутыхъ яицъ, потомъ рядъ семги, посыпать перцомъ, накрыть сагой и наконецъ тѣстомъ, смазать яйцомъ съ масломъ и водою, посыпать сухарями, вставить въ горячую печь.

Выдать: $\frac{1}{8}$ фунта вянги, $\frac{1}{2}$ ф. саго. | 2—3 ложки масла, 2—3 яйца.
2 фунта рыбы. | Зелени, простого перцу.

1384) Пирогъ съ кислюю капустою и рыбою. (Скоромный или постный).

3—4 стак. кислой капусты выжать, обдать на рѣшетѣ кипяткомъ. Когда вода стечетъ, поджарить въ $\frac{1}{8}$ фунта масла 1 мелко-изрубленную луковицу, положить капусты, мелкаго простого и англійскаго перцу, тушить подъ крышкою до мягкости, подливая жирнаго бульона и мѣшая, чтобы не пригорѣло. Очищенную соленую рыбу: лососину, семгу, осетрину и проч. наръзать тоненькими ломтиками, вынуть изъ нея кости, поджарить въ ложкѣ масла, положить на тѣсто рядъ капусты, потомъ рядъ рыбы, накрыть капустою и тѣстомъ, и т. д.

Выдать: 3 стакана, т. е. ф. капусты. | $\frac{1}{2}$ фунта рыбы.
 $\frac{1}{4}$ фунта скоромнаго | 2 зерна простого перца.
Или $\frac{1}{8}$ стакана постнаго масла. | Выдать отдѣльно на тѣсто.
5 а. простого перца, 1 луковицу.

1385) Пирогъ съ рыбнымъ фаршемъ и сардельками. Очистить свѣжую, малокостлявую рыбу, лучше всего щуку, вынуть кости, вымыть, посолить, посыпать перцомъ, завязать часа на два туго въ полотенце, затѣмъ наръзать ломтиками. Поджарить въ ложкѣ масла мелко нашинкованную луковицу, положить рыбу, поджарить почти до готовности, остудить, мелко изрубить, всыпать мелко изрубленной зеленой петрушки, положить на раскатанное тѣсто, посыпать вымытыми и изрубленными сардельками, скропить масломъ, покрыть тѣстомъ.

Выдать: 2 ф. щуки. | Соли, перцу, зеленой петрушки.
15 сарделекъ. 2—3 ложки масла. | Выдать отдѣльно на тѣсто.

1386) Кулебяка съ рыбою. Приготовить тѣсто слѣд.: на $1\frac{1}{2}$ фунта муки положить $\frac{3}{8}$ ф. чухонскаго масла, 3 желтка, 1 чашку молока, 1 ложку хорошихъ густыхъ дрожжей, чайную ложечку соли. Растворить сначала тѣсто, какъ обыкновенно, на молокѣ съ дрожжами; когда поднимется, положить масло, яйца, соль, остальную муку и дать опять подняться. Тогда приготовить слѣд. начинку: наръзать $1\frac{1}{2}$ фун. судака, выбрать кости. Наръзанные куски поджарить въ кастрюлѣ, въ ложкѣ масла съ 1 изрубленной луковицей, свѣжимъ изрубленнымъ или сушенымъ укропомъ, изрубить все вмѣстѣ съ рыбой. Взять $1\frac{1}{4}$ стакана смоленской крупы, протереть ее съ 1 яйцомъ, высушить, протереть сквозь рѣшето. Вскипятить $1\frac{1}{4}$ стакана воды съ $\frac{1}{4}$ фунта масла; когда закипитъ, всыпать крупу, шибко мѣшая, посолить, поставить на недолго въ печь, чтобы слегка подрумянилась и высохла, протереть сквозь частое рѣшето. Тогда перемѣшать ее, какъ можно лучше, съ рыбнымъ фаршемъ. Заранѣе приготовить 1 фунтъ осетрины, которую наръзать пластинками и $\frac{1}{2}$ фун. семги. Сдѣлать длинную или круглую кулебяку, сначала положить половину фарша съ кашей, на него наръзанную осетрину и семгу, сверху остальную кашу съ фаршемъ, зашпатель и дать $\frac{1}{2}$ часа подняться; смазать яйцомъ и посадить въ печь. Это настоящая русская кулебяка.

Выдать: На 6 человекъ, на тѣсто: | На фаршъ:
 $1\frac{1}{2}$ —ф. муки, 1 ст. молока. | $1\frac{1}{2}$ ф. судака, 1 луковицу, 1 ф. осетр.
 $\frac{3}{8}$ фунта масла, 3 желтка. | $\frac{1}{2}$ ф. семги, $1\frac{1}{4}$ ст. смоленск. крупы.
2 золот. сухихъ дрожжей. | 2 яйца, $\frac{1}{4}$ ф. масла, укропу.

1387) **Пирогъ съ мясомъ и яйцами.** Мелко изрубленную луковицу поджарить въ ложкѣ масла; жареную телятину, или говядину, дичь, вареную говядину изъ бульона или сырую изрубить какъ можно мельче, всыпать въ масло, прибавить масла, быстро поджарить, мѣшая. Когда мясо пачнетъ румяниться, всыпать соли, перцу, дать остынуть. Тогда положить на раскатанное тѣсто рядъ фарша, рядъ мелко-изрубленныхъ крутыхъ яицъ и зелени, опять рядъ мяса, наконецъ накрыть тѣстомъ. Въ фаршъ можно прибавить развареннаго рису и для сочности $\frac{1}{2}$ стак. бульона.

Выдать: Мяса фунта 2—3, 1 луковицу.
Соли, $\frac{1}{4}$ ложечки перца.
 $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ стак. бульона.
3—4 яйца.

Укропу и зеленой петрушки.
($\frac{1}{2}$ стакана риса).
Выдать отдѣльно на тѣсто.

1388) **Пирогъ изъ нѣсколькихъ слоевъ сдобнаго тѣста съ мяснымъ фаршемъ.** Приготовить дрожжевое тѣсто № 1373, сдѣлать изъ этого тѣста тонкія лепешки, въ величину дна той кастрюльки, въ которой будетъ печься пирогъ. Приготовить кастрюльку, смазать ее масломъ, обсыпать сухарями, класть лепешки одну на другую, перекладывая каждую фаршемъ № 1377 или 1387, и смазывать каждую лепешку, масломъ. Наложить такимъ образомъ половину кастрюльки, смазать сверху масломъ и дать немного подняться въ тепломъ мѣстѣ, не болѣе $\frac{1}{2}$ часа, тотчасъ посадить въ очень горячую печь; если печь не очень горяча, то пирогъ часто бываетъ сыр.

Выдать: На тѣсто: 1 ф. муки, $\frac{1}{2}$ ф. масла.
На фаршъ:
1 ф. говядины или телятины.

1 луковицу, 2 ложки тертой булки.
1 яйцо, 2 ложки сметаны.
 $\frac{1}{8}$ фунта масла, 3—4 сухаря.

1389) **Пирогъ съ телячьимъ ливеромъ.** Взять на 6—8 человекъ полъ телячьяго ливера, съ сердцемъ, безъ печонки, мочить его въ холодной водѣ, часа два, чаще ее переменяя. Переложить въ кастрюлю, залить кипяткомъ, разъ вскипятить, слить воду, залить кипяткомъ вторично, слить и такъ до 3-хъ разъ. Потомъ перемыть въ чистой водѣ, мелко изрубить. Распустить на сковородѣ ложку масла, положить мелко изрубленную луковицу, слегка поджарить, всыпать ливеръ, прибавить еще ложку масла, поджарить, мѣшая до полной готовности, смотрѣть, чтобы не пригорѣло. Остудить, можно для сочности прибавить немного бульона, всыпать немного перцу, соли, 3—4 крутыя, мелко изрубленныя яйца, укропу и зеленой петрушки, смѣшать, начинить пирогъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ телячьяго ливера.
1 луковицу.
3—4 яйца, перцу $\frac{1}{2}$ ложечки.

Зелени, $\frac{1}{4}$ ф. масла.
Выдать отдѣльно на тѣсто.

1390) **Старинный курникъ изъ курицы и риса.** Сварить бульонъ изъ курицы. Приготовить тѣсто № 1379.

Когда курица сварится, вынуть, слегка остудить, нарѣзать грудинку ломтиками, остальное мясо снять съ костей. Кости пусть довариваются въ бульонѣ. Отлить $1\frac{1}{4}$ стак. куринаго бульона, прибавить $\frac{1}{4}$ стак. густыхъ сливокъ, шампаньонной эссенціи, или немного мушк. орѣха, уварить до $\frac{1}{2}$ стакана, положить зеленой мелко изрубленной петрушки, нѣсколько капель лимоннаго сока и все куриное мясо, остудить.

1 стак. королевскаго риса перемыть въ холодной водѣ, слить, всыпать въ кипятокъ, вскипятить, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, опустить въ 3 стак. кипящаго куринаго бульона, съ небольшимъ пучкомъ зелени, сварить до мягкости, но чтобы не разварился, посолить.

5 крутых яиц прзубить или нашпиковать. Поджарить въ маслѣ и сметанѣ нѣсколько свѣжихъ бѣлыхъ грибовъ или маринованныхъ.

Когда все будетъ готово, взять приготовленное тѣсто, отрѣзать четвертую часть на крышку, а три четверти тѣста раскатать кружкомъ въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиной, положить на мѣдный листъ. На середину положить половину рису, разровнять, оставивъ края тѣста непокрытыми. На рисъ посыпать половину яицъ, потомъ половину курицы и грибовъ, опять рисъ, яйца и курицу съ грибами. Ложкою умить фаршъ поплотнѣе, натянуть къ верху края тѣста, но осторожно, чтобы тѣсто не прорвалось. На верхъ положить крышку изъ оставшагося кусочка раскатаннаго тѣста, зашпигать красяиво края, оставивъ по серединѣ отверстие и украсивъ верхъ кокардою изъ тѣста. Курнику придать ровную куполообразную форму. Смазать яйцомъ, поставить въ горячую печь. Когда фаршъ закипитъ и курникъ легко сдвинется съ мѣста значить готовъ, что можетъ наступить черезъ три четверти часа.

Выдать: 1 курицу, стаканъ риса.

$\frac{1}{2}$ ф. свѣжихъ грибовъ, 5 яицъ.

На соусъ: $1\frac{1}{4}$ ст. куринаго бульона.

$\frac{1}{4}$ стак. густыхъ сливокъ.

Шампиньон. эссенции или мушк. орѣха.

Лимоннаго сока, зеленой петрушки.

На тѣсто № 1379.

Оставшійся куриный бульонъ можно употребить на супъ.

1391) Старинный курникъ изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ и

курицы. Приготовить также тѣсто слобное или разсыпчатое, дать пирогу такую же круглую форму, какъ сказано выше № 1390, начинку же слѣдующую: Взять парваю курицу, отварить ее въ маломъ количествѣ, посоленной въ мѣру, воды, потомъ вынуть, разрѣзать ее на куски, вынуть кости; $1\frac{1}{4}$ стак. мелкихъ гречневыхъ крупъ перетереть 1 яйцомъ, высушить, протереть сквозь рѣшето; вскипятить $1\frac{1}{2}$ стак. воды съ 2 ложками масла, всыпать живю крупу, размѣшать тотчасъ, чтобы не было комковъ, поварить минутъ 5, поставить на надолго въ печь, чтобы слегка просохла, смѣшать съ 4—5 крупными, мелко изрубленными яйцами и зеленью, посолить. Положить на раскатанное тѣсто половину каши, на нее разрѣзанные куски курицы, покрыть остальнымъ фаршемъ, посыпать сверху укропомъ; передъ тѣмъ, какъ сажать въ печь, влить въ середину крѣпкаго куринаго бульона, накрыть крышечкою изъ тѣста, зашпигать, сдѣлать въ ней отверстие, смазать яйцомъ, и тотчасъ въ печь. Подавать вмѣсто паштета или пирога.

Выдать: На тѣсто:

$\frac{1}{2}$ фунта масла, 1 рюмку рома.

1 ф. муки.

На фаршъ:

1 курицу, $1\frac{1}{4}$ стак. гречн. крупъ.

5 яицъ, $\frac{1}{4}$ фунта масла.

Укропу, 1 яйцо смазать тѣсто.

Оставшійся бульонъ отъ курицы, подать на другой день къ завтраку.

1392) Пирогъ со свѣжею капустою.

Снять съ кочана капусты верхнея зеленые листья, вырѣзать кочерыжку, нашпиковать, посолить, чрезъ 10 минутъ выжать, можно обдать кипяткомъ, выжать, сложить въ вастрюлю, на двѣ-три ложки распущеннаго масла, поджарить, мѣшая, до мягкости, но чтобы капуста не поджарилилась; когда остынетъ, положить 2—4 крутыя, мелко изрубленныя яйца, зеленого укропу, начинить пирогъ, посыпать немного простымъ перцомъ и т. д.

Выдать: Кочанъ капусты средн. велич.

1—2 луковицы, $\frac{1}{4}$ ф. масла.

3—4 яйца, зелен. укропу, соли.

Выдать отдѣльно на тѣсто.

И къ пирогу сливочнаго масла.

Съ такою начинкою дѣлаются и постные пироги, отбросивъ все скоромное и въ такомъ случаѣ, вмѣсто скоромнаго, выдать $\frac{1}{3}$ стакана постнаго масла.

1393) Пирогъ съ кислою капустою и грибами.

2 ф., т. е. 4 стакана кислой капусты выжать, обдать кипяткомъ, когда вода стечетъ, передожить

въ кастрюлю на раскаленное масло, тушить, мѣшая, до мягкости, но отнюдь не поджаривая ее. Положить въ нее $\frac{1}{8}$ ф. сушеныхъ, сваренныхъ, мелко изрублен-ныхъ и поджаренныхъ съ масломъ и лукомъ грибовъ. Когда остынетъ, положить на раскаленное тѣсто, посыпать перцомъ.

1394) **Картофельный пирогъ.** $1\frac{1}{4}$ фунта картофеля очистить, сварить, въ посоленномъ кипяткѣ, слить до чиста воду, горячій размять деревянною толкушкою, протереть сквозь сито, всыпать $\frac{1}{2}$ фунта муки, положить 2 вод. сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ $\frac{1}{4}$ стак. молока, 2 цѣльныхъ яйца, соли, $\frac{1}{8}$ стакана распущеннаго чухонскаго масла, размѣшать хорошенько, выбить, раздѣлить на два пласта, оставить на часъ времени. Одинъ пластъ положить на эмальрованную сковородку, масломъ смазанную, на нее мясной фаршъ, см. № 1387. а затѣмъ другой пластъ картофеля, смазать яйцомъ съ масломъ, поставить въ горячую печь. Когда будетъ готово, подать на той же сковородкѣ.

Выдать: $1\frac{1}{4}$ ф. картофеля.
 $\frac{1}{2}$ ф. муки, 2 зол. дрожжей.
 $\frac{1}{4}$ стак. молока.
2 яйца, $\frac{1}{8}$ стак. растоп. масла.

$1\frac{1}{2}$ ф. вареной или жареной говядины.
1 луковицу, соли, перцу.
 $\frac{1}{8}$ ф. масла, вслени.

1395) **Пирогъ съ грибами и визигою.** $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ фунта визиги разсчипать, мочить въ холодной водѣ, хотя бы съ вечера. Днемъ налить чистую холодную водою, варить съ петрушкою и луковичкою, пока не сдѣлается мягкой, откинуть на рѣшето, перелить холодной водою, мелко изрубить, посолить. $\frac{3}{4}$ стакана риса сварить въ водѣ съ 1 петрушкою, 1 луковицею, 3 гвоздиками, солью и 1 ложкою масла; нѣсколько сушеныхъ грибовъ сварить, мелко изрубить, смѣшать съ визигою и рисомъ, вынуть изъ нихъ коренья и пряности; 1 мелко изрубленную луковицу поджарить въ 1 ложкѣ масла, положить туда же смѣшанную визигу съ рисомъ и грибами, размѣшать, положить соли, перцу, прибавить немного жирнаго бульона, нафаршировать пирогъ.

Выдать: $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ фунта визиги, 1 морк.
 $\frac{1}{2}$ петр., $\frac{1}{8}$ сельтер. $\frac{1}{8}$ поргя.
5—6 зеренъ англійскаго перцу.
Соля, 5—6 шт. сухон. грибовъ.

$\frac{3}{4}$ стакана риса, 8 гвоздики.
1 петрушку, 2 луковицы.
 $\frac{1}{4}$ фунта масла.
2—3 крупныя яйца. *На тѣсто.*

Въ постный пирогъ, вмѣсто чухонскаго, взять $\frac{1}{8}$ стак. постнаго какого нибудь масла.

1396) **Превкусный пирогъ со свѣжими грибами.** Взять непременно разныхъ, молодыхъ грибовъ: бѣлыхъ, красныхъ и подберезовиковъ, очистить ихъ, какъ сваз. въ примѣчаніяхъ о каждомъ сортѣ грибовъ, см. № 715.

Очищая, класть въ холодную воду, перемыть ихъ въ нѣсколькихъ водахъ. Врать одѣвъ шляпки, маленькія оставлять цѣльными, покрупнѣе—разрѣзывать. Если не достаточно шляпокъ, то можно прибавить и корешковъ свѣжихъ, не червивыхъ, нарѣзавъ ихъ кружочками.

Перемытые грибы откинуть на дурхшлакъ, отжать, чтобы, по возможности, не оставалось въ нихъ ни капли воды. Переложить ихъ тогда въ кастрюлю съ $\frac{1}{4}$ ф. масла и пучкомъ зеленой петрушки, поставить на огонь, накрыть крышкою, тушить до мягкости 2—2 $\frac{1}{2}$ часа.—Когда будутъ готовы, снять съ плиты, всыпать $\frac{1}{2}$ ложечки соли, $\frac{1}{4}$ ложечки перца, мелко изрубленные 5 бѣлыхъ стебельковъ лука съ ихъ зелеными перышками, щепотку мелко изрубленнаго укропа, 5—10 мелко изрубленныхъ, крутыхъ яицъ, $\frac{1}{2}$ и даже $\frac{3}{4}$ стак. самой свѣжей сметаны, такъ какъ фаршъ долженъ быть жидковатый—сочный. Остудить на льду, чтобы фаршъ былъ чуть-чуть теплый.

Пока стыннутъ грибы, приготовить тѣсто на сметанѣ. № 1379.

Раскатать два пласта, одинъ вдвое больше другого. Пласть, который больше, положить на сковороду, безъ ручки, въ 6 вершковъ въ диаметръ. Наложить рядъ фарша, затѣмъ насыпать яицъ и опять рядъ фарша, загнуть кверху края тѣста, укладывая его ровными складками. Небольшое отверстие сверху прикрыть кружкомъ тѣста. красиво зашпатель, обрѣзая кругомъ лишнее тѣсто, если оно окажется, обровнять, поставить на холодъ, за полчаса до отпуски смазать яйцомъ, поставить въ очень горячую печь, немного погодя сбавить жиръ, см. примѣчаніе.

Для этого пирога съ грибами можно употреблять всѣ рода тѣста, но въ особенности хорошо на сметанѣ № 1379 и полуслоеное на дрожжахъ № 1376.

Выдать: *На фарш:* Полную глубокую тарелку шляпокъ.
 $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ ложки соли.
 $\frac{1}{4}$ ложки перцу, 5—10 яицъ.
 6 бѣлыхъ стеблей лука съ зелен. перышками.

Пучокъ зеленой петрушки.
 $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стак. сметанъ.
 Щепотку мелко изрубленнаго укропа.

На тѣсто.

1397) **Пирогъ съ морковью.** Приготовить тѣсто слоеное, сдобное или на дрожжахъ, начинить слѣд. обр.: 12 шт. моркови, средней величины, хорошенько вымыть, сварить въ посоленной водѣ, очистить, мелко изрубить, смѣшать съ 2 ложками масла, можно слегка поджарить, остудить, положить крутыя яйца, соли по вкусу.

Выдать: 2—3 ф. моркови, $\frac{1}{4}$ ф. масла. | 3—4 яйца. соли. *На тѣсто.*

1398) **Пшеничный пирогъ.** Взять 4 чашки самой хорошей пшеничной крупы, сварить кашу на молокѣ, протереть ее сквозь частое сито, положить въ горшокъ, туда же двѣ ложки хорошихъ дрожжей и полторы чашки масла, поставить подниматься. Тогда положить 6 желтковъ, 6 взбитыхъ бѣлковъ, соли, прибавить немного крупчатой муки, дать опять подняться и когда въ другой разъ поднимется, то сдѣлать круглый пирогъ, по величинѣ сковороды съ какимъ угодно фаршемъ, но лучше съ мяснымъ.

Выдать: 4 чашки пшеничной крупы.
 2 бутылки молока. $\frac{1}{2}$ ф. муки.
 6 яицъ, $1\frac{1}{2}$ чаш. растопл. масла.

2 лож. жидк. или 8 вод. сух. дрож.
 съ $\frac{1}{4}$ стак. похм. *На фарш.*

1399) **Пирогъ съ нашею изъ смоленской или мелкой гречневой крупы съ грибами.** 6 сушеныхъ грибовъ вымыть, обдать кипяткомъ, сварить въ свѣжей водѣ съ солью до мягкости, прибавивъ кореньевъ и пряностей; вынуть грибы, мелко изрубить, бульонъ же процѣдить, взять его $2\frac{1}{2}$ стакана, положить въ него $\frac{1}{4}$ фун. чухонскаго масла, вскипятить, всыпать круто 2 стакана крупы, (которыя въ скоромный день можно перетереть сперва 2 яйцами, высушить, просѣять сквозь рѣшето), шибко мѣшая на плитѣ нѣсколько минутъ, потомъ развить совершенно комки, положить изрубленные грибы, прибавить въ скоромный день 2—3 крутыя, мелко изрубленные яйца, посолить, поставить въ духовую печь на $\frac{1}{2}$ часа. Потомъ начинить этою кашею пирогъ или пирожки; на послѣдніе достаточно половины назначенной пропорціи каши.

Выдать: 6 грибовъ, 1 луковицу.
 1 морковь, $\frac{1}{2}$ петрушки.
 $\frac{1}{2}$ сельдерея. 10—12 зер. англійскаго перцу.

2 стак. смоленскихъ или гречн. крупъ.
 $\frac{1}{2}$ стак. пост. или $\frac{1}{4}$ ф. чухон. масла
 (2—3 яйца).

На тѣсто.

1400) **Пирогъ съ крутою гречневою кашею.** Сварить накануне крутую гречневую кашу изъ 1 фунта крупы, т. е. изъ $2\frac{1}{2}$ стак., положить $\frac{1}{4}$ фун. чухонскаго масла и 3—4 крутыя, мелко изрубленными яйца. Недурно прибавить

нѣсколько десятковъ очищенной салакушки, (рыбы) или 3—4 сваренныя, мелко изрубленные гриба и зеленого лука.

Выдать: 1 фун., т. е. 2 $\frac{1}{8}$ стак. крупъ.
 $\frac{1}{2}$ стак. постнаго или $\frac{1}{4}$ фунта.
 чухонскаго масла и 3—4 яйца.

4 суп. грибка и зеленой петрушки.
 (2 десятка салакушки).
На тѣсто.

На пироженъ достаточно половины назначенной начинки.

Б) ПАШТЕТЫ.

Примѣчаніе. Паштеты подаются горячими и холодными. Горячіе подаются закрытыми, а холодныя—открытыми.

Тѣсто для паштетовъ готовится различно: и слоеное, и заварное, и рассыпчатое, какъ указано будетъ ниже. къ постнымъ паштетамъ употребляется постное дрожжевое тѣсто, а для открытаго холоднаго паштета дѣлается тѣсто и изъ ржаной муки, пополамъ съ пшеничной. см. № 1408.

Пропорція назначена на 6—8 человекъ.

Отъ 9—12 увеличить пропорцію въ 1 $\frac{1}{2}$ раза.

Отъ 13—18 „ „ въ 2 раза.

Отъ 19—24 „ „ въ 3 раза.

1401) **Форма для открытыхъ холодныхъ паштетовъ изъ пшеничнаго и ржаного тѣста.** Форму для открытаго паштета дѣлаютъ изъ слоенаго, сдобнаго, рассыпчатого тѣста или изъ ржаного тѣста пополамъ съ пшеничною мукою, см. отъ № 1408 до № 1417. Толстую мѣдную, раздвижную, круглую или продолговатую форму, въ видѣ цвѣточнаго горшка или просто въ видѣ формы, употребляемой для тортовъ, вымазать внутри масломъ, поставить на листъ, также намазанный масломъ, поставить на ледъ. Между тѣмъ раскатать тѣсто, не слишкомъ тонко, толщиной въ 2 тупыхъ стороны ножа, и также поставить на ледъ. Когда оно окрѣпнетъ, опустить тѣсто въ намазанную масломъ паштетную форму, опустить его свободно, не натягивая его, чтобы не прорвалось, разобрать края ровно по всей окружности формы, укладывать тѣсто, прижимая къ стѣнкамъ и во всѣ впадины, если форма узорчатая. Стараться, чтобы нигдѣ не было толстыхъ морщинъ и складокъ. Тогда обрѣзать тѣсто ровно съ краями формы, положить на дно кружокъ изъ бумаги, насыпать сухого гороха или бобовъ до самаго верха, накрыть сверху кружкомъ бумаги, пропитанной масломъ, поставить въ горячую печь и, когда въ половину будетъ готово, живо снять бумагу, высыпать зерна, вынуть нижній кружокъ бумаги, смазать всю внутреннюю сторону тѣста яйцомъ и пока еще тепло, поставить снова въ печь. Какъ скоро тѣсто подрумянится, какъ слѣдуетъ, и обсохнетъ въ серединѣ, вынуть изъ печи, выдернуть изъ формы прутики, снять осторожно форму, а самое испеченое тѣсто наполнить чѣмъ слѣдуетъ, уже изжареннымъ, залить стаканомъ и болѣе лансика, приготовленнаго изъ застывшаго говяжьяго и телячьяго сока, стекающаго при жареніи мяснаго жарнаго. Если этого сока окажется недостаточнымъ, то, снявъ съ него жиръ, развести бульономъ, прибавивъ бѣлаго желатина, вдвое менѣе, чѣмъ берется на желе, т. е. на стаканъ не 3 листочка, а только одинъ или полтора.

Сверху лансика кладется обыкновенно фаршъ изъ печенки, съ выдѣланною изъ нея чешуйкой, на манеръ того, какъ, украшаютъ сверху сливочное масло. Дать застыть на холоду. Такой паштетъ подается холоднымъ.

Къ холоднымъ паштетамъ подаются и холодныя подливки см. отъ № 473 до № 481.

1402) **Форма для закрытыхъ горячихъ паштетовъ изъ пшеничнаго тѣста.** Если паштетъ долженъ подаваться горячимъ, то онъ дѣлается закрытымъ. Приготовить одно изъ нижепоименованныхъ тѣстъ, кромѣ ржаного. Отдѣлить $\frac{1}{6}$ часть тѣста на крышку съ украшениями. Остальное раскатать, но не

слишком тонко, такъ въ двѣ тупыя стороны столоваго ножа. Между тѣмъ взять непремѣнно мѣдную, раздвижную, паштетную форму, вымазать ее внутри масломъ, поставить на листъ также намазанный масломъ, поставить на холодъ. Когда и тѣсто и масло въ формѣ окрѣпнутъ, опустить тѣсто въ форму свободно, не натягивая его, чтобы не лопнуло, прижимая его къ стѣнкамъ, и наполняя имъ вынутыя мѣста узорчатой формы.

Тогда наполнить эту форму рядами фаршемъ и дичью, или чѣмъ другимъ, прикрыть раскатаннымъ кружкомъ тѣста, смазать края яйцомъ, красиво слѣпить ихъ, убрать верхъ красивыми листиками или другими узорами изъ тѣста, въ серединѣ сдѣлать маленькое отверстіе, вставить цвѣтокъ или кокарду изъ тѣста, и непремѣнно сдѣлать тутъ же ножомъ небольшое отверстіе для того, чтобы все время паръ выходилъ свободно, иначе и стѣнки и крышка тѣста отмокнутъ. Поставить на холодъ. За 1½ часа до отпуска смазать яйцомъ съ масломъ, вставить въ горячую печь на ¾ часа или часъ. Затѣмъ вынуть изъ печи, охладить слегка, выдернуть изъ формы прутики, осторожно снять форму съ паштета, сдвинуть его на блюдо. Подрѣзать края крышки, снять ее, фаршъ полить крѣпкимъ горячимъ соусомъ. Накрывать паштетъ снятою крышкою изъ тѣста. Подать отдѣльно соусъ.

1403) Паштетъ на блюдѣ, прикрытый только тѣстомъ. Чтобы такой паштетъ былъ покрасивѣе, тѣсто можно раскатать кружкомъ, величиною въ паштетное блюдо, которое надо опрокинуть на тѣсто, положенное на бумагу, и обрѣзать его кругомъ острымъ ножомъ, затѣмъ разрѣзать все тѣсто ровными полосами въ 3 или 4 пальца шириною, снизу, и сходящимися къ серединѣ. Самую же середину тѣста оставить цѣльною и изъ этой середины вырѣзать отверстие рюмкою. Когда блюдо будетъ наполнено фаршемъ, осторожно спустить съ бумаги надрѣзанное тѣсто, середина котораго должна лечь, разумеется, на самую середину. Затѣмъ разложить полоски тѣста такъ, чтобы одна полоска чуть-чуть находила на другую.

Этихъ полосокъ не достанетъ, поэтому надо приготовить 4 отдѣльных, точно такія же полосы, внизу шире, къверху уже и на два вершка длиннѣе остальныхъ, чтобы прибавить ихъ въ четырехъ противоположныхъ мѣстахъ, пропустивъ подъ кружокъ тѣста лишніе два вершка полосокъ, изъ которыхъ сдѣлать кокарду изъ 4-хъ петель, смазать все яйцомъ съ масломъ и водою, поставить изъ холода прямо въ горячую печь.

Чтобы паштетъ былъ красивѣе, то каждую полоску тѣста можно съ одной стороны вырѣзать ровными фестонами и эти фестоны класть на верхъ другой полосы тѣста.

1404) Простая форма паштетовъ на блюдѣ. Приготовить слоеное, сдобное или размычатое тѣсто, раскатать его тонко, какъ двѣ тупыя стороны ножа. Опрокинуть на раскатанное тѣсто никелированное, серебряное или эмальированное блюдо, обрѣзать края острымъ ножомъ, снять блюдо, посыпать тѣсто слегка мукою, сложить вдвое, опять посыпать мукою, сложить еще разъ, т. е. уже вчетверо, красиво вырѣзать края ножомъ или выемкою, накрыть паштетъ, т. е. весь фаршъ, уложенный на блюдо горкою.

Остальное тѣсто разрѣзать ровными полосками, въ 1½ пальца, шириною. Края блюда смазать яйцомъ и, накрывъ вышепоименованнымъ тѣстомъ, прижать его къ краямъ блюда, сверху украсить полосками тѣста, а на самой серединѣ связать изъ тѣста кокарду, намазать все это осторожно яйцомъ, разбитымъ съ масломъ и водою, вставить въ горячую печь. Подавая, подрѣзать середину тѣста. Лить горячій соусъ, подавать. Остальной соусъ подать отдѣльно.

Фаршъ для паштетовъ.

1405) **Рыбный фаршъ для паштетовъ.** $1\frac{1}{2}$ фунта шуки, судака, окуней или крупныхъ ершей—очистить, выпотрошить, вымыть, разръзать, вынуть кости, мелко изрубить, посолить; 1 мелко изрубленную луковицу поджарить въ ложкѣ масла, положить изрубленную рыбу, слегка поджарить, посолить, всыпать 3—5 зер. мелко истолченого перца, положить мякоть пол-французской 5 коп. булки, въ водѣ, бульонѣ или въ молокѣ намоченной и выжатой. еще ложку свѣжаго, вымытаго масла и $\frac{1}{2}$ стак. бульона или съ $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ, немного мушкатнаго орѣха и мелко изрубленной зелени, смѣшать, мелко изрубить, истолочъ все въ ступкѣ, протереть сквозь сито. Яицъ въ рыбный фаршъ изъ вышеупомянутыхъ рыбъ не кладется. Если же фаршъ готовится изъ сига и др. крупныхъ, неклеякихъ рыбъ, то надо связать его 3—4 яичами.

1406) **Фаршъ изъ печонки съ телятиной.** $\frac{1}{2}$ телячьей печонки вымыть, поджарить до готовности съ $\frac{1}{2}$ фунтомъ свѣжаго несоленого шпика, 1 морковью, 1 петрушкой, 1 пореемъ, 1 селлереемъ, 1 луковицею, 1 шт. лавр. листа и 5 зер. англ. перца. Когда печонка будетъ готова, остудить ее, натереть на теркѣ, протереть сквозь сито вмѣстѣ съ жарившимся шпикомъ и кореньями, положить $\frac{1}{2}$ фунта сырой, мелко изрубленной телятины, мякоть $\frac{1}{2}$ франц. 5-ти коп. булки, въ водѣ намоченной и выжатой, ложки 3 бульона, 4—5 яицъ, посолить, истолочъ въ ступкѣ, протереть сквозь сито.

1407) **Фаршъ изъ одной печонки со свинымъ шпикомъ.** Этотъ фаршъ употребляется почти во всѣ мясные паштеты, готовится онъ слѣдующимъ образомъ. Взять $\frac{1}{2}$ ф. телячьей печонки, снять съ нея пленочку, мочить въ холодной водѣ, нѣсколько разъ переменяя воду, затѣмъ нарѣзать ее маленькими кусочками.

$\frac{1}{2}$ луковицы нашпиговать, завернувъ въ тряпочку, промыть ее подъ краномъ, сложить въ сотейникъ, положить туда же $\frac{1}{2}$ ф. нарѣзаннаго самаго свѣжаго шпика, поставить на хорошей огонь, какъ можно чаще мѣшая. Когда шпикъ начнетъ распускаться, положить туда же нарѣзанную телячью печонку, поставить сотейникъ на средней огонь, на которомъ и держать мѣшая, пока печенка непокроется блестящей пленочкой. Тогда выбрать печенку въ другую посуду, остудить отдѣльно и то и другое.

Когда печонка остынетъ, пропустить ее сквозь котлетную машинку, потомъ истолочъ ее еще въ ступкѣ, прибавляя понемногу застывшій шпикъ. Протереть все сквозь рѣдкое сѣто, выбить до-бѣла, непременно на холоду, прибавляя по одному цѣльныхъ 4—5 яицъ и съ $\frac{1}{4}$ стак. мадеры,—поставить на холодъ до употребленія.

Тѣсто для паштетовъ.

1408) **Ржаное тѣсто пополамъ съ пшеничною мукою для открытыхъ, холодныхъ паштетовъ.** $1\frac{1}{2}$ стакана ржаной просѣянной муки, $1\frac{1}{2}$ стакана пшеничной смѣшать, влить $\frac{1}{2}$ стак. кипятку и $\frac{1}{4}$ стак. горячаго, растопленнаго почечнаго жира, ложечку соли, размѣшать, оставить на нѣсколько минутъ. Вбить 2 яйца, замѣсить крутое, тѣсто какъ на лапшу. Намазать раздвижную форму масломъ, и т. д., какъ сказ. въ № 1401.

Водать: $1\frac{1}{2}$ стак. ржаной муки.

$1\frac{1}{2}$ стак. пшеничной.

Или одной пшеничной $1\frac{1}{2}$ ф.

$\frac{1}{4}$ стак. растопл. жира.

2 яйца.

1409) **Полуслоеное тѣсто на дрожжахъ.** $1\frac{1}{2}$ стакана молока, $1\frac{1}{2}$ чайной ложечки соли, ложечку сахару, 2 золотника сухихъ дрожжей, 2 желтка, пол-

ложки масла, около 2 ф. муки, выбить какъ можно лучше лопаточкой, дать подняться въ теплоѣ, но лучше въ холодномъ мѣстѣ. Когда поднимется, выбить еще разъ, раскатать въ холодномъ мѣстѣ смазать перышкомъ растопленнымъ, но уже почти застывающимъ или наоборотъ невоплавившемся масломъ, сложить вдвое, смазать, сложить вчетверо. Поставить на холодъ, черезъ $\frac{1}{2}$ часа опять раскатать тѣсто, смазать его масломъ, сложить вдвое, смазать масломъ, сложить вчетверо. Дать подняться въ холодномъ мѣстѣ. Черезъ часъ раскатать, приготовить паштетную форму, какую угодно, см. отъ № 1401 до № 1404. Если понадобится только накрыть блюдо, то изъ оставшагося тѣста можно испечь ватрушки къ кофе.

1410) Слоеное тѣсто. См. № 1378.

1411) Сдобное прѣсное тѣсто. Взять 1 фунтъ муки, $\frac{1}{2}$ фун. вымытаго и выжатаго холоднаго масла, съ $\frac{1}{2}$ стакана воды, соли, 1 яйцо, замѣсить крутое тѣсто. Въ холодномъ мѣстѣ раскатать тонко, покрыть имъ паштеть смазать яйцомъ съ водою и изъ холоднаго мѣста прямо въ печь. Изъ такого тѣста дѣлають также пироги и пирожки.

Выдать: 1 фун., т. е. 3 стак. муки, $\frac{1}{2}$ ф. масла. | $\frac{1}{2}$ стак. воды, ложечку соли, 1 яйцо.
1 яйцо—смазать пирожки.

1412) Заварное тѣсто безъ дрожжей. $\frac{1}{4}$ стакана воды, $\frac{1}{2}$ стакана масла вскипятить, всыпать тотчасъ $\frac{1}{2}$ стакана муки, размѣшать до гладкости, въ горячее вбить 4 яйца, но лучше 4 желтка, посолить; прибавить муки, сдѣлать тотчасъ пирошковъ 18—20, подсыпая слегка муки (1 ложку не болѣе), или покрыть имъ паштеть, вставить въ печь. Этого тѣста смазывать яйцомъ не слѣдуетъ.

Выдать: $\frac{3}{8}$ фунта масла, 3 стакана муки. | 4 яйца, соли.

1413) Рубленое тѣсто. Взять $\frac{1}{2}$ фун. чухонскаго холоднаго масла, 1 ф. муки, изрубить мелко сѣчкою на подобіе манной крупы, потомъ положить 1 яйцо и стаканъ воды, размѣшать хорошенько, вынести на холодъ, на ледъ, раскатать тѣсто, покрыть паштеть, смазать яйцомъ и изъ холоднаго мѣста прямо въ печь.

1414) Разсыпчатое прекрасное тѣсто. 3 стакана муки, $\frac{1}{2}$ фун. сливочнаго масла, не менѣе $\frac{1}{2}$ стакана воды, въ томъ числѣ ложка рома, посолить, замѣсить густое тѣсто, раскатать довольно тонко, сдѣлать пирогъ или пирожки, или паштетное тѣсто, смазать яйцомъ и въ печь.

1415) Разсыпчатое тѣсто др. манеромъ. 6 желтковъ, $\frac{1}{3}$ фунта масла, 3 стакана муки, 2 ложки рома.

1416) Разсыпчатое—третьимъ манер. 1 ф., т. е. 3 стакана муки, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, $\frac{1}{3}$ или $\frac{1}{4}$ ф. масла, соли, 1 яйцо—смазать тѣсто.

1417) Разсыпчатое тѣсто, четвертымъ манер. $\frac{1}{4}$ ф. масла растереть до-бѣла, всыпать ложечку соли ровно съ краями, такую же ложечку сахара, стаканъ муки ровно съ краями, вбивая 2 желтка и подливая почти $\frac{1}{2}$ стак. молока.

1418) Горячій паштеть изъ цыплятъ или молодой индѣйки. Взять 2—3 цыпленка или молодую индѣйку, зарѣзанную днемъ раньше, очистить, какъ слѣдуетъ, разрѣзать на порціи, положить въ кастрюлю, прибавить туда же съ $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ ф. шпика, наръзаннаго тоненькими ломтиками: $\frac{1}{2}$ ломтиками наръзаннаго лимона безъ зеренъ, мушкатнаго орѣху, соли, 1 штуку лавровнаго листа, 1 луковицу, нашинкованную 3—4 гвоздиками, пучокъ зеленой петрушки, укропу, прикрыть крышкою, тушить до-красна съ $\frac{1}{2}$ часа, смотрѣть,

чтобы не пригорѣло; влить стакана 2 воды или бульона, вскипятить, вынуть пылять, а соус процѣдять.

50 раковъ отварить, очистить; изъ скорлупъ сдѣлать раковое масло № 1024. Вынутое изъ ножекъ мясо и 25 шеекъ мелко изрубить, смѣшать съ 1 $\frac{1}{2}$ ложками этого ракового масла, положить 1 французскую булку, намоченную въ молоко, мушкатнаго орѣху, укропу, зеленой петрушки, 2—3 яйца, размѣшать хорошенько, истолочь въ ступкѣ.

Приготовить слоенаго тѣста, сдобнаго или рассыпчатаго, раскатать его тонко, какъ двѣ тушия стороны ножа. Поступать, какъ сказано въ № 1403.

Дно же блюда намазать масломъ, положить пылять, перекладывая ихъ фаршемъ и оставшимися 25 шейками, уложить все это въ видѣ горки, т. е. на серединѣ выше, къ краямъ ниже; влить нѣсколько ложекъ бульона, въ которомъ тушились пылята.

Края блюда намазать яйцомъ, накрыть тѣстомъ, прижать его къ краямъ блюда, сверху украсить полосками тѣста, а на самой серединѣ связать изъ тѣста кокарду, намазать все это осторожно яйцомъ, вставить въ горячую печь.

Въ оставшійся бульонъ положить кусокъ сухого бульона, $\frac{1}{2}$ ложки муки, поджаренную слегка въ $\frac{1}{2}$ ложкѣ масла, разъ вскипятить, процѣдять, положить отваренныхъ аморетокъ, подать въ соусникѣ.

Выдать: 2—3 пылен. или молод. индѣйку.
вѣсомъ около 3 фунтовъ.
 $\frac{1}{4}$ фун. масла, $\frac{1}{2}$ фун. шпика.
 $\frac{1}{2}$ лимона, мушкатн. орѣх., соли.
1 штуку лавроваго листа.
1 луковицу, 2—3 шт. гвоздики.

Пучокъ зелен. петрушки, укропу.
50 раковъ, 2 лота сухого бульона.
2 лож. ракового масла.
1 французскую булку.
 $\frac{1}{2}$ стак. молока, 2 яйца.
1 ложку муки, аморетокъ.

Выдать отдѣльно на тѣсто.

1419) Паштетъ изъ каплуна или кормленой индѣйки. Выпотрошить, очистить 1 большаго каплуна или $\frac{1}{2}$ крупной жирной индѣйки, посолить, разрѣзать на небольшія порціи, положить въ кастрюлю вмѣстѣ съ лавровымъ листомъ, перцомъ, лимонною цедрой, зеленою петрушкою, 1 луковичею, 2 ложками масла, поджарить со всѣхъ сторонъ, влить 1 стаканъ воды, $\frac{1}{2}$ стакана вина, ложки 2 уксуса и тушить подъ крышкою до мягкости.

Потомъ каплуна или индѣйку вынуть, а соус процѣдить. Фаршъ приготовить слѣдующій: 1 $\frac{1}{2}$ фунта телятины отъ передней жирной лопатки очистить отъ жилъ, мелко изрубить, смѣшать съ поджаренною въ ложкѣ масла $\frac{1}{2}$ рубленною луковичею, положить туда же $\frac{1}{4}$ фун. ножомъ насобленного шпика, $\frac{1}{2}$ тертой черствой булки, 4—5 изрубленныхъ сарделекъ; истолочь все это въ ступкѣ, потомъ положить ложки 2—3 мелко нашинкованныхъ трюфелей или одну ложку капарцовъ, англійскаго перцу, мушкатнаго орѣху, 3—5 желтковъ, размѣшать.

Приготовить паштетную форму, уложить рядами фаршъ и каплуна или индѣйку, накрыть крышкою изъ того же тѣста, слѣпить края бѣлку и печь цѣлыи часть. Потомъ переложить на блюдо, подрѣзать осторожно сверху крышечку, влить соусъ, въ которомъ варился каплуно, прибавить въ него 5—6 штукъ мелко нарѣзанныхъ сарделекъ или трюфелей, искпяченныхъ въ мадерѣ, вскипятить, остальное подать въ соусникѣ.

Выдать: 1 каплуна или $\frac{1}{2}$ жирн. индѣйки.
Лавроваго листа, перцу.
Лимонной цедр., зел. петрушки.
1 луковицу, $\frac{1}{4}$ фунта масла.
 $\frac{1}{2}$ стакана вина, уксусу.
На фаршъ.
2—3 лож. нашинкован. трюфелей.

Или 1 ложку капарцовъ.
Англійскаго перцу, мушкатнаго орѣху.
1 $\frac{1}{2}$ фунта телятины, $\frac{1}{2}$ луковичи.
1 лож. масла, $\frac{1}{4}$ ф. копченаго шпика.
 $\frac{1}{2}$ французскаго бѣлаго хлѣба.
4—5 сарделекъ, 3—5 желтковъ.
На тѣсто выдать отдѣльно.

Подать отдѣльно соус № 471, или № 440.

1420) **Горячій паштетъ изъ курицы, каплуна или индѣйки.** Выпотрошить, очистить 2 небольшихъ курицы, или откормленнаго каплуна, или небольшую индѣйку, изжарить ихъ почти до готовности въ 2 ложкахъ масла. Остудить, срѣзать филей тонкими ломтиками, разрѣзать эти ломтики на равные квадратики. Всѣ обрѣзки и срѣзанную остальную мякоть съ ножомъ и крылышекъ мелко изрубить, истолочь въ ступкѣ, прибавить мякоть 5 коп. франц. булки, размоченной въ стаканѣ молока или густыхъ сливокъ, $\frac{1}{8}$ ф. масла кускомъ, 2 яйца, соли, мушк. орѣху, протолочь все вмѣстѣ, протереть сквозь сито.

Приготовить тѣсто, выложить имъ паштетную форму, какъ сказ. въ № 1402, и положить рядъ фарша, рядъ филеевъ, кто хочетъ рядъ мелко нашинкованныхъ трюфелей, въ мадерѣ вскипиченныхъ, рядъ фарша, рядъ филеевъ и такъ до конца. Накрывать тѣстомъ, не забывая дѣлать сверху небольшой разрѣзъ, ставить въ горячую печь, на $\frac{3}{4}$ часа.

Между тѣмъ всѣ изжаренныя кости разрубить, положить въ кастрюльку, влить сокъ изъ-подъ жареной курицы, влить стакана $1\frac{1}{2}$ бульона, которымъ сполоснуть посуду, въ которой жарилось жаркое, прокипятить хорошенько, можно влить бѣлаго столоваго вина, въ которомъ вскипѣли трюфели, распустить кусочекъ сухого бульона, немного лимоннаго сока, процѣдить. Когда паштетъ будетъ готовъ, прорѣзать сверху отверстіе, влить въ паштетъ стаканъ или $1\frac{1}{2}$ этого горячаго соуса, тотчасъ подавать.

Выдать: 3 фунтовую домашнюю птицу.
 $\frac{1}{4}$ ф. масла.

На фаршъ:

5-ти коп. франц. булку.

$\frac{1}{4}$ ф. масла кускомъ, 2 яйца.

1 стаканъ молока, ложку масла.

$\frac{3}{4}$ стак. густыхъ сливокъ.

Мушк. орѣху, соли.

2—3 ложки нашинк. трюфелей

На соусъ.

$\frac{1}{4}$ стак. бѣлаго стол. вина, $\frac{1}{4}$ лимона.
(Кусокъ сухого бульона).

На тѣсто.

1421) **Горячій паштетъ изъ телятины, съ фаршемъ изъ печонки.** Приготовить тѣсто № 1414 или № 1416, а также и фаршъ изъ печонки № 1407.

Съ $1\frac{1}{2}$ ф. телячьей сырой печонки снять пленочку, мочить въ холодной водѣ, нѣсколько разъ ее переминая, затѣмъ посыпать солью и перцомъ, обжарить въ маслѣ до полной готовности, остудить.

$1\frac{1}{2}$ ф. телятины отъ почечной части изжарить также и остудить, нарѣзать ровными небольшими пластинками или даже вырѣзать острою круглую выемкою, величиною отъ двугривеннаго до рубля серебромъ.

Въ испеченную паштетную форму положить рядъ печоночнаго фарша, затѣмъ рядъ кусочковъ печонки и телятины; затѣмъ опять фаршъ и опять печонку и телятину и такъ до верха. Послѣдній рядъ долженъ быть изъ фарша. Тогда накрыть паштетъ кружкомъ раскатаннаго тѣста, края смазать яйцомъ, красиво слѣпить, сдѣлать различныя сверху украшенія изъ тѣста, вырѣзать ножомъ небольшое отверстіе, чтобы выходилъ паръ, смазать тѣсто сверху яйцомъ съ масломъ, прикрыть, масломъ пропитанною, бумагою, привязать ее къ формѣ, поставить въ горячую печь, гдѣ паштетъ долженъ простоять около часа. Вынувъ изъ печи, подрѣзать кругомъ крышечку, влить стаканъ соуса, приготовленнаго изъ мясного сока, стекшаго при жареніи говядины и телятины, т. е. тотъ сокъ, который застываетъ и съ котораго надо снять жиръ послѣ того, какъ простоятъ нѣсколько минутъ на холоду или въ самой холодной водѣ. Накрывать паштетъ крышкой и, переставивъ на блюдо, подать.

Отдѣльно подать въ соусникѣ ту же подливку.

1422) Паштетъ простой изъ телятины. 1½ фун. оставшагося жаркого телятины наръзать острыми ножомъ, небольшими лопатками, ½ телячьей печени поджарить съ лопатками шпика, положивъ въ кастрюлю 1 морковь, 1 петрушку, 1 сельдерей, 1 луковицу, 1—2 шт. лавр. листа и 5 зеренъ англ. перцу. Когда будетъ готово, половину печени наръзать тоненькими лопатками, другую же половину остудить, натереть на теркѣ, положить ½ франц. булки, намоченной въ молоко, истолочъ все вмѣстѣ съ кореньями и шпикомъ, въ которомъ жарилась печенька, протереть сквозь сито, положить ½ стак. перебраной и кипятокъ обваренной коринки, отъ 1 до 3 яицъ, посолить. Уложить все рядами, въ паштетную форму, накрыть крышечкою, испечь, какъ сказ. въ № 1404.

Выдать: 1½ фунта телятины.
½ телячьей печени.
1 морковь, 1 петрушку.
1 сельдерей, 1 луковицу.
1—2 шт. лавров. листу.

5 зол. англійск. перцу.
½ франц. булки. ½ стак. молока.
1—3 яйца, 2 ложки масла.
½ стак. коринки.

На тѣсто.

1423) Горячій паштетъ изъ дичи: куропатокъ, рябчиковъ, глухаря, свистелей и пр. Приготавливается совершенно такъ, какъ и холодный № 1430, съ тою только разницею, что дичь не дожаривается вполне. Фаршъ укладывается въ сырое тѣсто, которымъ обкладывается внутри форма. Кладется рядъ фарша, затѣмъ рядъ дичи, потомъ мелко наръзанные трюфели, вскипяченные въ мадерѣ, опять рядъ фарша и такъ до конца. Прикрыть крышечкою изъ тѣста, смазать яйцомъ, прикрыть ее бумагою, пропитанною масломъ, привязать ее, поставить въ горячую печь. Когда будетъ готово, вынуть, подрѣзать, влить стаканъ или 1½ соуса, приготовленнаго изъ соуса, оставшагося изъ-подъ жареной дичи, съ прибавленіемъ бульона и лимоннаго сока.

Выдать: 4—5 рябчик. или 3 куропатки.
Или 3 голубя или 1 глухаря.
Или 12—16 свист., ¼ ф. шпика.
½ ф. масла куск., 2 лож. мадеры.

2 ложки сыра пармезана.
Соль, перецъ, 1 яйцо.
3—4 трюфеля, ¼ лимона.
На тѣсто.

Подать отдѣльно соусъ французскій съ трюфелями № 471.

Или крѣпкій соусъ № 470.

Или красный съ трюфелями № 407.

Или красный съ виномъ № 408.

1424) Горячій паштетъ изъ зайца. Очистить зайца, какъ слѣдуетъ, нашпиковать его ¼ ф. шпика, изжарить съ 2 ложками масла, почти до готовности, какъ сказ. въ № 990. Остудить, наръзать лопатками, а для болѣе изысканнаго стола, изъ этихъ лопатковъ повырѣзать равной величины кружечки, величиною въ серебряный пятидесятикопеечникъ. Изъ обрѣзковъ этихъ и изъ всей оставшейся мякоти приготовить слѣдующій фаршъ: Мелко изрубить ихъ, истолочъ въ ступкѣ, протереть, положить испеченую изъ 5 яицъ яичницу, ¼ ф. сыра, ¼ ф. масла, немного мушк. орѣха, размѣпать хорошенько. Взять паштетную форму, смазать ее масломъ, выложить ее внутри приготовленнымъ тѣстомъ, положить рядъ фарша, рядъ кружечковъ зайца, кто хочетъ рядъ трюфелей, мелко нашпикованныхъ и вскипяченныхъ въ мадерѣ, опять рядъ фарша и такъ до конца. Прикрыть фаршемъ и затѣмъ кружкомъ тѣста, смазать край яйцомъ, слѣпить ихъ, смазать и верхъ яйцомъ, прикрыть бумагою, вставить въ печь на ¾ часа. Вынуть, подрѣзать сверху крышечку, влить стаканъ соуса, приготовленнаго изъ сваренныхъ жаренныхъ костей зайца, изъ стекшаго при жареньи его сока, прокпяченныхъ съ бульономъ, въ которомъ, расцустить кусочекъ сухаго бульона изъ дичи, влить ложки 2—4 мадеры и лимоннаго сока.

Выдать: 1 зайца, $\frac{1}{4}$ ф. пшеника.
2 ложки масла.
На фарш:
5 яицъ, $\frac{1}{8}$ ф. сыра.
 $\frac{1}{8}$ ф. масла, мушк. орѣха.
4—6 шт. трюфелей.

На соус:
Кости жареныя.
Сухого бульона изъ дичи.
Сокъ изъ-подъ жаренаго яйца.
 $\frac{1}{2}$ лимона.
2—4 ложки мадеры.
На тѣсто.

Подать отдѣльно: Соусъ французскій съ трюфелями № 471, или кровяной соусъ № 470, или красный съ трюфелями № 407, или красный съ виномъ № 408.

1425) Паштетъ изъ домашнихъ утокъ. Очистить, какъ слѣдуетъ, 1 утку; нарѣзать, посолить, посыпать перцомъ, 4—5 гвоздиками, подлить немного бульону или воды, положить кореньевъ, накрыть крышкою, тушить до готовности, потомъ дать остынуть. Изъ $\frac{1}{2}$ телячьей печонки и телятины приготовить фаршъ, какъ сказано въ № 1406, положить на блюдо рядъ фарша, рядъ разрѣзанныхъ утокъ, опять фаршъ, накрыть тѣстомъ, намазать его яйцомъ, разбитымъ съ $\frac{1}{2}$ ложкою воды, вставить въ печь, на одинъ часъ. Передъ отпускомъ, надрѣзать сверху тѣсто, влить соусъ, въ которомъ варились утки, прибавивъ въ него немного лимону или маринованныхъ шампиньоновъ, немного муки и ложки 2 хереса. Остальной подать въ соусникѣ.

Выдать: Утку, перцу $\frac{1}{4}$ ложки.
4—5 гвоздики, 1 морк., 1 порей.
1 петр., 1 сельдерей, 1 лук.
 $\frac{1}{2}$ телячьей печ., $\frac{1}{8}$ ф. пшеника.
 $\frac{1}{2}$ французскаго бѣл. хлѣба.

$\frac{1}{2}$ фунта телятины.
4—5 яицъ, 1—2 лож. масла, $\frac{1}{2}$ лимона
Или маринованныхъ шампиньоновъ ш. 4
1 ложку муки.
На тѣсто выдать отдѣльно.

1426) Паштетъ турецкій изъ баранины. 2 фунта жирной баранины, безъ костей, посолить, отварить до мягкости съ кореньями, приносами и $\frac{1}{2}$ фунтомъ кошеной ветчины. Вынуть мясо, бульонъ процѣдить, немного остудить, снять жиръ, потомъ положить въ него масла, вскипятить, всыпать 1 стаканъ риса и тушить подъ крышкою, пока рисъ не сдѣлается рассыпчатымъ, всыпать мушкатнаго орѣху. Тогда блюдо вымазать масломъ, посыпать сухарями, нарѣзать ветчину малыми продолговатыми кусочками, смѣшать съ рисомъ; положить рядъ его на блюдо, потомъ рядъ баранины, опять рисъ и баранину, сладить сверху; края блюда намазать яйцомъ, покрыть весь паштетъ тѣстомъ, вставить въ печь. Соусъ приготовить изъ 2 $\frac{1}{2}$ стакановъ бульона, въ которомъ варились ветчина и баранина, всыпать ложку муки, вскипятить, 1 стаканъ влить въ паштетъ передъ самымъ отпускомъ, а остальной подать въ соусникѣ, прибавивъ ломтиками нарѣзаннаго лимона или капарцовъ и, кто хочетъ, немного хересу.

Выдать: 2 ф. баранины безъ костей.
 $\frac{1}{2}$ ф. ветчины, 1 морковь.
1 петрушку, 1 сельдерей, 1 пор.
1 лук., 10—15 з. англ. перцу.

1 шт. лавр. листа, 1 стак. рису.
 $\frac{1}{2}$ ф. масла, мушкати. орѣху, 2 сухаря.
1 ложку муки, $\frac{1}{4}$ лимона.
Или 1 ложку капарцовъ.

Выдать отдѣльно на слоеное тѣсто № 303 или на другое.

Если ветчина слишкомъ солена, то сперва ее нужно вымочить.

1427) Паштетъ-заливное изъ рябчиковъ или перепелокъ. Взять очищенныхъ 3 рябчика или 5 перепелокъ, слегка поджарить, снять мясо съ костей, изрубить, истолочь въ ступкѣ, прибавить $\frac{1}{2}$ французской булки, намоченной и выжатой, $\frac{1}{4}$ фунта масла, 1—2 сырыхъ яйца, протереть все это сквозь сито. Взять $\frac{1}{2}$ телячьей печонки, снявъ съ нея кожу, и $\frac{1}{8}$ фунта свѣжаго шпика, нарѣзать то и другое кусками, поджарить въ ложкѣ масла, положивъ лавроваго листу и простого перцу; когда будетъ готово, изрубить, истолочь, протереть сквозь сито, смѣшать вмѣстѣ съ рябчиками или съ перепелками, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана

самых густых сливокъ, 3—5 яицъ, 4 штуки рубленныхъ трюфелей, $\frac{1}{2}$ мушкатнаго орѣха.

Кастрюльку намазать масломъ, положить въ нее фаршъ, поставить въ печь на $1\frac{1}{2}$ часа. Когда фаршъ будетъ готовъ, вынуть его, застудить. Сварить ланспикъ, какъ сказано въ примѣчаніи о заливномъ, влить немного этого ланспика въ шарлотницу, застудить, убрать дно трюфелями, зеленью, раковыми шейками, влить опять ланспика, застудить. Взять мѣдную круглую ложку, нагрѣть ее въ водѣ, вынимать ею испеченный фаршъ полшариками и укладывать красиво на дно, залить опять ланспикомъ, остудить, положить опять рядъ фарша и такъ до конца. Подавая, выложить на блюдо; подать къ нему отдѣльно соусъ № 335 или № 342.

Выдать: 3 рябчика или 5 перепелокъ.
 $\frac{1}{2}$ франц. булки, 2 яйца.
 $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ.
 $\frac{1}{8}$ ф. шпика, $\frac{1}{4}$ ф. печонки.
 $\frac{1}{2}$ мушк. ор., 1—2 шт. л. листа.
 3—6 веревъ англійск. перцу.
 4 шт. трюфелей, $\frac{3}{8}$ ф. масла.
 На ланспикъ:
 1 головку или 4 ложки телячьи.

$\frac{1}{2}$ фунта говядины.
 1 морковь, 1 петрушку, 1 сельдерей.
 1 порей, 10—20 зер. англ. перцу.
 1—2 шт. лавроваго листа.
 $\frac{1}{2}$ стак. уксуса, 4—6 яицъ.
 1 кусокъ сахару.
 На украшеніе:
 1—2 шт. трюфелей.
 10 раковыхъ шеекъ, зелень.

Пропорція назначена на 6 человекъ.

Отъ 7 до 9 человекъ прибавить $\frac{1}{4}$ часть фарша, т. е. выдать 4 рябчика, а ланспикъ тотъ же и т. д.

Отъ 10 до 12 человекъ увеличить пропорцію фарша въ 2 раза, т. е. выдать 6 рябчиковъ и т. д., а на ланспикъ въ $1\frac{1}{2}$ раза.

На 18—24 человекъ увеличить пропорцію фарша въ 3, а ланспика въ 2 раза.

1428) Картофельный паштетъ съ мясомъ. Нарѣзать 3 фунта мягкой говядины на тоненькіе кусочки, выбить ихъ деревяннымъ пестикомъ, какъ можно лучше. Отваренный въ соленой водѣ картофель, нарѣзать тонкими ломтиками; взять глубокое блюдо, намазать дно масломъ, осыпать сухарями, положить на дно шинкованнаго лука, потомъ рядъ ломтиковъ говядины, на которую посыпать соли, перцу и толченой гвоздики, опять луку, потомъ рядъ вдвое толще ломтиковъ картофеля, на который положить кусочками масло, потомъ опять говядину, лукъ, перецъ, соль и гвоздику, и такъ, пока не уложится все; потомъ взять французскую булку, размоченную въ молокѣ, растереть ее хорошенько, вбить 3 яйца, посолить и покрыть ею все блюдо, смазать масломъ, обсыпать сухарями съ сыромъ и запечь въ довольно горячей печкѣ.

Выдать: 3 фунта говядины.
 Полную глубокую тарелку сырого картофеля.
 2—3 луковицы, 3—5 шт. гвозд.

$\frac{2}{3}$ фунта масла, 6—8 сухарей.
 Французскую булку, 3 яйца.
 1 стаканъ молока, ложку сыра.

1429) Паштетъ изъ гусиныхъ печенокъ. Взять отъ свѣже-зарѣзанныхъ гусей 4—5 печенокъ, мочить ихъ въ тепломъ молокѣ часовъ 6, вынуть, нашинковать $\frac{1}{8}$ фун. полосками нарѣзаннаго шпика и 2—3 сардинками; положить въ чашку, налить $\frac{1}{2}$ стаканомъ горячаго прованскаго масла, выжать сокъ изъ 1 лимона, покрыть, дать постоять часа два. Между тѣмъ приготовить фаршъ слѣд.: Наскоблить ножомъ филей отъ 2 молодыхъ куръ, $\frac{1}{2}$ ф. шпика мелко изрѣзать, изрубить $\frac{1}{2}$ горсти шарлотокъ съ 5—6 шампиньонами и $\frac{1}{4}$ фунта копченой ветчины, все вмѣстѣ съ курицею источать въ ступкѣ, прибавивъ немного соли, толченаго перцу и немного мускатнаго цвѣту. Распустивъ въ кастрюлѣ $\frac{1}{4}$ фунта масла, вбить 2 яйца и 2 желтка съ солью, мѣшать на огнѣ, приготовить жидкую яичницу, перемежать съ фаршемъ, прибавивъ 1—2 ложки бульона. Форму приго-

товить изъ тѣста (см. № 1408), вымазать внутри густою сметаною ($\frac{1}{3}$ стак.), обсыпать тертымъ пармезаномъ или швейцарскимъ сыромъ, на дно формы положить половину приготовленнаго фарша, потомъ гусинныя печонки, залить маринадомъ, въ которой онѣ лежали, смазать $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, положить остальную фаршъ, наложить сверху $\frac{1}{4}$ фунта въ пласточки наръзаннаго копченаго шпика, плотно закрыть крышкою изъ того же тѣста. Наблюдать, когда паштетъ начнетъ кипѣть въ печи, оставлять его только еще съ $\frac{1}{4}$ часа; подавая на столъ, срѣзать крышку, снять шпикъ и снова закрыть. Подать съ соусомъ изъ шампиньоновъ № 286 или изъ сарделекъ № 283, или съ красными соусами, какъ-то: № 435, 436, 408, 430, 471.

1430) Холодный паштетъ изъ дичи: рябчиковъ, куропатокъ, глухаря, свистелей, голубей. Испечь паштетную форму изъ какого нибудь тѣста, отъ № 1408 до № 1417.

Дичь эту очистить, какъ слѣдуетъ, нашинковать $\frac{1}{4}$ ф. шпика, посолить, изжарить съ 2 ложками масла, остудить. Срѣзать филе тонкими ломтиками, вырѣзать изъ нихъ острою выемкою кружки, величиною въ серебряный 50-ти копѣечникъ. Изъ обрѣзковъ отъ этихъ филеевъ и изъ прочей срѣзанной мякоти приготовить слѣд. фаршъ: Изрубить все, какъ можно мельче, сложить въ ступку, прибавить кусокъ сливочнаго масла, протолочь хорошенько, протереть сквозь сито, посолить, положить немного кайенскаго перцу, тертаго сыру пармезану, немного мадеры, поставить на ледъ, выбить лопаточкой, пока не побѣлѣетъ.

Тогда взять испеченную форму, положить рядъ фарша, рядъ наръзанныхъ филеевъ, рядъ трюфелей, опять рядъ фарша и такъ до конца. Последнй рядъ долженъ быть изъ фарша. Все это залить ланспикомъ, приготовленнымъ слѣдующимъ образомъ:

Всѣ изжаренныя кости прокипятить въ небольшомъ количествѣ бульона, положить туда же застывшй сокъ изъ-подъ жаркаго, снявъ съ него жиръ, вскипятить. Можно прибавить 1—2 листочка желатина такъ, чтобы этого ланспика вышло не менѣе одного стакана. Остудить, подавать открытымъ. Къ нему отдѣльно подливку № 471.

Выдать: 4—5 рябчик. или 3 куропатки.
Или 3 голубя или 12 свистелей.
Или 1 глухарь, $\frac{1}{4}$ ф. шпика.
 $\frac{1}{2}$ ф. масла.

2 ложки сыру натертаго, $\frac{1}{2}$ ф. масла.
2 столовыхъ ложки мадеры.
Соль, перецъ, 1—2 листочка желатина.
На тѣсто, и на соусъ № 471.

1431) Холодный паштетъ дорожный. 6 штукъ рябчиковъ нашинковать $\frac{1}{4}$ фун. шпика, изжарить въ кастрюлѣ съ $\frac{1}{4}$ фунтомъ масла, 30 зернами англійскаго перцу, 6 штуками лавроваго листу, съ 1 петрушкою, 1 пореемъ, 1 сельдереемъ, 1 луковицею. Вынуть рябчики, остудить, снять съ костей мясо, наръзать маленькими кусочками, а кости мелко изрубить, поджарить ихъ еще разъ въ томъ же маслѣ, истолочь ихъ вмѣстѣ съ жарившимися кореньями и пряностями, протереть сквозь сито.

Телячью печонку, $\frac{1}{4}$ фунта шпика наръзать ломтиками, посолить, поджарить въ 3-хъ ложкахъ масла до-красна, изрубить мелко, истолочь въ ступкѣ, прибавить $\frac{1}{4}$ фунта вымытаго чухонскаго масла, $\frac{1}{2}$ французскаго бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ водѣ и выжатаго, мушкатнаго орѣху, соли, 2—4 яйца, истолочь, протереть сквозь сито, положить 3—4 ложки нашинкованныхъ трюфелей.

Приготовить очень крутое тѣсто изъ $1\frac{1}{2}$ фунта муки и 4—5 яицъ, облѣпить дно и бока, намазанной масломъ и обсыпанной сухарями, кастрюли, положить рядъ фарша. рядъ кусочками наръзанныхъ филеевъ рябчиковъ, сверху смазать мас-

сою изъ костей, разведенною 1 стаканомъ жирнаго бульона, накрыть тѣстомъ, вставить въ печь на 1 часъ.

Вынувъ, снять крышку изъ тѣста, чтобы остыло, потомъ накрыть крышкою отъ кастрюли и такъ можно взять въ дорогу.

1432) Паштетъ холодный изъ гусиныхъ печенокъ. 12 гусиныхъ печенокъ мочить нѣсколько часовъ въ молоко, мелко изрубить; $\frac{1}{4}$ фунта свѣжаго шпика нарѣзать, поджарить съ печонками, вбить 4 яйца, положить $1\frac{1}{2}$ стакана тертой черствой булки, 2 мелко изрубленные трюфеля, выжать сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, прибавить мускатнаго орѣху, ложку соли.

Намазать кастрюльку ложкою масла, осыпать сухарями, сложить въ нее фаршъ, испечь. Потомъ истолочь его въ ступкѣ, прибавить $\frac{1}{4}$ фунта свѣжаго несоленнаго масла, протереть сквозь сито, сложить на блюдо, намочить ножъ въ прованскомъ маслѣ, сгладить, убрать ланспикомъ или майонезомъ; подать къ нему соусъ изъ сарделекъ № 411.

Выдать отдѣльно на соусъ № 283 и на ланспикъ; или на соусъ № 302 и на блины или прочее паштетное тѣсто.

Этотъ же паштетъ подается иногда горячимъ, въ такомъ случаѣ выложить кастрюлю блинчиками или паштетнымъ тѣстомъ и тогда подать къ нему соусъ крѣпкій № 430 или 392 и выдать еще на блинчики или какое нибудь паштетное тѣсто.

Выдать: 12 печон. гусиныхъ, 4 яйца.
3 ст. мол., $1\frac{1}{2}$ ст. терт. булки.
 $\frac{3}{8}$ ф. масла, 2—3 трюфеля.

$\frac{1}{2}$ лимона, муск. орѣху.

Соли, $\frac{1}{4}$ ф. свѣжаго шпика.

На соусъ № 411, на ланспикъ, на блины и прочее паштетное тѣсто.

1433) Паштетъ холодный изъ телячьихъ или гусиныхъ печенокъ. 12 гусиныхъ печенокъ или 1 телячью наскоблить ножомъ, отбросить пленки, мелко изрубить, поджарить, подъ крышкою, въ $\frac{1}{4}$ фунта масла съ 1 луковницею.—Потомъ положить $\frac{1}{2}$ французской булки, намоченной въ молоко, 3—4 яйца, $\frac{3}{8}$ фунта вымытаго масла, истолочь все это, протереть сквозь сито, положить $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, немного простого и англійскаго перцу, мускатнаго орѣху, размѣнать, сложить въ намазанную масломъ кастрюльку, испечь, не вынимать изъ кастрюльки, пока не остынетъ; приготовить маленькія котлеты изъ филеевъ $\frac{1}{2}$ индѣйки, слѣдующимъ образомъ: изрубить ихъ мелко, положить $\frac{3}{4}$ французской размоченной булки, 2 яйца, 1 ложку масла, соли, мускатнаго орѣху, истолочь въ массу, сдѣлать изъ нея маленькія котлеты, сложить на сотейникъ, намазанный масломъ, скропить бульономъ, накрыть бумагою, поджарить. Когда остынетъ, обмакивать каждую котлетку въ муссъ и обложить ими испеченный и выложенный на блюдо фаршъ. Этотъ фаршъ можно также нарѣзать ломтиками, сложить въ вантовую форму, перекладывая филеями, и вмѣсто мусса залить чистымъ ланспикомъ, застудить.

Выдать: 12 гусиныхъ печенокъ или 1 телячью.

Мускатнаго орѣху, соли.
1 луковлицу, $\frac{3}{4}$ франц. булки.
5—6 яицъ, около 1 ф. масла.
 $\frac{1}{2}$ стак. сметаны.

По 5—6 зер. пр. и англ. перцу.
Филей съ $\frac{1}{2}$ индѣйки.

На муссъ или ланспикъ:

1 головку или 4 ножки телячьи.

1— $1\frac{1}{2}$ ф. говядины, 2 морковки.

1 петрушку, 1 сельдерей, 1 порей.

15—20 зер. англ. перцу.

2—8 шт. лавр. листа.

Съ $\frac{1}{2}$ стак. уксуса.

Если муссъ, то прибавить съ $\frac{1}{4}$ ст. прованскаго масла.

(Разныя украшенія).

Подать отдѣльно соусъ холодный зеленый, помѣщенный въ майонезъ изъ рыбы, съ салатомъ и зеленымъ соусомъ, или соусъ изъ сарделекъ № 411.

1434) Паштетъ на манеръ страсбургскаго. 1 телячью печонку

очистить от пленок, наскоблить ножом; распустить $\frac{1}{2}$ фунта масла, поджарить в нем 1 мелко изрубленную луковицу, потом положить на это масло печонку, держать на плитѣ, мѣшая. пока не побѣлѣет, сложить на салфетку, выжать воду, потомъ истолочь, протереть сквозь рѣдкое сито; изжарить в 1 ложкѣ масла ячичницу изъ 3—4 яицъ; 1 фун. телятины очистить отъ жилъ, изрубить, какъ можно мельче, истолочь, прибавить $\frac{1}{2}$ фунта свѣжаго наскобленнаго шпика, $\frac{1}{2}$ французскаго бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молоко и выжатаго, мушкатнаго орѣху, простого и англійскаго перцу, 3 яйца, кусокъ сухого распущеннаго бульона, смѣшать все это съ печонкою, истолочь, протереть сквозь сито, потомъ прибавить нашинкованныхъ трюфелей 3—5 штукъ, вымоченныхъ сперва въ винѣ.—Такъ приготовленный фаршъ сложить въ кастрюлю, намазанную масломъ и обложенную товкими ломтиками шпика.

Взять намазанную масломъ бумагу, накрыть сверху, паштетъ, вставить на 1 часть въ горячую печь. Взять какую-нибудь дичь, или, въ недостаткѣ ея, курицу или индѣйку, которую изжарить, мякоть варѣзать малыми ломтиками и когда фаршъ остынетъ, положить въ форму рядами фаршъ и дичь, наложить сверху прессъ; подавая на столъ, можно убрать кусочками варѣзаннымъ ланспикомъ; къ нему подается соусъ зеленый, помѣщенный въ миллионезъ № 1089, или соусъ изъ сарделекъ № 411.

Выдать: 1 телячью голову, почти 1 ф. масла.
1 луковицу, 6—7 яицъ, 1 фун. телятины.
 $1\frac{1}{2}$ ф. свѣжаго шпика.
 $\frac{1}{2}$ франц. бѣлаго хлѣба.

Мушкатнаго орѣху.
Простого и англ. перцу, соли.
3 лота сухого бульона.
3—5 шт. трюфелей въ винѣ намочен.
3 рябчика или 1 кур., или $\frac{1}{2}$ индѣйки.
На соусъ и на тѣсто.

1435) Прекрасный Страсбургскій паштетъ другимъ ман. На 3 фун. телячьей печонки, взять 1 фунтъ соленнаго шпика, печонку разрѣзать на куски, мочить цѣлый день, сперва въ теплой водѣ, а потомъ въ холодной, осушить въ салфеткѣ; затѣмъ шпикъ и печонку разрѣзать на мелкіе куски; распустить на сковородѣ ложки 2 масла, всыпать печонку и шпикъ, слегка поджарить, но не до колера; тогда снять съ огня, остудить, положить на доску, изрубить очень мелко, потомъ истолочь въ ступкѣ, какъ можно мельче, протереть сквозь мелкое сито. Взять небольшую кастрюльку, обложить кругомъ края и дно тонко нарѣзанными пластинками шпика, наполнить ее на два пальца ниже края истолченою массою, перекладывая ее трюфелями и филеями сырыхъ рябчиковъ; накрыть сверху плотво пластинками шпика, поставить кастрюльку на сковороду и въ печь послѣ бѣлыхъ хлѣбовъ, на $1\frac{1}{2}$ часа; вынуть наложить деревянное донышко, которое пригнать такъ, чтобы оно свободно входило въ кастрюльку, слить выступившую жидкость и постепенно накладывать на это донышко все бѣльшую и бѣльшую тяжесть, доведя ее фунтовъ до 15—20.

На другой день переложить осторожно весь пирогъ изъ кастрюльки въ жестянку, сохранять на холодѣ.

Выдать: 3 фун. телячьей печонки.
1 фун. соленнаго шпика.
Еще около 1 фун. шпика, чтобы обложить кастрюльку.

3 рябчика, за неимѣніемъ ихъ 1 куроп.
или пр. дичи.
3—4 трюфеля или за неимѣніемъ ихъ
маринованныхъ бѣлыхъ грибовъ.

1436) Горячій паштетъ изъ лосося и пр. рыбъ. Распуститъ 2 ложки масла, поджарить в немъ изрубленную и выжатую 1 луковицу, положить туда же 2 фунта очищенной, посоленной, кусочками нарѣзанной лосося и жарить подъ крышкою такъ, чтобы рыба на половину изжарила; тогда влить въ эту кастрюлю $\frac{1}{2}$ стакана французскаго вина, ложки 2 уксусу и немного

воды, всыпать соли, положить 1 шт. лаврового листу, вскипятить все это на сильном огне, вынуть рыбу, остудить. Изъ рыбы, какъ наприѣтъ, щуки, судака и пр. сдѣлать фаршъ, см. № 1405, уложить въ паштетную форму или просто на блюдо рядъ фарша, рядъ лососины, облить стаканомъ процеженного соуса, въ которомъ вскипѣла рыба, покрыть слоенымъ тѣстомъ, смазать яйцомъ, вставить въ печь на 1 часъ. Въ соусникъ подать соусъ къ рыбнымъ паштетамъ № 468, соусъ изъ раковъ № 472 или № 451.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. масла. 1 луковицу.
2 ф. лососины.
 $\frac{1}{2}$ стак. франц. вина, уксусу.
5 з. прот. и 5 зер. англ. перцу.
2 шт. лаврового листу.

На фаршъ:
 $\frac{1}{2}$ ф. щуки, $\frac{1}{2}$ луковицы.
 $\frac{1}{2}$ франц. булки.
Прот. и англ. перцу, мушк. орѣху.
2 ложки масла, ($\frac{1}{2}$ стак. густыхъ слив.).
На тѣсто и на соусъ.

Такой точно паштетъ готовится изъ судака, сига, окуней, щуки, угря а также изъ осетрины, бѣлужны и стерляди, съ тою только разницею, что эти три послѣднія рыбы должны быть полжарены до готовности.

1437) Паштетъ изъ угря, налима или щуки. Распустить въ кастрюлѣ 2 ложки масла, поджарить въ немъ мелко нашинкованные: 1 порей, 1 селлерей и 2 фунта ломтиками. наръзанной рыбы; когда рыба почти будетъ готова, влить $\frac{1}{3}$ стакана вина, положить нѣсколько ломтиковъ лимона, немного воды, вскипятить подъ крышкою, на сильномъ огнѣ. Уложить на блюдо или въ паштетную форму рыбнаго фарша, см. № 1405, положить въ него наръзанную отварную печонку отъ налима (если паштетъ изъ налима), потомъ рядъ рыбы, немного трюфелей, вымоченныхъ въ мадерѣ, и рядъ раковыхъ шеекъ, потомъ опять фаршъ, сгладить ножомъ, накрыть слоенымъ тѣстомъ, смазать осторожно яйцомъ, вставить въ печь на 1 часъ. Соусъ къ нему слѣдующій: взять бульонъ, въ которомъ вскипѣла рыба, прибавить въ него лимоннаго соку и $\frac{1}{2}$ ложки муки, поджаренной въ 1 ложкѣ масла изъ сарделекъ № 397, вскипятить; 1 стаканъ этого соуса влить передъ отпускомъ въ паштетъ, а остальной подать въ соусникъ. Или подать къ паштету соусъ № 468, но только вмѣсто $1\frac{1}{2}$ ф. рыбы, взять бульонъ, въ которомъ вскипѣла рыба изъ которой готовится паштетъ, и можно не класть въ него сметаны. Если изъ угря, то подать соусъ № 469. Къ паштету изъ налима и щуки подается соусъ изъ раковъ № 472. Или соусъ изъ трюфелей № 471, или крѣпкій соусъ № 470,

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. масла, 1 порей, 1 селлер.
2 ф. рыбы, $\frac{1}{2}$ ст. вина, $\frac{1}{2}$ лим.
Можно прибавить 2—3 трюф.

($\frac{1}{2}$ стак. молока).
 $\frac{1}{2}$ луковицы, соли, $\frac{1}{2}$ ст. густыхъ сливокъ).
Мушкатнаго орѣху.
Простого и англ. перцу, по нѣск. зеренъ.
На слоеное тѣсто № 303 или на другое.
На соусъ отдѣльно.

На фаршъ:
 $\frac{1}{2}$ щуки, судака или окуней.
 $\frac{1}{4}$ фунта масла.
 $\frac{1}{2}$ франц. бѣлаго хлѣба.

1438) Паштетъ изъ раковъ. Приготовить рыбнаго фаршу, см. № 1405. Очистить 60 сваренныхъ большихъ раковъ, т. е. вынуть шейки и ножки.

1 стаканъ зеленого, сушеного горошка разварить въ сливкахъ, дать остынуть; потомъ положить на круглое блюдо, намазанное масломъ и посыпанное сахарями, рядъ рыбнаго фарша, рядъ раковыхъ шеекъ и пожекъ, потомъ рядъ горошка, рядъ фарша, рядъ горошка и сверху фаршъ. Накрыть слоенымъ тѣстомъ, наръзаннымъ полосками, шириною въ 4 пальца, см. № 1403. На серединѣ сдѣлать изъ тѣста кокарду, смазать яйцомъ, вставить въ печь на 1 часъ.

Выдать: 60 довольно большихъ раковъ.
1 стак. сушеного зеленого горошка, т. е. $\frac{1}{2}$ фунта.
 $2\frac{1}{2}$ стак. сливокъ или молока.

2—3 сахара и $\frac{1}{2}$ ложки масла.
На соусъ:
1 ложку муки, 1 ложку раков. масла.
 $\frac{1}{2}$ лимона.

На фарш:

$1\frac{1}{2}$ ф. щуки, $\frac{1}{4}$ ф. масла чухонскаго.
 $\frac{1}{2}$ франц. бѣл. хл., луковицу.
 $\frac{1}{2}$ стак. молока или густыхъ сливокъ.
 Мушкатнаго орѣху, соли, зелени.

Простого и англійскаго перцу 3—5 а.

На тѣсто № 303.

$\frac{1}{2}$ ф. масла и 2 стак. муки.
 1 яйцо смазать тѣсто.

Соусъ къ нему слѣдующій: 2 стакана мясного бульона, 1 ложку муки, 1 ложку раковаго масла хорошенко прокипятить, положить ломтики лимона безъ зеренъ; можно прибавить $\frac{1}{2}$ или 1 стаканъ сливокъ. 1 стаканъ соуса влить передъ отпускомъ въ паштетъ, а остальной соусъ подать въ соусникѣ.

Выдать слѣдовательно масла на этотъ паштетъ всего $\frac{7}{8}$ фунта.

1439) Паштетъ изъ соленой рыбы съ рисомъ. Взять какую нибудь соленую рыбу, въ томъ числѣ и соленые судаки, вымочить ее хорошенко, перемѣняи воду, сварить въ водѣ съ кореньями, специями и пучкомъ зелени. Когда будетъ готова, вынуть изъ воды, остудить, нарезать ровными ломтиками.

Фунтъ каролинскаго риса перемыть въ теплой водѣ до чиста, сложить въ кастрюлю, положить $\frac{1}{3}$ ф. хорошаго масла, немного соли, перцу и мушкатнаго орѣху, залить бульономъ такъ, чтобы чуть сверху прикрыло, вскипятить на плитѣ и, накрывъ крышкою, поставить въ горячую духовую печь, на четверть часа. Когда рисъ упрѣетъ такъ, что зерно можно будетъ раздавить пальцемъ, переложить на паштетное небольшое блюдо, смазанное масломъ, положивъ сперва рядъ риса, потомъ рядъ ломтиковъ рыбы, опять рядъ риса и рыбы, послѣдній слой риса, накрыть какимъ угодно тѣстомъ, смазать яйцомъ, поставить въ печь на полчаса.

подавая, подрѣзать сверху тѣсто, влить стаканъ маслянаго соуса съ рубленною зеленью № 402.

Часть этого соуса подать отдѣльно въ соусникѣ.

Выдать: 2 ф. рыбы, 1 ф. риса.
 1 морковь, 1 петрушку.
 1 сельдерей, порей.
 2 луковицы, 10 вер. перцу.

1—2 шт. лавров. листу.
 Пучокъ зелени, $\frac{1}{2}$ ф. масла.
 1 яйцо.

На соусъ № 402.

ОТДѢЛЪ XII.

Заливное, майонезъ и прочія холодныя кушанья къ обѣду и завтраку.

А) ЗАЛИВНОЕ, РУЛЕТЪ.

Примѣчаніе. 1) Прозрачный, клейкій, застывшій мясной или рыбный бульонъ, употребляемый для заливнаго, для майонезовъ и для украшенія холодныхъ блюдъ, называется *ланспикомъ*.

2) На форму заливнаго, на 6—8 человекъ, необходимо 4 стак. ланспика.

3) Для клейкости мясного заливнаго, на вышеуказанную пропорцію, развариваютъ или 1 телячью головку, вѣсомъ въ $5\frac{1}{2}$ ф. или 4 телячьи ножки, вѣсомъ въ 4 фунта, или, употребляя бульонъ изъ говядины или курицы, кладутъ на 4 стакана ланспика 12 листочковъ бѣлаго желатина лучшаго сорта.

4) Если ланспикъ готовится изъ ножекъ, то надо ихъ натереть мукою. опалить, вымыть, вынуть кости, вдоль разрубить, и всѣ 4 ножки съ костями положить въ кастрюлю, налить или холодною водою, или бульономъ изъ говядины, или курицы, и пр. изъ чего будетъ приготовлено заливное. Вообще, какъ бульонъ, такъ и ланспикъ, чѣмъ болѣе въ немъ варится мяса, тѣмъ онъ вкуснѣе.

5) Въ ланспикъ этотъ, съ самаго начала, надо положить 2 моркови, 1 петрушку, $\frac{1}{2}$ сельдерея, $\frac{1}{2}$ порея, 2 луковичи, пучокъ зелени, 6—10 зер. англ. перцу, 1—2 шт. лавр. листу, но не солить, поставить на средній огонь, не накрывая кастрюлю. Варить не менѣе 8-хъ часовъ, доливая по мѣрѣ укипанія горячей, но не кипяченой воды изъ бульона.

6) Когда ножки или головка будутъ готовы, снять мясо съ костей, употребить ихъ на другое кушанье, какъ-то: жаренныя ножки, или варенныя, или жаренныя въ клярѣ, или головка подъ соусомъ, см. отъ № 889 до № 897.

7) Оставшіяся же кости, если будетъ время, варить долѣе, затѣмъ оставить, пріостудить, снять лишній жиръ, влить по вкусу уксуса-эстрагона, или сокъ изъ крыжовника № 8798, или хересу.

8) Подцѣдить жженымъ сахаромъ, см. № 391, влить его, сколько окажется нужнымъ, чтобы придать заливному красивый, золотистый цвѣтъ.

9) Если вѣсго телячьихъ головокъ и ножекъ, будетъ употребленъ, какъ уже сказ. выше, бульонъ изъ говядины, курицы и пр., то для клейкости, надо употребить желатинъ; въ такомъ случаѣ, брать бѣлый желатинъ самаго лучшаго сорта, равмочить его сперва въ холодной водѣ, отжать, опустить въ горячій, но не кипящій бульонъ, въ которомъ пусть разварится, затѣмъ уже влить по вкусу уксусъ, или сокъ изъ крыжовника или хересу, а потомъ уже очистить оттяжкою, какъ будетъ сейчасъ сказано ниже. Въ случаѣ, если все приготовлялось безъ мѣры и вѣса, то чтобы узнать довольно ли клеекъ ланспикъ, надо взять его чайною ложечку, положить ее на ледъ; если ланспикъ, черезъ пять минутъ, совершенно остынетъ, знакъ, что ланспикъ будетъ хорошъ. Если окажется очень крѣпко, то можно прибавить воды и вспенять.

10) Для прозрачности мясного ланспика, равно какъ и для болѣеяго его крѣпости и вкуса, кладется мясная оттяжка, а именно: взять $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ ф. сырой мяготи отъ воловьяго мяса, или филея курицы, или жаренаго напр. рябчика, мелко истолочь, пропустить чрезъ мясорубку, влить съ $\frac{1}{2}$ стак. холодной воды, размѣшать, подогрѣть 3—4 ложками горячаго бульона, размѣшать и тотчасъ влить въ кипящій ланспикъ, размѣшать, оставить кастрюлю, на край плиты, закрывъ крышкой. Черезъ полтора часа, когда оттяжка свернется, снять лишній жиръ, влить все на салфетку, привязанную къ ножкамъ опрокинутой табуретки, пусть исподоволь стекаетъ въ подставленную миску, причемъ сдѣлать, чтобы эта табуретка не стояла

на сквозномъ вѣтру, отъ котораго ланспикъ дѣлается мутнымъ. Когда стечетъ, вскипятить, слегка остудить, налить на дно формы, остудить, какъ сказ. ниже. Мясную оттяжку, для очистки заливного, можно, по желанію, замѣнить 2—3 бѣлками, которые радо взять, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ стак. теплой воды, влить въ кипящій ланспикъ, хорошо прокипятить, вылить на салфетку, привязанную къ опрокинутой шамейкѣ и т. д.

11) *Въ заливное изъ Поросенка* не употребляются ножки или головка телячьи, потому что мясо поросенка имѣетъ въ себѣ самою достаточно клейкости, но, для большей увѣренности, можно прибавлять, на каждые 4 стакана ланспика, по 2—3 листочка бѣлаго желатина лучшаго сорта. Очистить ланспикъ можно также или бѣлками или мясною оттяжкою; не класть уксуса, чтобы не заглушить нѣжнаго вкуса поросенка, вообще очистить и сварить его, какъ сказ. въ прим. о поросенкѣ, см. стр. 337.

12) *Для рыбнаго ланспика*, или рыбнаго заливного берутся, для клейкости, преимущественно одни ерши. Изъ фуята ершей, которые надо разваривать безъ соли, выложить 1 стак. ланспика, съ прибавленіемъ 1 листочка желатина или почти 1 воз. рыбьяго клея, который развѣщать какъ можно мельче, налить стаканомъ холодной водѣ уварить до $\frac{1}{8}$ стакана, смѣшать съ отваромъ изъ ершей. Все очистить паюсною икрой, растертою съ холодной водой, а именно.

Взять на 6—8 человекъ, $\frac{1}{8}$ ф. паюсной икры, истолочь ее въ ступкѣ, какъ можно лучше, развести ее нѣсколькими ложками воды, размѣшать, подогрѣть. Кипящій ланспикъ живо мѣшать сперва лопаточкою въ одну сторону и затѣмъ влить быстро икру. Влить тотчасъ въ отваръ этотъ и заранѣе приготовленнаго и процѣженаго лимоннаго сока изъ подлимона, по желанію, прибавить хересу и жженога сахару, по соли по вкусу, накрыть крышкой, отставить на край плиты, продолжать съ полчаса, чтобы ланспикъ очистился. Тогда процѣдить чрезъ мокрую салфетку, натянутую на табуретку. Изъ экономіи можно брать ерши пополамъ съ платвою, которая дешевле. На 4 стак. ланспика необходимо, слѣдовательно, отъ 4 до 60 ершей, смотря по ихъ величинѣ и 3 зол. клея или 4 листка желатина.

12) *Для украшенія заливно* поступить слѣд. обр.:

Налить на дно круглой или овальной формы немного готоваго, уже остывшаго, но не застыващаго еще ланспика, застудить. Дно и бока обложить нѣсколькими, самыми тоненькими полудомтинками крутыхъ яицъ, капарцами, грибами, пикулями, раковыми шейками, свѣжимъ или маринованнымъ, высушеннымъ горохомъ, звѣздочкамъ нарѣзанною вареною морковью и листьями зеленой петрушки, однимъ словомъ, всего понемногу и то не все это одновременно. Положивъ часть всего этого, снова влить ланспикъ. Когда почти застынетъ, положить кусочками мяса или рыбы, изъ котораго готовится заливное, положить остальной гарниръ, влить остальной ланспикъ, застудить. Передъ отпускомъ, опустить форму на минуту въ горячую воду; обтереть форму, прикрыть круглымъ или продолговатымъ блюдомъ, опрокинуть его, опустить на столъ, сдвинуть форму на середину блюда, снять форму.

Если сразу не снимется, провести по ней лотенцомъ, смоченнымъ кипяткомъ и выжать.

14) Для гг. вегетерьянцевъ, мясной и рыбный бульонъ надо замѣнять крѣпкимъ отваромъ изъ кореньевъ и пучка зелени. Выѣсто уксуса брать сокъ изъ крыжовника. Для клейкости употребить желатинъ или рыбій клей. Очищать сбѣтыми бѣлками. Куски мяса или рыбы замѣнять вышепоименованнымъ гарниромъ изъ овощей и кореньевъ; въ подливку выѣсто уксуса употребить или лимонный, или клюквенный сокъ или сокъ изъ крыжовника № 3798.

Пропорція назначена на 6—8 человекъ.

Отъ 9 до 12 увеличить пропорцію въ $1\frac{1}{2}$ раза.

Отъ 18 до 18 человекъ—въ 2 раза, слѣдовательно на ланспикъ взять 1 гол. локву и 4 ножки телячьи, уварить все до 6—7 стакановъ.

1441) *Заливное изъ индѣйки или наплуна*. Очистить, вычистить, посолить индѣйку, нафаршировать ее печенкою, см. примѣч. о паштетахъ, стр. 294, прибавивъ въ фаршъ немного тертой выжатой луковичи. Положить въ кастрюлю съ очищенными телячьими ножками, налить водою, положить кореньевъ, немного англійскаго перца, оставшіяся ножки и крылышки, сварить до готовности, процѣдить, бульонъ остудить, снять жиръ, влить съ $\frac{1}{2}$ ст. уксуса и жженога сахару, вскипятить, посолить, влить мясную оттяжку, поставить на легкій огонь, чтобы очистился. Когда оттяжка свернется, процѣдить все сквозь салфетку. Уложить въ форму крутыхъ

яицъ, пикули, лимонъ, свеклу, положить немного ланспика, остудить, положить потомъ разрѣзанную индѣйку или калдуна, залить остальнымъ ланспикомъ, остудить и т. д., какъ сказано въ примѣчаніи. Подавать съ соусомъ горчичнымъ № 479.

Телячьи ножки поджарить, подать подъ соусомъ.

1442) Заливное изъ головы телячьей. 1 головку телячью сварить съ кореньями, пряностями, какъ сказано въ примѣчаніи, прибавивъ, кто хочетъ, фунта $1\frac{1}{2}$ говядины. Когда головка будетъ готова, вынуть ее, мясо срѣзать, кости же положить обратно въ ланспикъ и уварить его дѣтомъ до 4, а зимою до 5—6 стакановъ, влить уксусъ, жженный сахаръ, очистить мясною оттяжкой, процѣдить. Мозги изъ этой головы вынуть съ самаго начала, отварить въ соленой водѣ съ уксусомъ и пряностями, вынуть, остудить, нарѣзать ломтиками. Форму убрать внутри, какъ сказ. въ прим., влить немного приготовленнаго ланспика, остудить, положить на него мозги, а потомъ узенькими продолговатыми кусочками нарѣзанную, тщательно очищенную отъ волосъ головку, уши и языкъ телячій, залить ланспикомъ, остудить, выложить на блюдо.

Вдаты: 1 очич. головку въ $5\frac{1}{2}$ ф.
(Можно прибав. костей).
2 моркови, 1 петрушку. $\frac{1}{2}$ сел.
 $\frac{1}{2}$ пор., 5—10 зер. англ. перцу.

1—2 штуки лавроваго листу.
Уксусу съ $\frac{1}{2}$ стак. или сокъ изъ крыж.
(1—2 куска сахару), 2 бѣлка.
(Разныя украшенія).

Подавать въ нему соусъ горчичный № 479, или уксусъ, прованское масло и горчицу. Или соусъ изъ сарделекъ № 411.

1443) Студень. Изъ головки или 4 телячьихъ ножекъ можно приготовить студень, а именно: очистить ихъ, сварить съ кореньями, лавр. листомъ, англ. и простымъ перцемъ. Когда сварятся, очистить тщательно отъ волосиковъ, нарѣзать мелкими кусочками, бульонъ же поварить съ оставшимися костями, посолить, влить немного уксуса, вскипятить, процѣдить, чтобы было стакановъ 5—6, положить нарѣзанную мякоть, языкъ и мозги, раздѣлить на двѣ формы, застудить. Подавая, выложить на блюдо, обмокнувъ форму въ горячую воду. Ѣдятъ съ горчицей, уксусомъ и хрѣномъ.

1444) Заливное изъ поросенка. Очистить и сварить поросенка, какъ сказ. въ прим. стр. 337. Когда часа черезъ $1\frac{1}{2}$ —2 будетъ готовъ и игла свободно будетъ проходить въ него, отставить на край плиты, дать ему остыть. Тогда только вынуть на блюдо, выбрать осторожно всѣ кости, покрыть дномъ другого блюда, наложить на него прессъ, остудить, потомъ нарѣзать ровными кусками. Кости же положить въ бульонъ обратно, можно прибавить 2—3 листочка бѣлаго желатина, уварить до 4-хъ стакановъ; кто хочетъ, подкрасить подожженнымъ сахаромъ, очистить 2—3 бѣлками, или мясною оттяжкой. Процѣдить все это сквозъ салфетку, вскипятить, слегка остудить, залить сложеннаго въ форму поросенка, украсить ломтиками крутыхъ яицъ, красиво нарѣзанною морковью и зеленою петрушкою и пр., застудить.

Вдаты: 1 небольш. очич. поросенка,
вѣсомъ 3—4 фунта.
2—3 листика бѣлаго желатина.
Уксуса, (1—2 куска сахара).

2—3 бѣлка или $\frac{1}{4}$ ф. сырого мяса отъ поросенка для оттяжки.
Разныя украшенія.

Подавать въ нему горчичный соусъ № 479, или уксусъ, прованское масло и горчицу, или соусъ татарскій № 461, также хрѣбъ съ уксусомъ.

1445) Рулетъ изъ поросенка. Небольшого, но жирнаго поросенка очистить, отрѣзать голову и лапки, разрѣзать его вдоль съ одной стороны, срѣзать осторожно кости. Обрѣзать оставшееся при костяхъ мясо, мелко изрубить съ печенкою поросенка (можно прибавить $\frac{1}{2}$ телячьей печенки и съ $\frac{1}{2}$ ф. телятины), поджаривъ ихъ въ 2 ложкахъ масла, посолить, посыпать толченымъ перцемъ, положить $\frac{1}{2}$ французской булки, намоченной въ молокъ или въ бульонъ и выжатой,

и 3—6 яиц, изрубить все это очень мелко или истолочь в ступкѣ, протереть сквозь дуршлакъ, намазать этии фаршемъ внутренность растянутаго на столѣ поросенка, положить наверхъ кусочками наръзанныя крутыя 2—3 яйца, свернуть поросенка въ длинную трубочку, обвязать салфеткою и нитками, сварить до мягкости въ бульонѣ, сваренномъ изъ оставшихся костей, головы и ножекъ поросенка.

Когда рулетъ уварится, вынуть его, остудить, положить подъ легкой прессѣ часа на два, наръзать ломтиками, сложить на блюдо; подавать съ горчицею, уксусомъ и прованскимъ масломъ.

Рулетъ этотъ можно убрать ланспикомъ, который уварить до 1 стак. (подкрасить жженымъ сахаромъ), остудить, красиво наръзать.

Желаю оставить рулетъ этотъ на 2 или на 3 недѣли, надобно опустить его въ остывшій уксусъ, вскипяченный съ лавровымъ листомъ, солью и англійскимъ перцомъ № 3575, (часть II).

1446) **Заливное изъ фаршированнаго поросенка.** Изъ этого же самаго рулета № 1445, можно сдѣлать заливное, а именно: наръзать его ломтиками, сложить въ форму, залить ланспикомъ, приготовленнымъ изъ бульона, въ которомъ варились кости, голова и лапки отъ поросенка, который подкрасить жженымъ сахаромъ, какъ сказано въ примѣчаніи, парагр. 11, очистить бѣлками или мясною оттяжкою, уварить до 3—4 стакановъ, процѣдить, вскипятить, остудить. Подавать къ нему отдѣльно соусъ горчичный № 470 или татарскій № 461.

Выдать: 1 небол. но жирнаго поросенка.

1/2 ф. телятины.

На фаршъ:

На ланспикъ:

1/2 французскаго бѣлаго хлѣба.

2—3 яйца—очистить ланспикъ.

4—6 яицъ, 1/4 фун. масла, соли.

(1 кусокъ сахара).

Англ. перцу, телячьей печонки.

На украшеніи.

1447) **Заливное изъ зайца.** Небольшаго зайца очистить, какъ сказъ въ прим. о зайцѣ, см. стр. 347, нашпиковать, кто хочетъ, 1/8 ф. шипка, изжарить на противнѣ съ 1 ложкою масла, наръзать ломтиками, остудить, сложить въ рантовую форму, т. е. съ большимъ отверстіемъ въ серединѣ, залить ланспикомъ, приготовленнымъ изъ ножекъ телячьихъ, жареныхъ костей отъ зайца, 1 1/2 ф. говядины и проч., какъ сказано въ примѣчаніи. Когда застынетъ, выложить на блюдо, въ середину влить соусъ сборный № 478 или горчичный № 479.

Выдать отдѣльно на соусъ.

Выдать: 1 небольш. зайца, 1/8 ф. шипка.

5—10 зеренъ англ. перцу.

1 головку или 4 ножки телячьи.

1—2 лавр. листу, уксусу или сокъ изъ крыжовника.

1/8 ф. масла, (1—1 1/2 ф. гов.).

2—3 яйца, (1—2 куска сахара).

2 моркови, 1 петрушку, 1/2 сел.,

(Разныя украшенія).

1/2 порея, (2 луковичы).

1448) **Заливное изъ солонины.** 2 ф. хорошей солонины намочить въ водѣ, перемыть, сварить, вынуть, остудить, наръзать ровными ломтиками, сложить въ форму, украшенную зеленью, ломтиками свеклы, крутыхъ яицъ и пр.; залить ланспикомъ, оставшимся отъ головки и ножекъ телячьихъ отъ № 889 до № 997, прибавить уксусу или соку изъ крыжовника, очистить ланспикъ, какъ сказъ въ прим., уварить до 4 стакановъ. Подать къ заливному соусъ горчичный.

Это заливное, такъ приготовленное, хотя кушанье очень простое, но вкусное, и хорошо уже тѣмъ, что почти ничего не стоитъ, потому что ланспикъ остается отъ жаренныхъ ножекъ, а отваръ солонины пойдетъ на щи для прислуги.

1449) **Рулетъ изъ фаршированной индѣйки.** Очистить большую индѣйку, выпотрошить, отрѣзать крылышки и ножки, вынуть хребтовую кость, распластать индѣйку; срѣзать нѣсколько ломтиковъ филея, посолить. Приготовить фаршъ изъ двухъ фунтовъ сырой телятины, печенки индѣйки и фунта свѣжаго свиного сала, все это очень мелко изрубить и истолочь, посолить, осыпать пер-

помъ, смѣшать съ двумя или тремя сырыми желтками и смазать этою массою индѣйку, положить сверху тонкіе ломтики шпика, т. е. свиного сала и сръзанные кусочки филея отъ индѣйки, нашинкованную ветчину, нѣсколько сваренныхъ, нашинкованныхъ трюфелей, коришоновъ, оливковъ и пр., покрыть взрубленною массою, свернуть въ трубочку, зашить въ салфетку, перевязать слегка толстыми нитками, положить въ соленую воду съ четырьмя телячьими ножками, кореньями и пряностями, варить болѣе двухъ часовъ, отставить кастрюльку отъ огня; черезъ полчаса вынуть рулетъ, положить его подъ прессъ, когда остынетъ, снять салфетку. Бульонъ же, въ которомъ варился рулетъ, процѣдить, остудить, снять жиръ, поставить на плиту, очистить бѣлками или мясною оттяжкой, влить лимоннаго соку, процѣдить, вскипятить, загустить. Положить рулетъ на блюдо, убрать этижъ остывшими ланспикомъ и зеленью или нарѣзать рулетъ ломтиками, подавать.

Изъ такой фаршированной индѣйки можно приготовить заливное и майонезъ.

1450) **Еще рулетъ изъ поросенка.** Небольшого, но жирнаго поросенка очистить, разрѣзать вдоль, вынуть кости, посолить, посыпать англійскимъ и простымъ перцомъ, положить наверхъ полосками нарѣзанной сырой ветчины, полосками нарѣзаннаго копченаго шпика, круто свареныя и ломтиками нарѣзанныя 3 яйца, маринованной зеленой фасоли, груздей, рыжиковъ, коришоновъ, разрѣзанныхъ 5—6 штукъ, прибавить, кто хочетъ, 5—6 штукъ мелко нарѣзанныхъ трюфелей, въ мадерѣ вскипяченныхъ, свернуть въ трубку, обвязать салфеткою и нитками, сварить въ бульонѣ, сваренномъ изъ оставшихся костей, головы и лапокъ поросенка съ кореньями, пряностями, солью и уксусомъ, какъ сказано выше въ № 1445, варить 3 часа. Подавать къ закускѣ съ прованскимъ масломъ и горчицею или съ хрѣномъ и уксусомъ.

Выдать: 1 небольшого жирн. поросенка.
Англійскаго и простаго перцу.
1 ф. сырой копченой ветчины.
 $\frac{1}{2}$ ф. копченаго шпика.
5—6 груздей, 5—6 рыжиковъ,
2—3 яйца.

5 стручковъ зел. марин. фасоли.
5—6 коришоновъ, соев.
(5—6 шт. трюфелей), 3 моркови.
 $\frac{1}{2}$ петр., $\frac{1}{2}$ порея, 10 з. англ. перцу.
1—2 лавр. листу, $\frac{1}{4}$ стак. уксуса.

Изъ оставшагося бульона приготовить ставана $1\frac{1}{2}$ ланспика, очистивъ его бѣжкомъ, убрать рулетъ.

1451) **Родъ заливнаго изъ фаршированныхъ рябчиковъ.** 3—4 рябчика очистить, разрѣзать вдоль хребта, вынуть осторожно кости, чтобы не прорѣзать кожицы, лапки и крылышки отрубить, нафаршировать фаршемъ изъ печени слѣдующимъ: $\frac{1}{2}$ телячьей печени нарѣзать ломтиками, сложить въ кастрюлю съ 1 шт. лавроваго листа, 5 зер. англ. перца и $\frac{1}{2}$ фунта свиного шпика и кореньевъ, поджарить, потомъ мелко взрубить, положить $\frac{1}{2}$ французскаго бѣлаго хлѣба, намоченнаго и выжатаго, 3—6 яицъ, соли; все это истолочь, протереть сквозь дуршлякъ, нафаршировать рябчики, сложить на сотейникъ, намазанный масломъ, вставить въ печь, чтобы изжарились; остудить, нарѣзать ломтиками, сложить на блюдо, на подставку изъ свеклы, картофеля и проч., обсыпать рубленнымъ ланспикомъ и зеленью. Подать отдѣльно соусъ горчичный или какойнибудь другой.

Подставка готовится слѣдующимъ образомъ: взять нѣсколько штукъ свеклы и нѣсколько штукъ картофеля, первую испечь, вторую сварить, очистить, мелко нарѣзать, смѣшать съ 2 ложками капарцовъ и оливковъ, съ чайною ложечкою горчицы, смѣшанной съ 2 ложками прованскаго масла и уксуса, размѣшать все это такъ, чтобы держалось въ массѣ; сдѣлать изъ нея круглую или продолговато-четыреугольную подставку, величиною въ блюдо, пальца въ два вышиною, сгладить, какъ можно лучше, верхъ и бока.

Выдать: 8—4 рябчика, $\frac{1}{4}$ телячьей печени.
8—4 шт. лаврового листа.
5 зер. английского перца.
 $\frac{1}{2}$ бухки французской.
 $\frac{1}{2}$ ф. шпика, 5—6 яиц, соли.
 $\frac{3}{8}$ фунта масла.

На ланспик:
Кости головки телячьей.
 $\frac{1}{2}$ фунта говядины.

1—2 шт. лаврового листа.
Уксусу, соли, $\frac{1}{4}$ стак. хереса.
1—2 бѣлка, уварить до 2 стакановъ.

На подставку:

2—3 свеклы, картофелю шт. 10—12.
Капарцовъ ложки 2, оливковъ ложки 2.
Ложечку готовой горчицы.
Прованскаго масла, ложки 2 уксуса.

1452) Заливное из рыбы. $2\frac{1}{2}$ фунта угря, лина, щуки, судака, форели, осетрины или прочей рыбы очистить, разрѣзать на части, вычистить, посолить на 1 часъ; вскипятить бульонъ изъ кореньевъ, приностей и уксуса въ пропорцію, опустить вытертую рыбу, сварить ее, отставить, накрыть бумагою; когда немного остынетъ, вынуть, очистить отъ костей и кожи, нарѣзать ровными ломтиками. Голову, кости и чешую сложить обратно въ бульонъ, прибавить еще фунта 3 мелкой рыбы или просто рыбныхъ костей, чешуи и немного рыбьяго клея, уварить до 4 стакановъ, очистить икрою, процѣдить сквозь салфетку, залить сложную въ форму рыбу, застудить; вообще поступить, какъ сказано въ примѣчаніи.

Выдать: $2\frac{1}{2}$ ф. угря, 2 ф. ершей или плотвы, 2—3 золот. рыб. клея.
Или 8 фун. суд., окуной или щуки, и 1 зол. рыбьяго клея.
Или 3 ф. лина или налима, 2 ф. мелкой рыбы и 2—3 зол. клея.
Или $2\frac{1}{2}$ ф. осетрины, 3 ф. мелк. рыбы и 2—3 золотн. клея.

Или $2\frac{1}{2}$ ф. осетр. и 4 ножки телячьей.
1 сельдерей, 1 порей, 2 моркови.
1 петрушку, 3—4 луковичи.
10 зеренъ английского перца.
1—2 шт. лаврового листа, соли.
 $\frac{1}{8}$ фунта икры или 2—3 бѣлка.
(Разныя украшенія, какъ сказано въ примѣчаніи).

Рыбъ чистить, какъ сказ. въ примѣчаніяхъ о каждой рыбѣ.

Подавать къ такому заливному соусъ горчичный № 479, или соусъ сборный № 478, также хрѣвъ съ уксусомъ.

1453) Заливное изъ ершей. Свѣжіе, крупные ерши очистить, отрубить головки и хвостики, изъ которыхъ сварить небольшое количество рыбнаго отвара. Самые же ерши расплатать, снять съ костей филей, опустить ихъ въ кипящій отваръ изъ ершинныхъ головокъ. Отваренные филей вынуть въ каменную чашку, поставить на ледъ. Отваръ же очистить икрою, процѣдить. Взять гладкую форму съ отверстіемъ въ серединѣ, сполоснуть ее холодною водою, положить рядъ филеевъ, рядъ раковыхъ шеекъ, налить чуть теплымъ ланспикомъ. Остудить, затѣмъ положить второй рядъ ершей и раковыхъ шеекъ и такъ до конца, остудить, подавая, выложить на блюдо. Въ отверстіе положить свѣжіе огурцы, отъ кожи очищенные и нарѣзанные кубиками, смѣшанные съ раковыми шейками, мелко изрубленными укропомъ и кривелемъ. При затѣйливомъ столѣ, кругомъ этого заливнаго можно еще чешуйкой положить такіе же филей ершей, перекладывая ихъ четверугольными камнями тонко нарѣзаннаго ланспика; подать отдѣльно хрѣвъ съ уксусомъ.

1454) Родъ заливнаго изъ угря и раковъ. Отрѣзать голову живому угрю; когда кровь стечетъ, вытереть его крупнымъ пескомъ съ солью, выполоскать, вытереть, разрѣзать на куски, посолить, сварить въ маломъ количествѣ воды съ кореньями. Когда будетъ совершенно готовъ, снять кожу, въ бульонъ же прибавить развареннаго клею, соли, уксусу, очистить бѣлками или икрою, процѣдить, остудить слегка. Между тѣмъ сварить раки, очистить шейки и ножки; влить въ форму для заливнаго нѣсколько ложекъ ланспика изъ угря, вастудить, положить куски угря, перекладывая ихъ раковыми шейками, ножками и вѣточками зеленой петрушки и укропа, залить остальною ухюю, остудить; подавая, выложить на блюдо, можно огарнировать еще цѣльными сваренными раками.

Выдать: 3 ф. утѣя, 1 луковичу.
 1/2 петрушки, 1/2 моркови.
 2—3 зер. пр., 6—8 зер. англ. перцу.
 2—3 лаврового листу, укропу.

Зеленой петрушки, 24 рака помельче
 кто хочетъ, еще 12 крупинѣе.
 10 листочковъ бѣлаго желатина или
 10 зол. рыбьяго клея.

1455) Рулетъ изъ щуки. 3 фунтовую щуку очистить, посолить на 1 часъ, вымыть, вытереть. Отрѣзать голову, разрѣзать щуку въ длину съ одной стороны, вдоль хребтовой кости, вынуть всѣ кости осторожно, чтобы нигдѣ не прорѣзать кожицы, разложить ее на салфетку, положить на нее рыбнаго фарша, приготовленнаго слѣдующимъ образомъ:

Очистить выбранное мясо отъ костей, посолить, смѣшать съ 1 мелко изрубленною луковицею, поджаренною въ 1/2 ложкѣ масла; 2—3 яйца разбить, изжарить родъ ячницы, распустивъ на сковородѣ 1/2 ложки масла; положить очищенныхъ 5—6 сарделекъ, 1/2 французскаго бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молокѣ и слегка выжатата, 1 ложку масла, мушкатнаго орѣху, толченаго англійскаго и простаго перцу по 2—3 зерна, соли, истолочь все это въ ступкѣ, протереть сквозь сито, смѣшать съ 1—2 яйцами.

Намазать этимъ фаршемъ щуку, свернуть ее въ трубочку, обвязать салфеткою и нитками, варить въ водѣ съ кореньями, рыбьими оставшимися костями и 2—3 ложками уксуса.

Когда рыба и фаршъ будутъ готовы, вынуть, остудить, положить подъ легкій прессъ, потомъ выпнуть осторожно изъ салфетки, нарѣзать ломтиками, убрать ланспикомъ, т. е. бульонъ, въ которомъ варился рулетъ, уварить до 1 стак., сложивъ въ него обратно всѣ кости, очистить икрою, закрасить краснымъ желатиномъ или жженымъ сахаромъ, процѣдить сквозь салфетку, остудить, красиво нарѣзать, убрать рулетъ или осыпать его мелко изрубленнымъ ланспикомъ.

Выдать: 3 ф. щуки, 1/4 ф. масла.
 1 луковицу, 5—6 сарделекъ.
 4—6 яицъ. 2—3 зер. англ. перцу.
 2—3 зер. простаго перцу.
 1/2 франц. хлѣба.
 Мушкатнаго орѣху, 1 морковь.

1/2 петрушки, 1/2 сельдерея, 1/2 порея.
 1 луковицу.
 10 зеренъ англійскаго перцу.
 1—2 зер. лавровата листу.
 2—3 ложки уксуса.
 2—3 куска сахара.

Подается къ нему соусъ горчичный № 479, или уксусъ, прованское масло и горчица, или хрѣнъ съ уксусомъ.

1456) Рыба холодная. Оставшуюся отъ обѣда разварную щуку, судака и пр. рыбу можно подать къ завтраку, нарѣзавъ рыбу правильными ломтиками, безъ костей, и къ ней подать горчичный соусъ № 476.

Б) М А Й О Н Е З ь.

Примѣчаніе. Майонезъ—это мясное или рыбное кушанье, въ которое входитъ ланспикъ, изъ котораго готовится заливное и муссъ, т. е. клейкій мясной или рыбный отваръ, сбитый въ густую, бѣлую пѣну, которою покрываютъ рыбу, птицу или дичь, украшая блюдо вышепоименованнымъ ланспикомъ.

2) Какъ ланспикъ, такъ и муссъ бываетъ скоромный и постный.

3) Какъ готовится скоромный и постный ланспикъ пояснено въ примѣч. о заливномъ. Тамъ на 6—8 человекъ назначено мною 4 стак. жидкости. При муссѣ, надо изъ этихъ 4-хъ стакановъ—1 1/2 стакана отнять на ланспикъ, очистивъ его, если мясной ланспикъ, то мясной оттяжкой или бѣлками, если же постный, то паюсной икрою, влить соку изъ крыжовника или 2 ложки уксуса, рюмку хереса, вскипятить, разлить на блюдо, остудить, нарѣзать тонкими квадратиками, или мелкими кубиками или все мелко изрубить; остальные 2 1/2 стакана употребить на муссъ, а именно: процѣдить ихъ въ глубокою фаянсовую чашку и пока онъ не остытъ, начать сбивать вѣнчикомъ на лду, подливая по ложечкѣ прованскаго масла, всего 1/2 стакана и прибавляя по каплѣ 2 полныя столовыя ложки уксуса до тѣхъ поръ, пока муссъ не превратится въ густую бѣлую пѣну.

4) Если муссъ очень крѣпокъ. то снять его со льда и сбивать на столѣ, въ умѣ-

ренномъ холодѣ, чтобы муссъ сталъ въ родѣ густого соуса. Тогда облить имъ уложенную на блюдо рыбу, или дичь, или надѣйку и пр. Когда застынетъ, красиво убрать сверху, листьями зеленой петрушки и цвѣтнымъ ланспикомъ, нарѣзаннымъ красивыми, ровненькими кусочками.

б) Огарнировать эту рыбу, птицу или дичь кучками разныхъ овощей, какъ-то: маринованными корнитономъ, наискоже нарѣзанными, капарцами, оливками отъ кожи очищенными, крутыми, рубленными яйцами, маринованною или въ соленой водѣ отваренною свѣжею, дѣтнною капустою, спаржею, кружечками нарѣзанною; печеною свѣжю, вареною морковью и разварнымъ картофелемъ, нарѣзанными ровными кубиками, салатомъ, приправленнымъ уже, какъ обыкновенно, прованскимъ масломъ и уксусомъ, сваренною зеленою фасолью и бѣлыми бобами, свѣжими огурцами и пр., раздѣляя все это полосками изъ рубленнаго ланспика.

б) Весь этотъ гарниръ долженъ быть смоченъ горчичнымъ соусомъ, какимъ приправляютъ салатъ вообще, т. е. прованскимъ масломъ, уксусомъ, немного горчицею, солью, перцомъ, прибавляя, по желанію, зеленой петрушки и укропу, астрагону, кервеею и пр. Отдѣльно подать въ соусникѣ соусъ провансаль № 480, или соусъ, сборный № 478, или № 479.

7) Майонезъ этотъ, при большомъ блюдѣ, на 12—18 человѣкъ, можно подать слѣд. образомъ:

8) На середину блюда выложить заливное, застуженное въ рантовой формѣ, съ отверстиемъ въ серединѣ. Наполнить это отверстие сборнымъ соусомъ № 478, остальную подать въ соусникѣ.

9) Это заливное огарнировать кругомъ всего блюда кусками рыбы, индѣйки или курицы, которые предварительно надо обмокнуть въ приготовленный вышепоименованный муссъ, и муссъ этотъ можетъ быть приготовленъ иногда въсколькихъ цвѣтовъ, именно:

а) Бѣлый натуральный.

б) Красный: подкрасить краснымъ желатиномъ.

в) Желтый: положить немного шафрану.

г) Синій: горсть васильковъ заварить 2—3 ложками кипятка, накрыть, дать постоять 1 часъ, выжать сквозь чистую тряпочку, влить въ муссъ чайную ложечку или болѣе.

д) Зеленый: горсть перебраннаго, вымытаго, обсушеннаго салфеткой, шпината истолочь въ каменной ступкѣ, выжать, влить въ муссъ 1 ложку или болѣе, или положить $\frac{1}{4}$ стакана варенаго и протертаго шпината.

Въ такомъ случаѣ, одинъ кусокъ рыбы или курицы и пр. обмокнуть въ муссъ одного цвѣта, другой кусокъ въ муссъ другого цвѣта и такъ до конца и все это должно быть уложено ровною гирляндю, подаѣ самого заливнаго.

10) Кругомъ этихъ кусковъ съ муссомъ можно еще провести узенькую, какъ бы гирляндю изъ вышепоименованныхъ овощей и кореньевъ, если не всѣхъ, то нѣкоторыхъ, подбирая ихъ цвѣта; особенно симметрично должны быть расположены яркія полоска свеклы и моркови, такъ какъ онѣ болѣе другихъ бросаются въ глаза.—Эта полоска овощей должна быть неперемѣнно также мѣстами раздѣлена листьями зеленой петрушки. Но при подобной разноцвѣтной гирляндѣ, муссъ долженъ быть бѣлый.

11) Если же будетъ разноцвѣтный, то овощная гирлянда должна быть одноцвѣтная, или изъ одного салата изъ свѣжихъ огурцовъ, или изъ одного салата—латуки.

12) *На рыбный майонезъ* надо брать всегда крупную рыбу, какъ-то: лососину, лина, сига, форель, осетрину, блорыбицу, щуку и т. п. Взять 3 фунтовую, самую свѣжую рыбу, вычистить ее, выпотрошить, вымыть, какъ сказ. въ примѣчаніяхъ о рыбѣ, завернуть въ чистую салфетку, дать полежать часа два. Если она только что заколота, то сдѣлать на синій надрѣзь, въ продольномъ направленіи для того, чтобы, при варкѣ, не лопнула кожица.

13) Если рыба только что убита, то надо ее налить чистою холодною водою, слегка посоленную, бери на каждые 3 стакана по чайной ложечкѣ соли; если же рыба была уже сонная, то сварить заранее отваръ изъ 1 петрушки, $\frac{1}{2}$ сельдерея, $\frac{1}{2}$ порея, 2 луковицъ, небольшого пучка зелени петрушки, сельдерея и порея, 5 зер. перцу и 1 лавроваго листа. Когда коренья сварятся, процедить, отваръ, остудить. Между тѣмъ взять цѣльную рыбу, положить ее на рѣшетку рыбнаго котелка, хребтовую кость вверхъ и привязать ее къ рѣшеткѣ въ положеніи плавающей рыбы. Рѣшетку съ рыбой опустить въ котелокъ, залить или холодною посоленною водою или остывшимъ вышепоименованнымъ отваромъ, чтобы едва покрыло рыбу, накрыть крышкою, поставить на медленный огонь. Отъ минуты закипанія, варить 20—30 минутъ, смотря по толщинѣ рыбы, причемъ среднюю часть котелка держать на болѣе сильномъ огнѣ, чѣмъ концы, потому что средняя часть рыбы толще ея оконечностей. Когда рыба

сварится, сдвинуть на край плиты, дать ей, подь крышкою, остыть. Когда она остынет, вынуть ее съ рѣшеткою на столъ, снять съ нея кожу. Когда обсохнетъ и застынетъ, переложить ее на рыбное длинное блюдо и тогда покрыть ее муссомъ, украсить ланспикомъ, поставить на холодъ на $\frac{1}{2}$ или часть времени. Незадолго до отпуска огарнировать ее сваренными и маринованными овощами и зеленью, какъ только что сказ. въ примѣчаніи.

14) Если рыба, какъ для заливного, такъ и для майонеза должна быть подана ломтиками, то надо ихъ срѣзывать съ сырой еще рыбы, и опустить въ кипящую уже посоленную воду или кипящій отваръ изъ кореньевъ и специй.

15) Какъ къ мяснымъ такъ и рыбнымъ майонезамъ подается соусъ провансаль № 480, сборный № 478, горчичный № 476, или татарскій № 461.

Пропорція назначена на 6—8 человекъ

Отъ 9 до 12 уменьшить пропорцію на $1\frac{1}{2}$ раза.

Отъ 12 до 18 и даже до 24 человекъ—въ два раза.

1457) Майонезъ изъ фаршированной курицы или каплуна.

Очистить курицу, разрѣзать ее вдоль хребтовой кости, см. примѣчаніе о курицѣ стр. 355, вынуть всѣ кости, нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ:

$\frac{3}{4}$ фунта телятины мелко изрубить, сложить въ ступку, посолить, положить туда же $\frac{1}{2}$ французскаго бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ бульонъ и выжатаго, 2 ложки масла, 5—7 зеренъ англійскаго перцу, соли, мушкатнаго орѣху, 2—4 сырыхъ яйца, истолочь все вмѣстѣ, протереть сквозь сито, нафаршировать курицу, зашить ее плотно, чтобы фаршъ не вышелъ, завернуть въ салфетку, обвязать крѣпкими нитками; опустить въ воду, въ которую положить всѣ кости отъ курицы, соли 1—2 штуки лавроваго листу, кореньевъ, варить до мягкости не менѣе 2 часовъ; тогда вынуть ее, положить подь легкій прессъ; за 2 часа, передь отпускомъ, нарѣзать ее ломтиками, уложить въ рантовую форму или прямо на круглое блюдо, облить муссомъ, или каждый ломтикъ обмакивать отдѣльно.

Ланспикъ и муссъ приготовить, какъ сказано въ примѣчаніи, а именно: въ бульонъ, въ которомъ варилась курица, кости отъ курицы, говядины и проч., прибавить 10 зол. бѣлаго желатина или 1 головку, или 4 ножки телячьи, уварить до 4 стакановъ. $1\frac{1}{2}$ стак. отлить на ланспикъ, а $2\frac{1}{2}$ стак. употребить на муссъ.

Выдать: 1 курицу или каплуна.

На фаршъ.

$\frac{1}{4}$ ф. телятины.

$\frac{1}{2}$ франц. булки.

$\frac{3}{4}$ ф. масла,

5—7 зер. англ. перцу.

Мушкати. орѣху.

2—4 сырыхъ яйца.

Зеленой петрушки, англ. перцу.

2 моркови, $\frac{1}{2}$ петрушки.

$\frac{1}{2}$ сельдерея, $\frac{1}{2}$ порея.

2 луковицы, 5—10 зер. перцу.

1—2 шт. лавр. листу.

Пучокъ зелени.

10 зол. бѣлаго желат. и 1 ф. говяд.

Или 1 головку, или 4 ножки телячьи.

На ланспикъ.

1—2 куска сахару подвятять.

$\frac{1}{2}$ ф. говядины на отяжку.

Или 2 бѣлка, (рюмку хереса)

Ложку уксуса.

На муссъ.

$\frac{1}{2}$ стак. прованск. масла.

2 ложки уксуса.

На гарниръ, см. примѣч.

Къ этому майонезу подается соусъ горчичный № 479.

Или соусъ провансаль № 480.

1458) Майонезъ изъ фаршированной индѣйки. 1 небольшую индѣйку очистить, отрѣзать голову, крылья и ножки, самую же индѣйку разрѣзать вдоль хребтовой кости, вынуть осторожно всѣ кости, нафаршировать слѣдующимъ образомъ: $\frac{3}{4}$ фунта телятины или филея отъ другой индѣйки мелко изрубить, положить: соли, $\frac{1}{2}$ французской булки, намоченной въ молоко и выжатой, $\frac{1}{2}$ ложки масла, кто любитъ (1 луковичу, поджаренную въ $\frac{1}{2}$ ложкѣ масла), англійскаго перцу, 1—2 яйца, все это истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито; $\frac{1}{4}$ фунта вареной ветчины или языка нарѣзать тоненькими ломтиками.

Изжарить омлетъ одинъ изъ 2 желтковъ съ $\frac{1}{2}$ ложкою масла, 1 зерномъ

толченого англійскаго перцу и зеленою петрушкою; а другой такой же омлетъ изъ 2 бѣлковъ.

Фаршировать индѣйку слѣдующимъ образомъ: положить рядъ фарша, рядъ ветчины, рядъ омлета, рядъ корнишовъ и такъ далѣе. потомъ зашить индѣйку хорошенько, завернуть въ салфетку, обвязать крѣпко нитками, сварить до мягкости, варить не менѣе 3 часовъ въ бульонѣ или въ холодной водѣ съ кореньями спеціями; потомъ вынуть ее, остудить совершенно, положить подъ легкій прессъ; за часъ передъ отпускомъ наръзать лопатками, уложить на продолговатое блюдо, залить муссомъ, убраться сверху ланспикомъ или застудить въ раптовой формѣ.

Ланспикъ и муссъ приготовить, какъ сказано въ примѣчаніи, а именно. въ бульонѣ, въ которомъ варилась фаршированная индѣйка, кости отъ индѣйки, головка, крылышки и ножки (кромя печенки и лупка), коренья, и 1 шт. лавроваго листу, разварить 4 телячьи ножки или 2 воловьи, или положить бѣлаго желатину и 1 ф. говядины, уварить до 4 стакановъ; 1¹/₂ стак. отлить на ланспикъ, а 2¹/₂ стак. употребить на муссъ.

Выдать: 1 небольшую индѣйку, вѣсомъ около 3 ф.

Все остальное. см. выдачу № 1457.

Прибавить только 2 яйца на омлетъ.

¹/₄ ф. ветчины. шт. 8 корнишовъ.

¹/₂ ложки масла.

Подается отдѣльно горячій соусъ № 479, или татарскій № 461, или провансаль № 480.

1459) **Майонезъ изъ индѣйки, нафаршированной печенкою.** (Порція отъ 13 до 18 и даже до 24 человекъ). Поступить во всемъ, какъ сказано въ примѣчаніи и въ майонезѣ № 1458, фаршъ только слѣдующій:

1 фунтъ телятины мелко изрубить, 1 телячью печенку наскоблить ножомъ сырую, сложить въ кастрюлю, поставить на плиту, мѣшая, чтобы побѣлѣла, потомъ сложить въ салфетку, выжать воду, 2 луковичи поджарить въ маслѣ; 1 французскую булку размочить въ стаканѣ воды, молока или бульона, выжать, положить соли, англійскаго перцу, мушкатнаго орѣху, 2—5 яицъ, все это смѣшать, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь дуршлакъ, нафаршировать индѣйку, можно прибавить въ фаршъ 2—5 трюфелей.

Выдать: *На фаршъ:*

1 большую жирную индѣйку.

1 ф. телятины, 1 тел. печенку.

(2 луковичи), 1 франц. булку.

Стак. молока. соли, англ. перцу.

Мушкати. орѣху, 4—5 яицъ.

(2—6 штукъ трюфелей).

На муссъ и ланспикъ:

Кости и проч. отъ индѣйки.

2 ф. или болѣе говядины.

4 моркови, 2 петрушки, 2 сельдерея.

(2 луковичи), 2—3 шт. лавров. листа,

1 стак. хереса.

3—4 бѣлка. 1 стак. уксусу.

1 стак. прованскаго масла.

2 куска сахару.

1 головку и 4 ножки теляч. или 4 ноги

волонъ или 8 лист. бѣлаго желатину,

На гарниръ.

Подается къ нему соусъ горчичный № 479, или сборный № 478.

Или соусъ провансаль № 480.

1460) **Майонезъ изъ индѣйки.** Очистить индѣйку, сварить въ бульонѣ, до мягкости, съ кореньями и пряностями. Когда будетъ готова, вынуть ее, немного остудить, наръзать правильно, сложить на продолговатое блюдо, поставить въ холодное мѣсто; остальные же части и кости опять варить въ томъ же бульонѣ, положить въ него головку или телячьи ножки, разварить ихъ и такъ далѣе, какъ сказ. въ прим. и въ № 1457.

Подается къ нему соусъ горчичный № 476, или провансаль № 480 и пр.

1461) **Майонезъ изъ индѣйки, фаршированной грецкими орѣхами.** Очистить индѣйку, крылышки и ножки отрубить, разрѣзать вдоль хребта, вынуть осторожно всѣ кости, чтобы не прорѣзать кожицы, нафаршировать слѣдую-

шимъ образомъ: 1 фунтъ грецкихъ орѣховъ очистить отъ скорлупы, обварить, очистить отъ кожицы, истолочь. 1 небольшую телячью печенку поджарить съ $\frac{1}{2}$ фунтомъ самаго свѣжаго шпика, 1 шт. лавроваго листу, 1 морковью, петрушкою и сельдереемъ мелко наръзанными. Когда будутъ готовы, остудить, положить туда же, $\frac{1}{2}$ —1 французскую булку, намоченную въ $\frac{1}{2}$ —1 стак. бульона, 3—6 сырыхъ яицъ; истолочь все въ ступкѣ, протереть сквозь дуршлакъ, посолить, нафаршировать индѣйку, обвязать ее крѣпко салфеткою и нитками, опустить въ холодную посоленную воду съ кореньями, 1 шт. лавроваго листу и всѣми костями отъ индѣйки. Когда она сварится, что наступитъ приблизительно черезъ 2—3 часа, вынуть ее, остудить, снять тогда салфетку; наръзать индѣйку ломтиками, уложить въ раптовую форму или на блюдо, облить муссомъ, украсить ланспикомъ, и т. п., см. примѣчаніе и № 1457.

1462) Майонезъ изъ цыплятъ. 2—3 цыпленка очистить, отварить до мягкости въ бульонѣ изъ говядины, кореньевъ, приностей; когда будутъ готовы, вынуть, разрѣзать каждого на части, снять верхнюю кожицу, сложить на круглое блюдо, остудить. Этотъ бульонъ уварить до 4 стак., положить въ него 10 листочковъ бѣлаго желатина, распущеннаго уже въ $\frac{1}{4}$ стак. бульона; уксуса или сока изъ крыжовника, вина, вскипятить; отдѣлить $1\frac{1}{2}$ стак. на ланспикъ, $2\frac{1}{2}$ стак. на муссъ. Облить цыплятъ муссомъ, какъ сказано въ примѣчаніи, убрать цвѣтными ланспикомъ, отваренною спаржею, цвѣтною капустою, 20 шпиками раковыхъ шеекъ, (которыя должны сперва полежать въ уксусѣ съ прованскимъ масломъ). См. прим. и майонезъ № 1457.

Выдать: 2—3 цыпленка.
1 ф. говядины и 10 лист. желатина
1 петрушку, 1 сельдерей.
3—5 зер. перцу.

На ланспикъ:

Лимоннаго сока съ $\frac{1}{2}$ лимона.
 $\frac{1}{4}$ стак. бѣлаго столов. вина.

На муссъ:

$\frac{1}{2}$ стак. прованскаго масла.
2 стол. ложки уксуса.

(Соусъ къ нему горчичный № 479 или провансаль № 480.)

1463) Майонезъ изъ дичи. Изжарить въ маслѣ какую нибудь дичь, вынуть кости, наръзать ровными кусочками, остудить, сложить на круглое блюдо, облить муссомъ, убрать ланспикомъ, какъ сказано въ примѣчаніи.

Выдать: 1 зайца или 6 рябчиковъ или
глухаря.

Или 3—4 куропатки, $\frac{1}{4}$ ф. масла.
Остальное, см. № 1457

Подать отдѣльно соусъ горчичный № 479 или провансаль № 480.

1464) Майонезъ изъ фаршированнаго поросенка съ заливнымъ. Жирнаго поросенка очистить, отрѣзать голову и лапки, разрѣзать его вдоль съ одной стороны, срѣзать осторожно кости. Обрѣзать оставшееся мясо при костяхъ, мелко изрубить съ печенкою поросенка, прибавить $\frac{1}{2}$ телячьей печенки и съ $\frac{1}{2}$ ф. сырой телятины, поджарить все это слегка въ 2 ложкахъ масла, всыпать 1—2 зер. толченаго простого перцу, положить $\frac{1}{2}$ французской булки намоченной и выжатой, 3—6 яицъ, изрубить все очень мелко, истолочь, протереть сквозь дуршлакъ, намазать этии фаршемъ внутренность растянутаго на столѣ поросенка, положить наверхъ ломтиками наръзанныя крутыя 2—3 яйца, недурно положить кусочки свѣжаго сваренаго языка, свернуть поросенка въ длинную трубочку, обвязать салфеткою и нитками, сварить до готовности въ бульонѣ, сваренномъ изъ оставшихся костей, головки и ножекъ поросенка, моркови, петрушки, сельдерея, 3 луковичъ, 1—2 шт. лавроваго листу. Когда рулетъ уварится, т. е. приблизительно черезъ часъ, вынуть его, остудить, положить подъ легкій прессъ часа на два, наръзать ломтиками, сложить вокругъ блюда, покрывая каждый кусокъ муссомъ. Въ середину же можно раньше выложить низкую форму заливнаго изъ того же рулета, съ прибавленіемъ языка и мозговъ отъ поросенка, ушей и всѣхъ мягкихъ частей его головы. Подать къ нимъ въ соусникѣ соусъ провансаль, см. въ концѣ примѣчанія.

Муссъ же и ланспикъ для заливного готовится слѣдующимъ образомъ: въ бульонъ, въ которомъ варился поросенокъ, прибавить отдѣльно свареннаго крупнаго бульона изъ говядины такъ, чтобы бульона было всего стакановъ 6, разделить его на двѣ части.

Въ 3 стакана, назначенные для заливного, положить 3—4 листочка бѣлаго желатина, подкрасить кускомъ жженого сахара или ложкою соуса отъ поджаренной говядины, очистить $\frac{1}{2}$ ф. отяжки изъ говядины или 2 бѣлками, разбитыми съ 2 ложками холодной воды, посолить. Когда очистится, процѣдить сквозь салфетку, привязанную къ опрокинутой скамейкѣ; застудить въ плоской формѣ, а именно: влить сперва въ нее немного ланспику, когда почти застынетъ, положить ломтики фаршированнаго поросенка, мозговъ, языка, ушей и пр., какъ сказано выше, залить остальнымъ ланспикомъ. Изъ другихъ же 3 стакановъ приготовить муссъ, а именно: положить въ нихъ 2 листочка распущеннаго бѣлаго желатина, вскипятить, процѣдить сквозь салфетку; когда начнетъ застывать, влить $\frac{1}{3}$ стакана прованскаго масла и начать сбивать метелочкой, подливая понемногу 2 ложки уксуса, пока не превратится въ густую яѣну, облить имъ каждый ломтикъ наръзаннаго рулета изъ поросенка, которыми и огарнировать заливное.

Подать отдѣльно соусъ провансаль № 480.

1465) Майонезъ изъ фаршированныхъ рябчиковъ. 3—4 рябчика очистить, лапки и крылышки отрубить, разрѣзать вдоль хребта, вырѣзать осторожно кости, чтобы не прорѣзать кожицы, нафаршировать ихъ слѣдующимъ фаршемъ: 1 небольшую, телячью печенку наръзать ломтиками, сложить въ кастрюлю съ $\frac{1}{2}$ фун. самаго свѣжаго шпика, 1 морковь, 1 петрушкой, 1 сельдереемъ, 1 шт. лавроваго листа, поджарить, мелко изрубить, положить $\frac{1}{2}$ француз. булки, намоченной въ мукѣ и выжатой, 3—6 яицъ, посолить, истолочь все въ ступкѣ со шпикомъ и кореньями, протереть сквозь дурхилакъ, нафаршировать этою массою рябчики, перевязать нитками, сложить ихъ на сотейникъ намазанный масломъ, вставить въ печь, чтобы изжарились; остудить, наръзать ломтиками острымъ ножомъ, уложить кругомъ блюда, обливая каждый кусокъ муссомъ. Въ середину положить сборный салатъ изъ зеленыхъ и бѣлыхъ бобовъ, картофеля, салата и пр., какъ сказано въ примѣчаніи, подать отдѣльно въ соусникѣ соусъ провансаль.

Муссъ готовится, какъ сказано въ примѣчаніи, изъ головки или ножекъ телячьихъ, или взять всѣ кости, оставшіяся отъ рябчиковъ, 1 воловью буддышку, 6 листочковъ бѣлаго желатина, морковку, петрушку, сельдерей, 1 шт. лавроваго листа, 1 луковичу, 1 кусокъ сахару; уварить до 4 стакановъ, отдѣлить $1\frac{1}{2}$ стак., очистить 2 бѣлками, разбитыми съ 2 ложками холодной воды, влить уксусу и хересу, разъ вскипятить, процѣдить сквозь салфетку; когда начнетъ застывать, положить $\frac{1}{3}$ стакана прованскаго масла и, по каплѣ, 2 ложки уксуса и начать сбивать метелочкой, пока не превратится въ густую яѣну, дать застыть, подавать съ соусомъ провансаль или какимъ другимъ.

Выдать: шт. 6 рябчиковъ, 1 тел. печонку.

$\frac{1}{2}$ франц. булки, морк., петр., порей, 1 луковичу, 1 шт. лавр. листу.

$\frac{1}{3}$ ф. свѣжаго шпика.

3—6 яицъ, ложку масла.

На соусъ:

1 булдышку, 6 зол. желатина.

1 шт. лавр. листу, уксусу, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ст. хереса, $\frac{1}{2}$ ст. пров. масла.

1 кусокъ сахару, 2 бѣлка. На салатъ и соусъ.

1466) Майонезъ изъ цѣльной вареной фаршированной рыбы. (Пропорція на 12). 3 петрушки, 2 порей, 2 сельдерея, 5 луковичъ, 2—3 лавр. листа, 10—20 шт. англ. перцу, пучокъ зелени, всѣ вынутыя изъ рыбы кости и десятка 2 ершей сварить, процѣдить, остудить, положить 2—3 соленые очищенные огурца, $\frac{1}{2}$ или 1 бутылку столоваго вина или сотерна. Очищенную, только что посоленную, нафаршированную и зашпиту 6-ти фунтовую рыбу, какъ-то: щуку, су-

дава, лососину и проч., положить на рѣшетку рыбнаго котелка, налить выше поименованнаго остывшаго отвара, чтобы рыбу покрыло до половины, накрыть крышкой, поставить на плиту, варить на легкомъ огнѣ до готовности, но чтобы не разварилась, остудить, вынуть осторожно, снять кожицу, положить на доску, поставить на ледъ, остудить совершенно, переложить на блюдо или на доску, обвязавшую салфеткою, убрать муссомъ и проч., какъ сказано въ примѣчаніи.

Фаршъ къ этой рыбѣ приготовить, какъ сказано въ № 1470. Уварить до 6 стакановъ, раздѣлить на ланспикъ и муссъ, какъ сказано въ № 1457 и въ примѣч. Попробовать ланспикъ, если на ложкѣ онъ не застынетъ, тотчасъ же прибавить нѣсколько листочковъ бѣлаго желатина.

Ланспикъ очистить паюсной икрой.—Вообще поступить, какъ сказано въ примѣчаніи.

Выдать: 6 фунтовую рыбу.
8 петрушки, 2 порея.
2 сельдерея, 5 луковиць.
2—8 шт. лавр. листу.
10—20 зер. англ. перцу.
Пучокъ зелени
3—6 фун. ершей и 4—6 лист.
желатина.
2—8 соленые огурца.
1/4—1 бутылку вина.

На фаршъ:
2 ф. рыбы, 1 фр. булку.
Мушк. орѣху, англ. перцу, соли.
6—8 яицъ, 2 луковицы.
3—4 ложки масла.
На муссъ:
1 стак. прованскаго масла.
1/2 стак. уксуса.
На гарниръ.

Подать соусъ провансаль № 480, сборный № 478, татарскій № 461, или горчичный № 470.

1467) Майонезъ изъ рыбы съ салатомъ и зеленымъ соусомъ.

Взять фунта 3 какой-нибудь большой рыбы, какъ то: лина, щуки, лососины, большихъ окуней или сига, срѣзать филея ломтиками въ палецъ толщиною; уложить на противень на 1 1/2 ложки растопленнаго масла, посолить, скропить 1 рюмкою вина, сокомъ изъ 1/2 лимона. Какъ только съ одной стороны побѣдѣютъ, перевернуть на другую, смотрѣть, чтобы рыба не была сырая, но и не поджарилась до темнаго цвѣта, потомъ переложить ее на круглое блюдо, остудить.

Изъ костей же рыбьихъ, чешуи, рыбьяго клея, или ершей, или плотвы сварить ланспикъ, положивъ въ него кореньевъ и пряностей, уксусу, 5—6 шампиньоновъ, очистить 2—3 бѣлками или икрой (см. примѣчаніе), уварить до 3 1/2 стак., процѣдить сквозь салфетку, остудить, положить 1/2 стак. прованскаго масла и начать сбивать металкою, подливая понемногу 2 ложки уксуса. Каждый кусокъ рыбы обмакнуть въ этотъ муссъ; уложить на блюдо въ вѣружокъ, обложить салатомъ, а середину наполнить слѣдующимъ соусомъ:

Изъ 10 оливокъ вынуть косточки, 10 анчоусовъ, 10 корнишеновъ, 1 ложку капарцовъ, 10 отваренныхъ желтковъ изрубить, истолочь все вмѣстѣ въ ступкѣ, протереть сквозь сито; 2 сырыхъ желтка мѣшать въ каменной чашкѣ, пока не побѣдѣютъ, съ чайною ложечкой готовой сарептской горчицы, прибавляя по каплѣ, прованскаго масла и чайную ложку уксуса, положить мелкаго сахару куска 2, 1 ложку изрубленной зелени, какъ-то: укропу, квервелю, эстрагону, соли и эссенціи изъ шината, смѣшать все вмѣстѣ.

Салатъ же слѣдующій: нарѣзать равными ломтиками и сварить въ соленомъ кипяткѣ до мягкости зеленыхъ бобовъ; когда будутъ готовы, отлить на дуршпакъ, перелить холодною водою, поставить на ледъ. Точно также сварить спаржи, картофеля, цвѣтной капусты, смѣшать съ бобами, положить туда же свѣжихъ огурцовъ, печеной свеклы (все это нарѣзать ломтиками и кусочками), зеленой петрушки, укропу, эстрагону, квервелю, заправить все это ложками 2—3 уксуса, прованскимъ масломъ, солью и немного горчицею и сахаромъ.

Выдать: 8 фунта крупной рыбы.
3 ф. мелкой и вод. 2 рыбьяго клею, или желатина.
1½ ложки масла, 1 рюмку вина.
½ лимона, 2 моркови, 1 петр.
1 сельдерей, 1 порей, 3 луковнцы.
5—7 зеренъ англійскаго перцу.
1—2 шт. лавроаго листу.
5—6 шампильоновъ, ½ стакана прованскаго масла.
½ стак. хереса, ½ ст. уксусу.
½ паюсной икры или 2—3 бѣлка.
На соус: 10 оливокъ, коришо-
новъ, 10 анчоусовъ.

1 ложку капарцовъ, 10 яицъ.
2 желтка, ¼ стак. прованск. масла.
Ложечку уксусу, везени.
2 горсти шпината, сахара куска 2.
На салатъ:
Зел. бобовъ шт. 12, спаржи шт. 6—9.
Картофелю шт. 6, 1 свеклу.
1 головку цѣтной кауусты, 2 огурца.
Уксусу, везени: петрушки, укропу,
эстрагону и пр.
Прованскаго масла, горчицы, сахару
2—3 куска, соли, перцу.

1468) Майонезъ изъ рыбы. 3 фунта лина, щуки, карпа, лососины, оку-
ней или сигаовъ слегка поджарить, какъ сказ. въ предыдущемъ № 1467. Сварить
лансникъ, уварить его до 3½—4 стак., какъ сказано въ прим., взбить въ пѣну,
залить рыбу въ равной формѣ, остудить, выложить на блюдо.

Въ середину влить соусъ сборный, въ который можно прибавить съ ½ стак.
крупкаго лансника; кругомъ огарнировать салатомъ.

Подать къ нему соусъ сборный № 478, или горчичный № 479, или про-
вансаль № 480, или татарскій № 461.

Выдать: 3 ф. крупной рыбы, 3 ф. мелкой
и 1—2 вод. рыбьяго клею.
Или 8 ф. рыбы и 1 головку или
4 ножки телачп.
2 моркови, 1 петрушку, 1 селд.
1 порей, 3—4 луковнцы сред-
ней величины.
20—30 зеренъ англ. перцу.

2—3 шт. лавроаго листу.
Уксусу отъ ½ до 1 стакана, соли.
3—5 яицъ, ½ ст. прованскаго масла.
1½ ложки масла, 1 рюмку вина, ½ ли-
мона, горчицы.
2 куска сахара поддѣлать его, салатъ
и разн. украшенія.

1469) Майонезъ изъ цѣльной щуки, судана, форели и проч.
Очистить 3-хъ-фунтовую рыбу, посолить на 1 часъ, завязать въ салфетку, обвязать
нитками, сложить въ рыбный котель.

Между тѣмъ вскипятить воду съ кореньями и пряностями. влить ½ стакана
уксуса, остудить, залить щуку, сварить; когда она будетъ готова, отставить кастрюлю,
остудить, не вынимая рыбы изъ воды, потомъ уже вынуть ее осторожно и изъ сал-
фетки, когда вода стечетъ, сложить на блюдо или салфеткою обвязанную доску, об-
лить муссомъ, убрать лансникомъ и прочее, какъ сказано въ примѣчаніи.

Для мусса въ этотъ самый бульонъ прибавить мелкой рыбы фунта 3 и 1—2
вод. рыбьяго клею; уварить до 4 стакановъ, очистить икрою или бѣлками, какъ
сказ. въ прим.

Выдать: 3-фун. щуку, 1—2 вод. рыб.
клею, 8 ф. мелкой рыбы.
Или 1 головку, или 4 ножки тел.
½ стак. уксусу, соли, 2 моркови.
1 петрушку, 1 порей, 1 сельдерей.
5 луковницъ, 5 зер. англ. перцу.

1—2 штуки лавроваго листу.
Прованскаго масла ½ стакана.
2 куса сахара поддѣлать лансп.
½ паюсной икры или 2 бѣлка.
На гарниръ.

Подается къ нему соусъ провансаль № 480, или горчичный № 479, или
сборный № 478.

1470) Майонезъ изъ цѣльной фаршированной, жареной рыбы.
(Пропорція на 12—18 человекъ). 5—6-фунтовую рыбу, какъ-то: щуку, судана,
лососину очистить, разрѣзать вдоль хребта, вырѣзать хребтовую кость, посолить,
выбрать прочія кости, нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ:

3 фунта рыбы безъ костей изрубить мелко, сложить въ ступку; положить
туда же 1½ французской булки, въ молокъ намоченной и выжатой, 2½ ложки

масла, 10 зеренъ англійскаго перцу, соли (2 мелко изрубленные луковицы, поджаренныя въ 1 ложкѣ масла), $\frac{1}{2}$ мушкатнаго орѣху, 6—10 яицъ, истолочь все вмѣстѣ, протереть сквозь сито деревянною ложкою, нафаршировать рыбу, зашить; положить на прогивень, намазанный 1 ложкою масла, посыпать мелко изрубленною петрушкою, луковицею, порежь, солью, облить $\frac{1}{2}$ или 1 стаканомъ жирнаго бульона, покрыть вдвое сложенною, обмоченною въ жирномъ бульонѣ чистою ветошкою, изжарить въ печи, обливая ее часто тѣмъ же соусомъ.

Когда рыба будетъ готова, вынуть, очистить, остудить, сложить на продолговатое блюдо, убрать муссомъ, цвѣтнымъ лансикомъ и прочими украшениями, какъ сказано въ примѣчаніи.

Выдать: 6-фунтовую рыбу.

На фаршъ:

3 фунта рыбы безъ костей.

$\frac{1}{2}$ франц. булки.

1 стак. молока. англ. перцу.

Соли, мушк. орѣху, 6—10 яицъ.

$\frac{1}{2}$ ф. масла, (2 луковицы).

На мусъ:

3 золотника рыбьяго клея и

6 ф. мелк. рыбы, костей и чешуи.

$\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ порея.

2 сельдерея, луковицъ 4—6.

10 зеренъ англійскаго перцу.

2—3 шт. лавроваго листу, 1 стак. хереса, 1 стак. укуса.

$\frac{1}{2}$ стак. прованск. масла.

2—3 лист. краснаго желатина и прочихъ украшеній.

Подать соусъ провансаль № 480, или сборный № 478, или горчичный № 479.

1471) **Цѣльная рыба холодная, форель, лососина, осетрина, стерлядь, судакъ** и проч. Одну изъ этихъ рыбъ, въ 3—4 фун. вѣсомъ, очистить, вымыть, осушить салфеткою, посолить, завернуть въ сухое полотенце, дать полежать съ часъ. Сварить бульонъ изъ 2 петрушекъ, сельдерея, 2—4 луковицы, 1—2 шт. лавр. листу, 2 зер. англ. и 2 зер. простаго перцу, пучка зелени и 20 ершей, остудить, налить на положенную рыбу въ рыбный котелокъ съ рѣшеткою, прибавить съ $\frac{1}{2}$ стак. огуречнаго разсола, отъ $\frac{1}{4}$ до 1 стак. сотерна, хересу или шампанскаго, долить воды, чтобы бульонъ этотъ покрывалъ рыбу почти до верха, поставить вариться, но чтобы не переварилась.

Когда будетъ готова, остудить въ томъ же бульонѣ, потомъ вынуть рыбу съ рѣшеткою, дать ей обсохнуть и застыть, переложить на длинное блюдо, облить ее слѣд. соусомъ:

Бульонъ уварить до $3\frac{1}{2}$ стакановъ, прибавивъ, если надо будетъ, нѣсколько листочковъ бѣлаго желатина или рыбьяго клея, процѣдить; когда остынетъ, влить $\frac{1}{2}$ стак. прованскаго масла растертаго съ $\frac{1}{2}$ чайной ложечкой готовой сарентской горчицы, 1—2 кускомъ мелкаго сахара и 1 желткомъ, сбивать метелкою до половины готовности, то есть, чтобы образовалась легкая пѣна, положить тогда ложку капарцовъ, облить половиною этого соуса рыбу, положенную на блюдо. Въ пастъ ея положить пучокъ зеленой петрушки, хвостъ также покрыть зеленою петрушкою; кругомъ положить кучками стебельки самаго молодаго салата лагуки, перемѣшаннаго съ оставшимся жидкимъ муссомъ, въ промежутки обложить рыбу крупными, красными раками.

1472) **Цѣльная рыба холодная къ завтраку.** Сварить ее въ рыбномъ котелкѣ, какъ сказ. въ № 1130 о разварныхъ рыбахъ. Не вынимать, пока не остынетъ. Когда остынетъ, вынуть съ рѣшеткою на столъ, снять кожицу. Когда обсохнетъ, переложить на блюдо спинкою вверхъ и такъ, чтобы крѣпко держалась. На шею рыбы, середину и близъ хвоста положить по одному красному раку. Пустыя мѣста осыпать листьями сельдерея. Кругомъ рыбы насыпать самый свѣтлый, прозрачный, рыбный лансикъ, нафаршированный желкими кубиками.

Лансику приготовить стакана 2 изъ 25 мелкихъ, свѣжихъ ершей, которые разварить, въ самомъ маломъ количествѣ воды; въ кипящую эту уху влить растолченную и водою разведенную паюсную икру, лимоннаго соку изъ $\frac{1}{4}$ лимона, по

вкусу хересу и жженого сахару, накрывъ крышкой, оставить на край плиты, продержатъ съ полчаса, чтобы ланпикъ очистился, процѣдить сквозь мокрую салфетку, привязанную къ опрокинутой табуреткѣ, налить на блюдо, остудить.

1473) **Рыба холодная.** Сварить рыбу, какъ сказано въ № 1130, не вынимать, пока не остынетъ, положить на блюдо, снять кожицу, убрать кругомъ зеленою петрушкою, подать отдѣльно горчиный соусъ № 476, соусъ холодный со сметаною № 481, или соусъ холодный изъ горчицы съ капарцами № 479.

В) ВИНИГРЕТЬ И ПР. ХОЛОДНЫЯ КУШАНЯ.

Примѣчаніе. Винигреть готовится съ говядиною, дичью, сельдкою и крупною рыбою, причемъ всегда употребляются какія нибудь овощи, въ томъ числѣ: огурцы, картофель и свекла. Огурцы надо всегда очистить отъ кожицы и зеренъ и варѣзать косячками. Картофель очистить, перемыть, опустить въ холодную посоленную воду, сварить подъ крышкой, чтобы не разварился: слить воду, дать постоять подъ крышкой, пока не остынетъ. Затѣмъ нарѣзать ломтиками, которые, при затѣляемомъ столѣ превратитъ въ звездочки, посредствомъ рубчатыхъ выемокъ. Свеклу средней величины, длиннымъ корешкомъ, но не круглую, какъ брюква, обмыть и, не обрѣзывая корешковъ, опустить въ холодную воду, чтобы едва покрыла, сварить, не накрывая кастрюлю крышкой, но лучше заранѣе испечь въ духовой печи.

Когда варная свекла будетъ мягкой, слить воду, очистить отъ кожицы, нарѣзать ровными ломтиками, которые также превратить въ красивыя звездочки посредствомъ жестяныхъ выемокъ. Обрѣзки мелко взрубить, смѣшать съ мелко взрубленною, зеленою петрушкою и, смочивъ горчинымъ соусомъ, положить на дно блюда и затѣмъ уже класть все остальное, правильною горкою.

Винигреть этотъ можно украсить, огарнировать его, кругомъ блюда, ломтиками одинаковой величины картофеля и свеклы, перемеживая ихъ съ крессъ салатомъ или зеленою петрушкою.

Облить горчинымъ соусомъ № 476, соусомъ провансаль № 480 или просто укусомъ, прован. масломъ съ примѣсью соли и проч.

1474) **Винигреть изъ дичи.** Оставшуюся отъ обѣда жареную дичь въ особенности рябчики, нарѣзать тонкими ломтиками, смѣшать съ ломтиками отпарнаго картофеля, см. примѣч., и свѣжихъ очищенныхъ огурцовъ, прибавить капарцовъ и оливокъ, залить соусомъ провансаль № 480. Подавая, можно посыпать зеленью.

1475) **Винигреть лѣтній, постный, изъ разностей.** Взять сваренныхъ и очищенныхъ сушеныхъ грибовъ, соленыхъ или маринованныхъ рыжиковъ. Сварить отдѣльно въ соленой водѣ до мягкости очищенную и варѣзанную спаржу, нашинкованную зеленую фасоль, цвѣтную капусту и молодой картофель, откинуть на дуршлакъ, перелить холодною водою, сложить въ чашку, прибавить ломтики очищенныхъ свѣжихъ огурцовъ, влить 2 столовыя ложки провансальскаго масла, ложку укуса, всыпать рубленную зелень эстрагона, кервеля и укропа, размѣшать, уложить на блюдо горкою, обложить кружечками, одинаковой величины, свеклы и картофеля, перекладывая ихъ пучками зеленой петрушки. Взять всего въ сыромъ видѣ фунта 3.

1476) **Винигреть зимній, постный, изъ разностей.** Взять ломтиками нарѣзанную отварную картофель. свеклу, рѣпу, очищенныхъ и ломтиками нарѣзанныхъ соленыхъ огурцовъ, сваренныхъ бѣлыхъ бобовъ, маринованной цвѣтной капусты, немного корншоновъ и рубленной зелени, смѣшать съ 2 ложками провансальскаго масла и $\frac{1}{2}$ ложкою укуса и т. д. см., примѣчаніе.

1477) **Винигреть рыбный.** Для рыбнаго винигрета надо брать всегда крупную рыбу, въ которой мало костей, какъ-то: осетрину, лососину, судака, сига, форель, и т. п.

Очистивъ поверхность и внутренность рыбы, надо разрѣзать ее вдоль, снять мякоть сначала съ хребтовой кости, а потомъ съ кожи, вынуть, по возможности, и

всѣ мелкія косточки и чтобы легче было вынуть ихъ, нарѣзать филеи эти небольшими ломтиками, наискось къ хвосту.

Потомъ ломтики эти посадить, посыпать перцемъ, покропить лимоннымъ сокомъ, уложить на мѣдный сотейникъ, смазанный масломъ, подлить ложки двѣ холодной воды. накрыть непрѣмьно крышкой для того, чтобы верхній слой рыбы не подсохъ, поставить въ не жаркую духовую печь или на край плиты, чтобы рыба и сварилась и обжарилась въ то же время до полной готовности, на что понадобится минутъ 15.

Когда рыба будетъ готова, вынести ее на холодъ, чтобы остыла.

Когда рыба остынетъ, положить на блюдо изрубленный картофель со свеклою, какъ сказ. въ прим., затѣмъ рядами рыбу и ломтики красиво нарѣзаннаго картофеля и свеклы. Каждый рядъ обливать горчичнымъ соусомъ № 476, а для болѣе затѣпливаго стола, соусомъ провансаль. Когда все будетъ уложено, сгладить, пустыя мѣста можно наполнить раковыми шейками, покрыть сверху соусомъ провансаль. Сгладить его, можно засыпать мелко изрубленною зеленью, поставить на холодъ, чтобы соусъ окрѣпъ.

подавая, огарнировать, какъ сказ., въ примѣч.

1468) **Винигретъ изъ разварной говядины.** Нарѣзать разварную говядину, небольшими ломтиками, въ $\frac{1}{4}$ вершка длины и ширины, уложить на блюдо въ видѣ горки, убрать сверху самыми тоненькими ломтиками копченаго или свѣжаго варенаго лзыка, круто сваренными яйцами, разрѣзанными каждое на нѣсколько частей, ломтиками свѣжаго или соленаго огурца, маринованными вишнями, пикулями и проч., облить холоднымъ горчичнымъ соусомъ № 479.

Выдать: 2 ф. разварной говядины.

$\frac{1}{2}$ лзыка, 8 яйца.

2—4 огурца, смотря по велич.

Ложку маринован. вишень.

Ложку пикулей и пр.

На соус № 479.

Ложечку готовой сарапской горчицы;
6 сырыхъ желтковъ, 2 ложки прованскаго масла.

$\frac{1}{2}$ стак. уксуса, 6 кусковъ сахара, кипяченой воды.

($\frac{1}{2}$ маленькой баночки капарцовъ).

1479) **Винигретъ изъ картофеля и селедки.** Отварить $\frac{1}{2}$ гарнца картофеля, нарѣзать его тонкими ломтиками; 2 очищенные и вымытыя селедки, 2 луковичы мелко изрубить; 2—4 круто сваренные желтка растереть до гладкости съ двумя ложками прованскаго масла, 2 чайными ложечками готовой горчицы, положить перцу, 1 ложку капарцовъ, ложку уксуса эстрагона и ложки 2 хлѣбнаго уксуса, смѣшать все, подавать.

1480) **Винигретъ изъ разнаго мяса.** Взять разнаго жаркаго: дичи, телятины, говядины или вареной рыбы, какъ-то осетриву, щуку, лососину, прибавить 1—2 сваренныя или печеныя свеклы, 1 ложку коришоновъ, 1 соленый или свѣжій, очищенный большой огурецъ, 1 селедку, 2 крутыя яйца; 5—6 маринованныхъ рыжиковъ, 1 ложку пикулей, отварнаго, мелко нарѣзаннаго картофеля штукъ 5—6, 2 ложки капарцовъ, 3 ложки кислой валуцы, $\frac{1}{2}$ стакана, отваренной въ соленой водѣ, бѣлой фасоли, оливковъ, штукъ 20, безъ костей.

Все это нарѣзать мелкими четырехугольными кусочками, прибавить зеленой петрушки, соли, перцу, съ $\frac{1}{2}$ стакана уксуса, ложки 2 прованскаго масла, 1 ложечку готовой горчицы кто любитъ, куска 2—3 сахара, размѣшать, сложить на блюдо, обложить красиво нарѣзаннымъ свареннымъ картофелемъ и свеклою, воткнуть кругомъ зеленой петрушки, или убрать разноцвѣтнымъ лапшикомъ, подломтиками лимона, крутыми яйцами.

Въ постный день выбросить все скоромное.

Г) МАРИНОВАННАЯ РЫБЫ И ПТИЦЫ, ПОДАВАЕМЫЯ КЪ ЗАВТРАКУ, ИЛИ ЗАКУСКЪ.

1481) Селедка съ прованскимъ масломъ и уксуомъ, подаваемая къ закусѣ. См. № 1219 въ отдѣлѣ рыбъ.

е) Какъ отсвѣжать селедки, сохранять, дѣлать простыя селедки вкусными, на манеръ голландскихъ, мариновать и коптить, см. отъ № 4062 до 4071, часть II.

1482) Масло изъ селедки, сарделенъ или анчоусовъ. См. № 1220 въ отдѣлѣ рыбъ.

1483) Селява и корюшка маринованная. Очистить рыбу, посолить, обвалять въ мукѣ, поджарить въ маслѣ, остудить, залить остывшимъ уксуомъ, вскипяченнымъ съ лавровымъ листомъ, английскимъ перцомъ и солью № 3575. Выдать: 8 ф. рыбы, $\frac{1}{2}$ ф. масла. | 2—3 ложки муки, уксусъ № 8575.

1484) Ряпушка маринованная. Очистить ряпушку, вымыть, посолить, вытереть, разложить на чисто вымытую плиту; когда съ одной стороны рыба испечется, перевернуть ее на другую сторону; когда обжарится сложить въ банку, залить уксуомъ № 3575 (часть II).

Еще подается:

Бѣлужина маринов., см. № 4080.

Угорь жареный маринов., см. № 4080.

Угорь вареный маринов., см. № 4078.

Судакъ маринов., см. № 4081.

Щука маринован. см. № 4081.

Щука маринованная, по монастырски, см. № 4088.

Лососина маринованная, см. № 4082.

Рыба маринованная по - английски, см. № 4085.

И прочія маринованныя и копченныя рыбы и птицы, см. Отдѣлъ LI, во II часть.

Д) ХОЛОДНЫЯ ЖАРЕНАЯ, ПОДАВАЕМЫЯ ВЪ ДЕНЬ СВѢТЛАГО ХРИСТОВА ВОСКРЕСЕНІЯ.

Холодная говядина, № 784.

Говядина маринов. см. № 785.

Жаркое телятина, см. № 850.

Окорокъ ветчины, см. № 981.

Голова стараго вепря, см. № 983.

Голова дикаго вепря, см. № 985.

Жаркое лось или серна, см. № 987.

Поросенокъ жареный, фаршированный печенкою, см. № 982.

ОТДѢЛЪ XIII.

Пудинги, шарлотки, суфле, воздушные пироги и прочее.

Общее примѣчаніе. Пудинги приготовляются разными манерами, а именно: одни варятся въ салфеткѣ; другіе варятся въ формѣ на парѣ, третіе пекутся въ печи. Къ пудингамъ причисляются и шарлотки, суфле и воздушные пироги.

Пудинги сладкіе подаются при 3-хъ блюдахъ, на послѣднее кушанье, а пудинги мясные, рыбные и овощные можно подавать на 2-е блюдо.

Общія правила. 1) При приготовленіи пудинговъ, надо обращать особенное вниманіе на то, чтобы массу, изъ которой дѣлается пудингъ, мѣшать и бить лопаточкою до тѣхъ поръ, пока она не сдѣлается гладкою и не покажутся на ней пузырьки. Тогда можно положить сбитые бѣлки.

2) Яйца употребляютъ самыя свѣжія.

3) Желтки лучше растереть сперва съ сахаромъ до-бѣла, въ тепломъ мѣстѣ.

4) Бѣлки же держать и сбивать въ холодномъ мѣстѣ. Сбивать ихъ надо передъ самымъ употребленіемъ, лучше всего жестяною сбивалкою-спиралью или деревянною вилкою. Начинать сбивать медленно, а подъ конецъ все шибче и шибче. Какъ только поднимется густою шапкою, тотчасъ размѣшать ихъ осторожно, сверху внизъ, съ приготовленною массою и тотчасъ вставить въ горячую духовую печь или варить на парѣ.

5) Если пудингъ варится изъ будки, то, сфрѣзавъ съ нея корку и нарѣзавъ мякоть кусками, обить отфреннымъ, кипящимъ молокомъ, накрыть, дать постоять съ $\frac{1}{4}$ часа, чтобы разбухла, затѣмъ растереть до гладкости.

6) Мука должна быть самаго лучшаго сорта и сухая.

7) Масло должно быть самое свѣжее, столовое или сливочное, мягкое, но не растопленное.

8) Кромѣ масла, яицъ и муки, кладется въ пудингъ для вкуса изюмъ, корица, сладкій миндаля, высушенный, поджаренный и истолченный; горькій миндаля, апельсинный цукатъ, ваниль, лимонная цедра, лимонное масло, гвоздика, корица, мушкатный орѣхъ, мушкатный цвѣтъ, кардамонъ, шафранъ. Но спеціи этихъ не слѣдуетъ класть много, такъ какъ онѣ могутъ заглушить собою натуральный вкусъ кушанья. — А такъ какъ спеціи вообще вредны, а между тѣмъ придаютъ вкусъ, то лучше всего заготовлять ихъ въ сахарѣ, а именно: и лимонную цедру, и ваниль и кардамонъ смѣшивать съ большимъ количествомъ сахара, сохранять въ закрытыхъ, жестяныхъ банкахъ. Передъ употребленіемъ просѣять, см. № 3055.

9) Если же нѣтъ заготовленнаго сахара, то въ пудингъ, на 6 человекъ, положить 5 вернышекъ очищеннаго отъ скорлупокъ и истолченнаго кардамона.

Или $\frac{1}{2}$ вершка истолченной съ сахаромъ ванили.

Или $\frac{1}{2}$ чайной ложечки истолченной корицы.

Или лимонной цедры съ $\frac{1}{2}$ лимона, на теркѣ натертой.

Или 3—4 капли лимоннаго масла.

Или 10 шт. горькаго миндаля.

10) Апельсинный цукатъ надо нарѣзать тоненькими полосками или кубиками и смочить ромомъ, чтобы не слипались.

11) Если употребляется миндаля, то всыпать его въ каменную чашку, обдать подлѣе кипяткомъ, накрыть крышкою или тарелкою, дать постоять съ полчаса. Когда остынетъ, очистить каждую миндалинку отъ шелухи, которая будетъ легко отставать, опускать каждую тотчасъ въ холодную воду, чтобы не пожелтели, переложить на чистое полотенце, осушить имъ. Толочь, подливая бѣлокъ, но отиудъ не воды. На пудингъ на 6—8 чел., кладутъ 10 горькихъ миндалинкокъ.

12) Если кладется изюмъ, то очистить его отъ стебельковъ, обварить кипяткомъ, накрыть, дать постоять минутъ 20, размѣшать, дать сору подняться, слить съ нимъ воду до-суха, переложить на чистое, сухое полотенце.

13) Коринку надо перетереть сперва мукою, для удаленія вѣточекъ, затѣмъ обдать кипяткомъ, размѣшать, слить всю сорную воду, обсушить въ чистомъ полотенцѣ, осторожно вытереть до-суха. Изюмъ и коринку надо класть подъ конецъ, передъ самыми бѣлками, когда масса уже совершенно растерта, иначе можно растереть и изюмъ.

14) Если въ пудингъ изъ булки, какъ и въ мороженое изъ флсташекъ прибавляется шпинатъ, то надо его перебрать, оторвать стебельки, хорошенько перемыть, откинуть на рѣшето. Когда вода стечетъ, всыпать въ кипящую, посоленную воду съ содою (на 3 стакана воды $\frac{1}{4}$ чайной ложечки соды и чайная ложечка соли), вскипятить, откинуть на рѣшето, перебить холодной водою, выжать хорошенько, мелко взрубить, протереть сквозь сито. Чтобы пудингъ на 6 человекъ получилъ свѣтло-зеленый цвѣтъ, достаточно купить $\frac{1}{4}$ ф., перебрать его такъ, что его останется $\frac{1}{4}$ ф., а чтобы былъ болѣе темнаго зеленого цвѣта, купить цѣлый фунтъ, слѣд. положить $\frac{1}{2}$ фун.

15) Если нужно заварить муку, то ее сыплоть въ кастрюлечку, вливають немного, шибко мѣшая, кипящее молоко, провариваютъ, мѣшая на плитѣ, растирають до полной гладкости, въ случаѣ надобности, протирають сквозь волосиное ситечко.

16) Если употребляются просѣянные сухари изъ чернаго хлѣба, то надо брать самый лучший простой, черный хлѣбъ, нарѣзать его тоненькими ломтиками, разложить ихъ на чистую горячую плиту или, сложивъ на сковороду, поставить въ духовую печь. подсушить, переворачивая, чтобы не подгорѣли, а подрумянились, подсохли, затѣмъ истолочь, просѣять сквозь ситечко.

17) Въ каждый мучной, сладкій пудингъ, на 6—8 человекъ, надо класть $\frac{1}{4}$ чайной ложечки соли.

18) Не слѣдуетъ класть много изюма, коринки и масла, потому что пудингъ будетъ тяжелъ и не поднимется.

19) Цедру лимонную, ваниль, толченый горькій миндаль и пр.—надо класть въ приготовленную для пудинга горячую еще массу, иначе не получатъ аромата.

20) Масло надо класть послѣ специй въ едва остывшую массу изъ риса, манны и пр., иначе масло не разойдется.

21) Желтки, растертые съ сахаромъ, класть послѣ масла, когда пудингъ уже немного остынетъ, сытые же бѣлки класть въ совѣмъ уже остывшую массу.

22) Если понадобятся печенныя яблоки, то ихъ надо печь всегда на мѣдномъ сотейникѣ, а не на желѣзной сковородѣ, отъ которой они чернѣютъ. На сотейникъ надо подливать ложку воды, чтобы не пригорѣли ко дну. Протирать горячими.

23) *Рисъ.* Если пудингъ варится изъ риса, то брать лучший его сортъ—каролинскій, а не вѣмецкій, яскій или другой, потому что одинъ каролинскій, что при варкѣ не разваривается. Его надо хорошенько просѣять, всыпать въ большое количество кипятка, чтобы разъ вскипѣлъ, откинуть на рѣшето, всыпать въ отиѣренное горячее молоко, варить подъ крышкою, но чтобы не разварился. Сахару во время варки нельзя класть въ рисъ, съ нимъ онъ разварится. Рисъ всегда надо варить подъ крышкою. Въ горячій—всыпать специи, размѣшать. Когда слегка остынетъ, положить растертое масло, затѣмъ уже желтки съ сахаромъ. А когда совѣмъ остынетъ—взбитые бѣлки.

24) *Саю* надо брать американское, мочить нѣсколько времени въ холодной водѣ, опустить въ большое количество кипятка, вскипятить 2—3 раза, откинуть на сито, обдать холодной водою. вскипятить отиѣренную воду, вино или молоко, всыпать это саю, варить до мягкости и прозрачности, продолженія 7—8 минутъ. Въ горячее положить предназначенныя пряности, а когда слегка остынетъ, положить растертое масло, а затѣмъ растертые до-бѣла сахаръ съ желткомъ, а когда остынетъ—положить сытые бѣлки.

25) *Манная или смоленская крупа.* вскипятить 3 стакана молока, въ кипящее всыпать $\frac{1}{2}$ ф. крупъ, шибко мѣшая, чтобы не было комковъ, прокипятить, мѣшая; въ горячее всыпать цедру лимонную или что другое, затѣмъ масло, потомъ желтки и сахаръ, а когда совѣмъ остынетъ—положить сытые бѣлки.

26) *Творогъ.* Если пудингъ готовится изъ творогу, то сразу выжать изъ него всю жидкость, или если есть время завязать творогъ въ чистую салфетку, положить его подъ прессъ, т. е. наложить на него дощечку, камень или утюгъ. Какъ только сыворотка стечетъ, протереть его сквозь рѣшето или терку-меденку и т. д.

Пропорція назначена на 6 человекъ.

Отъ 7 до 9 человекъ увеличить пропорцію въ $1\frac{1}{2}$ раза.

Отъ 10 до 12 и даже до 18 человекъ, т. е. на одно большее блюдо, увеличить пропорцію въ два раза, если же подать на 2-хъ блюдахъ—то въ 3 раза.

а) Пудинги, которые варятъ въ салфеткѣ.

Примѣчаніе. Если пудингъ варится въ салфеткѣ, тогда салфетку, вымытую безъ мыла, сполоснуть нѣсколько разъ въ холодной водѣ, выжать хорошенъко и середину салфетки, на пространствѣ большого круглаго блюда, намазать несоленнымъ масломъ (на пудингъ на 6 человѣкъ масла $\frac{1}{2}$ ложки); сложить въ нее, приготовленную для пудинга, массу, перевязать крѣпко веревочкою, оставляя пустаго мѣста между перевязкою и массою, пальца на 2—3, т. е. не слишкомъ много и не слишкомъ мало, потому что въ первомъ случаѣ пудингъ будетъ плоскій и можетъ распаться, а во второмъ случаѣ будетъ слишкомъ твердъ, потому что не имѣлъ мѣста подняться. Перевязанную, такимъ образомъ, салфетку опустить въ кастрюлю, наполненную посоленою водою, которая должна кипѣть тогда ключемъ и такъ варить $1\frac{1}{2}$ или 2 часа, смотря какого рода пудингъ. Концы салфетки привязать къ палкѣ, которую положить на края кастрюля для того, чтобы пудингъ не лежалъ на днѣ, а чтобы быть постоянно весь покрытъ водою; надо чаще подливать кипятку и чтобы вода, въ которой варится пудингъ, не переставала кипѣть въ продолженіе всего времени. Вынуть пудингъ изъ воды, положить его на рѣшето, чтобы стекла вода, потомъ развязать, снять сверху салфетку, приложить блюдо и опрокинуть съ рѣшетомъ, а рѣшето и салфетку снять осторожно.

Далѣе, см. «Общая правила» въ примѣчаніи о пудингахъ вообще.

1486) Пудингъ изъ творога. Взять 2 фун. самаго свѣжаго творога, положить подъ прессъ, потомъ протереть сквозь рѣшето, положить 5 яицъ, $\frac{1}{2}$ ст. сахара, растереть, положить $\frac{1}{4}$ ф. самаго свѣжаго сливочнаго масла, 2 полныя чайныя ложечки муки, растерать все это деревянною лопаткою, по крайней мѣрѣ съ $\frac{1}{2}$ часа, потомъ положить изюмъ, вымазать салфетку $\frac{1}{2}$ ложкою масла, положить въ нее приготовленную массу, варить, какъ сказано въ примѣчаніи о пудингахъ; подавая, облить растопленнымъ сливочнымъ масломъ или вишневымъ сиропомъ, или молочнымъ соусомъ № 488, или соусомъ съ ромомъ № 494, или шоколаднымъ № 491.—Варить около 2 часовъ.

Выдать: 2 фунта творога, 5 яицъ.
 $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ ст. изюма.
Апельсиноваго цукату.

2 полныя чайныя ложечки муки.
 $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стак. мелкаго сахара.
На соусъ.

1487) Пудингъ изъ бѣлаго хлѣба. (Вареный въ салфеткѣ). Натереть на теркѣ черствую французскую булку безъ корки, влить въ нее $1\frac{1}{4}$ стакана кипящаго молока, размѣшать хорошенъко, дать постоять съ $\frac{1}{2}$ часа. Потомъ положить 7 желтковъ, $\frac{1}{2}$ стакана сахара (кто хочетъ цедру лимонную, $\frac{1}{4}$ стакана нашинкованнаго сладкаго миндаля), $\frac{3}{4}$ стакана изюма, 1 ложку масла и, наконецъ, 7 сбитыхъ бѣлковъ; намазать салфетку $\frac{1}{2}$ ложкою масла, поступить далѣе, какъ сказано въ примѣчаніи. Варить почти 1 часъ, облить сабаіономъ № 490.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. черстватаго мякиша.
 $1\frac{1}{4}$ ст. молока, 7 яицъ, $\frac{1}{2}$ ст. сахара.
 $\frac{1}{2}$ стак. изюма, т. е. $\frac{1}{4}$ ф.

(Прибавить цедру лимонной и $\frac{1}{2}$ стак. миндаля).
 $\frac{1}{2}$ ложки масла.
На сабаіонъ № 490.

1488) Plumъ-пудингъ. (Тройная пропорція, т. е. на 18 человѣкъ). Положить въ каменную чашку $\frac{1}{4}$ фунта мелко наръзанныхъ разныхъ цукатовъ, перебраннаго, вымытаго, до суха вытертаго $\frac{1}{2}$ фун. вишняша, $\frac{1}{4}$ фунта коринки, 1 натертую французскую 5-ти коп. булку, 1 фунтъ очищеннаго отъ жилъ и мелко взрубленнаго почечнаго сала, $\frac{1}{2}$ фунта мозговъ изъ костей, $\frac{1}{2}$ фунта муки, $\frac{3}{4}$ ф. мелкаго сахара, цедру съ 1 лимона, мушкатнаго орѣху, размѣшать, вбить 9 яицъ, развести 2 рюмками мадеры, 2 рюмками малаги, 1 рюмкою рома, размѣшать, переложить въ салфетку, намазанную масломъ; варить 4 часа, на легкомъ огнѣ, накрывъ кастрюлю крышкою. Передъ отпускомъ выложить осторожно на блюдо, срѣзать кругомъ жорку, облить ромомъ, важечь его и пылающимъ подать на столъ. Или подать отдѣльно ромъ и сабаіонъ.

Выдать: на 6 чел. — $\frac{1}{2}$ вышеуказ. пропорцій.

- $\frac{1}{12}$ ф. пукатовъ.
- $\frac{1}{6}$ ф. кишмиша, т. е. $\frac{1}{2}$ стак.
- $\frac{1}{12}$ ф. корианки, т. е. $\frac{1}{4}$ стак.
- $\frac{1}{8}$ французской булки.
- $\frac{1}{6}$ ф. почечнаго сала.
- $\frac{1}{6}$ ф. мозговъ изъ костей.
- $\frac{1}{6}$ ф. муки, т. е. $\frac{1}{2}$ стакана.

- $\frac{1}{4}$ ф. мелкаго сахара, т. е. $\frac{1}{2}$ стак.
- Цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона.
- Мушкатнаго орѣху, 8 яѣца.
- $\frac{1}{2}$ рюмки мадеры.
- $\frac{1}{2}$ рюмки малага, $\frac{1}{2}$ рюмки рома.
- Ромъ на сабаіонъ № 490.
- Варить около 4-хъ часовъ.

Отъ 7 до 9 человекъ, увеличить пропорцію въ $\frac{1}{2}$ раза.

» 10 » 12 » , , , 2 »

1489) Пудингъ по-англійски съ мозгами изъ костей. $\frac{1}{2}$ фун. булки безъ корки натереть на теркѣ, залить 1 стаканомъ молока, не болѣе; растереть до-бѣла $1\frac{1}{2}$ ложки масла, вбить по одному 7—8 желтковъ, размѣшать, положить $\frac{1}{4}$ фунта мелко изрубленныхъ, воловьихъ мозговъ изъ костей, $\frac{1}{4}$ ф. сахара, немного лимонной цедры или 7—8 штукъ горькаго миндаля, $\frac{1}{4}$ стакана сладкаго толченаго миндаля, $\frac{1}{4}$ стак. вымытаго и досуха вытертаго изюма, $\frac{1}{4}$ стак. корианки, немного корицы, соли, все это размѣшать хорошенько, положить 7—8 вбитыхъ бѣлковъ, варить въ салфеткѣ 3—4 часа; подать ромъ и сабаіонъ № 490 или соусъ № 495.

- Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. мякиша бѣлаго хлѣба.
1 стак. молока, 7—8 яѣцъ.
 $\frac{1}{4}$ ф. мозговъ изъ костей, $\frac{1}{2}$ ст. сахара.
 $1\frac{1}{2}$ ложки сливочнаго масла.
 $\frac{1}{4}$ стакана сладкаго, 7—8 шт.

- горькаго миндаля.
- $\frac{1}{4}$ стак. изюма.
- $\frac{1}{4}$ стак. корианки, корицы, соли.
- $\frac{1}{2}$ ложки масла—намазать салфетку.

Сабаіонъ и ромъ.

1490) Пудингъ изъ разныхъ крупъ. Взять по горсти просѣяннаго пшена сарачинскаго, крупъ овсяныхъ, гречневыхъ, перемять въ горячей водѣ, прибавить по горсти рису и корианки, посолить, развести ихъ яѣцами, положить въ салфетку, намазанную масломъ, варить въ жирномъ мясномъ отварѣ. Подавая, облить пудингъ подрумяненнымъ масломъ.

1491) Пудингъ изъ яблонь. $\frac{1}{4}$ фунта чухонскаго масла, 4 яѣца, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, $1\frac{1}{2}$ стак. тертой булки, лимонной цедры, 2 стак. простаго яблочнаго пюре изъ печоныхъ свѣжихъ или вареныхъ сушоныхъ яблочь, $\frac{1}{2}$ стак. корианки, размѣшать хорошенько, завязать въ салфетку, намазанную масломъ, опустить въ кипятокъ, варить $1\frac{1}{2}$ часа.

- Выдать: $\frac{3}{8}$ ф. чухонск. масла, 4 яѣца.
 $\frac{1}{2}$ или $\frac{1}{2}$ стак. сахара.
 $1\frac{1}{2}$ стак. тертой булки.

- Лимонной цедры съ $\frac{1}{2}$ лимона.
- 2 стак. яблочнаго пюре или $\frac{1}{4}$ ф. сушоныхъ яблочь, $\frac{1}{2}$ стак. корианки.

1492) Пудингъ изъ риса съ раками. Сварить густую рисовую кашу на молокѣ, вскипятить его предварительно въ кипяткѣ. Отварить 40 раковъ, очистить шейки и ножки, мелко ихъ изрубить; желчь выбросить, скорлупу высушить, мелко истолочь (такъ чтобы ея было 1 стаканъ); сбѣзать изъ этой скорлупы раковаго масла, поджаривъ ее въ 3-хъ ложкахъ чухонскаго масла, а все остальное положить въ бульонъ, варить $\frac{1}{4}$ часа, процѣдить. $1\frac{1}{2}$ ложки раковаго масла растереть до-бѣла, смѣшать съ рисовою кашею, мелко изрубленными шейками и съ 6 желтками, положить соли, немного мушкатнаго орѣху и 6 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, варить въ салфеткѣ $1\frac{1}{2}$ часа (или положить 3—4 цѣльныхъ яѣца). Подавая, облить слѣдующимъ соусомъ: $\frac{1}{2}$ фунта раковаго масла смѣшать съ ложкою муки, развести 3 ложками сливокъ и $1\frac{1}{2}$ стаканомъ раковаго бульона, вскипятить два 2—3, мѣшая, всыпать соли и мушкатнаго орѣху. Передъ отпускомъ вбить 2 желтка, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не кипятить.

- Выдать: $\frac{1}{2}$ ф., т. е. 1 ст. риса, $\frac{3}{8}$ масла.
40 раковъ, 1 бутылку молока.

- 8 ложки сливокъ, соли, 4 — 6 яѣцъ.
- Мушк. орѣху, 1 ложку муки.

1493) Пудингъ изъ щуки. Почти $\frac{1}{2}$ фунта масла тереть до-бѣла съ 2 ф. отварной, отъ костей очищенной и мелко изрубленной щуки. Потомъ вбить 5—6 яицъ, положить немного поджаренной, мелко изрубленной луковичи, или укропу, или мушкатнаго орѣху съ $\frac{1}{4}$ чайной ложечки, $\frac{1}{6}$ фунта мелко изрубленныхъ воловьихъ мозговъ изъ костей, 1 французскій бѣлый хлѣбъ безъ корки, намоченный въ молокъ такъ, чтобы масса не была слишкомъ густа. Варить въ салфеткѣ или въ формѣ 2 часа. Подавая, облить слѣдующимъ соусомъ: 1 ложку масла растопить, поджарить въ немъ, мѣшая, 2 ложки муки, положить вымытыхъ, отъ костей очищенныхъ и съ $\frac{1}{2}$ луковичею мелко изрубленныхъ сарделекъ, поджарить все это вмѣстѣ, подлить бульона ставана $2\frac{1}{2}$, хорошенько прокипятить, процѣдить, положить немного капарцовъ, нѣсколько ломтиковъ лимона, вскипятить раза два, облить пудингъ.

Въдать: $\frac{1}{2}$ ф. масла, 2 ф. щуки, 5—6 яицъ.
 $\frac{1}{2}$ луковичи или укропу.
 Или мушкатнаго цвѣту.
 5—6 лот. мозговъ изъ костей.
 1 франц. 5-ти к. бѣлый хлѣбъ.

1 стак. молока, 2—3 сухаря.

На соусъ:

1 ложку масла, 2 ложки муки.
 6 сарделекъ, $\frac{1}{2}$ луковичи.
 1 ложку капарцовъ, $\frac{1}{2}$ лимона.

1494) Пудингъ изъ телячьей печенки. Телячью печенку отварить, натереть на теркѣ. Изрубить мелко 1 луковичу, поджарить ее въ $1\frac{1}{2}$ ложкахъ масла, остудить, смѣшать съ 3 желтками, положить $\frac{3}{8}$ фунта бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молокъ, съ $\frac{1}{2}$ ставана воринки, соли, мушкатнаго орѣху, натертую печенку, 1 рюмку коньяку, растереть все это въ каменной чашкѣ, какъ можно лучше, положить 4 взбитые бѣлка, варить въ салфеткѣ $1\frac{1}{2}$ часа.

Соусъ къ нему слѣдующій: ложку муки поджарить въ 1 ложкѣ масла, развести $1\frac{1}{2}$ стаканами бульона, прокипятить, влить $\frac{1}{2}$ ставана вина, вскипятить, процѣдить, влить лимоннаго соку, положить немного сахара, ломтики лимона, $\frac{1}{4}$ стакана изюма, вскипятить все это, облить пудингъ.

Въдать: $\frac{1}{2}$ телячьей печенки, 1 луковичу.
 $\frac{1}{4}$ ф. масла, 4 яйца.
 $\frac{3}{8}$ ф. бѣлаго хлѣба.
 1 стак. молока намочить булку.
 $\frac{1}{2}$ стак. коринки, соли.
 Мушкатнаго орѣху.

На соусъ:

1 лож. масла, 1 ложку муки.
 $\frac{1}{2}$ стак. вина, 1—2 куска сахара.
 $\frac{1}{2}$ лимона или ложку капарцовъ, или соку изъ крыжовника.
 $\frac{1}{4}$ стак. изюма.

б) Пудинги на парѣ.

Примѣчаніе. Если пудингъ варится въ формѣ на парѣ, что гораздо лучше, чѣмъ запекать въ печи, то надо взять форму мѣдную или жестяную, съ отверстіемъ внизу, съ трубочкою въ серединѣ, и съ крышкою, герметически закрываемою, намазать ее масломъ (съ $\frac{1}{2}$ ложки), обсыпать мелко истолченными, 1—2 сухарями, поставить, чтобы масло застыло, наполнить форму, до трехъ-четвертей ея, приготовленною массою. Накрывать плотно крышкою, поставить въ кастрюлю съ кипящею водою, которая должна доходить только до половины формы, должна постоянно кипѣть ключомъ, причѣмъ надо подливать кипящей воды, каждыя 10 минутъ, но доливать осторожно, чтобы она не попала въ щель крышки формы. Варить эти пудинги съ часъ, никакъ не менѣе. Тогда вынуть форму, обереть ее, поддержать на столѣ, минутъ съ 10, снять крышку, накрыть блюдомъ, перевернуть, сдвинуть форму на самую середину блюда, снять форму.

Кастрюля должна быть высокая, чтобы можно было ее закрывать крышкою. Подъ форму класть на дно кастрюли листъ толстой бумаги. Когда пудингъ будетъ готовъ, то, поднявшись, затвердѣетъ, и отстанетъ отъ краевъ формы.

Если пудингъ обольется слегка подливкою, то выложить его прямо на круглое блюдо, если же не обольется, то выложить на красиво сложенную чистую, накрахмаленную салфетку. Подливку же подать отдѣльно въ соусникѣ.

Остальные общія правила, см. въ общемъ прим. въ началѣ Отдѣла.

1495) Пудингъ изъ булки со шпинатомъ. Взять одну 5 коп. фран-

пузскую, черствую булку, тонко срезать корку, которую высушить. $\frac{1}{2}$ ф. мякиша разрывать на мелкие части, положить в каменную чашку, обдать $1\frac{1}{4}$ стак. кипящего молока, размешивая булку, чтобы вся сразу пропиталась этим молоком, накрыть тарелкою, дать постоять полчаса, чтобы разбухла. Растереть до гладкости или даже протереть сквозь решето, всыпать $\frac{1}{4}$ чайной ложки соли.

Между темъ взять 1 ф. молодого, свѣжаго шпината, перебрать его, оторвать корешки, перемыть, опустить в кипящее 3 стакана воды съ чайною ложечкою соли и $\frac{1}{2}$ ложечки соды, прокипятить, откинуть на решето, перелить холодною водою, выжать хорошенько, протереть сквозь решето.

Этого шпината можно положить и болѣе и менѣе. Чтобы пудингъ получилъ свѣтло зеленый цвѣтъ, достаточно купить $\frac{1}{2}$ фун. шпината, перебрать его такъ, что останется всего $\frac{1}{4}$ фун. А чтобы пудингъ былъ болѣе темнаго, зеленого цвѣта, купить цѣлый фунтъ, перебрать и оторвать стебельки.

Когда булка будетъ растерта и шпинатъ готовъ, присоединить къ нему 6 желтковъ, растертыхъ до бѣла съ $\frac{2}{3}$ стак. сахара. Всыпать чуть-чуть, т. е. $\frac{1}{8}$ мушеватнаго, на теркѣ натертаго, орѣха, положить ложку свѣжаго чухонскаго или сливочнаго, мягкаго масла т. е. $\frac{1}{8}$ ф., размешать хорошенько.

Форму, съ трубочкою по срединѣ и съ крышкою герметически закрываемою, вымазать масломъ, перышкомъ, густо осыпать высушеною и не очень мелко истолченою коркою, срезанною съ французской булки, поставить въ холодное мѣсто, чтобы масло застыло.

Тогда взбить 6 бѣлковъ, смѣшать осторожно съ массою, перелить въ форму, наполнивъ ее $\frac{3}{4}$ только. Тщательно закрыть ее крышкою, поставить въ кастрюлю съ кипящею водою, которая должна доходить только до половинны формы. Каждые 10 минутъ доливать кипящей воды, но осторожно, чтобы она не пошла въ щель крышки формы. Варить часъ, никакъ не менѣе.

Вдаты: 6 коп. французскую булку.
 $1\frac{1}{4}$ ст. сливокъ или молока.
 $\frac{2}{3}$ стак. сахара.
 6 яицъ, $\frac{1}{8}$ ф. масла.
 Мушк. орѣху.

$\frac{1}{2}$ —1 ф. шпината, $\frac{1}{2}$ ложечки соды.
 1 чайную ложечку соли,

 $\frac{1}{2}$ ложки масла, 1—2 сухаря.
 На сабаюнъ № 490.

1496) Пудингъ изъ булки со шпинатомъ и раковыми шейками. Приготовить, какъ сказ. выше № 1495, прибавить только 30—40 сваренныхъ и очищенныхъ раковыхъ шеекъ. Подавая, облить раковымъ масломъ.

1497) Пудингъ изъ булки съ изюмомъ. Приготовить, какъ пудингъ № 1495, только вмѣсто шпината, положить $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ стак. обвареннаго и очищеннаго изюма-кишмиша, а вмѣсто мушк. орѣха—лимонную цедру.

Подавая, облить сабаюномъ № 490, или клюквеннымъ соусомъ № 489, или шоколаднымъ № 491, или съ ромомъ № 494, или соусомъ изъ краснаго вина, вишенъ или сливъ, сиропомъ, сливками.

1498) Пудингъ изъ сухарей. 3 полныя ложки сливочнаго масла растереть до бѣла съ 6 желтками, всыпая по немногу 1 стак. сахара. Потомъ всыпать 2 стак. просѣянныхъ сухарей, влить по немногу 2 стакана молока. Положить $\frac{1}{3}$ стак. сладкаго и вдвое меньше горькаго, очищеннаго и мелко изрубленнаго миндаля, $\frac{1}{2}$ ложечки соли. Оставить, чтобы сухари разбухли. Форму вымазать масломъ, посыпать сухарями. Сбить яичу изъ 6 бѣлковъ, размешать съ массою, наполнить форму до $\frac{3}{4}$, закрыть, вставить въ кастрюлю съ кипящею водою, варить 1 часъ.

Вдаты: 6 яицъ, 3 ложки, т. е.
 $\frac{3}{8}$ сливочнаго масла.
 1 стак. сахара, 2 ст. молока.

$\frac{1}{3}$ ст. сладк. и вдвое менѣе горьк. минд.
 $\frac{1}{2}$ ложечки соли.
 $\frac{1}{2}$ лож. масла и 2 ложки сухарей.

1499) Пудингъ изъ свѣжихъ абрикосовъ. Взять зрѣлыхъ абрикосовъ, вынуть косточки, сполоснуть, сложить въ кастрюлю, накрыть крышкой, сварить до мягкости въ собственномъ соку, почаше мѣшая лопаточкой, чтобы не пригорѣли. Протереть сквозь рѣшето. На полфунта пюре взять стаканъ сахара, размѣшать, варить, мѣшая, пока не покрасивѣетъ и не сдѣлается такъ густъ, что будетъ не стекать, а падать съ лопаточки. Когда слегка остынетъ, положить въ него 8 желтковъ, столовую ложку крупчатой и столовую ложку рисовой или картофельной муки, не сполна $\frac{1}{4}$ ф. масла сливочнаго, размѣшать хорошенъко, подогрѣть, взбивая вѣничкомъ, до самаго горячаго состоянiя, отставить, влить тотчасъ рюмочку рома и въ горячее положить 8 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать сверху внизъ, переложить въ форму, густо смазанную масломъ и обсыпанную рисовою мукою, поставить въ кастрюлю съ кипящею водою и т. д., см. прим. Варить около часу.

Остерегаться переложить масла и муки, иначе будетъ твердый.

Готовый пудингъ поставить на столъ минутой на 10. Выложить осторожно на блюдо, полить сабаіономъ.

Выдать: 2 ф. абрикосовъ съ косточками. | Столовую ложку крупчатой.
1 ст. сах., 8 яицъ. $\frac{1}{4}$ ф. масла. | Столовую ложку рисовой муки.

1500) Пудингъ изъ яблочнаго пюре. Приготавливается точно также, какъ и абрикосовый, № 1499, только яблоки надо сперва испечь. ($1\frac{1}{2}$ ф. яблокъ).

1501) Пудингъ изъ земляники или клубники. Варится, какъ абрикосовый № 1499. ($1\frac{1}{2}$ ф. ягодъ).

1502) Пудингъ изъ чернослива. Сварить $\frac{1}{2}$ ф. чернослива въ самомъ маломъ количествѣ воды, протереть, прибавить сахару, прокипятить, чтобы погустѣло, далѣе поступить, какъ сказ. пудингъ изъ абрикосовъ № 1499.

1503) Пудингъ бисквитный изъ лимона или апельсина. 1 большой лимонъ или апельсинъ сварить въ водѣ такъ, чтобы можно было легко проколоть его соломою, обтереть салфеткою, протереть сквозь дуршлакъ; $\frac{1}{2}$ стакана сахара растереть до-бѣла съ 7 желтками. всыпать лимонную или апельсиновую цедру, положить протертый лимонъ или апельсинъ и наконецъ 7 взбитыхъ бѣлковъ, подсыпая понемногу 1 ложку картофельной муки, сложить въ форму, намазанную масломъ и обсыпанную сухарями, варить на парѣ или вставить въ печь не надолго; подавая, выложить на блюдо.

Выдать: 1 лимонъ или апельсинъ. | $\frac{1}{2}$ стак. картофельной муки.
7 яицъ, $\frac{1}{2}$ стакана сахара. | $\frac{1}{2}$ сливочнаго масла и 2 сухаря.

Лимонъ можно не варить, а всыпать въ пудингъ одну только цедру лимонную или влить 2—8 капли лимоннаго масла, положить, чайную ложечку лимонной соли и прибавить немного муки.

1504) Пудингъ изъ ржанаго хлѣба. Взять тертаго, несушенаго, ржанаго хлѣба $1\frac{1}{2}$ стакана, влить въ него растопленнаго масла, растереть до бѣла, влить ложки 4 сметаны, положить 6 желтковъ, немного толченой гвоздики и корицы, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, размѣшать какъ можно лучше, положить 6 сбитыхъ бѣлковъ, переложить въ форму, варить на парѣ 1 часъ. Подавая, выложить на блюдо, облить масломъ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ стак. тертаго ржанаго хлѣба. | Гвоздики и корицы.
4 лож. сметаны, $\frac{1}{2}$ стак. сахара. | 2 сухаря.
 $1\frac{1}{2}$ ложки масла, 6 яицъ. | $\frac{1}{4}$ ф. масла облить пудингъ.

1505) Пудингъ изъ саго съ фисташками, см. № 1534.

1506) Пудингъ заварной. $1\frac{1}{2}$ ложки масла смѣшать съ 1 стаканомъ муки, развести 2 стаканами молока, кипятить, мѣшая, пока не погустѣетъ, осту-

дять, положить сахаръ, цедру съ лимона, или кардамонъ, 6 желтковъ, 6—7 взбитыхъ бѣлковъ, смѣшать, сложить въ форму, намазанную $\frac{1}{2}$ ложкою масла и обсыпанную сахаромъ, вставить въ печь на 1 часть или варить на парѣ часа два.

Облить сиропомъ, или соусомъ молочнымъ, или шоколаднымъ, или изъ яблукъ, или изъ вишенъ, малины, земляники и пр., см. № 482 и пр.

Выдать: 1 ст. муки, 2 ст. сливок. или молока.	Или 4—5 зер. кардамона.
$\frac{1}{2}$ стак. сахара.	
Лимонной или апельсиной цедры.	
	6—7 яицъ, $\frac{1}{4}$ фунта масла.
	2—3 куса сахара.

1507) Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ яблоками и вареньемъ. Вскипятить 3 стакана молока, всыпать, мѣшая, 1 стаканъ смоленскихъ крупъ; когда погустѣетъ, остудить; вбить 6 желтковъ, положить $\frac{1}{2}$ ложки несоленого масла, 1 ложку сахара, наконецъ 6 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать; намазать форму масломъ, класть рядъ каши, рядъ варенья, рядъ каши, рядъ нашинкованныхъ яблокъ, посыпать ихъ сахаромъ и такъ далѣе.

Варить на парѣ; подавая, облить сиропомъ или сладкимъ соусомъ.

Выдать: 3 ст. молока, 1 ст. смол. крупъ.	2—3 яблока, 2 сухаря, (Сиропъ или на соусъ).
6 яицъ, $\frac{1}{2}$ ф. масла.	
$\frac{1}{2}$ стак. сахара, $\frac{1}{2}$ ст. варенья.	

1508) Пудингъ изъ риса или пшена. 1 стаканъ риса или пшена перемыть, разъ вскипятить въ водѣ, откинуть сварить въ 3-хъ стак. молока, чтобы протертыхъ крупъ, было не меньше 2 стак., протереть сквозь сито, вбить 5 желтковъ, положить мелко истолченнаго сахару, $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ, $\frac{1}{2}$ ложки сливочнаго масла, ванили или лимонной цедры, или 4 капли лимоннаго, или 4 капли розоваго масла, или шт. 10 горькаго миндаля, наконецъ 5 сбитыхъ бѣлковъ, переложить въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями или крупно истолченными сахаромъ, варить на парѣ.

Выдать: 1 ст. риса или пшена,	8 стакана молока, 5 яицъ.
$\frac{1}{2}$ ст. сахара.	
$\frac{1}{2}$ ложки сливочнаго масла.	
Ванили или лимон. цедры и пр.	
	$\frac{1}{2}$ ложки масла.
	2 сухаря или 2 куса сахару.

Выложивъ на блюдо, слегка облить и подать отдѣльно въ соусникѣхъ.

- 1) Сабайонъ № 490.
- 2) Или шоколадный соусъ № 491.
- 3) Соусъ изъ краснаго вина № 482.
- 4) » изъ вишенъ № 488.
- 5) » изъ сливъ № 484.
- 6) » изъ малины или земляники № 486.
- 7) » изъ сиропа № 486.
- 8) » миндальный № 487.
- 9) » изъ молока или сливокъ съ ванилью № 488.
- 10) » изъ яблукъ № 489.
- 11) » съ ромомъ № 494.

12) Или подать сливки, сахаръ и корицу.

18) Или миндальное молоко № 492.

Или приготовить такой точно пудингъ изъ риса зеленого цвѣта, а именно:

Очистить, вымыть, осушить салфеткой, всыпать въ соленый крутой кипятокъ съ содой, $\frac{1}{2}$ ф. перебраннаго шпината; когда сдѣлается мягкимъ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, выжать, мелко изрубить, протереть сквозь сито; половину положить въ приготовленный рисъ, а другую половину положить въ соусъ изъ молока или сливокъ съ ванилью № 488, но шпинатъ класть въ готовый уже соусъ, чтобы съ нимъ не кипятить, и въ пудингъ положить въ такомъ случаѣ сахаръ съ запахомъ ванили см. № 3055, (см. II часть, Отдѣлъ булокъ).

1509) Рисъ съ земляничнымъ пюре. Сварить рисъ, какъ сказано въ

№ 1548, сложить въ раптовую форму, намазанную масломъ и посыпанную сахаромъ, наложить легкой прессы и поставить въ горячую воду на парь, потомъ выложить осторожно на блюдо, въ середину влить земляничнаго пюре; подавать горячимъ.

Выдать: $1\frac{1}{4}$ стакана риса.		$\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла.
3 стак. сливокъ или молока.		2 ф. земляники, т. е. стакановъ 5.
$\frac{3}{4}$ вершка ванили.		$\frac{3}{4}$ —1 стак. сахара.

Или просто, сваривъ рисъ, какъ сказано, сложить на блюдо, оставивъ середину пустою, сладить кругомъ, въ середину влить земляничнаго пюре, приготовленнаго слѣдующимъ образомъ:

2 фунта земляники, т. е. стакановъ 5, перебрать, протереть сквозь сито, положить $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стакана мелкаго сахара, размѣшать.

1510) Пудингъ изъ саго. $\frac{1}{2}$ фунта бѣлаго саго налить холодною водою, черезъ 2—3 часа слить воду, откинуть саго на рѣшето; когда вода стечетъ, пересыпать въ 3 стакана кипящаго молока, сварить до готовности, но чтобы саго не разварилось; въ горячую массу положить цедру или что другое, затѣмъ ложку сливочнаго масла, потомъ 5—6 желтковъ, растертыхъ до бѣла съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ мелкаго сахара. Когда совсѣмъ остынетъ, положить 5—6 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, переложить въ форму, намазанную свѣжимъ несоленымъ масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь или варить на парѣ около часу.

Въ этотъ пудингъ можно, для вкуса, положить шт. 10 горькаго толченаго миндаля или полную ложку апельсинной мелко нашинкованной корки № 3782, или ложку рома, или и того и другого вмѣстѣ.

Подавая:

- 1) Облить сабаіономъ № 490.
- 2) Или шоколаднымъ соусомъ № 491.
- 3) Соусомъ изъ краснаго вина № 482.
- 4) » изъ вишенъ № 483.
- 5) » изъ сливъ № 484.
- 6) » изъ малины или земляники № 485.
- 7) » изъ сиропа № 486.
- 8) » миндальнымъ № 487.
- 9) » изъ молока или сливокъ съ ванилью № 488.
- 10) » въ клююы № 489.
- 11) » съ ромомъ № 484.
- 12) Или подать сливки, сахаръ и корицу.
- 13) Миндальное молоко № 492 съ вишневымъ вареньемъ.

Если этого пудингу останется, то на другой день испечь блинчики, переложить ихъ оставшимся саго, которое развести 2—3 ложками сливокъ, прибавить апельсинной корки № 3782 и испечь каравай въ родѣ того, какъ сказановъ № 1643—4.

1511) Пудингъ постный на парѣ съ яблонами. $\frac{1}{2}$ стак. сладкаго миндаля очистить, истолочь не слишкомъ мелко, развести $1\frac{1}{2}$ стак. кипяченой воды, всыпать немного сахара; $\frac{1}{2}$ фунта франц. булки нарѣзать тонкими ломтиками, намочить въ этомъ молокѣ, сложить на блюдо. Кастрюльку вымазать прованскимъ масломъ, обсыпать сахаромъ, положить рядъ булки, рядъ ломтиками нарѣзанныхъ яблокъ, посыпать ихъ сахаромъ, положить рядъ варенья или фруктоваго пюре, опять рядъ булки и такъ до конца, варить на парѣ.

Подавая, облить слѣд. соусомъ: $\frac{1}{2}$ стак. сиропа, $\frac{1}{4}$ стак. мадеры или портвейна, воды 1 стак., прибавить сахару, если не сладко, поставить на плиту, вскипятить, положить чайную ложку картофельной муки, размѣшанной съ водою, вскипятить, поддержать на плитѣ минуты 2—3, шибко мѣшая. облить пудингъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ стак. сладкаго миндаля.
 6—10 шт. горькаго.
 1 франц. бѣлый хлѣбъ.
 1 лож прован. или минд. масла.
 $\frac{1}{2}$ ст. сахара, $\frac{1}{2}$ ст. варенья.

6 яблокъ, $\frac{1}{2}$ стак. сиропа.
 $\frac{1}{2}$ стакана мадеры.
 1 чайную ложку картофельной муки.
 Сахару, если сиропъ не сладокъ.

1512) Пудингъ изъ ржаныхъ сухарей. $\frac{1}{2}$ стакана мелко истолченныхъ и просыянныхъ сухарей, 8 желтковъ растереть до-бѣда съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ мелкаго сахара и ложкою несоленаго сливочнаго масла, положить 4—5 шт. гвоздики, съ $\frac{1}{2}$ вершка или болѣе мелко истолченной корицы, лимонной цедры, 2 зерна кардамона, кто что любитъ, или чего понемногу, размѣшать все вмѣстѣ хорошенько, положить 8 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, переложить въ форму, намазанную $\frac{1}{2}$ ложкою масла и посыпанную $\frac{1}{4}$ стаканомъ ржаныхъ сухарей, варить на парѣ съ $\frac{1}{2}$ часа или вставить въ печь не надолго. Выложить на блюдо; подавать къ нему сахаръ и сливки или сабаіонъ, или соусъ съ ромомъ № 494, или соусъ молочный № 488.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ст. ржаныхъ сухарей, 8 яицъ.
 $\frac{1}{2}$ ст. сах. 1 $\frac{1}{2}$ ложки масла.
 Гвоздики, корицы.

Лимонной цедры, кардамону.
 Мушкатнаго орѣху.
 Сливки или на соусъ.

1513) Пудингъ изъ грецкихъ орѣховъ. Взять 1 фунтъ грецкихъ орѣховъ, очистить отъ скорлупы, мелко истолочь, смѣшать съ 6 желтками растертыми до-бѣда съ сахаромъ и 2 ложками растопленнаго масла. Взять 1 стаканъ тертой булки, влить понемногу 2 стакана цѣльнаго молока, дать постоять, чтобы булка разбухла, смѣшать тогда съ грецкими орѣхами, положить 6 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать и тотчасъ перелить въ форму, намазанную масломъ и осыпанную сухарями, варить на парѣ $1\frac{1}{2}$ часа или вставить въ печь на $\frac{3}{4}$ часа. Подавая, облить свѣжимъ растопленнымъ масломъ.

Выдать: 1 фун. грецк. орѣховъ, 6 яицъ.
 2 ложки жидк. масла, 2 ст. мол.

1 ст. тертой булки, $\frac{1}{2}$ —1 ст. сахара.
 Растопленное масло.

1514) Пудингъ изъ каштановъ. 2 стакана очищенныхъ каштановъ разварить въ $\frac{1}{2}$ бутылкѣ сливокъ или молока, протереть сквозь сито, взять этого пюре 2 стакана, развести остальными сливками, положить $\frac{1}{2}$ стак. сахара, $\frac{1}{8}$ ф. масла растертаго съ $\frac{3}{4}$ стак. муки, проварить, остудить, положить пѣну изъ 6 бѣлковъ, размѣшать, сложить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями, вставить въ печь или варить на парѣ, около $\frac{3}{4}$ часа. Подавая, выложить на блюдо, облить соусомъ изъ краснаго вина № 482, или сабаіономъ, или соусомъ съ ромомъ № 494.

Выдать: 1 бутылку сливокъ или молока.
 $\frac{1}{2}$ стак. сахара, $\frac{3}{4}$ ст. муки.
 Около 1 ф. каштановъ. 5 яицъ.

$1\frac{1}{2}$ ложки масла, 2 сухаря.
 На соусъ.

1515) Еще пудингъ съ каштанами. Сварить пюре изъ каштановъ, а именно: очистить сырые каштаны отъ верхней кожицы, положить въ кастрюлю на распущенное масло и жарить на легкомъ огнѣ подъ крышкою, часто мѣшая, пока не отстанетъ вторая кожица; затѣмъ очистить и продолжать жарить до-мягкости, протереть горячими сквозь частое сито.

Протертое пюре положить въ каменную чашку, всыпать мелкій сахаръ съ ванилью, размѣшать, положить мелко нашинкованный цукать, изюмъ, коринку, кишмишъ, сваренный на сливкахъ рисъ, 4 цѣльныя яйца, 5 желтковъ, рюмку ликера или мараскина и 2 рюмки рома, все это размѣшать, переложить въ форму, намазанную масломъ, сварить на пару; когда будетъ готовъ, выложить на блюдо, облить горячимъ ромомъ, зажечь его и такъ подавать.

Выдать: 1 ф. каштановъ.
Вершокъ ванили.
 $\frac{1}{2}$ ф. сахара, т. е. 1 стак.
 $\frac{1}{2}$ ф. вяжма, кориж. и кишмиша.
всего $1\frac{1}{2}$ стак., $\frac{1}{2}$ стак. риса.
Цукату.

$\frac{3}{4}$ стакана густыхъ сливокъ.
 $\frac{3}{4}$ стак. жидкихъ сливокъ, 9 яицъ.
Рюмку ликера, 2 рюмки рома.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла смазать форму.
Ромъ облить пудингъ.

1516) Английснй пудингъ съ пюре изъ каштановъ. 6 желтковъ растереть до бѣла со стаканомъ сахара. Распустить въ кастрюлѣ ложку сливочнаго масла, положить стаканъ сухого пюре изъ каштановъ, приготовленнаго какъ сваз. № 1515, размѣшать, всыпать стаканъ почти мелко истолченнаго сладкаго миндаля и желтки съ сахаромъ, размѣшать, выбить хорошенько, положить 6 сбитыхъ бѣлковъ, подбавивъ сахару съ запахомъ ванили или лимонной цедры см. № 8055. За полчаса до отпуска, переложить въ форму, намазанную масломъ, сварить на пару, подъ крышкою. Когда будетъ готово, выложить на блюдо. Облить частью сабаіона, остальное подать въ соусникъ.

Выдать: 6 яицъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахара.
Ложку сливочнаго масла.
 $\frac{3}{4}$ ф. каштановъ.

Стаканъ миндаля.
Ложку душистаго сахара.
На сабаіонъ.

1517) Пудингъ славянскій. $\frac{3}{4}$ стак. мелкаго сахара, 2 столовыя ложки нрубленнаго, сладкаго миндаля, столовую ложку тертаго шоколаду, 2 столовыя ложки просіяннаго чернаго хлѣба, 6 цѣльныхъ яицъ размѣшать, развести 4 стаканами сливокъ, положить $\frac{1}{4}$ ф. ошпареннаго, очищеннаго и осушеннаго вяза, переложить въ форму, масломъ намазанную. За часъ до отпуска поставить варить на пару, см. прим. Когда будетъ готово, выложить на блюдо, облить соусомъ изъ вина, см. № 1584.

1518) Пудингъ изъ куръ. Очистить 2 молодыя курицы, отрѣзать головки, ножки и крылышки, которыя употребить слѣдующій день на супъ, обжарить курицы, остудить; мякія части отобрать, нрубить мелко, истолочь, прибавить развареннаго въ молокѣ и сливокъ сито протертаго бѣлаго хлѣба столько, сколько будетъ мярой рубленнаго куриннаго мяса, размѣшать все вмѣстѣ, положить съ $\frac{1}{4}$ фунта самаго свѣжаго чухонскаго масла, по вкусу соли, перцу, мушкатнаго орѣху, 6 желтковъ, раковыхъ шеевъ штукъ 25, потомъ положить 6 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, влить неполную форму, намазанную чухонскимъ масломъ и осыпанную сухарями, варить на парѣ не менѣе $\frac{1}{2}$ часа; когда будетъ готово, выложить на блюдо, облить бѣлымъ соусомъ № 422, раковымъ № 481, или соусомъ изъ помидоровъ № 482.

Выдать: 2 курицы, $\frac{1}{4}$ ф. масла.
1 бутылку молока.
1 ф. булжу, $\frac{1}{4}$ ф. масла, перцу.

Мушкатнаго орѣху, 5 яицъ, 25 раковъ.
На соусъ.

Изъ оставшихся костей сварить, на другой день, супъ съ рисомъ; съ прибавленіемъ 1 фунта говядины или фунта однихъ костей.

1519) Пудингъ изъ куръ другимъ манеромъ. Сварить 2 курицы, мякія части отобрать, мелко нрубить, истолочь, протереть сливокъ сито, положить растопленнаго $\frac{3}{4}$ фунта чухонскаго масла, по вкусу соли, перцу, мушкатнаго орѣху, 6 хорошо разбитыхъ желтковъ, потомъ взбитые бѣлки, размѣшать хорошенько, перелить въ форму, намазанную масломъ и осыпанную сухарями, поставить на паръ, варить $\frac{1}{2}$ часа. Этотъ пудингъ обливается тоже бѣлымъ соусомъ, въ который, вмѣсто простого, можно положить раковаго масла.

Изъ лапокъ, крылышекъ, головки и всѣхъ оставшихся костей, приготовить супъ.

1520) Пудингъ изъ рѣпы. 5 рѣпъ довольно большой величины сварить въ молокѣ до мягкости, растереть до гладкости, положить $\frac{1}{2}$ французъ-

свой булки, натертой и размоченной въ $\frac{1}{2}$ стаканѣ сливокъ или молока, всыпать мушкатнаго орѣху, сахару $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стак., вбить 5 желтковъ, положить $1\frac{1}{2}$ ложки масла, 5 вбитыхъ бѣлковъ, размѣшать хорошенько, сложить въ форму, варить минутъ 20.

Выдать: 5 штукъ рѣпы.

1 бутылку сливокъ или молока.

$1\frac{1}{2}$ лож. масла, $\frac{1}{2}$ франц. булки.

Мушк. орѣху, $\frac{1}{4}$ ст. сахара, т. е. $\frac{1}{2}$ ф.

5 яицъ, $\frac{1}{2}$ ложки масла намазать форму.

2 сукарл.

Подавая, облить соусомъ изъ сливокъ № 488.

1521) Пудингъ изъ моркови. Взять сырой моркови, натереть ее на теркѣ 4 стакана, выжать сокъ совершенно до капли, положить въ морковь $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. чухонскаго масла, поджарить ее такъ, чтобы сдѣлалась коричневаго цвѣта; тогда кастрюльку снять съ огня, поставить на ледъ и бить морковь лопаточкой, пока она не побѣлѣетъ; тогда положить въ нее 8 желтка и вѣстѣ опять выбить хорошенько, положить $\frac{1}{2}$ чашки сахара, просѣянной корицы 2—3 чайныя ложечки и 5 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать хорошенько, сложить въ форму, намазанную масломъ и обсыпанную сухарями, варить на парѣ цѣлый часъ; выложить на блюдо, облить сабаономъ; этотъ пудингъ очень вкусенъ и трудно догадаться, что приготовленъ изъ моркови. Хорошо облить и сливочнымъ масломъ или соусомъ № 488.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ —2 ф. моркови, 5 яицъ.

$\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. чухонскаго масла.

$\frac{1}{2}$ ст. сахара, 2—3 чайн. лож. корицы.

Еще масла или на соусъ.

1522) Пудингъ изъ моркови другимъ манеромъ. 1 стаканъ сырой тертой моркови, не выжимая поджарить въ $\frac{1}{2}$ фунта масла до темножелтаго цвѣта, положить потомъ 1 чашку сливокъ, 1 ложку муки, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 7—8 желтковъ, а потомъ 7—8 взбитыхъ бѣлковъ, все размѣшать хорошенько и варить на парѣ. Облить сабаономъ № 490.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. моркови, 6—8 яицъ.

1 чашку сливокъ.

1 ложку муки, $\frac{1}{2}$ ф. масла.

$\frac{1}{2}$ стакана сахара.

б) Пудинги, которые пекутъ въ формѣ, въ духовой печи.

Примѣчаніе. Если пудингъ ставится въ печь, то форма должна быть безъ отверстія снизу, толстая, изъ кованой мѣди или каменная, но только не эмалированная, ни жестяная, ни желѣзная.

Ее надо хорошенько смазать подложкою масла и обсыпать сухарями. На дно формы можно класть кружокъ бумаги, пропитанный масломъ.

Масса должна занять только $\frac{3}{4}$ формы, иначе выйдетъ изъ краевъ.

Ставить въ горячую печь, а потомъ когда зарумянится, допекать въ среднемъ жару.

Когда пудингъ въ печкѣ, не слѣдуетъ стучать дверями, потому что онъ можетъ опасть. Если пудингъ сверху зарумянится, а внутри будетъ еще сыръ, то надо прикрыть его бумагою.

Готовность пудинга опредѣляется тѣмъ, что онъ отстаетъ отъ краевъ, а воткнутая въ середину лучинка, оказывается сухою.

Вынувъ изъ печи, поставить на столъ минутъ на десять, потомъ выложить на блюдо; такой пудингъ печется не менѣе $\frac{1}{2}$ часа.

Подавать на кругломъ блюдѣ, на салфеткѣ. Если же онъ будетъ облить подливками, то салфетка не нужна.

Остальные правила см. въ общемъ примѣчаніи, въ началѣ Отдѣла.

1523) Превкусный пудингъ изъ маисовой муки. $\frac{1}{2}$ стакана масла растереть до бѣла со стаканомъ мелкаго сахара; 1 стаканъ крупчатой муки и $\frac{1}{2}$ стакана маисовой смѣшать съ чайной ложкой кремертартора; $\frac{1}{2}$ чайной ложки соды смѣшать съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ молока, размѣшать все вмѣстѣ хорошенько, влить 2—4 капли лимоннаго масла или всыпать цедры лимонной, положить 5—6 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать осторожно, переложить въ форму, масломъ намазанную и

посыпанную сухарями, испечь, выложить на блюдо. Подавая, облить сабаіономъ № 490, молочнымъ соусомъ № 488 или соусомъ съ ромомъ № 494.

Выдать: $\frac{1}{2}$ стак. мансвой муки.
 $\frac{1}{2}$ стак. масла, 1 стак. сахара.
 $\frac{1}{2}$ ст. молока, 1 ст. круп. муки.
 5—6 яицъ, лимоннаго масла.

Кремертарторъ, соди.
 Масла съ $\frac{1}{2}$ ложки и 2—3 сухаря.
 На соусъ.

Этотъ пудингъ можно испечь въ родѣ бабы къ чаю и кофе. Желтки употребить на сабаіонъ, шоколадъ и пр.

1524) Пудингъ изъ лимона и мансвой муки. $\frac{1}{2}$ стак. мансвой муки размѣшать съ полстаканомъ холодной воды, заварить 2 $\frac{1}{2}$ стаканами кипятка, шибко жѣшая до гладкости, слегка охладить, положить 1 стаканъ мелкаго сахара, 3 капли лимоннаго масла или цедру съ 2 лимоновъ; полную чайную ложку лимонной соли или сокъ изъ 2 лимоновъ и 4 желтка, растереть, какъ можно лучше. 2 бумажныя формы, — намазанныя масломъ, наполнить этимъ тѣстомъ, печь, въ продолженіи $\frac{1}{2}$ часа, въ умѣренномъ жару. Когда испечется, переложить на блюдо смазать 4 взбитыми бѣлками, смѣшанными съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ мелкаго сахара, поставить на короткое время снова въ печь, чтобы подрумянилось. Подавая, украсить сверху вареньемъ, облить сиропомъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ст. мансвой муки.
 $\frac{1}{2}$ ст. мелк. сахара, 4 яйца.

2 лимона или лимонной соли и лимоннаго масла.

1525) Пудингъ изъ грецкихъ орѣховъ. 6 желтковъ растереть до бѣла съ $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахара и ложкою сливочнаго масла. $1\frac{1}{2}$ ф. свѣжихъ грецкихъ орѣховъ очистить отъ скорлупы, не снимая кожицы, истолочь въ ступкѣ, если же окажется нѣсколько гнилыхъ орѣховъ, то прибавить число ихъ такъ, чтобы мелко истолченныхъ орѣховъ вышло $1\frac{1}{2}$ стакана. Сыпать ихъ въ желтки понемногу, тереть полчаса, положить тогда 6 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать осторожно сверху внизъ, переложить въ форму, намазанную масломъ и осыпанную сухарями, вставить въ горячую печь на $\frac{3}{4}$ часа. Подается къ нему сливочное, растопленное масло, или соусъ изъ молока, желтковъ, сахара и ванили, заваренные, какъ на мороженое (2 желтка, $1\frac{1}{2}$ стак. молока, $\frac{1}{3}$ стак. сахара).

1526) Пудингъ изъ творога. 5 желтковъ, чашку мелкаго сахара растереть до бѣла, положить немного ванили, чашку сливочнаго масла, чашку сметаны и $\frac{1}{2}$ фунта пѣзъ подъ пресса сухаго и протертаго творога, смѣшать хорошенько. Форму намазать масломъ, осыпать сухарями, положить приготовленный творогъ, поставить въ жаркую печь на одинъ часъ; если испечь изъ двойной порціи, то держать въ печкѣ $1\frac{1}{4}$ часа.

1527) Пудингъ изъ бисквитовъ и сухарей. Взять домашнихъ или кандитерскихъ бисквитовъ штукъ 10, домашнихъ круглыхъ сухарей также штукъ 10, разрѣзать каждую штуку на нѣсколько частей. Приготовить сиропъ изъ $\frac{1}{3}$ стакана сахара и 1 стакана воды, всыпать въ него $\frac{1}{4}$ стакана крупнаго изюма и $\frac{1}{3}$ стакана очищеннаго нашинкованнаго миндаля, дать постоять съ $\frac{1}{2}$ часа; кастрюлю намазать масломъ, посыпать сухарями, положить на дно рядъ бисквитовъ, полить приготовленнымъ сиропомъ, положить рядъ сухарей, опять сиропъ, рядъ бисквитовъ и наконецъ сухарей; 6 желтковъ разбить съ 2 стаканами сливокъ, всыпать немного корицы, облить пудингъ, вставить въ неслишкомъ горячую печь, на одинъ часъ. Подавая, выложить на блюдо, облить сиропомъ или покрыть мерингою, приготовленною изъ оставшихся сбитыхъ бѣлковъ, смѣшанныхъ съ 3 ложками сахара, вставить въ печь, минутъ на 10; подавая, убрать вареньемъ.

Выдать: Бисквитовъ шт. 10 продажи.
 Сухарей домашн. круглыхъ.
 $\frac{1}{4}$ ст. изюма, $\frac{1}{2}$ ст. миндаля.
 Корицы, 6 яицъ, $\frac{1}{2}$ ст. сахара.

2 стакана сливокъ.

$\frac{1}{2}$ ложки масла.

Полную ложку истолченныхъ сухарей.

Выдать сиропъ или къ оставшимся бѣлкамъ прибавить съ $\frac{1}{2}$ стак. сахара. и съ $\frac{1}{4}$ стакана варены.

1528) Пудингъ бисквитный. 6—7 желтковъ растереть до-бѣла съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ мелкаго сахара, прибавить, кто хочетъ, цедру, стертую съ $\frac{3}{4}$ лимона или толченога горькаго миндаля, положить 6—7 сбитыхъ бѣлковъ, подсыпаня понемногу $\frac{1}{2}$ стакана крупчатой или $\frac{1}{4}$ стакана картофельной муки, размѣшать, переложить въ форму, вставить въ печь или варить на парѣ минутъ съ 20.

Выдать: 6—7 яицъ, $\frac{1}{2}$ ст. крупчатой или	Лимонной цедры или $\frac{1}{4}$ ст. горьк. минд.
$\frac{1}{4}$ ст. картофельной муки.	
$\frac{1}{2}$ ст., т. е. $\frac{1}{4}$ ф. сахара.	

$\frac{1}{2}$ ложки масла, 2 сахара.
На соусъ отдѣльно.

1529) Пудингъ въ родѣ бисквитнаго. $\frac{1}{2}$ фунта самаго лучшаго масла растереть до бѣла; 4 желтка растереть до бѣла съ $\frac{1}{2}$ фунтомъ сахара, всыпать $\frac{1}{2}$ фунта муки, чего нибудь для запаха, смѣшать все вмѣстѣ, переложить въ форму, намазанную масломъ и осыпанную сухарями, поставить въ печь.

1530) Пудингъ заварной съ апельсиною коркою. $\frac{2}{3}$ стакана картофельной муки, $\frac{1}{4}$ фунта масла, 2 стакана теплаго молока мѣшать на плитѣ, пока не вскипятъ и не погустѣетъ, остудить, вбить по одному 6 желтковъ, всыпать сахаръ, отертый о $1\frac{1}{2}$ апельсина, смѣшать съ приготовленною массою, положить немного изрубленнаго миндаля, $\frac{1}{4}$ стакана мелко изрубленной апельсиновой корки, пѣну изъ 6 бѣлковъ, размѣшать, переложить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную крупно истолченнымъ сахаромъ, вставить въ печь на 20 минутъ или варить на парѣ 1 часъ. Подавая, выложить на блюдо, осыпать сахаромъ, отертымъ объ апельсиновую цедру, облить сабаіономъ или сиропомъ, или соусомъ съ ромомъ № 494.

Выдать: $\frac{2}{3}$ ст. картофельной муки.	$\frac{1}{2}$ ст. сладкаго миндаля.
2 ст. молока, масла $\frac{1}{4}$ ф.	
6 яицъ, всего $\frac{1}{2}$ ст. сахара,	
т. е. $\frac{1}{4}$ фунта.	

Апельсиновой корки $\frac{1}{4}$ стакана.
Цедру съ 2 апельсинъ.
На подлиску.

1531) Пудингъ изъ ржаныхъ сухарей со сметаню. 2 стакана сметаны, 1 стаканъ ржаныхъ мелко истолченныхъ и просѣянныхъ сухарей, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 5—6 яицъ, цедры лимонной и лимоннаго соку, смѣшать, сложить въ форму, намазанную масломъ и обсыпанную ржаными сухарями, и въ печь на 1 часъ.

Выдать: 2 ст. смет., $\frac{1}{4}$ ст. ржан. сухарей.	$\frac{1}{2}$ лимона или корицы, гвоздики.
5—6 яицъ, $\frac{1}{2}$ ст. мелкаго сахара.	

$\frac{1}{2}$ ложки масла, (сливки и сахаръ).

1532) Пудингъ изъ бѣлаго хлѣба. Взять $1\frac{1}{2}$ французскія черствыя булки, срѣзать верхнюю корку, а мякишъ накрошить, сложить въ каменную чашку, влить $1\frac{1}{2}$ стакана кипящаго молока, растереть ложкою, дать постоять часъ, чтобы булка разбухла; потомъ опять растереть булку до гладкости, всыпать 4 куска сахара (можно прибавить $\frac{1}{8}$ фунта масла), вбить 4 яйца, размѣшать, сложить въ форму, поставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа. Для вкуса можно положить лимонной цедры съ $\frac{1}{2}$ лимона. Подать отдѣльно сахаръ и сливки, или молоко, или какой-нибудь сладкій соусъ: клюквенный, миндальный, шоколадный, изъ краснаго вина, изъ ягодъ.

Выдат: $1\frac{1}{2}$ французскія булки.	Лимонной цедры, сахаръ и сливки.
$1\frac{1}{2}$ ст. молока, 4 яйца.	
4 кус. сах., $\frac{1}{2}$ или $1\frac{1}{2}$ лож. масла.	

Или на соусъ.

1533) Пудингъ изъ булки съ яблонами. Разбить хорошенько 5 яицъ, смѣшать съ $1\frac{1}{2}$ стаканами молока, всыпать $1\frac{1}{2}$ стакана тертой черствой булки, положить $\frac{3}{4}$ стакана сметаны, немного корицы, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, вымѣшать до гладкости, налить немного этого тѣста въ форму, намазанную $\frac{1}{2}$ ложкою масла и

посыпанную 2—4 сухарями, положить потомъ рядъ начинкованныхъ и сахаромъ обсыпанныхъ яблокъ, опять тѣста и яблокъ, сверху тѣсто, вставить въ печь почти на 1¹/₂ часа. Подавая, выложить на блюдо.

Выдать: 5 яицъ, 1¹/₂ ст. молока
1¹/₂ ст. черств. булки, т. е. 1¹/₄ | 1¹/₂ ст. сахара, корицы, ³/₄ ст. сметаны.
или 1¹/₂ франц. булки. | 8—4 большія яблока.
1¹/₂ ложки масла, 8—4 сухаря.

1534) Пудингъ изъ саго съ фисташками. 1¹/₂ ф. саго намочить въ холодной водѣ, какъ сказ. въ прим., слить ее, опустить въ 3 стак. кипящаго молока или сливокъ. Черезъ 7—8 минутъ, когда загустѣетъ, снять съ огня, положить 1¹/₄ ф. сливочнаго масла и 1¹/₄ ф. мелко изрубленныхъ или даже истолченныхъ фисташекъ, размѣшать, положить 6 желтковъ растертыхъ до бѣла съ 1¹/₂ фун. сахара, охладить. За часъ до отпуска положить 6 бѣлковъ сбитыхъ въ пѣну, переложить въ форму, масломъ намазанную. варить на парѣ или поставить въ умѣренно горячую печь. Когда подумянится и испечется, выложить на блюдо. Подать отдѣльно слѣдующій соусъ: Передъ самымъ отпускомъ разъ вскипятить 2 стакана сотеина или вейндеграфа (отъ котораго заранѣе отбавить 2 рюмки), 1 рюмку коньяку или рогама, стаканъ сахара и вершокъ корицы, влить въ кипящій сиропъ оставленные 2 рюмки вина, сѣбянные съ полною чайною ложечкою картофельной муки, мѣшать быстро, минуты 2—3, отставить, процѣдить.

Выдать: 1¹/₂ стак. саго. 1 ст. сахару. | 1 рюмку рома или коньяку.
2 ложки масла. 1¹/₄ ф. фисташ. | Стаканъ сахара, вершокъ корицы.
6 яицъ, стаканъ сахара. | Ложечку картофельной муки.
2 ст. сотеина или вейндеграфа. | Или сабаюнъ.

1535) Пудингъ изъ чернаго хлѣба съ вишнями. 1¹/₂ ф. сливочнаго масла растереть до бѣла, вбить по одному, мѣшая, 5 желтковъ, всыпать 6 столовыхъ ложекъ муки, срѣзанныхъ ножомъ ровно съ краями, 1¹/₂ ф. очень мелко изрубленнаго сладкаго миндаля, 1¹/₂ ложки просѣянной корицы и 1¹/₂ ф. высушеннаго, истолченнаго и просѣяннаго ржанаго хлѣба, размѣшать какъ можно лучше, прибавить 5 сбитыхъ бѣлковъ. Форму намазать масломъ, налить часть массы, поставить въ горячую печь. Когда зарумянится, чуть-чуть выдвинуть лѣсть изъ печи, посыпать очищенными отъ косточекъ вишнями, залить массою и такъ до конца. Последнй слой изъ массы. Когда пудингъ будетъ готовъ, выложить на блюдо, облить слѣд. соусомъ: Вынуть косточки, часть которыхъ расколотъ въ ступкѣ, налить 2 стаканами воды, прокипятить, процѣдить, положить стаканъ сахара, влить вина бордо, лафита или медака, разъ вскипятить, влить полную ложечку картоф. муки, разведенной 2 рюмками заранѣе отлитаго вина, вскипятить, мѣшая, облить пудингъ.

Выдать: 1¹/₂ ф. высуш. ржанаго хлѣба. | На подлиску:
1 ф. вишень. ³/₄ ф. сахара. | 1¹/₂ ст. вина, стаканъ сахара.
1¹/₂ ложечки корицы. 5 яицъ. | Полную ложечку картофельной муки.
1¹/₂ ф. слив. масла, 1¹/₂ ф. слад. минд. | 1¹/₂ ложки масла намазать форму.
Полную ложку муки.

1536) Пудингъ на сливахъ. 1¹/₂ стакана сливокъ, 1¹/₂ ф. масла подогрѣть, всыпать ³/₄ ф. муки, т. е. 1¹/₂ стакана, поставить на огонь и безпрерывно мѣшать, пока тѣсто не будетъ отставать отъ кастрюли, потомъ охладить, вбить 8 яицъ, прибавить 1¹/₂ стакана розовой воды, ³/₄ ложки рома, 1¹/₂ стакана сахара и тереть въ одну сторону; вымазать форму масломъ, влить тѣсто, вставить въ печь. Подавая, выложить на блюдо, облить яблочвеннымъ соусомъ или соусомъ изъ краснаго вина и проч.

1537) Пудингъ кофейный. 1¹/₂ стакана самаго лучшаго кофе изжарить

горячий всыпать въ 2 стакана горячих сливокъ, вскипятить, отставить, накрыть; когда остынетъ, процѣдить.

$\frac{1}{4}$ фунта масла, 1 стаканъ муки развести сливками, прокипятить хорошенько, положить сахаръ, когда остынетъ вбить 6 желтковъ, а потомъ положить 6—8 взбитыхъ бѣлковъ, переложить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сахаромъ, и въ печь. Облить соусомъ миндальнымъ, или молочнымъ № 487—488.

Выдать: $2\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{2}$ стак. кофе. | 1 ст. муки, $\frac{1}{4}$ стакана сахара.
2 стак. сливокъ. | 6—8 яицъ.

1538) Пудингъ шоколадный. $\frac{1}{4}$ фун. масла, 1 стаканъ муки, 2 стакана сливокъ или молока, вскипятить, хорошенько мѣшая, всыпать сахару, $\frac{1}{2}$ фунта тертаго шоколаду, немного толченой гвоздики или ванили, прокипятить, охладить, вбить 6 желтковъ, положить 6—8 взбитыхъ бѣлковъ, переложить въ форму и въ печь. Подать сливки или облить соусомъ съ ромомъ № 494 или сабаіономъ № 490.

Выдать: 6—8 яицъ, $\frac{1}{2}$ стак. сахара. | 2 стак. сливокъ или молока. 1 стак. муки.
 $\frac{1}{2}$ ф. шоколаду, гвоздики или | $2\frac{1}{2}$ ложки масла, 1—2 сухаря.
ванили.

1539) Пудингъ шоколадный другимъ манеромъ. $\frac{1}{4}$ фунта шоколада натереть, смѣшать съ 5 желтками и $\frac{1}{2}$ стакана сахара, развести $\frac{1}{2}$ стаканомъ сливокъ, проварить, но не дать вскипеть; $\frac{1}{2}$ фунта масла, $\frac{1}{2}$ стак. муки размѣшать до гладкости, понемногу положить въ шоколадъ, мѣшать на плитѣ, пока мука не разойдется, но не кипятить, можно потомъ процѣдить сливовъ сито, охладить, смѣшать со взбитыми 10 бѣлками, переложить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями, перекладывая варевомъ клубничною, апельсиновой, яблочной, вишневою и проч., и въ печь на $\frac{1}{2}$ часа.

подавая, выложить на блюдо, облить сиропомъ изъ красного вина слѣд.: $\frac{1}{2}$ фунта, т. е. 1 стаканъ сахара и 1 стаканъ красного вина вскипятить, охладить.

Выдать: $\frac{1}{4}$ фун. шоколаду, $\frac{1}{2}$ ст. сахара. | 2 яблока, $\frac{1}{2}$ стак. вишенъ и проч.
 $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, $1\frac{1}{2}$ лож. масла. | На сиропъ:
 $\frac{1}{2}$ стак. муки, 5 желтковъ. | 1 стак. красного вина.
10 бѣл., 2 сухаря, 1 апельсинъ. | 1 стак., т. е. $\frac{1}{2}$ ф. сахара.

1540) Пудингъ изъ мака. $1\frac{1}{2}$ стакана бѣлаго мака перемыть хорошенько, сливая воду, обварить кипяткомъ, дать стечь водѣ, перемыть въ холодной водѣ, дать ей стечь, сложить въ каменную чашку, всыпать $1\frac{1}{4}$ стакана сахара, 10—12 штукъ толченого горькаго миндаля, мѣшать деревяннымъ пестикомъ, вбивая по одному 10 желтковъ, положить наконецъ пѣну изъ 10 бѣлковъ, переложить въ форму и въ печь на $\frac{1}{2}$ часа. Подавая осыпать сахаромъ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ стак. бѣлаго мака. | 10—12 шт. горькаго миндаля.
 $\frac{1}{4}$ стак. сахара, 10 яицъ. | $\frac{1}{2}$ ложка масла, 2 сухаря.

Этотъ пудингъ, когда остынетъ, можно подать къ чаю, вмѣсто бабы.

1541) Пудингъ изъ грушъ. 12 грушъ очистить, нарезать ломтиками, осыпать $\frac{1}{4}$ стаканомъ сахара, немного корицы, 3—4 толчеными гвоздиками, влить $\frac{1}{4}$ стакана воды, съ $\frac{1}{2}$ стакана вина, поставить въ кастрюлѣ на сильный огонь, накрывъ крышкою. Когда соевъ выкипятъ, отставить, охладить, 6 желтковъ растереть до бѣла съ $\frac{1}{4}$ стаканомъ сахара, смѣшать съ ложкою масла, также растертаго до бѣла, съ $\frac{1}{4}$ фунтомъ булки, намоченной въ молокѣ, немного лимонной цедры; размѣшать все это хорошенько, положить 6 взбитыхъ бѣлковъ. Половину этой массы сложить въ форму, потомъ приготовленная груши, а наверхъ опять того же тѣста и вставить въ печь.

Выдать: 12 грушъ. $\frac{1}{2}$ стак. вина. | 3—4 гвоздики, лимонной цедры.
 $\frac{1}{4}$ ф. булки, т. е. $\frac{2}{3}$ фр. булки. | Корицы, $\frac{1}{2}$ ст. сахара.
 Лож. масла, 6 яицъ, $\frac{1}{2}$ ст. молока. | $\frac{1}{2}$ ложки масла и 2—4 сухаря.

1542) Очень вкусный пирогъ изъ сырой манны, рису или сухарей. 10 желтковъ растереть до бѣла съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ мелкаго сахара, всыпать 20 шт. очищеннаго, мелко истолченнаго горькаго миндаля, размѣшать хорошенько, всыпать $\frac{1}{2}$ стак. манны, или $\frac{1}{3}$ стак. риса, истолченнаго слегка въ ступкѣ, или $\frac{1}{3}$ стак. мелко истолченныхъ сахарныхъ сухарей, тотчасъ же положить 10 взбитыхъ бѣлковъ, слегка размѣшать, переложить въ кастрюлю, намазанную масломъ и осыпанную сухарями и тотчасъ въ печь, на полчаса или даже меньше. Манну и сухари можно сыпать кладя бѣлки для того, чтобы не имѣли времени разбухнуть. Выложивъ на блюдо, подать къ нему сахаръ, сливки, сиропъ или соусъ № 494.

Этотъ пирогъ хорошо подавать съ чаемъ или кофе.

Выдать: 10 яицъ, $\frac{1}{3}$ ст. мелк. сахара. | 20 шт. горькаго миндаля или лимонной
 $\frac{1}{2}$ стак. манны, | цедры.
 или $\frac{1}{3}$ стак. риса, | $\frac{1}{2}$ ложки масла, 2—3 сухаря.
 или $\frac{1}{3}$ стак. истолчен. сухарей. | (Сливки, сиропъ, или на соусъ № 494).

1543) Пудингъ изъ манны другимъ манеромъ. $\frac{1}{4}$ стакана манны перетереть 1 яйцою, высушить, протереть сквозь дуршлагъ. Вскипятить 4 стакана молока съ $\frac{1}{2}$ ложками масла, всыпать манну; когда погустѣетъ, остудить, всыпать съ $\frac{1}{2}$ стак. коринокъ или изюму, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стак. сахара, вбить 2 яйца, размѣшать, переложить въ форму, вставить въ печь.

подавая, выложить на блюдо.

Выдать: 4 ст. молока, $\frac{1}{4}$ ст. манны. | $\frac{1}{2}$ стак. изюма или коринокъ.
 2 яйца, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стак. сахара. | 2 ложки масла, 2 сухаря.

1544) Пудингъ изъ манны и смоленскихъ крупъ или пшена. 4 стакана молока вскипятить, всыпать $\frac{1}{4}$ стакана крупъ, варить мѣшая, пока не погустѣетъ, остудить слегка. Масло растереть до бѣла, положить въ него 4—5 желтковъ, всыпать сахаръ, отертый о лимонную цедру, смѣшать съ кашею, прибавить, кто хочетъ, коринокъ и изюму, положить 4—5 взбитыхъ бѣлковъ, сложить въ форму, вымазанную масломъ и осыпанную сухарями; вставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа.

Выдать: 4 стак. молока, $\frac{1}{4}$ ст. крупъ. | $\frac{1}{4}$ ф. масла, 2 сухаря.
 Лимонной цедры или корицы. | ($\frac{1}{2}$ стак. коринокъ, $\frac{3}{4}$ стак. изюма).
 4—5 яицъ, $\frac{1}{4}$ ст. сахара. | Сиропъ или на соусъ.

подавая, облить сиропомъ или сладкимъ соусомъ.

1545) Пудингъ краковскій изъ смоленскихъ крупъ со сметаною и ромомъ. 1 стаканъ смоленскихъ крупъ, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 2 стакана самой свѣжей сметаны и рюмку рома размѣшать, переложить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями, вставить въ печь на $\frac{3}{4}$ часа.

подавая, выложить на блюдо, убрать вареньемъ, или облить сиропомъ, посыпать сахаромъ.

Выдать: 1 стак. смоленскихъ крупъ. | 1 рюмку рома.
 $\frac{1}{2}$ стак. сахара. | $\frac{1}{2}$ ложки масла, 2 сухаря.
 2 стак. самой свѣжей сметаны.

1546) Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ сабаіономъ. Вскипятить 3 стакана молока, съ $\frac{1}{2}$ ложками сливочнаго масла, $\frac{1}{3}$ стакана мелкаго сахара, всыпать 1 стаканъ смоленскихъ крупъ. Когда крупа разварится, снять съ огня, положить соли, $\frac{1}{4}$ стакана коринокъ, $\frac{1}{4}$ стакана кишмиша, $\frac{1}{8}$ фун. мелко наръзанныхъ цукатовъ, цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона или лимоннаго масла, 6 желт-

ковъ, размѣшать хорошенько, положить наконецъ шѣлу изъ 6 бѣлковъ, переложить въ форму, намазанную $\frac{1}{2}$ ложкою масла и посыпанную сахаромъ, и варить на парѣ, положивъ на крышку горячихъ угольевъ. Подавая, выложить на блюдо, облить сабаіономъ № 490, или соусомъ съ ромомъ, шоколаднымъ, спропомъ, или подать сливки съ корицею.

Выдать: 1 бут. молока, 1 ст. смол. крупъ.
 $\frac{1}{2}$ ложки сливочнаго масла.
 $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара.
 Цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона.

$\frac{1}{4}$ стак. коринки, $\frac{1}{4}$ стак. кишмиша.
 $\frac{1}{2}$ стак. цуката, 6 яицъ, $\frac{1}{2}$ лож. масла.
 2—3 куска сахара. *На соусъ.*

1547) Сладкій пирогъ изъ смоленскихъ крупъ съ мармеладомъ. Приготовить пудингъ, какъ сказано выше № 1546, разлить въ 2—3 плоскія формы, испечь въ печи, потомъ сложить вмѣстѣ всѣ пласти на блюдо, смазвая каждый пластъ какимъ-нибудь мармеладомъ, т. е. фруктовымъ пюре, обровнять края. Сбить 4 бѣлка, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана сахара, смѣшать, обмазать верхъ и бока пудинга. Остальную мерингу сложить въ бумажную трубочку и, выжимая ее, убраться пудингъ (такъ, чтобы въ промежуткахъ можно было послѣ наложить желе изъ красной смородины), посыпать сахаромъ и поставить въ довольно жаркую печь; когда слегка подрумянится, убраться желеемъ, подлить сиропъ изъ красной смородины, подавать.

Выдать: 3 ст. молока, $\frac{1}{2}$ ложки сливоч. масла.
 $\frac{1}{2}$ ст. мелк. сахара, цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона.
 1 ст. смоленскихъ крупъ, $\frac{1}{4}$ ст. коринки.

$\frac{1}{4}$ ст. кишмиша, 6 яицъ, 1 ложку масла.
 3—4 сухаря, $\frac{1}{2}$ или 1 ст. фруктов. пюре.
 4 бѣлка, $\frac{1}{2}$ ст. сахара.
 $\frac{3}{4}$ ст. сиропа красной смородины.
 ($\frac{1}{4}$ ст. желе красной смородины).

1548) Пудингъ изъ риса двухъ цвѣтовъ. $\frac{1}{2}$ стакана риса сварить, какъ сказано въ № 1553; вскипятить $4\frac{1}{2}$ стак. молока въ $1\frac{1}{2}$ ложками масла, всыпать рисъ, сварить до готовности. Раздѣлить его на двѣ части; въ одну положить $\frac{1}{8}$ или $\frac{1}{4}$ ф. шоколада, натертаго на теркѣ, размѣшаннаго съ двумя ложками горячей воды и съ $\frac{1}{2}$ стакана сахара. Въ другую часть риса положить $\frac{1}{2}$ стакана сахара и рюмку шафраннаго настоя, размѣшать. Въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями, положить этотъ рисъ рядами, выйдетъ рядовъ шесть, поставить въ печь на четверть часа; подавая, выложить на блюдо, осыпать сахаромъ съ корицею. Облить шоколаднымъ соусомъ № 491, или съ ромомъ № 494, или молочнымъ соусомъ № 488.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ст. риса, $4\frac{1}{2}$ ст. молока.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{2}{3}$ ст. сахара.

$\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ фунта шоколада.
 $\frac{1}{2}$ золотника шафрана.

1549) Рисовый пудингъ съ шоколадомъ. Проготовляется, какъ сваз. въ № 1553, прибавить только $\frac{1}{8}$ фун. шоколаду; въ такомъ случаѣ не надо класть ни ванили, ни лимонной цедры, и подавая облить сабаіономъ, шоколаднымъ соусомъ, миндальнымъ, изъ молока или сливокъ съ ванилью, соусомъ съ ромомъ, или подать сахаръ и сливки.

1550) Рисъ холодный со сливками или сметаною. Сварить рассыпчатого рису, какъ сказано въ № 1553, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ сахара, съ корицею, ванилью или апельсинною коркою № 3781—3782, переложить въ форму, намазанную прованскимъ масломъ или смоченную холодною водою п осыпанную крупнымъ сахаромъ, охладить. Подавая выложить на блюдо, покрыть сбитыми сливками или сбитой свѣжей сметаной, смѣшанной съ сахаромъ и корицею, или ванилью, или лимонною цедрю. Сверху убраться вареньемъ, малиною или вишнями. Рисъ этотъ можно и не класть въ форму, а положить кругомъ блюда,

въ середину же положить обитыя сливки или сметану, облить все вареньемъ или сиропомъ.

Выдать: 1 стак. риса, $\frac{3}{4}$ ст. сахара. | 1 ст. сметаны или самыхъ густ. сливокъ.
Апельс. корки, гвозд. или ванили. | Варенье.

1551) Пудингъ изъ риса съ яблоками и вареньемъ. 1 стак. риса сварить, какъ въ № 1553, положить 1 ложку сливочнаго масла, размѣшать; 3—4 яблока очистить, вырѣзать сердцевину, сварить въ маломъ количествѣ воды до половины готовности, наполнить ихъ вареньемъ. Положить въ форму намазанную масломъ и осыпанную сухарями половину риса, на него яблоки, осматъ ихъ сахаромъ съ корицею, прикрыть рисомъ, вставить въ печь, на полчаса. Подавая выложить на блюдо, облить сиропомъ, приготовленнымъ изъ сахара и яблочнаго вывареннаго отвара, или соусомъ съ ромомъ № 494, или вишневымъ или малиновымъ сиропомъ.

Выдать: 1 ст. риса, т. е. $\frac{1}{2}$ фунта. | 3—4 яблока, т. е. 1 фунтъ.
1 бутылку молока. | $\frac{1}{2}$ стак. варенья.
 $\frac{1}{2}$ ложки сливочнаго масла. | $\frac{1}{2}$ стак. сахара.
3—4 сухаря. | Чайную ложку корицы. На соусъ.

1552) Пудингъ изъ риса съ вареньемъ-малиною. Сварить 1 стаканъ риса, какъ сказ. въ № 1553; положить ложку масла до бѣла растертаго съ 4 желтками и $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара; положить 3—4 горькія истолченныя миндалинки, смѣшать съ 3 взбитыми бѣлками. Взять стаканъ домашняго варенья малины, самыя ягоды, смѣшать ихъ съ 3 взбитыми бѣлками, положить въ форму рядъ рису, рядъ варенья, рядъ рису, рядъ варенья, прикрыть рисомъ, поставить въ печь на 1 часъ. Вынуть изъ печи, дать немного остыть, выложить на блюдо, подавая облить малиновымъ сиропомъ.

1553) Пудингъ изъ риса. 1 стак. варолинскаго риса промыть въ нѣсколькихъ холодныхъ водахъ, слить ее, опустить въ кипятокъ, разъ вскипятить, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, дать ей стечь совершенно. Опустить рисъ въ 8 стак. кипящаго молока, сварить до мягкости, составить на столъ, тотчасъ въ горячій положить натертой цедры съ одного лимона или другихъ. Между тѣмъ $\frac{1}{2}$ стак. сахара растереть до бѣла съ 5—6 желтками, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ ф. до бѣла растертаго масла, размѣшать, смѣшать съ рисомъ, прибавить апельсиннаго цуката, $\frac{1}{4}$ стак. опаренной, перебранной и осушенной въ салфеткѣ коришки. Когда рисъ остынетъ, положить 6 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, переложить въ форму, намазанную масломъ и осыпанную сухарями и въ печь, на $\frac{3}{4}$ часа. Подавая, выложить на блюдо, осматъ сахаромъ, облить сиропомъ или соусомъ отъ № 482 до 500.

Выдать: 1 стак. или $\frac{1}{2}$ ф. риса. | $\frac{1}{2}$ стак. сахара, всего $\frac{1}{4}$ ф. масла.
8 стак. молока. | $\frac{1}{2}$ ф. апель. цуката, $\frac{1}{4}$ стак. коришки.
5—6 яицъ. | 2—3 сухаря.

1554) Яблочный пирогъ à la reine. 5 желтковъ, $\frac{1}{2}$ стакана сахара размѣшать до бѣла, положить 2 стакана муки, $\frac{1}{4}$ фунта масла, немного лимонной цедры (столовую ложку рома), вымѣсить хорошенько, раскатать на столъ въ тупую сторону ножа; вырѣзать 2 кружка. Одинъ кружокъ положить на дно жестяной формы, потомъ вырѣзать полоску тѣста, обложить ею внутреннюю стѣнку формы, въ середину положить яблоки, приготовленные слѣдующимъ образомъ:

10 среднихъ или 5 большихъ яблокъ очистить, мелко нарѣзать, влить ложку столоваго вина, потушить немного, смѣшать съ $\frac{1}{4}$ стак. изюма, ($\frac{1}{2}$ стак. сладкаго толченаго миндаля, нѣсколько штукъ горькаго), $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара,

ложкою или 2 вишневого варенья и апельсиновой корки. Массу эту прикрыть другим кружком теста, слепить край, смазать яйцом, посыпать сухарями с сахаром и в печь часа на $1\frac{1}{2}$.

Выдать: 5 больш. яблок или 10 сред. (1 ложку рома, $\frac{1}{4}$ ст. изюма) ($\frac{1}{2}$ ст. слад., 10 шт. горьк. мянд.) 1 или 2 ложки вишнев. варенья.

Немного апельс. корки № 3782.
 $\frac{3}{8}$ фун., т. е. 2 стак. муки.
Очень полный стак. мелкого сахара.
 $\frac{1}{4}$ фун. масла, 5 желтков.

Выложив на блюдо за час до обеда, можно дать немного остынуть, потом покрыть тремя битыми яйцами, смешанными с $\frac{1}{2}$ стак. сахара, вставить в печь; когда подрумянится, подавать, украсив сверху вареньем.

1555) Пудингъ изъ печеного хлеба. Съ 5-ти копѣчнаго печеного хлеба срезать корку, разрезать мякишъ, размочить его въ $1\frac{1}{2}$ стак. цѣльнаго молока или сливокъ, размять, растереть; $\frac{1}{2}$ стак. сахара растереть до бѣла съ 2 желтками, положить 2 взбитые бѣлка, $\frac{1}{4}$ ложечки просѣянной корицы, размѣшать, прибавить стаканъ изюма-вишняка, который надо предварительно перебрать, перемыть, обдать кипяткомъ и осушить. Размѣшавъ все вмѣстѣ, переложить въ форму, масломъ намазанную и посыпанную сухарями, поставить въ горячую печь, чтобы запеклось. Подавая, выложить на блюдо. Подать отдѣльно сабаіонъ.

Выдать: 5-ти коп. печеного хлеба.
 $1\frac{1}{2}$ стак. молока, 2 яйца.
 $\frac{1}{2}$ стак. сахара, стаканъ изюма.

$\frac{1}{4}$ ложечки корицы.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла и 2—3 сухаря.
Или сабаіонъ № 490.

1556) Пудингъ изъ яблокъ. 1 стаканъ сырыхъ тертыхъ яблокъ, $\frac{1}{2}$ стакана яицъ, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, $\frac{1}{2}$ стакана густыхъ сливокъ, $\frac{1}{2}$ стакана толченыхъ сухарей, $\frac{1}{4}$ стакана разогрѣтаго масла, смѣшать все хорошенько, влить въ форму и поставить въ печь.

1557) Суфле сливочное. Съ французской 5-ти копѣчной булки срезать корку, мякишъ нарезать маленькими ломтиками, разварить ихъ въ 1 бутылкѣ густыхъ сливокъ, протереть сѣвояе сито, положить $\frac{3}{4}$ стакана сахара, цедру съ 1 лимона, 1 золотникъ корицы, все размѣшать хорошенько, вбивая вѣничкомъ, положить наконецъ 10 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать все вмѣстѣ, переложить въ форму, вымазанную масломъ и посыпанную сухарями, вставить въ печь.

Выдать: Булку, 8 ст. сливокъ или цѣльнаго молока.
 $\frac{3}{4}$ ст. сахара, 1 лимонъ.

1 ложечку корицы, ложку масла.
2—3 сухаря, 10 бѣлковъ.

Подавая облить сабаіономъ № 490, соусомъ съ ромомъ № 494, или сиропомъ, или шоколаднымъ соусомъ № 491.

1558) Пудингъ на дрожжахъ. $\frac{1}{4}$ фунта растопленнаго масла растереть до бѣла, вбить по одному 8 желтковъ, 3 ложки мелкаго сахара, лимонной цедры съ $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{8}$ фун. картофельной муки, 2 ложки дрожжей, размѣшать до гладкости, положить пѣну изъ 8 бѣлковъ, налить неполную форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями, вставить въ печь. Подавать къ нему сливки, сиропъ или клюквенный соусъ № 489.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ф. масла, 8 яицъ.
 $\frac{1}{2}$ ст. сахара, 2 лож. дрожжей.
 $\frac{1}{8}$ ф., т. е. $\frac{1}{4}$ ст. картофельн. муки.

Цедру съ 1 лимона
 $\frac{1}{2}$ ложки масла, 1—2 сухаря.

1559) Пудингъ изъ вина. Распустить 1 ложку масла, поджарить въ немъ 2 стак. тертой черствой булки, влить 1 стак. столоваго, вскипяченнаго горячаго вина, размѣшать до гладкости. Ложку масла растереть до бѣла, смѣшать съ 6 желтками, 8 ложками мелкаго сахара и корицею; смѣшать все это съ булкою, положить пѣну изъ 6 бѣлковъ, переложить въ форму, вставить въ печь.

Вина можно влить немного менше, а прибавить рюмку рома. Облить соусомъ съ ромомъ № 494.

<p>Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. масла. 2 ст. тертой булки или 1 франц. бѣлый хлѣбъ.</p>	<p>$\frac{1}{2}$ стакана мелкаго сахара. $\frac{3}{4}$—1 стак. вина (рюмку рома). 6 яицъ, 2 сухаря.</p>
--	---

1560) Пудингъ изъ тыквы. Отрѣзать половину тыквы средней величины, вврѣзать середину, снять верхнюю кожицу, нарѣзать тыкву ломтиками, налить водою, варить пока не сдѣлается мягкой такъ, чтобы можно было ее протереть сквозь сито, смотрѣть, чтобы не переварилась, иначе потеряетъ вкусъ, потомъ откинуть на сито, чтобы совершенно стекла вода, протереть сквозь сито такъ, чтобы массы этой была полная глубокая тарелка, всыпать въ нее толченый и просѣянный сухарь вмѣсто муки, мелкаго сахару, съ $\frac{1}{4}$ чайной ложечки корицы, остудить, вбить 5 желтковъ, 1 ложку сливочнаго масла, размѣшать хорошенько, положить пѣну изъ 5 бѣлковъ, сложить въ форму, вставить въ неслишкомъ горячую печь за полчаса передъ обѣдою; подавая, выложить изъ формы.

<p>Выдать: Тыкву, $\frac{1}{4}$ стак. сахара. 1 ложку толченыхъ сухарей.</p>	<p>5 яицъ, корицы. $1\frac{1}{2}$ лож. слав. масла, 1—2 сухаря.</p>
---	--

Подать отдѣльно сахаръ и сливки.

1561) Пудингъ изъ мозговъ телячьихъ. Мозги изъ одной бычачьей головы или изъ двухъ телячьихъ, мочить въ холодной водѣ часа 2 — 3 чаще ее перемѣняя, и т. д. см. № 900.

1562) Пудингъ изъ картофеля. Сладкій, рассычатый картофель очистить, нарѣзать, перемыть, налить цѣльнымъ молокомъ, чтобы едва покрыло, сварить, откинуть на рѣшето, горячий протереть. На $1\frac{1}{2}$ стак. картофельной массы взять 7 желтковъ растертыхъ до бѣла съ 4 полными ложками сахара, $1\frac{1}{2}$ ложки растопленнаго масла, $1\frac{1}{2}$ чайныя ложечки просѣянной корицы, размѣшать, положить у взбитыхъ бѣлковъ, переложить въ форму, намазанную масломъ и осыпанную сухарями, поставить въ горячую печь на $\frac{1}{3}$ часа. Подавая, выложить на блюдо. Подать отдѣльно растопленное масло, и сахаръ или масло поджаренное съ сухарями.

<p>Выдать: $2\frac{1}{2}$ ф. картофеля. 3 стак. молока. 7 яицъ. 3 полныя ложки сахара.</p>	<p>$1\frac{1}{2}$ полныя ложки масла, т. е. почти $\frac{1}{4}$ ф. $1\frac{1}{2}$ ложечки корицы безъ верха. 2—3 сухаря.</p>
---	---

1563) Пудингъ изъ разварной говядины. Оставшуюся отъ вчерашняго бульона разварную говядину мелко изрубить, 1—2 луковичы мелко изрубить, поджарить въ 1 ложкѣ масла, всыпать говядину, чуть чуть поджарить, посолить, влить $\frac{1}{3}$ —1 стаканъ самой свѣжей сметаны, вбить 2—3 сырыхъ яйца, положить немного перцу, съ $\frac{1}{2}$ стак. натертой въ теркѣ сухой булки, переложить въ кастрюльку, смазанную масломъ и посыпанную сухарями, запечь, выложить на блюдо, облить соусомъ изъ сарделекъ № 411, или изъ шампиньоновъ № 435, или соусами отъ № 399 до 408.

<p>Выдать: Разварной говядины. $\frac{1}{2}$ стак. натертой булки. 2—3 яйца, $1\frac{1}{2}$ ложки масла.</p>	<p>$\frac{1}{2}$—1 стак. сметаны. Перцу, 1—2 луковичы. На соусъ.</p>
--	---

1564) Пудингъ изъ макаронъ. $\frac{1}{4}$ фунта масла, 8 желтковъ, $\frac{1}{2}$ стакана молока, немного лимонной цедры размѣшать, поставить на плиту, испечь родъ самой жиденькой яичницы, постоянно ее мѣшая, перелить тотчасъ въ миску, положить $\frac{1}{2}$ стакана сахара, $\frac{1}{4}$ фун. муки и 8 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, всыпать менше $\frac{1}{4}$ фунта тонкихъ, мелко наломанныхъ макаронъ, столовую ложку рома-смѣшать вмѣстѣ и печь цѣлый часъ.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. масла, 8 яиц. | $\frac{1}{2}$ стакана сахара.
 $\frac{1}{2}$ стак. молока, лимон. цедры. | $\frac{1}{4}$ ф. муки, т. е. $\frac{3}{4}$ стак.
 1 ложку рома. | $\frac{1}{4}$ ф. мелкых макароновъ.

Подать отдѣльно соусъ изъ сливокъ № 488 или № 494.

1565) Пудингъ изъ оставшейся дичи. Оставшесся отъ обѣда жаркое, индѣйку, курицу, утку, или какую другую дичь сложить вмѣстѣ, прибавить около $\frac{1}{4}$ ф. воловьихъ мозговъ изъ костей, 3 крутыя яйца, все это мелко изрубить, истолочь въ ступкѣ. $\frac{1}{4}$ фунта масла растереть до-бѣла, вбить по одному 6 желтковъ, прибавляя по немногу приготовленной массы изъ дичи; прибавить 3 ложки тертой булки, немного лимонной цедры, мушкатнаго орѣху, мѣшать все это хорошенько въ одну сторону, наконецъ положить пѣну изъ 6 бѣлковъ. Форму намазать масломъ, осыпать сухарями, обложить кругомъ листьями зеленой петрушки, сложить приготовленную массу, вставить въ печь на 1 часъ.

Выдать: Жаркое, 6 яицъ. | Лимонной цедры.
 Почти $\frac{1}{4}$ ф. мозговъ изъ кост. водов. | Мушкатнаго орѣху, соли.
 $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ ф. бѣл. хлѣба. | Зеленой петрушки.

Облить соусомъ краснымъ № 405, 406, 407, 408.

г) Шарлотки.

Примѣчаніе. Такъ называются сладкія блюда, приготовляемыя, по большей части, съ крутонами изъ булки, которыми внутри обкладывается форма. Однѣ шарлотки выкладываются на блюдо, а другія подаются на столѣ, въ тѣхъ же металлическихъ формахъ, въ которыхъ и пекутся.

Общая правила см. въ общемъ примѣчаніи, въ началѣ Отдѣла.

1566) Шарлотка изъ черного хлѣба. Взять 1 стаканъ истолченныхъ ржаныхъ сухарей и 3 стакана натертаго черстваго черного хлѣба смѣшать. Вскипятить въ кастрюлечкѣ $\frac{1}{4}$ ф. масла. всыпать хлѣбъ, размѣнать, поджарить, всыпать $\frac{1}{2}$ чайной ложки корицы, 3 истолченныя гвоздики, целую съ пол-лимона, ложку мелко нарѣзаннаго апельсиннаго цуката и $\frac{1}{2}$ стак. сахара.

$\frac{3}{4}$ стак. воды, $\frac{1}{2}$ стак. сахара вскипятить, всыпать 1 ф. вишенъ, изъ которыхъ вынуть косточки, а 2—3 косточки истолочь и положить въ сиропъ, сварить. Или вмѣсто вишенъ положить въ этотъ сиропъ 1 $\frac{1}{2}$ ф. сырыхъ яблокъ, которая предварительно очистить отъ кожицы, высверлить сердцевину, нашинковать слегка, потушить со сливочнымъ масломъ. Вмѣсто $\frac{3}{4}$ стак. воды, можно взять болѣе или менѣе вина, смѣшаннаго съ водою, или рюмку рома. Шарлотницу смазать масломъ, стѣнки осыпать сахаромъ. На самое дно положить кружокъ бумаги, пропитанный масломъ. На него рядъ хлѣба, рядъ яблокъ или вишенъ, опять рядъ хлѣба, опять рядъ яблокъ или вишенъ, сверху рядъ хлѣба, смазать его масломъ, осыпать сухарями, примать тарелочкой, поставить въ печь на $\frac{1}{4}$ часа. Выложить на блюдо или подать въ томъ же сотейникѣ. Отдѣльно сахаръ и сливки. Стѣнки формы можно обложить тонкими ломтиками самаго лучшаго вполнѣ черного хлѣба, обмакивая каждый ломтикъ въ масло, какъ сказ. шарлотка № 1569.

Выдать: 1 стак. тояч. сухарей. | Ложку мелко нарѣз. апельс. цуката.
 3 ст. натертаго черстваго хлѣба. | 1 ст. т. е. $\frac{1}{2}$ ф. сахара.
 $\frac{1}{4}$ ф. масла. | 1 $\frac{1}{2}$ ф. яблокъ.
 $\frac{1}{4}$ чайн. ложки корицы. | 1 ф. вишенъ.
 3^а гвоздики. | (Отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{3}{4}$ стак. вина).
 Цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона. |

1567) Шарлотка съ вишнями. 6 желтковъ растереть до-бѣла съ $\frac{3}{4}$ стакана сахара, влить 1 стаканъ молока, $\frac{2}{3}$ стакана растопленнаго масла, немного корицы, 1 $\frac{1}{8}$ стакана истолченныхъ сухарей, смѣшать, выбить хорошенько. Наконецъ положить свѣжихъ очищенныхъ безъ косточекъ вишенъ и апельсиннаго цукату,

сбить въ пѣну 6 бѣлковъ, сложить все это въ форму, хорошо намазанную масломъ и осыпанную 3 сухарями; вставить въ печь. Подать отдѣльно соусъ изъ вишенъ № 483.

Выдать: 6 яицъ. $\frac{3}{4}$ ст. сахара, 18 сухарей.

$\frac{1}{4}$ стак. очищенныхъ вишенъ,

или 1 ф. зрѣлыхъ пѣльныхъ вишенъ.

$\frac{1}{2}$ ф. масла, 1 ст. молока, 3—4 сухаря

1568) **Сметанникъ.** Приготовить слоеное тѣсто № 303, раскатать его очень тонко, обложить имъ кастрюльку или форму снизу и кругомъ; положить въ середину $1\frac{1}{2}$ стакана варенья безъ сиропа, $\frac{3}{4}$ стакана толченаго миндаля, разбавленнаго молокомъ въ видѣ густой каши; положить 1 золотникъ корицы и 3 ложки самой свѣжей сметаны, смѣшанной съ однимъ желткомъ; все это перемѣшать сперва хорошенъко, и потомъ влить въ приготовленную съ тѣстомъ кастрюльку, прикрыть тѣстомъ, поставить въ печь; это очень вкусное пирожное; варенье лучше всего вишни или малина.

Выдать: *На тѣсто:*

2 стак. муки, $\frac{1}{2}$ ф. масла.

$1\frac{1}{2}$ стак. варенья.

$\frac{1}{4}$ ф. миндаля.

2 ложечки корицы.

3 ложечки сметаны, 1 желтокъ.

Видѣто слоенаго тѣста еще лучше стѣнки формы обложить ломтиками бѣлаго или чисто чернаго хлѣба, какъ сказ. ниже въ слѣдующемъ № 1569.

1569) Шарлотка изъ яблокъ съ гренками изъ бѣлаго хлѣба.

Взять двѣ черствыя франц. 5-ти коп. булки, срѣзать корку. Собрать высоту той кастрюли въ которой будетъ печься шарлотка или высоту шарлотной формы, и по этой мѣрѣ наръзать длинные ровные ломтики, которыми можно было бы обложить стѣнки формы, ставя ихъ плотно одинъ подлѣ другого. На дно вырѣзать кружокъ изъ той же булки, а кругомъ его треугольнички. Обрѣзки булки наръзать кубиками, всыпать въ маленькую кастрюлечку, облить полною столовою ложкою растопленнаго, горячаго масла, нѣсколько разъ встряхнуть кастрюльку, чтобы всѣ кубики равномерно пропитались масломъ, пересыпать на желѣзный листъ, высушить въ духовой печи. Между тѣмъ взять $1\frac{1}{2}$ —8 фунта антоновскихъ яблокъ, очистить отъ кожицы и сердцевины, мелко, живо нашинковать, тотчасъ всыпать ихъ въ сотейникъ съ распущеннымъ въ немъ $\frac{1}{2}$ ф. масла, осыпать $\frac{1}{2}$ стак. сахара, размѣшать, и не закрывая крышкою, мѣшая, потушить яблоки. По желанію прибавить съ $\frac{1}{2}$ чайной ложечки корицы, отставить, смѣшать съ гречочками. Форму густо смазать масломъ, на дно положить кружокъ писчей бумаги, пропитанной масломъ. Приготовленными, ровно обрѣзанными ломтиками булки, обмакивая ихъ въ распущенное масло, обложить стѣнки формы и положить ихъ на дно а чтобы они склеились между собою, смазывать всѣ края ломтиковъ 1 желткомъ, разбитымъ въ $\frac{1}{2}$ стаканѣ молока. Середину наполнить яблоками, положить сверху мелкіе кусочки сливочнаго масла, закрыть треугольными ломтиками булки, покрыть, срѣзавшою съ булки, коркою, поставить въ горячую духовую печь. Когда края зарумянятся и ломтики свободно будутъ отставать отъ формы, вынуть, снять сверху корку, опрокинуть на блюдо, снять бумагу, облить шарлотку слегка какимъ нибудь фруктовымъ сиропомъ, разведеннымъ горячею водою или приготовленнымъ изъ $1\frac{1}{4}$ стак. воды, $\frac{1}{2}$ стак. сахара и лимонной цедры.

Выдать: 2 французскія булки.

5—10 яблокъ антоновскихъ.

Сахару $\frac{1}{2}$ —1 стаканъ.

($\frac{1}{2}$ ложечки корицы), сливочнаго масла $\frac{1}{4}$ ф.

Столоваго масла $\frac{1}{4}$ ф.

2 желтка. $\frac{1}{2}$ стак. молока.

Сиропу $\frac{1}{2}$ стак. съ $\frac{1}{2}$ стак. воды.

Или $\frac{1}{2}$ стак. сахара и лимон. цедры.

1570) Шарлотка изъ яблокъ съ гренками изъ простыхъ тонкихъ сухарей. Взять простыхъ маленькихъ сухарей, обмакнуть каждый въ мо-

локо или сливки, обложить ими дно и края формы, хорошо вымазанной и осыпанной сухарями. Пустыя места наполнить черным тертым хлебом или тертой булкой съ сахаромъ и масломъ. Положить рядъ яблокъ, мелко нашинкованныхъ, посыпать ихъ сахаромъ съ корицею или ванилью, положить сверху кусочки сливочнаго масла; потомъ положить рядъ намоченныхъ въ сливки сухариковъ, перекладывая ихъ тою же массою изъ тертой булки, потомъ опять яблоки и такъ до конца. Между тѣмъ разбить 4 желтка, растереть до бѣла съ $\frac{1}{2}$ стак. сахара, положить пѣну изъ 4 бѣлковъ, размѣшать и поливать этимъ каждый слой яблокъ. Испечь въ печи, подавая выложить на блюдо; чѣмъ больше будетъ сахару, ванили и масла, тѣмъ вкуснѣе будетъ шарлотка.

Выдать: 24 сухарика, 5 коп. булку или | $\frac{1}{2}$ ф. масла.
чернаго хлѣба. | $\frac{1}{2}$ палочки ванили, 4 яйца.
До 10 яблокъ, 1 стак. сахара.

1571) Шарлотка изъ сахарныхъ сухарей съ вареньемъ изъ красной смородины. 18 обыкновенныхъ сахарныхъ сухарей, слегка размочить въ $1\frac{1}{2}$ стаканахъ молока, смѣшаннаго съ 2 желтками, 2 сбитыми бѣлками и $\frac{1}{4}$ стак. сахара. На дно шарлотницы, вымазанной масломъ и осыпанной сухарями положить рядъ сухарей, бока обложить ими также. Затѣмъ положить половину варенья, потомъ опять рядъ сухарей, остальное варенье, прикрыть плотно тѣми же сухарями, поставить въ печь, чтобы запеклось.

Подавая, выложить на блюдо.

Выдать: 18 сухарей, $1\frac{1}{2}$ стак. молока. | 1 ф. варенья, $1\frac{1}{2}$ ложки масла.
 $\frac{1}{4}$ стак. сахара, 2 яйца. | 2—3 сухари.

Д) СУФЛЕ НА БЛЮДѢ ИЛИ ВЪ ШАРЛОТНИЦѢ.

Примѣчаніе. Это родъ воздушныхъ пироговъ съ желтками, сахаромъ, мукою и сбитыми бѣлками. Пекутся они въ металлическихъ сотейникахъ, или на глубокихъ фаянсовыхъ или металлическихъ блюдахъ, въ которыхъ и подаются.

1572) Суфле съ вареньемъ. $\frac{1}{2}$ фунта масла, $1\frac{1}{2}$ стакана молока вскипятить, заварить $\frac{1}{2}$ фунта муки, мѣшать пока не погустѣетъ, остудить, вбить 6—7 желтковъ, положить $\frac{1}{2}$ фунта сахара, мушкатнаго орѣху, лимонной цедры или кардамону зерна 3—4, наконецъ, 6—7 сбитыхъ бѣлковъ; положить на небольшое глубокое блюдо $1\frac{1}{4}$ стакана густаго варенья, наверхъ приготовленную массу и поставить въ печь на $\frac{3}{4}$ часа или немного болѣе.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ст. молока, $\frac{1}{2}$ ф. т. е. почти | Или кардамону зерна 3—4.
 $\frac{1}{2}$ стакана муки, 6—7 яицъ. |
 $\frac{1}{2}$ ф. масла, $\frac{1}{4}$ стак. сахара. | (1 $\frac{1}{4}$ стак. варенья).
Мушк. орѣху, цедры лимонной.

1573) Суфле съ ванилью. Положить въ кастрюлю $\frac{1}{2}$ фунта сливочнаго масла, $\frac{1}{4}$ фунта картофельной муки, $\frac{1}{2}$ ф. крупчатой муки, $\frac{1}{2}$ палочки ванили, развести 1 бутылкою молока, прокипятить, остудить, положить $\frac{1}{2}$ стак. сахара, вбить 9 желтковъ, размѣшать до гладкости, положить 9 сбитыхъ бѣлковъ и переложить тотчасъ же въ жестяную форму, намазанную масломъ, или на блюдо и въ горячую печь.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. карт. муки, т. е. $\frac{5}{8}$ ст. | $\frac{1}{2}$ палочки ванили, 1 бутылку молока.
 $\frac{1}{2}$ ф. круп. муки, т. е. $\frac{3}{8}$ ст. | 9 яицъ, $\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{4}$ ф. сахара.

1574) Суфле изъ сметаны. 2 стак. самой лучшей, безъ примѣси, сметаны, 2 полныя ложки муки вскипятить, мѣшая до гладкости. Когда погустѣетъ, остудить, вбить 5 желтковъ, положить $\frac{1}{2}$ стак. сахара, лимонной цедры съ $\frac{1}{2}$ лимона и 5 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, сложить на глубокое фаянсовое

блюдо или сотейникъ, намазанный масломъ, вставить въ довольно жаркую печь на $\frac{3}{4}$ часа. Подавать въ томъ же сотейникѣ или блюдѣ, осыпавъ суфле сахаромъ.

Выдать: 2 стак. сметаны. | $\frac{1}{2}$ стак. сахара.
2 полныя ложки муки, 5 яицъ. | Цедры съ $\frac{1}{2}$ лимона.

1575) Суфле лимонное. 7 желтковъ растереть до-бѣла съ 1 стаканомъ желкаго сахара, положить лимонной цедры или 5 капель лимоннаго масла и 7 взбитыхъ бѣлковъ, подсыпать $\frac{1}{8}$ стакана картофельной или маисовой муки, размѣшать, переложить на глубокое блюдо, на дно котораго можно положить 1— $1\frac{1}{2}$ стакана варенья, вставить въ печь минутъ на 10; подавать на томъ же самомъ блюдѣ.

Выдать: 7 яицъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахара. | $\frac{1}{8}$ стак. картоф. муки.
Цедры лимонной или корицы. | 1— $\frac{1}{2}$ стакана варенья.

1576) Суфле шоколадное изъ сметаны. $\frac{1}{2}$ стакана муки, 2 стакана сметаны, $\frac{1}{8}$ фунта тертаго шоколада, немного толченаго кардамона и корицы вскипятить, мѣшая до гладкости, остудить, положить 6 желтковъ, до бѣла растертыхъ съ $\frac{1}{3}$ стакана сахара, 6 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, переложить въ серебряную кастрюлю или фаянсовое глубокое блюдо, вставить въ печь на $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ часа; къ нему подаются сливки.

Выдать: $\frac{1}{2}$ стак. муки, 2 стак. сметаны. | Корицы или ванили, 6 яицъ.
 $\frac{1}{8}$ фунта шоколада. | $\frac{1}{2}$ стак. сахара, (сливки).
3—4 зерна кардамона.

1577) Суфле изъ грецкихъ орѣховъ. $\frac{1}{2}$ фунта неочищенныхъ грецкихъ орѣховъ очистить, истолочь, положивъ немного бѣлка, сложить въ кастрюльку, вбить 5 желтковъ, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, $\frac{1}{4}$ стакана сливокъ, поставить на плиту, проварить, мѣшая, но не дать вскипеть, протереть сквозь сито, сложить въ серебряную кастрюльку или фаянсовую суфлейницу, смѣшавъ со взбитыми 10 бѣлками, вставить въ печь за 5 минутъ до отпуска. Подать сливки.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. грецкихъ орѣховъ, т. е. | $\frac{1}{4}$ стак. сливокъ, 5 желтковъ.
шт. 20. | 10 бѣлковъ.
 $\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ стак. сахара.

1578) Суфле изъ бешемеля. $\frac{1}{8}$ фунта масла, $\frac{1}{2}$ стакана муки разнести 2 стаканами сливокъ, положить $\frac{1}{2}$ палочки толченой ванили, вскипятить раза два-три, отставить, положить $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 4 желтка, а потомъ 4 взбитые бѣлка. Приготовить 8 шт. маленькихъ сковородокъ, раскалить ихъ, намазать масломъ, поставить на листъ, разложить приготовленную массу на эти 8 сковородокъ, вставить въ духовую печь, испечь ихъ, сложить на блюдо, перекладывая вареньемъ; сбить 4 бѣлка, обмазать ими сложенное на блюдо суфле, осыпать сахаромъ, вставить въ печь на 5 минутъ.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ стак. муки. | 1 стаканъ варенья.
2 стак. сливокъ, 4 желтка. | 1 бѣлокъ, $\frac{1}{4}$ стак. сахара.
 $\frac{1}{2}$ палочки ванили, $\frac{1}{2}$ ст. сах. | Или 2 ст. краснаго вина и $\frac{1}{4}$ ф. сахара.

Такъ испеченное и сложенное суфле можно подавать и не обмазывая его бѣлкомъ, въ такомъ случаѣ облить его холоднымъ сиропомъ, приготовленнымъ изъ 2 стакановъ краснаго вина и $\frac{1}{2}$ стакана сахара или соусомъ съ ромомъ № 494.

Е) ВОЗДУШНЫЕ ПИРОГИ И ПРОЧІЯ СЛАДКІЯ КУШАНЯ, КОТОРЫЯ ЗАПЕКАЮТСЯ И ПОДАЮТСЯ НА БЛЮДѢ.

Примѣчаніе. Воздушные пироги пекутъ на фаянсовыхъ или металлическихъ блюдахъ, съ которыми и подаются но никакъ не въ сотейникахъ.

Начинаютъ печь, когда подается жаркое, т. е. за 15 минутъ до отпуска. Приготавливаются изъ однихъ фруктовъ, ягодъ, сахара и сбитыхъ бѣлковъ.

Для них требуются самые свежие и холодные бѣлки, которые начинать сбивать медленно.

Воздушный пирогъ готовится тремя манерами: 1) Масса готовится наскоро, передъ самымъ обѣдомъ. 2) Масса трется до бѣла по крайней мѣрѣ съ часъ времени, хотя бы съ отдыхомъ, такъ что сбивать ее можно не только съ утра, но даже съ вечера.

3) Въ горячее пюре кладутся взбитые бѣлки, хотя бы за нѣсколько часовъ до отпуска. Последнiе два манера удобнѣе перваго, потому что такъ приготовленный воздушный пирогъ почти никогда не опадаетъ. Общая пропорція при первомъ способѣ не болѣе $\frac{1}{2}$ ф. т. е. $\frac{2}{3}$ стак. густого уже протертаго пюре, $\frac{1}{2}$ стак. сахара и 6—7 ковъ. При 2-мъ способѣ: $\frac{1}{4}$ стак. густого пюре съ сахаромъ или варенья и 4—5 бѣлковъ.

Какимъ бы манеромъ ни пекли, но переложивъ на блюдо, и стави въ печь, надо кругомъ пирога сдѣлать 6—8 надрѣзовъ, ножомъ, наискось, по всему пирогу, потому что тогда воздухъ входитъ внутрь и не даетъ опастъ, а также непрѣменно осыпаетъ сверху ложкою мелкаго сахара, отъ котораго дѣлается сухонькая корочка.

Къ воздушнымъ пирогамъ подается молоко, а еще лучше густыя сливки.

1579) **Воздушный пирогъ изъ яблокъ.** $1\frac{1}{2}$ ф. яблокъ средней величины обмыть, испечь, горячими протереть сквозь сито; 6—7 бѣлковъ сбить въ густую пѣну, смѣшать ихъ съ $\frac{2}{3}$ стак. протертаго густого яблочнаго пюре, подсыпая сквозь ситечко $\frac{1}{2}$ стакана мелкаго сахара. Переложить на фарфоровое блюдо, сдѣлать надрѣзы, сверху осыпать ложкою сахара, вставить въ печь минутъ на 15, въ то время когда подается жаркое. Какъ только поднимется и подрумянится, тотчасъ подавать, иначе опадетъ. Подать къ нему сливки.

1580) **Воздушный пирогъ изъ свѣжей земляники или малины.** 1 фунтъ т. е. 3 стакана малины или земляники перебрать, протереть сквозь сито, слить лишнюю жидкость, что составитъ всего $\frac{1}{2}$ ф. ягодъ, смѣшать съ 6—7 взбитыми бѣлками, сѣя сквозь ситечко $\frac{1}{2}$ стакана сахара. Переложить на блюдо, осыпать ложкою сахара, вставить въ печь, минутъ на 10, см. прим. Подать сливки.

1581) **Воздушный пирогъ съ малиновымъ или абрикосовымъ вареньемъ.** 6—7 бѣлковъ сбить въ густую пѣну. Подъ конецъ класть понемногу, $\frac{2}{3}$ стак. густого размятаго варенья и $\frac{1}{4}$ стак. сахара. Не переставая сбивать, переложить на блюдо, осыпать ложкою сахара, поставить въ горячую печь, за 15 минутъ до отпуска. Подать на томъ же блюдѣ. Отдѣльно сливки.

1582) **Превосходный воздушный пирогъ изъ домашняго варенья, вторымъ способомъ.** Взять $1\frac{1}{4}$ стакана густого варенья малины, земляники или черной смородины, чтобы было больше ягодъ, чѣмъ сиропа, положить въ него 4—5 самыхъ свѣжихъ бѣлковъ и тереть ложкою въ одну сторону по крайней мѣрѣ часъ съ четвертью, пока масса не сдѣлается почти бѣлою и очень густою такъ, чтобы ложка могла держаться въ ней стоймя.—Переложить на глубокое блюдо, поставить на холодъ. Когда будутъ подавать жаркое, сдѣлать кругомъ надрѣзы, осыпать ложкою сахара, поставить пирогъ въ довольно горячую печь. Когда поднимется и подрумянится, тотчасъ подавать на столъ со сливками.

Этотъ воздушный пирогъ тѣмъ хорошъ, что не опадаетъ, какъ опадаетъ иногда воздушный пирогъ, приготовленный первымъ способомъ; онъ сытнѣе и вкуснѣе, хотя и болѣе съ нимъ хлопотъ.

1583) **Воздушный пирогъ изъ яблочнаго пюре, друг. ман.** $1\frac{1}{2}$ ф. яблокъ, т. е. 5 антоновскихъ яблокъ обмыть, надрѣзать крестъ на крестъ, положить на мѣдный сотейникъ, испечь въ духовой печи, протереть, всыпать $\frac{3}{4}$ стакана мелкаго сахару, размѣшать, проварить, мѣшая лопаточкой, до такой густоты, чтобы масса не стекала, а кусками отпадала отъ лопаточки, остудить.

На $1\frac{1}{4}$ стакана этой яблочной массы положить 5 бѣлковъ, мѣшать до бѣла и далѣе поступить, какъ сказ. № 1582.

1584) **Воздушный пирогъ изъ черносливнаго пюре.** $\frac{1}{2}$ ф. самага лучшаго, франц. чернослива положить въ кастрюльку, налить кипятку, чтобы едва покрыло, тушить подъ крышкою, мѣшая, чтобы не пригорѣло. Протереть, всыпать $\frac{1}{2}$ стак. сахара, поварить до полной густоты, остудить. На $1\frac{1}{4}$ стак. этой массы положить 5 бѣлковъ, тереть до бѣла, и далѣе поступить см. № 1582.

1585) **Воздушный пирогъ изъ сушоныхъ яблонь.** $\frac{1}{2}$ ф. сушоныхъ яблонь сполоснуть, залить кипяткомъ, чтобы покрыло, разварить и уварить, мѣшая; протереть, положить $\frac{1}{2}$ стакана сахара, еще поварить до густоты. На $1\frac{1}{4}$ стак. этой массы положить 5 бѣлковъ, тереть до бѣла и далѣе поступить см. 1582.

1586) **Воздушный пирогъ изъ зрѣлаго крыжовника.** $1\frac{1}{2}$ ф. зрѣлаго крыжовника очистить отъ стебельковъ, сполоснуть, протереть, положить стаканъ сахару, немного лимонной цедры или вершковъ корицы, уварить до полной густоты. На $1\frac{1}{4}$ стак. этой остывшей уже массы положить 5 бѣлковъ, тереть до бѣла по крайней мѣрѣ часа полтора. Далѣе см. № 1582.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. крыжовнику.
 $\frac{1}{2}$ ф. сахару.

5 бѣлковъ, лимонной цедры или вершковъ корицы. Оливки.

1587) **Воздушный пирогъ изъ яблочнаго пюре трет. ман.** Приготовить яблочное пюре съ сахаромъ, какъ сказ. въ № 1588. Въ горячую массу положить 7 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать. Такъ можно приготовить за нѣсколько часовъ до обѣда. Передъ подачею же на столъ, переложить на блюдо, сдѣлать надрѣзы, осыпать сахаромъ, вставить въ печь средней температуры.

Яблоки можно и не печь, а очистивъ отъ кожицы, натереть лимономъ, мелко накрошить, всыпать въ кастрюлю, подъ крышкою потушить въ собственномъ ихъ соку, всыпавъ подъ конецъ сахаръ.

1588) **Воздушный пирогъ изъ абриносоевъ или шепталы.** 10 абрикосоевъ или 1 ф. шепталы перемять, сложить въ тазикъ, налить воды, чтобы едва покрыло, разварить, протереть сквозь сито, положить $\frac{1}{2}$ стак. сахара, сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона и 6—7 взбитыхъ бѣлковъ, переложить на блюдо, сгладить, сдѣлать надрѣзы, осыпать сахаромъ, вставить въ печь минутъ на 15.

Ж) РАЗНЫЯ СЛАДКІЯ, ГОРЯЧІЯ КУШАНЯ, КОТОРЫЯ ЗАПЕКАЮТСЯ И ПОДАЮТСЯ НА ТОМЪ ЖЕ БЛЮДѢ.

1589) **Пирогъ изъ баналій.** Взять глубокую тарелку винныхъ ягодъ, изюму, миндаля, шепталы, черносливу и проч., то есть всего понемногу, мелко надрѣзать, сложить въ кастрюлю, влить 1 стаканъ вина, всыпать немного сахару, покрыть крышкою, поставить на плиту на легкій огонь, чтобы раза 2—3 вскипѣло, сложить на блюдо, покрыть мерингою, т. е. взбитыми 4 бѣлками, смѣшанными съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ сахара, вставить въ печь на недолго.

Выдать: Винныя ягоды, изюмъ, миндаль. | 1 стак. вина, 6 бѣлковъ.
Шепталу, черносливъ, всего $1\frac{1}{2}$ ф. | $\frac{3}{4}$ стак. сахару.

1590) **Сладкій пирогъ изъ вишенъ, черной смородины или черники.** Взять 3 стакана очищенныхъ уже вишенъ, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана сахара; потомъ взять $1\frac{1}{2}$ стакана самой свѣжей сметаны, взбить съ 2 яйцами, положить потомъ $\frac{1}{2}$ столовой ложки муки, $\frac{1}{2}$ стакана сахара и $\frac{1}{2}$ чайной ложки корицы, облить этимъ всё вишня, размѣшать, переложить на блюдо, поставить въ печь,

чтобы запеклось. Это пирожное чрезвычайно вкусно, его можно приготовить также изъ черной смородины и черники.

Выдать: 2 ф. вишень, $\frac{3}{4}$ —1 ст. сахара. | 1 чайную ложку корицы.
2 яйца, $\frac{1}{2}$ стак. сметаны. | $\frac{1}{2}$ ложки муки.

1591) Пирогъ изъ блиновъ. Испечь блины № 360; поджарить съ обѣихъ сторонъ; 3 желтка смѣшать съ 1 полною ложкою тертаго ситнаго хлѣба, съ $\frac{1}{4}$ стаканомъ сахара и $\frac{1}{2}$ чайной ложки корицы, положить 3 взбитые бѣлка; размѣшать, намазать этою массою каждый блинъ, свернуть каждый изъ нихъ въ трубочку, сложить на глубокое, круглое, фаянсовое блюдо; 4—5 желтковъ растереть до бѣла съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ сахара, развести сметаномъ, смѣшать съ 4—5 взбитыми бѣлками, облить блины, вставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа. Подать отдѣльно сахаръ.

Выдать: На блины: | 8 яйца, ситнаго хлѣба.
8 ст. молока, 2 ст. муки, 8 яйца. | Корицы, 1— $\frac{1}{2}$ стак. сметаны.
($\frac{1}{2}$ ложки масла). | 4—5 желтковъ, $\frac{1}{4}$ ф. сахара.
 $\frac{1}{4}$ фун. масла поджарить блины.

1592) Пирогъ изъ свѣжихъ сливъ. 40 крупныхъ сливъ сливъ бросить въ кипятокъ; когда кожица начнетъ лопаться, откинуть ихъ на рѣшето, снять кожицу, вынуть косточки, а сливы сложить въ кастрюлю, посыпать корицею и $\frac{1}{4}$ стаканомъ сахара, накрыть крышкою, поставить на сильный огонь, но не надолго, минутъ на 5, не болѣе, смотрѣть, чтобы не пригорѣло; 6—7 желтковъ. $\frac{1}{2}$ стакана сахара растереть до-бѣла, смѣшать съ ложкою несоленого масла, также растертаго до-бѣла, положить 16 штукъ толченаго, горькаго миндаля, 1 стаканъ толченыхъ сухарей, остывшія сливы, размѣшать все хорошенько, положить тогда 6—7 взбитыхъ бѣлковъ, сложить на блюдо и поставить въ печь. Подавая, облить соусомъ изъ сливъ № 484.

Выдать: 40 сливъ, 16 сухарей, 6—7 яицъ. | 16 штукъ горькаго миндаля.
 $\frac{1}{2}$ ф. несоленого масла корицы. | $\frac{1}{2}$ стак. сахара.

1593) Рисъ съ яблоками, вареньемъ и мерингою. Сварить 1 стаканъ риса, какъ сказ. въ примѣч., но чтобы рисъ былъ рассыпчатый. Положить ложку сливочнаго масла, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, немного корицы. Блюдо намазать масломъ, посыпать сухарями, положить рядъ рису, потомъ рядъ яблокъ или грушъ, мелко наръванныхъ и слегка поджаренныхъ съ масломъ, сахаромъ и корицею; потомъ опять рисъ, сгладить, положить наверхъ варенья или какого-нибудь мармелада, сверху покрыть мерингою, т. е. сбить 4 бѣлка, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана сахара, размѣшать. Потомъ вставить въ печь не надолго, чтобы подрумянилось.

Выдать: 8 стак. молока, 1 стак. риса. | Или 6—12 грушъ, или сливъ 20—80.
Корицы, 2 ложки масла. | $\frac{1}{2}$ стак. варенья.
 $\frac{3}{4}$ стак. сахара, 6 яблоковъ. | 4 бѣлка.

1594) Пирогъ изъ саго. $\frac{1}{2}$ стак. саго сварить, какъ сказано въ прим., когда вода стечетъ совершенно, взбить 8 бѣлковъ, смѣшать ихъ съ $\frac{2}{3}$ стаканами сахара и 4 каплями розоваго масла, класть понемногу свареное саго, размѣшать все это осторожно, передожить на блюдо, вставить въ довольно горячую печь; подавая, убрать варенье.

Выдать: $\frac{1}{2}$ стак. саго, 8 бѣлковъ. | 4 капли розоваго масла.
 $\frac{2}{3}$ стак. сахара. | ($\frac{1}{2}$ —1 стак. варенья).

1595) Сладкій пирогъ изъ саго съ яблоками. Приготовить саго, какъ сказано въ примѣч. Между тѣмъ взять 5 яблокъ, очистить ихъ, разрѣзать каждое на двое, всыпать $\frac{1}{4}$ стакана сахара, положить $\frac{1}{2}$ стакана сиропа, тушить слегка въ кастрюлѣ, потомъ взять свареное саго, положить въ него $\frac{1}{4}$

стакана сахара, цедры лимонной или горькаго миндаля, или рюмку рома, смѣшать съ 5 взбитыми бѣлками, положить въ плоскую жестяную форму или на крѣпкое, фаянсовое блюдо, рядъ саго, рядъ яблокъ, сверху саго, сгладить, осыпать сахаромъ и въ печь.

Подать вишневый сиропъ.

<p>Выдать: $\frac{3}{4}$ стак. саго, 2 стак. молока. $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара. 5 бѣлковъ.</p>	<p> 1 рюмку рома или шт. 10 горькаго миндаля или цедры, 5 крупныхъ яблокъ. $\frac{1}{4}$ стак. варенья.</p>
--	---

1596) Пирогъ съ миндальною или кокосовою массою. 1 стак. мелкаго сахара, $\frac{1}{3}$ стак. растопленнаго масла, $\frac{1}{3}$ стакана молока, 1 стаканъ крупицатой муки, $\frac{1}{2}$ стакана мансовой муки, 2 чайныя ложки сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ вышеупомянутомъ молокѣ, размѣшать все, какъ можно лучше, положить 5—6 взбитыхъ бѣлковъ, испечь въ двухъ жестяныхъ плоскихъ формахъ, масломъ намазанныхъ и осыпанныхъ сухарями. Сложить на блюдо другъ на друга, пересыпая натертымъ кокосовымъ орѣхомъ или истолченною миндальною массою, смѣшанною съ земляничнымъ или малиновымъ сиропомъ такъ, чтобы составила густая масса. Сверху покрыть 3 взбитыми бѣлками, смѣшанными съ $\frac{1}{3}$ стакана мелкаго сахара и въ печь на короткое время, чтобы зарумянилось. Подавая, облить малиновымъ или земляничнымъ вареньемъ.

<p>Выдать: $1\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара. $\frac{1}{3}$ стак. растоплен. масла. $\frac{1}{2}$ стак. молока. 1 ст. крупицатой муки и $\frac{1}{2}$ ст. мансовой.</p>	<p> 5—6 яицъ, стаканъ сладкаго миндаля или кокосовый орѣхъ. $\frac{1}{4}$—$\frac{1}{2}$ стак. сиропа. 2 чайныя ложки сухихъ дрожжей.</p>
--	---

3) Сладкія блюда, которыя подаются, по большей части, холодными.

Примѣчаніе. Эти кушанья приготавливаются, то въ кастрюлкѣ, то на сковородѣ, то въ формѣ безъ дна, но подаются холодными.

1597) Рисовый пудингъ холодный. $\frac{1}{2}$ ф. риса разъ вскипятить въ водѣ, откинуть на рѣшето, пересыпать въ кастрюльку, налить 3 стак. молока или сливокъ, сварить до мягкости, положить въ горячій лимонной цедры, сахару и немного сливочнаго масла. Кисловатая яблоки очистить отъ кожицы и сердцевины, разрѣзать на нѣсколько частей, сварить ихъ въ сиропѣ, какъ варенье. Широкою жестяную форму безъ дна намазать слегка масломъ, остудить. За 10 минутъ до отпуса, поставить ее на блюдо, положить въ нее рядъ риса, рядъ яблокъ, рядъ риса и яблокъ и такъ до конца, залить фруктовимъ сиропомъ. Подавая, снять осторожно форму. Такой точно пудингъ приготавливается съ вареньемъ, или компотомъ изъ абрикосовъ, персиковъ, грушъ, сливъ. Сверху можно убрать пластинками ананаса, съ ломтиками какогонибудь краснаго, крѣпкаго варенья-жеде.

<p>Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. риса, т. е. 1 стаканъ. 3 стак. сливокъ или молока. Лимонной цедры. Ложку сливочнаго масла. $\frac{1}{4}$ стак. сахара.</p>	<p> $1\frac{1}{2}$ ф. яблокъ или абрикосовъ, или грушъ и пр. Стаканъ сахара.</p>
	<p>На украшеніе. Желе или пластинки ананасовъ.</p>

1598) Холодный рисъ съ вареньемъ красной смородины. $\frac{3}{4}$ ф. риса перемыть, разъ вскипятить въ водѣ, откинуть на рѣшето, передуть холодною водою, опустить въ кипящее 4 стак. сливокъ или молока, сварить, но чтобы не разварился, въ горячій всыпать верхка 2—3 ванили, истолченной съ кускомъ сахара. Тогда положить 1 стаканъ сахара, размѣшать, разложить по же-

стяннмъ, гладнмъ, маленькнмъ формочкамъ, смоченнмъ водою, принять, сладить, охладить. Подавая, выложить на блюдо, сдлать сверху осторожно ножомъ, ямочки, наполнить ихъ вареньемъ красной смородины, которое приготовить слд. образомъ: Взять варенье, слить сиропъ, оставшіяся ягоды положить въ кастрюлечку, поставить ее на паръ т. е. въ другую кастрюльку, съ горячею водою, чтобы сиропъ разжижлся. Тогда вынуть самые ягоды и ими наполнить ямочки, весь же сиропъ соединить, подлить горячей воды, вскипятить и облить на блюдо рисовыя формочки.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ф. риса, т. е. $1\frac{1}{2}$ стакана.
4 стак. сливокъ или молока.
2—3 вершка ванили.

1 стак. сахара.
1 ф. варенья. красной смородины.

1599) Холодный рисъ съ яблоками. 1 стаканъ риса перемыть въ холодной водѣ, опустить въ кипятокъ, вскипятить раза два, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою. Въ широкой кастрюлѣ распустить отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ фунта масла, всыпать рисъ, размѣшать. 5 яблокъ средней величины, очистить отъ кожицы и сердцевинъ, накрошить, всыпать въ рисъ съ $\frac{1}{2}$ стак. сахара, размѣшать, поджарить мѣшанъ; влить стаканъ воды, размѣшать, поставить въ духовую печь. Каждая 10 минутъ мѣшать и посыпать сахаромъ, всего съ $\frac{1}{2}$ стакана. Когда рисъ сдѣлается мягокъ и рассыпчатъ, переложить на блюдо, въ видѣ пирамиды. Можно облить малиновымъ сиропомъ.

Выдать: 1 стак. риса.

$1\frac{1}{2}$ ф. кислыхъ яблокъ.

Стаканъ мелкаго сахара.
($\frac{1}{2}$ стак. сиропа).

Этотъ самый пудингъ можно запечь въ формѣ, намазавъ ее масломъ и осыпавъ сухарями.

1600) Бисквитный пирогъ съ вареньемъ и соусомъ. Испечь бисквитную маленькую бабу, нарезать ее острымъ ножомъ равными кусочками, уложить на блюдо гирляндой; на каждый кусокъ наложить какого-нибудь варенья, залить слд. соусомъ: $\frac{1}{2}$ ложки несоленаго, сливочнаго масла смѣшать съ $\frac{1}{2}$ чайной ложечкой картофельной муки, вскипятить, развести стаканомъ какого-нибудь сиропа изъ-подъ варенья, влить рюмку хорошаго рома, облить бисквитъ, остальное подать въ соусникѣ.

1601) Наштаны со сбитыми сливками. Сварить 1 фунтъ каштановъ, откинуть на сито, очистить отъ кожицы, протереть сквозь сито, положить мелкаго сахару, растереть, протереть сквозь рѣшето, чтобы протерлось червячками прямо на блюдо. Середину оставить пустою, наполнить ее, передъ самымъ отпускомъ, сбитыми сливками съ сахаромъ и толченою ванилью.

Выдать: 1 фунтъ каштановъ.

$\frac{3}{4}$ или $1\frac{1}{2}$ ст. густыхъ сливокъ.

Ванили съ вершокъ.
Стаканъ мелкаго сахара.

1602) Холодный рисъ съ черносливомъ. Сварить рассыпчатый рисъ, прибавивъ кусокъ корицы и лимонной цедры, откинуть на рѣшето, чтобы стекла лишняя жидкость; $\frac{1}{2}$ стак. чернослива, $\frac{1}{2}$ стак. изюма перебрать, вымыть, обварить кипяткомъ, накрыть, дать постоять такъ, пока не остынетъ, слить воду, а черносливъ и изюмъ смѣшать съ рисомъ, прибавивъ сахара, ванили и варенья безъ сока или лимоннаго сока, сложить все это въ мѣдную форму, осыпанную сахаромъ, охладить. Подавая, выложить на блюдо, облить какимъ-нибудь сиропомъ.

Выдать: $1\frac{1}{4}$ ст. риса, кусокъ корицы.

Цедру съ $\frac{1}{2}$ лим. и немного сока.

$\frac{1}{2}$ ст. чернослива, $\frac{1}{2}$ ст. изюма.

($\frac{1}{2}$ ст. варенья безъ сока и $\frac{1}{4}$ ст. сахара.)

Или $\frac{1}{2}$ ст. одного сахара, (ванили).

Сиропъ облить пудингъ.

1603) Рисъ холодный розоваго цвѣта. $1\frac{1}{2}$ стак. риса истолочь, смѣшать со стаканомъ смородинаго или малиноваго сиропа изъ-подъ варенья, $2\frac{1}{4}$

став. воды, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стак. сахара, сварить; выложить въ форму, смоченную холодною водою, охладить. Подавая выложить на блюдо, облить гѣмъ же сиропомъ или холоднымъ молочнымъ соусомъ съ ванилью № 488.

1604) **Рись со свѣжими фруктами.** Сварить 1 стаканъ риса, смѣшать его съ $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стаканамъ сахара и рюмку ликера или мараскина; 3 яблова, 4 груши, 4 персика очистить отъ кожицы, разрѣзать каждую штуку на четыре части, прибавить 8 желтыхъ или красныхъ сливъ съ вынутыми косточками, сварить въ сиропѣ изъ 1 стак. воды и $\frac{3}{4}$ стакана сахара; сливы опустить въ сиропъ минутъ на пять, а персики варить немного долѣе. Сотеиникъ сподоснуть водою, осыпать крупно истолченнымъ сахаромъ, положить рядъ риса, потомъ рядъ сваренныхъ фруктовъ, къ которымъ можно прибавить немного варенья крыжовника, опять рядъ риса, опять рядъ фруктовъ, сверху рисъ; охладить, подавая, выложить на блюдо, убрать кругомъ зеленымъ и синимъ виноградомъ, навѣрхъ положить сваренную въ сиропѣ грушу, а кругомъ ея сливы, облить оставшимся сиропомъ, въ который прибавить рюмку ликера.

Выдать: 1 стак. риса, 3 яблова		1 стаканъ сахара.
4 груши, 4 персика, 8 сливъ.		2 рюмки ликера или мараскина.
Ложку крыжовника изъ варенья.		Зеленаго и синяго свѣжаго винограда.

1605) **Рись съ апельсинами.** $1\frac{1}{2}$ стакана риса сварить, но чтобы онъ былъ рассыпчатый; $\frac{1}{3}$ стакана сахара распустить въ $\frac{2}{3}$ стакана воды, смѣшать съ рисомъ. Срѣзать цедру съ $1\frac{1}{2}$ апельсина, мелко ее нашинковать, всыпать въ кастрюльку, также гвоздики, влить $\frac{3}{4}$ стакана воды, $\frac{1}{3}$ стакана сахара, сварить сиропъ, охладить. Съ оставшихся апельсиновъ снять бѣлую кожицу, раздѣлить ихъ на мелкія части, вынуть зернышки, сложить на блюдо съ рисомъ, облить остывшимъ сиропомъ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ст. риса, $\frac{2}{3}$ ст. сахара.		2—3 апельсина, 4—8 штукъ гвоздики.
--	--	------------------------------------

1606) **Рись съ виномъ.** Взять $\frac{1}{2}$ фун., т. е. 1 стаканъ риса, сварить въ водѣ, но чтобы былъ рассыпчатый; откинуть на рѣшето, сложить на блюдо, всыпать $\frac{1}{2}$ или 1 стак. шинкованнаго миндаля, $\frac{1}{2}$ стак. корины, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, кто хочетъ немного толченой корицы, облить 1 стаканомъ или болѣе краснаго вина.

1607) **Рись съ миндальнымъ молокомъ.** $1\frac{1}{3}$ стак. риса разварить въ водѣ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, когда вода стечетъ, переложить на блюдо, смѣшавъ рисъ съ сахаромъ и корицею. Подавая, облить миндальнымъ молокомъ № 492, сверху убрать вареньемъ. Когда рисъ будетъ почти готовъ, можно всыпать въ него изюмъ и вмѣстѣ съ нимъ варить рисъ до готовности.

Выдать: $1\frac{1}{3}$ стакана риса.		На миндальное молоко.
$\frac{1}{4}$ стакана сахара, корицы.		$\frac{3}{4}$ стак. сладк. и 5 шт. горькаго миндаля.
$\frac{1}{2}$ или 1 ст. хорошаго изюма.		3—4 куска сахара.

Подать къ рису малиновое варенье или варенье изъ вишенъ.

1608) **Рись съ клюквеннымъ морсомъ.** $1\frac{1}{2}$ стакана т. е. $\frac{3}{4}$ фунта риса сварить, завязаннымъ въ тряпочкѣ, чтобы былъ рассыпчатый, положить въ него 10—20 штукъ сладкаго и 5 штукъ горькаго истолченнаго миндаля, смѣшаннаго съ сахаромъ. Подавая, облить густымъ сырымъ клюквеннымъ морсомъ съ сахаромъ, протеревъ клюкву сквозь рѣшето ($\frac{1}{2}$ фунта клюквы и стаканъ мелкаго сахара).

1609) **Саго холодное съ краснымъ виномъ.** $1\frac{1}{2}$ стак. саго сварить, какъ сказ. въ прим., до половины готовности, налить $1\frac{1}{2}$ стак. краснаго вина, положить кусокъ корицы и варить на легкомъ огнѣ; когда саго почти будетъ готово, всыпать $\frac{1}{2}$ стак. сахара, отертаго о лимонную цедру, варить часто мѣшая, пока

пе погустѣтъ; тогда вынуть корицу, переложить саго на блюдо, остудить, подавать, или сложить въ мокрую форму, посыпанную сахаромъ, остудить, подавая выложить на блюдо, облить вишневымъ сиропомъ. Складывая въ форму, можно влить $\frac{1}{2}$ рюмки рома, или переложить саго на мелкія части раздѣленными апельсинами.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ст. саго, т. е. $\frac{1}{2}$ фунта. | Можно прибавить $\frac{3}{4}$ рюмки рома).
 $\frac{1}{2}$ бут. красн. вина, $\frac{3}{4}$ ст. сахара. | 2 апельсина.
 Корицу, цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона. | (Сиропъ вишневый).

1610) Саго холодное съ вишневымъ сиропомъ. Сварить саго, какъ сказано въ примѣчаніи и въ № 1609, но въ мѣсто краснаго вина влить вишневаго сиропа съ косточками, или влить $\frac{1}{2}$ стак. краснаго вина и $\frac{1}{2}$ стак. вишневаго, барбарисоваго или смородиннаго сиропа, положить $\frac{1}{2}$ или 1 стак. сахара, отертаго о лимонную цедру, сварить до мягкости, переложить въ форму, остудить. Подавая, облить такимъ же сиропомъ.

1611) Саго холодное или горячее съ шоколадомъ. Сварить $1\frac{1}{2}$ стак. саго, какъ сказ. въ примѣчаніи; когда холодная вода стечетъ, пересыпать въ кастрюльку, обдать 3 стаканами кипящаго шоколада, свареннаго изъ $\frac{1}{8}$ или $\frac{1}{4}$ фун. шоколада, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, кусочка ванили, сварить до готовности, выложить на блюдо, остудить. Подавая, уложить горкой, облить миндальнымъ молокомъ, а въ скоромные дни густыми сливками.

1612) Саго холодное съ кофе и миндальнымъ молокомъ. Сварить $1\frac{1}{2}$ стак. саго, какъ сказ. въ примѣч.; когда холодная вода стечетъ, пересыпать саго въ кастрюльку, обдать 3 стаканами кипящаго кофе, приготовленнаго изъ $\frac{1}{2}$ стак. молотаго кофе безъ цикорія, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стак. сахара, кусочка ванили, сварить до готовности, чтобы погустѣло, остудить, на блюдѣ въ видѣ горки, подавая облить миндальнымъ молокомъ или сливками.

1613) Самый простой пудингъ изъ булки съ ягоднымъ сиропомъ. 1 фунтъ т. е. 3 стакана свѣжихъ ягодъ: малины, черной смородины, вишень или голубицы очистить отъ вѣтокъ, налить 3 стаканами кипятка, прокипятить, размять, процѣдить, положить съ $\frac{1}{2}$ стакана сахарнаго песку или патоки, вскипятить. Между тѣмъ французскую булку нарѣзать ломтиками, положить рядъ ломтиковъ въ каменную чашку, облить $\frac{1}{2}$ стаканомъ горячаго ягоднаго сиропа, опять рядъ ломтиковъ, опять сиропа и такъ до конца, накрыть на полчаса, выложить на блюдо. Остальной стаканъ сиропа подать въ соусникѣ.

1614) Снѣжки. (Boules de neige) Вскипятить молоко въ шпрокой кастрюлѣ, лучше всего въ тазикѣ изъ подъ варенья; когда молоко вскипитъ, тотчасъ класть въ него, ложкою, 6 обитыхъ бѣлковъ, въ которые всыпать, сквозъ ситечко, полную ложку сахара, дать имъ разъ вскипѣть. Когда каждая штука превратится въ плотную, но не крѣпкую массу, тотчасъ отставить тазикъ на столъ и дуршлаковую ложкою вынуть ихъ всёхъ на круглое блюдо, укладывая ихъ горкою. Между тѣмъ желтки растереть до бѣла съ сахаромъ, развести оставшимся въ тазикѣ молокомъ, положить небольшой кусокъ ванили или лимонной цедры или 2 капли бергамотнаго масла или корицы, заварить, какъ на мороженое, т. е. довести въ вѣсколько минутъ, до самаго горячаго состоянія, пока не пойдетъ густой паръ, но не дать вскипѣть, такъ какъ иначе свернутся желтки. Когда остынутъ, передъ отпускомъ, этимъ соусомъ, ложкою, облить осторожно сверху всё снѣжки. Подать на послѣднее блюдо.

Выдать: 6 бѣлковъ и полн. ложку сахара. | $\frac{1}{2}$ лимона или 2 капли бергамотнаго
 2 бут. цѣльнаго, хорош. молока. | масла, или $\frac{1}{2}$ чайн. ложеч. корицы.
 1 вершокъ ванили или цедру съ | 6 желтк. и неполна $\frac{1}{2}$ фунта сахара..

Эта самая большая пропорція сахара, кто не любитъ такъ сладко, можетъ положить меньше.

ОТДѢЛЪ XIV.

Кушанья изъ яблокъ.

Примѣчаніе. Если надо выдолбить изъ яблокъ сердцевину, то дѣлать это ранѣе, чѣмъ снимать кожицу, иначе яблоко можетъ распасться.

2) Очистивъ кожицу тотчасъ опускать яблоко въ холодную воду, чтобы не почернѣло, но лучше обтирать его лимономъ.

3) Затѣмъ, если для кушанья необходимо наръзать его ломтиками, то эти ломтики, сложивъ на тарелку осыпать сахаромъ, скропить ромомъ, накрыть тарелкою, дать пропитаться.

4) Если яблоки жарятся въ тѣстѣ и фритюрѣ, то опускать ихъ въ тѣсто по нѣсколько штукъ заразъ и затѣмъ вынимать ихъ вилкою, поддѣвая за отверстіе, изъ котораго выдолблена была сердцевина и также вилкою опускать тотчасъ въ кипящій фритюръ или масло.

5) Когда обжарятся, вынимать ихъ шумовкою на сито, покрытое пропускною бумагою, перевернуть на другую сторону, кладя ихъ на свѣжую пропускную бумагу, положенную на другое сито.

6) Когда обсохнутъ, переложить на блюдо, посыпать сахаромъ и кто хочетъ корицею.

7) За десять минутъ до отпуска можно поставить на блюдѣ, въ духовую печь, чтобы покрылись блестящею пленочкою.

8) Употреблять для жаренья или чистый, домашній фритюръ № 297, или пополамъ съ масломъ, которое надо, въ такомъ случаѣ распустить, дать устояться, слить чистое масло. Вегетерьянцамъ приходится жарить и въ чистомъ маслѣ.

9) Чтобы печенье не было жирно, вливать на фунтъ фритюра, по столовой ложкѣ хорошей водки.

10) Если яблоки надо протирать сквозь сито, то всегда горячими.

11) Какъ вынутую сердцевину, такъ и срѣзанную кожицу всегда выпятить отдѣльно, процѣдить, употребить съ сахаромъ для подливки.

12) Никогда не печь яблоки на желѣзной сковородкѣ, и ставя въ духовую печь подливать 1—2 ложки воды.

13) Крупныя яблоки предпочтительнѣе мелкимъ и даже средней величины.

14) Сладкія яблоки не такъ скоро развариваются, какъ кислыя.

15) Всѣ тѣ кушанья, въ которыхъ яблоки надо протирать, надо брать изъ кислыхъ сортовъ.

16) На 6—8 человекъ, на яблоки въ тѣстѣ надо брать по 1½ фунта яблокъ. Если же жарятся или пекутся одни безъ тѣста или крупъ, то надо брать по 3 фунта.

1615) **Яблоки жаренныя въ тѣстѣ или клярѣ.** 1½ ф. крупныхъ яблокъ очистить отъ сердцевины и затѣмъ кожицы, обтереть лимономъ, наръзать ломтиками, сложить на тарелку, скропить ½ рюмкою рома, осыпать ¼ стак. сахара, накрыть тарелкою, нѣсколько разъ осторожно размѣшать, дать постоять.

Раскалить въ широкошъ сотейникѣ 1 ф. домашнего фритюра, пополамъ съ масломъ, которое надо растопить, дать устояться, слить сверху чистое масло, влить ложку водки; брать вилкою каждый ломтикъ яблока, обмакивать его въ тѣсто, или кляръ, см. отъ № до №, опускать въ кипящій фритюръ, когда слегка подрумянятся, вынимать шумовкою на сито, на пропускную бумагу, продержать нѣсколько минутъ, перевернуть на другую сторону, переложивъ на другое сито съ пропускною бумагою. Черезъ 10 минутъ, когда обсохнутъ, сложить на блюдо, осыпать ½ стаканомъ сахара, смѣшаннаго съ чайной ложечкой просѣянной корицы, вставить въ духовую печь, минутъ на 10—15, чтобы покрылись блестящею, сухонькою корочкою.

Выдать: 1½ ф. яблокъ.
¼ стак. сахара.
½ ложки корицы.
Рюмку рома, ½ лимона.

1 ф. фритюра или
½ ф. фритюра и ½ ф. масла.
Ложку водки.
На клярь отъ № 298 до № 301.

1616) Яблоки жареныя въ маслѣ. Изъ 3 ф. яблокъ выдолбить сердцевину, срѣзать кожицу, обтереть лимономъ, нарѣзать ломтиками, обвалить въ яйцѣ и сухаряхъ, обжарить въ маслѣ, пополамъ со свинымъ жиромъ и съ ложкою водки, переложить на сито, на пропускную бумагу, перевернуть на другую сторону. Когда слегка обсохнутъ, переложить на горячее блюдо, осыпать сахаромъ и, кто хочетъ, корицею, поставить въ печь на нѣсколько минутъ. Подавая, облить сабаіономъ или сиропомъ.

Выдать: 3 ф. яблокъ, ½ лимона.
2 яйца, 5—6 сухарей.
1 ф. масла.

или ½ ф. масла и ½ ф. фритюра.
½ стак. сахара. ½ ложки корицы.
На сабаіонъ или сиропъ.

1617) Апельсины въ клярь. Четыре крупные, сладкіе апельсина очистить отъ корки и отъ бѣлой мякоти, раздѣлить по частицамъ, выбрать осторожно зернышки; каждую частіцу густо обвалить въ мелкомъ сахарѣ, обмакнуть каждый кусочекъ въ клярь, обжарить въ кипящемъ фритюрѣ; вынимать на пропускную бумагу, сложить на блюдо, подавать.

Выдать: 4 крупные апельсина.
Стаканъ сахара.

1 фунтъ фритюра № 297.
На клярь отъ № 298 до № 300.

1718) Пирогъ изъ яблокъ, покрытый слоенымъ тѣстомъ. 1½ ф. яблокъ очистить отъ сердцевины и кожицы, нарѣзать тоненькими ломтиками, сложить на блюдо, пересыпать сахаромъ, корицею, апельсиною коркою № 3782, вареньемъ, облить 1 рюмкою вина, разложить сверху кусочками самого свѣжаго сливочнаго масла, накрыть слоенымъ тѣстомъ, смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь. Подавая, осыпать сахаромъ.

Выдать: 1½ ф. яблокъ, 1 рюмку вина.
½ ложки корицы, или апельсиновой корки.
½ стак. сах., ¼—1 стаканъ варенья.

1 ложку сливочнаго масла.
На слоеное тѣсто № 303.
½ фунта масла.
½ ф. муки, т. е. 1½ стакана, 1 яйцо.

1619) Яблоки съ вареньемъ и миндальнымъ молокомъ. Взять 3 ф. хорошихъ яблокъ средней величины, изъ cadaго яблока выдолбить сердцевину, затѣмъ срѣзать кожицу, обтереть лимономъ, нафаршировать какимъ угодно вареньемъ, но лучше всего малиной или вишнями. Уложить яблоки на круглое блюдо, облить ихъ миндальнымъ молокомъ, приготовленнымъ изъ чашки миндаля и 1½ стак. воды. Не процеживая молока, облить яблоки, поставить въ печь, въ очень вольный духъ. Когда испекутся, подавать.

Выдать: 12 яблокъ, ¼ ф. миндаля.

1 стаканъ варенья, ½ лимона.

1620) Яблоки съ рисомъ. 1½ ф. кислыхъ яблокъ очистить, вырѣзать сердцевину, срѣзать кожицу, обтереть лимономъ, нарѣзать ломтиками. Вскипятить сиропъ изъ стакана воды и ½ стак. сахара, опустить въ сиропъ, сварить.

Вскипятить въ водѣ 1 стаканъ риса, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, сложить въ кастрюлю, залить 3 стаканами сливокъ или цѣльнаго молока, положить ¼ вершка ванили, сварить на легкомъ огнѣ до мягкости, прибавить 1 ложку сливочнаго масла, ¼ стакана сахара, размѣшать, выложить на блюдо, уложить на рисъ яблоки; можно убрать сверху желемъ изъ красной смородины, подлить яблочнаго сиропа. Подать отдѣльно сахаръ.

Выдать: 1½ ф. яблокъ, 1 стаканъ риса.
3 стакана сливокъ или молока.
¼ вершка ван., ¼ ф. слив. масла.

½ стакана сахара, т. е. ¼ ф.

(Желе изъ смородины ¼—½ стак.).

1621) **Печеная яблоки.** Обтереть яблоки, положить на сковороду, подлить ложки 2—3 воды, испечь на мѣдномъ сотейникѣ въ духовой печи, до полной мягкости, подать къ нимъ сахаръ, сливки или миндальное молоко № 360.

1622) **Печеная яблоки съ сахаромъ.** Изъ 3 ф. яблокъ выдолбить сердцевину, снять кожицу, положить въ небольшой сотейникъ, подлить 2—3 ложки воды, поставить въ духовую печь, чтобы испеклись, причѣмъ чаще посыпать ихъ сахаромъ, всего со стаканъ. Когда испекутся и сахаръ подрумянится, подать.

1623) **Яблоки фаршированные миндальной массой съ миндальнымъ молокомъ.** 3 фунта т. е. 12 шт. яблокъ очистить отъ сердцевины и кожицы, нафаршировать миндальной массой съ сахаромъ, оставшеюся отъ миндального молока, подлить 2—3 ложки воды, испечь на сотейникѣ, посыпая сахаромъ. Подавая, облить миндальнымъ молокомъ.

Выдать: 3 ф. яблокъ, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. сладкаго | миндаля. стаканъ сахара.

1624) **Дешевый яблочный пирогъ.** 1 яйцо, столовая ложка сливокъ, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, неполный стаканъ муки, (но болѣе $\frac{3}{4}$ стакана), $\frac{1}{2}$ ложки масла, замѣсить, какъ на лапшу, раздѣлить тѣсто на четыре части, раскатать изъ каждая кружка очень-очень тонкій пластъ, величиною въ тарелку. Положить первый пластъ на смазанную масломъ сковородку, величиною въ тарелку, смазать этотъ пластъ тѣста масломъ, положить на него часть яблокъ, которыя не надо очищать отъ кожицы, а только высверлить сердцевину, яблоки же нарѣзать самыми тоненькими пластинками, (яблокъ всего $1\frac{1}{2}$ фунта) посыпать ихъ сахаромъ, (сахару $\frac{1}{2}$ фунта). На яблоки положить другой пластъ тѣста, также смазанный съ обѣихъ сторонъ масломъ, котораго пойдетъ всего $\frac{1}{4}$ фунта. Такъ поступить со всѣми пластинами, верхній смазать также чуть чуть разогрѣтымъ масломъ. Поставить въ самую горячую духовую печь. Какъ только образуется сокъ, чаще поливать имъ сверху весь пирогъ. Держать въ печи, пока сокъ не превратится въ подожженный сахаръ. Если печь горяча, то въ 20 минутъ пирогъ бываетъ готовъ, а если не достаточно горяча, то и въ $\frac{3}{4}$ часа.

Выдать: 1 яйцо, ложку сливокъ.
 $\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли.
Масла $\frac{1}{2}$ ложки.

Почти стаканъ муки, $1\frac{1}{2}$ ф. яблокъ.
 $\frac{1}{2}$ ф. сахара, $\frac{1}{4}$ ф. масла.

1625) **Яблоки съ вареньемъ, сабаіономъ или со сливочнымъ соусомъ.** Изъ 3 ф. сладкихъ яблокъ вырѣзать, сердцевину, очистить отъ кожицы, опустить въ небольшое количество кипящей воды съ $\frac{1}{4}$ стак. сахара, сварить до мягкости, но чтобы не разварились, откинуть на сито. Когда вода стечетъ, наполнить середину ихъ вареньемъ, сложить на блюдо, облить сабаіономъ или соусомъ молочнымъ.

Выдать: 8—12 яблокъ, т. е. 3 фун.
 $\frac{1}{4}$ ст. сахара, стаканъ варенья.

На сабаіонъ № 490.
Или на соусъ молочный № 488.

1626) **Пирогъ изъ тертыхъ и рѣзанныхъ яблокъ.** 6 желтковъ растереть до бѣла съ 3 ложками сахара, влить 7 ложекъ сметаны; взять 3 небольшие яблока, натертыя на теркѣ, $\frac{1}{2}$ стакана муки, смѣшать все вмѣстѣ, прибавить 1 ф. яблокъ, мелко нарѣзанныхъ, корицы, пѣну изъ 6 бѣлковъ, переложить все на блюдо, намазанное масломъ и осыпанное сухарями, и въ печь.

Выдать: 6 яицъ, $\frac{1}{2}$ стак. сахара.
Около 1 ст. сметаны, корицы.

$1\frac{1}{2}$ ф. яблокъ, $\frac{1}{2}$ стакана муки.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла и 2 сахара.

1627) **Пирогъ изъ цѣльныхъ яблокъ съ мерингою или бисквитнымъ тѣстомъ.** Изъ 9—12 яблокъ выдолбить сердцевину, очистить отъ

кожицы, опустить въ кипящую воду, сварить слегка, сложить на рѣшето, чтобы стекла вода. Когда остынутъ, наполнить середину вареньемъ, уложить на блюдо, посыпать сахаромъ и корицею. Сбить пѣну изъ 4 бѣлковъ, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ стак. сахара, покрыть ею яблоки, посыпать сахаромъ и корицею, вставить въ печь минутъ на 15. Подавая, убрать варенье, или облить сиропомъ.

Выдать: 9—12 яблокъ. 1 ст. варенья. | 4 бѣлка.
Корицы, $\frac{1}{2}$ ст. сахара. | ($\frac{1}{2}$ стак. сиропа).

1628) **Еще пирогъ яблочный.** Уложивъ на блюдо $1\frac{1}{2}$ ф. сваренныхъ яблокъ, покрыть ихъ слѣдующими: 6 желтковъ растереть добѣла съ $\frac{1}{2}$ стак. сахара, всыпать ложку картофельной, просѣянной муки, положить пѣну изъ 6 бѣлковъ, размѣшать.

1629) **Пирогъ изъ цѣльныхъ яблокъ, покрытыхъ яблочною маскою.** Изъ 2 ф. яблокъ вырѣзать сердцевину, очистить отъ кожицы, вскипятить два два въ водѣ, откинуть на рѣшето, остудить, положить на небольшое глубокое блюдо, нафаршировать мелко истолченнымъ миндалемъ, смѣшаннымъ съ изюмомъ и сахаромъ, уложить, покрыть яблочною массою слѣд.: 1 ф. яблокъ испечь, горячія протереть сквозь сито, всыпать $\frac{1}{2}$ стак. сахара, растереть до бѣла съ 3 бѣлками, облить яблоки, поставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа.

Выдать: 3 ф. яблокъ. | (Или 1 стак. варенья).
 $\frac{1}{2}$ ст. миндаля и $\frac{1}{2}$ ст. изюма. | 1 ст. сахара, 3 бѣлка.

1630) **Пирогъ изъ яблокъ со сметаню.** Изъ 6—12 яблокъ, вырѣзать сердцевину, очистить отъ кожицы, сварить на половину, остудить, нафаршировать вареньемъ, уложить на блюдо, облить слѣдующею массою: $1\frac{1}{2}$ стакана самой свѣжей сметаны, 4 желтка, 1 ложку муки, немного сахара, смѣшать хорошо, положить пѣну изъ 4 бѣлковъ, облить яблоки, поставить въ неслишкомъ горячую печь.

Выдать: 6—9 яблокъ, $\frac{1}{2}$ -ст. варенья. | 4 яйца, 1 ложку муки.
 $1\frac{1}{2}$ стак. сметаны. | $\frac{1}{2}$ ст. сахара.

1631) **Пирогъ изъ фаршированныхъ яблокъ.** Изъ 6—8 яблокъ выдолбить сердцевину, срѣзать кожицу, положить въ сотейникъ. Два яблока мелко изрубить, смѣшать съ 1 ложкою сахара, $\frac{1}{2}$ стаканомъ изюма и съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ мелко истолченаго сладкаго и 6—7 штуками горькаго миндаля, нафаршировать этими яблоки или просто нафаршировать ихъ вареньемъ, облить 2—3 ложками воды, посыпать ложкою сахара, испечь. Когда будутъ готовы, разбить 4—5 желтковъ съ 2 ложками сахара и $1\frac{1}{2}$ стаканами сливокъ, всыпать немного корицы, $\frac{1}{2}$ стак. просѣянныхъ сухарей, положить пѣну изъ 4—5 бѣлковъ, размѣшать, облить яблоки, и въ печь не надолго.

Выдать: 8—10 яблокъ, $\frac{1}{2}$ ст. изюма. | Или стак. варенья, $\frac{1}{2}$ ст. сахара.
 $\frac{1}{2}$ ст. сладкаго миндаля. | 4—5 яицъ, $1\frac{1}{2}$ ст. сливокъ.
6—7 шт. горькаго. | $\frac{1}{2}$ ст. простыхъ сухарей, корицы.

1632) **Яблоки въ слоеномъ тѣстѣ.** Приготовить слоеное тѣсто № 303, нарѣзать его квадратиками. 6—9 кисловатыхъ яблокъ очистить отъ сердцевины и кожицы, обтирая тотчасъ же лимономъ, чтобы не почернѣли. По яблоку положить на каждый квадратикъ тѣста, посыпать и насыпать внутрь сахара, слѣпить всѣ четыре конца вмѣстѣ, въ видѣ конверта, смазать яйцомъ, поставить въ печь, чтобы яблоки испеклись и тѣсто подрумянилось.

Выдать: 2 ф. яблокъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахара. | $\frac{1}{2}$ лимона, на тѣсто № 303.

ОТДѢЛЪ XV.

Блинчики, блины русскіе, гренки. Кушанья изъ яицъ.

А) БЛИНЧИКИ.

Примѣчаніе. Блинчики пекутся на тонкой желѣзной сковородкѣ, которую передъ печенъемъ, смазывать самымъ лучшимъ свинымъ несоленнымъ шпикомъ. Тѣсто должно быть жидкое, наливать его на сковороду очень мало, чтобы разлилось тонкимъ слоемъ по всей сковородкѣ; лишнее можно сливать обратно. Къ количеству наливаемого тѣста надо приноровиться съ перваго блина, смотря по величинѣ сковороды, потому что нехорошо каждый разъ сливать тѣсто обратно. Въ случаѣ если окажутся комки, тѣсто прощѣдить сквозь частое сито. Когда блинъ начнетъ подниматься, отставать отъ сковороды и когда съ одной стороны поджарится, то отдѣливъ его осторожно ножомъ отъ краевъ, опрокидывать его на доску или перевернувъ поджарить и вторую сторону, въ такомъ случаѣ надо передъ тѣмъ, какъ перевернуть, смазать его масломъ. Затѣмъ, для другого блина опять смазать сковороду масломъ или шпикомъ, подогрѣть, влить тѣсто и т. д. Такіе блины поджариваются или съ одной стороны или съ обѣихъ, смотря по надобности, а именно: если предназначаются для караваевъ, пудинговъ или слоеныхъ пироговъ, то поджариваются съ обѣихъ сторонъ, для прочихъ цѣлей—съ одной только.

Пропорція назначена на 6—8 человекъ.

1636) **Блинчики обыкновенные.** Растереть два желтка съ $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, $\frac{1}{2}$ чайной ложки сахара, и съ $\frac{1}{2}$ ложкою мягкаго масла, развести понемногу, размѣшивая, тремя стаканами молока. Затѣмъ все это влить понемногу, постоянно мѣшая, въ два стакана муки, размѣшать до гладкости, если надо прощѣдить, положить 2 взбитые бѣлка. Печь, какъ сказано въ примѣчаніи, поджаривъ ихъ съ одной стороны.

Выдать: 3 стак. молока или	$\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{4}$ ф. несолен. шпика.
1 обыкновенную бутылку.	$\frac{1}{4}$ ф. масла.
2 стак. муки, 2 яйца.	$\frac{1}{2}$ чайн. лож. соли и $\frac{1}{2}$ чайн. лож. сах.

Изъ этой пропорціи выйдетъ блиновъ 20. Такіе же блины можно печь на водѣ и не класть въ нихъ ни яицъ, ни масла.

Такіе блинчики подаются со слѣдующее начинкою:

1637) **Блинчики съ сахаромъ и вареньемъ.** Испечь блинчики № 1636, поджарить съ одной стороны. Когда всѣ блинчики будутъ готовы, сложить ихъ въ четверо неподжаренной стороной вверхъ. Положить на сковороду масла, положить на нее блинчики, острыми концами въ середину, смазать сверху масломъ, поставить на плиту. Когда поджарится съ одной стороны, перевернуть на другую, поджарить, подавать горячими, обсыпавъ ихъ сахаромъ. Подать отдѣльно сахаръ и варенье.

Выдать тоже что и въ № 1636 съ прибавленіемъ сахара и варенья.

1638) **Блинчики съ творогомъ.** Испечь блинчики, какъ сказано въ примѣчаніи и въ № 1636. Поджарить съ одной стороны, намазать поджаренную сторону каждаго блина творогомъ, сложить въ видѣ книжки, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Творогъ готовится слѣд. образомъ: $\frac{1}{2}$ фун. творога положить подъ прессъ, потомъ протереть сквозь рѣшето, положить мягкаго т. е. едва согрѣтаго масла, желтки, сахара, соли, прибавить кто любитъ $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ стак. обваренной кипяткомъ и вычищенной коринки.

Выдать: На тѣсто:

8 стак. молока, 2 стак. муки.
2 яйца, $\frac{1}{2}$ ложки масла.
 $\frac{1}{4}$ фун. шпика и $\frac{1}{4}$ фун. масла.
Поджарить блины.

$\frac{1}{2}$ ф. творога, 2—3 чайн. ложки муки.
 $\frac{1}{8}$ ф. масла и 2—3 желтка.
Стол. ложку сахара, $\frac{1}{4}$ чайн. лож. соли.
 $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ стак. корицы, корицы.

Къ подобнымъ блинчикамъ съ творогомъ подается отдѣльно сахаръ, корица и самая свѣжая, густая сметана.

1639) Блинчики съ фруктовою массою. Испечь блины, какъ сваз. въ примѣч. и въ № 1636. Поджарить съ одной стороны. Поджаренную сторону каждаго блина покрыть тонкимъ слоемъ, или варенья безъ сока, или слоемъ протертаго, сладкаго, фруктоваго пюре, иначе мармелада или повидля, сложить треугольникомъ или въ видѣ книжки, положить на горячую сковороду съ масломъ. Смазавъ и сверху масломъ, можно осыпать сахаромъ. Когда поджарятся съ одной стороны, перевернуть на другую, поджарить, тотчасъ подавать. Отдѣльно сахаръ.

Эти нафаршированные блинчики можно также свернуть въ трубочку, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ и поджарить въ маслѣ.

Выдать столько же, какъ и въ № 1636 съ прибавленіемъ одного стакана сладкаго фруктоваго пюре изъ свѣжихъ, печеныхъ или сушеныхъ яблокъ, вишневаго, изъ сливъ, или чернослива.

1640) Блинчики подъ бешемелемъ. Испечь блинчики № 1636, поджарить съ одной стороны, смазать какимъ нибудь густымъ вареньемъ или мармеладомъ, свернуть въ трубку, обвалять въ яйцѣ и въ сухаряхъ, поджарить, сложить на блюдо, облить сладкимъ бешемелемъ, а именно: Взять ложку самаго свѣжаго сливочнаго масла, $\frac{1}{2}$ стак. муки, размѣшать хорошенько, развести 2 стак. сливокъ или цѣльнаго молока, прокипятить хорошенько нѣсколько разъ; если будутъ комки, протереть сквозь частое сито, всыпать $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара и для вкуса немного корицы, лимонной цедры, горькаго толченаго миндаля или шоколада, вскипятить, облить блины.

Къ выдачѣ на блинчики № 1636, прибавить:

Выдать: 1 стак. фрукт. сладкаго пюре.
На бешемель:
Ложку масла, $\frac{1}{2}$ стак. муки.

2 стак. молока, $\frac{1}{2}$ стак. сахара.
(Корицы, цедры лимонной,
шоколаду или $\frac{1}{8}$ сладкаго миндаля).

1641) Блинчики съ сабаіономъ. Испечь блинчики № 1636, нарѣзать ихъ полосками въ $1\frac{1}{2}$ вершка шириню; $1\frac{1}{2}$ фун. масла вскипятить, дать устояться, процѣдить, опять вскипятить, опустить въ него нарѣзанные блинчики, мѣшать, пока не поджарятся. Тогда выпнуть ихъ дуршлаковою ложкою, на рѣшето. на пропускную бумагу. Когда масло стечетъ, сложить ихъ въ кастрюльку, пересыпан сахаромъ и корицею, вставить, на нѣсколько минутъ, въ печку. Выложить потомъ на блюдо, облить сабаіономъ № 358, или соусомъ съ ромомъ.

Къ выдачѣ на блинчики № 1636; прибавить:

Выдать: Корицы чайную ложечку.
 $\frac{1}{2}$ стак. сахара, $\frac{1}{2}$ ф. масла.

На сабаіонъ № 490.
Или на соусъ № 494.

1642) Блинчики съ рассыпчатою кашею изъ смоленскихъ крупъ. Испечь блинчики № 1636, поджарить съ одной стороны, покрыть тонкимъ слоемъ рассыпчатой каши № 1750, сложить каждый блинъ въ видѣ книжки, поджарить, тотчасъ подавать.

Выдать: На блинчики:

8 стак. молока, 2 стак. муки.
2 яйца, $\frac{1}{4}$ ф. шпика.
 $\frac{3}{8}$ ф. масла, соли и сахара.

На рассыпчатую кашу:

$\frac{1}{2}$ стак. смоленскихъ крупъ, 1 яйцо.
1 ст. молока или воды, $\frac{1}{4}$ ст. корицы.
1 ложку масла, корицы, $\frac{1}{4}$ ст. сахара.

Такіе блины можно подавать также къ супу или ко шамъ, въ такомъ случаѣ, въ кашу не класть корицы, сахара и корицы, а только соль.

1643) **Каравай изъ блинчиковъ съ яблоками.** Испечь блины № 1636, поджарить ихъ съ обѣихъ сторонъ, класть въ кастрюлю, намазанную масломъ, перекладывая мелко наръзанными яблоками и кусочками масла, посыпая сахаромъ, кто хочетъ корицею и толченою гвоздикомъ. Вставить въ горячую печь на 1 часъ, чтобы кругомъ корочка поджарилась и подсохла. Подавая, выложить осторожно на блюдо. Подать отдѣльно сахаръ.

Выдать: На бличики:
2 ст. муки, 3 ст. молока.
2 яйца, яблокъ 3 фунта.
 $\frac{1}{2}$ ст. мелкаго сахара.

На все $\frac{1}{2}$ ф. масла.
(Корицы $\frac{1}{2}$ чайн. ложечки).
(Гвоздики).

1644) **Каравай изъ блинчиковъ съ кремемъ.** Испечь блинчики № 1636, поджарить съ обѣихъ сторонъ, сложить въ кастрюлю, намазанную масломъ и осыпанную сухарями, перекладывая каждый блинъ слѣд. массою: 4 желтка растереть до бѣла съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ сахара, влить $\frac{1}{2}$ стак. самой свѣжей густой сметаны, размѣшать хорошенько. Накрывъ сверху блиномъ, поставить въ неслишкомъ горячую печь, минутъ на 20, чтобы кремъ испекся, а не распустился. Подавая выложить на блюдо, осыпать сахаромъ.

Выдать: 2 ст. муки, 3 ст. молока, соли.
4—5 яицъ, $\frac{1}{8}$ ф. масла.
 $\frac{3}{8}$ ф. масла поджарить блины.

$\frac{1}{2}$ ст. сахара, $\frac{3}{4}$ ст. сметаны. 4 желтка.
 $\frac{1}{4}$ ст. сахара осыпать пудингъ.

1645) **Каравай изъ блинчиковъ съ печенкою.** Испечь блинчики № 1636, поджарить съ обѣихъ сторонъ, сложить ихъ въ кастрюлю, намазанную масломъ, перекладывая слѣдующимъ фаршемъ: $\frac{1}{2}$ легкиихъ и $\frac{1}{2}$ печенки телячьей сварить съ кореньями, прияостями и солью, вынуть, очень мелко изрубить; распустить 2 ложки масла, поджарить въ немъ 1 мелко изрубленную луковицу, положить туда же печенку съ легкими, поджарить мѣшая, прибавить соли, англійскаго и простаго перцу, мушкатнаго орѣху, 4—5 крутыхъ мелко изрубленныхъ яицъ, размѣшать, остудить. Вставить къ печь на 1 часъ; подавая выложить на блюдо, обливъ соусомъ краснымъ № 406, 407, 408.

Выдать: На бличики:
3 стак. молока, 2 ст. муки.
2 яйца, соли.
 $\frac{3}{8}$ фунта масла.
Кусочекъ шпика.

На фаршъ:
 $\frac{1}{2}$ печенки, $\frac{1}{2}$ легкиихъ телячьихъ.
1 морковь, 1 петрушку, 1 луковицу.
4—5 яицъ, $1\frac{1}{2}$ ложки масла.
Мушк. орѣху, простаго и англ. перцу.
На соусъ отдѣльно.

Такой каравай подается также ко шамъ.

1646) **Каравай изъ блинчиковъ съ разнымъ фаршемъ.** Испечь блинчики № 1636, поджарить ихъ съ обѣихъ сторонъ, сложить ихъ въ кастрюлю, намазанную масломъ, перекладывая разнымъ фаршемъ, а именно: мяснымъ, изъ творога и изъ рассычатой манной каши, вставить въ печь, чтобы каравай зарумянился. Подавая, выложить на блюдо.

Выдать: На бличики:
3 стак. молока, т. е. 1 бутылку.
2 стак. муки, 2 яйца.
 $\frac{3}{8}$ ф. масла, $\frac{1}{4}$ ф. шпика.

На мясной фаршъ:
1 фунтъ говядины вареной.
($\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{2}$ луковицы).
Соли, англ. перцу.
1—2 крутыя яйца.

На фаршъ изъ творога:
 $\frac{1}{2}$ ф. творога, 1 яйцо.
1—2 ложки сметаны.
 $\frac{1}{2}$ ложки сливочнаго масла.

На рассычатую манную кашу:
1 ложку масла вскипятить съ $\frac{1}{2}$ стак. молока. всыпать $\frac{1}{2}$ стак. манны, которую перетереть сперва 1 яйцомъ, и высушить, посолить, вскипятить мѣшая.

1647) **Каравай изъ блинчиковъ съ фаршемъ изъ говядины.** Испечь блинчики № 1636, поджарить ихъ съ обѣихъ сторонъ, сложить въ ка-

стрюльку, намазанную масломъ, перекладывая каждый блинчикъ фаршемъ изъ говядины. Сверху положить побольше масла, вставить въ печь, когда подрумянятся кругомъ, выложить на блюдо, подавать, обливъ кискосладкимъ соусомъ съ лукомъ, или красными соусами отъ № 406—408 или ко шамъ и борщу.

Выдать: На блинчики № 1636.

3 стак. молока, 2 стак. муки.

2 яйца, 2 лож. масла, $\frac{1}{4}$ ф. шпика.

На фарш № 360.

Вареной говядины.

1 луковцу печеную.

2—3 крутыя яйца.

Немного англ. точенанаго перцу.

Соли, 2 ложки масла.

На соусъ.

1648) **Каравай изъ блинчиковъ съ рисомъ и мозгами.** Испечь блинчики № 1636, обжарить съ обѣихъ сторонъ; 1 стаканъ риса завязать въ тряпочку, отварить въ посоленной водѣ до половины готовности, чтобъ былъ рассыпчатый. Выбрать кастрюльку такой величины, какъ блинчики, вымазать ее масломъ, осыпать сухарями, класть въ нее блинчики, перекладывая каждый рисомъ на который класть кусочками мозги изъ костей, и посыпать обваренною випяточкѣ и вычищеною коринкою, накрыть кастрюлю крышкою, поставить въ печь. Подать отдѣльно сахаръ или красный соусъ.

Выдать: На блинчики:

2 яйца, 3 ст. молока, 2 ст. муки.

$\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. масла, 2—3 сухаря.

1 стак. риса, $\frac{1}{2}$ ст. коринки.

$\frac{1}{2}$ ф. мозговъ изъ костей.

(Сахаръ или на соусъ № 406—408).

1649) **Голландскіе блины.** $\frac{1}{3}$ стакана растопленнаго масла остудить, растереть до-бѣла, вбить 3 желтка, всыпать 4—5 кусковъ сахара, почти $\frac{1}{3}$ стаканъ муки, размѣшать до гладкости, вливать по немногу $1\frac{1}{2}$ стакана сливокъ, соли, размѣшать, положить 6 сбитыхъ бѣлковъ; сковороду раскалить, влить чайную ложку растопленнаго масла и потомъ ложки 2 тѣста такъ, чтобы блины были толще обыкновенныхъ блинчиковъ и тоньше русскихъ, печь въ печи на угляхъ передъ пламенемъ. Когда блины будутъ готовы, сложить ихъ въ кастрюлю, намазанную масломъ, перекладывая вареньемъ, вставить въ печь минутъ на 10; подавая, выложить на блюдо, облить сабаіономъ или какимъ-нибудь сладкимъ соусомъ или сиропомъ, или покрыть мерингою изъ 4 бѣлковъ и $\frac{1}{2}$ фунта сахара. Вставить въ печь минутъ на 10.

1650) **Блины голландскіе друг. манер.** Такіе же блины только изъ другой пропорціи, а именно: 5 желтковъ растереть до-бѣла съ $\frac{1}{2}$ стакана сахара, влить почти $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, положить немного лимонной цедры и $\frac{3}{4}$ стак. сухой просѣянной муки, размѣшать до-гладкости, положить цѣну изъ 5 бѣлковъ, вставить мяску съ этимъ тѣстомъ въ холодную воду, чтобы бѣлки не опали, и печь такъ, какъ сказано выше.

Выдать: 5 яицъ, $\frac{3}{4}$ стакана муки.

$\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, $\frac{1}{4}$ ф. сахара.

$\frac{3}{4}$ или 1 стаканъ варенья.

$\frac{3}{4}$ фунта масла.

Облить сабаіономъ или сладкимъ соусомъ, или покрыть мерингою, или осыпать сахаромъ съ корицею и облить сиропомъ.

1651) **Блины съ лимономъ.** Испечь блины № 1636, на маленькихъ сковородкахъ, поджарить ихъ съ обѣихъ сторонъ, половину изъ нихъ осыпать сахаромъ, лимонною цедрю, выжимая на каждый блинъ по нѣскольку капель лимоннаго сока, сложить попарно, подать тотчасъ горячими. Или сложить ихъ въ кастрюльку радами, подавая выложить на блюдо; можно убрать мерингою и вареньемъ.

Выдать: 3 стак. молока, 2 стак. муки.

1—2 яйца, соли, 1 лимонъ.

$\frac{1}{2}$ стак. сахара, $\frac{2}{3}$ ф. масла.

(4 бѣлка, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, варенья).

1652) **Блины по-англійски.** $\frac{1}{2}$ стак. муки, $\frac{1}{2}$ стак. желтковъ, $\frac{1}{2}$ стак.

сливковъ, $\frac{5}{8}$ стак. растопленнаго масла, $\frac{1}{3}$ стак. сахара и цедру съ одного лимона размѣшать хорошенъко, положить пѣну изъ оставшихся бѣлковъ; жарить на небольшихъ сковородкахъ, намазавъ ихъ масломъ первый разъ только, не переворачивать блиновъ на другую сторону, а жарить ихъ передъ горячими угольями, чтобы и сверху румянились. Сложить одинъ на другой, на блюдо, смазывая перышкомъ слѣдующимъ соусомъ: сокъ изъ 1 лимона смѣшать съ $\frac{1}{4}$ стаканомъ столоваго вина и $\frac{1}{4}$ стак. сахара; сложенные на блюдѣ блины покрыть кругомъ мерингою, т. е. 4 сбитыми бѣлками, смѣшанными съ $\frac{1}{2}$ стак. сахара; вставить въ печь на нѣсколько минутъ; подавая, убрать еще вареньемъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ стакана муки, 6 яицъ.
 $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ.
 $\frac{3}{4}$ стакана растопленнаго масла.
 Почти 1 ст. сахара, т. е. $\frac{1}{2}$ ф.

1 лимонъ.
 $\frac{1}{4}$ стак. столоваго вина.
 4 бѣлка, ($\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ стак. варенья).

1653) **Пирогъ изъ блиновъ.** Испечь блины № 1636, поднявъ бѣлки, поджарить съ обѣихъ сторонъ, намазать ихъ какимъ-нибудь сиропомъ, свернуть каждый блинъ въ трубочку, разрѣзать на 3—4 части.

Кастрюльку вымазать масломъ, осыпать сухарями, сложить блины. 2 стак. сливокъ размѣшать съ 4 желтками и $\frac{1}{2}$ стакана сахара, положить пѣну изъ 4 бѣлковъ, размѣшать, облить блины, вставить въ неслишкомъ горячую печь.

Выдать: *На блинчики:*
 3 ст. молока, 2 ст. муки, т. е. $\frac{1}{2}$ ф.
 2—3 яйца, 2 ложки масла.

$\frac{1}{2}$ стак. сиропа.
 2 ст. сливокъ, 4 яйца.
 $\frac{1}{2}$ ст. сахара.

Б) РУССКІЕ БЛИНЫ.

Примѣчаніе. Главною принадлежностью стола, на масляной недѣлѣ, считаются у русскихъ,—блины, у католиковъ—пончики, а у лютеранъ—нѣмецкія булочки. Русскіе блины бывають нѣсколькихъ сортовъ: одни на дрожжахъ, чисто гречневые; другіе—чисто пшеничные; третьи—гречневые по поламъ съ пшеничною мукою; четвертые—пекутся на содѣ, которая замѣняетъ дрожжи.

2) Приправа блиновъ различна, но самое печенье ихъ одинаково, а именно: когда тѣсто поднимется въ послѣдній разъ, его не надо мѣшать, чтобы тѣсто не опало, а брать ложкою и лить на маленькія раскаленные сковородки, которыя, принимаясь печь блины, никогда не мыть водою, а какъ старья, такъ и совсѣмъ новья сковородки, поставить на плиту, налить немного жира, насыпать крупный соли, дать хорошенъко прогрѣться, отставить. Когда слегка остынутъ, быстро, но хорошенъко вытереть сковородки скомканною сѣрою блубою, чтобы стереть всю грязь и нагаръ. Потомъ еще вытереть сухою содю и затѣмъ сухою чистою тряпкою.

3) Никогда не слѣдуетъ и скоблить сковородки ножомъ, а если тѣсто худо отстаетъ, то прочистить ихъ снова, какъ сказано выше, смазать масломъ и тогда начать печь.

4) Сковородки эти должны быть не инья, какъ черныя и чугуныя, не надо лить мало тѣста и не надо долго печь блины. Въ случаѣ, если тѣсто, передъ печеньемъ блиновъ окажется густовато, нельзя всего тѣста разбавлять молокомъ, а отдѣлать ложки двѣ въ отдѣльную посудину, размѣшать его хорошенъко съ молокомъ и тогда соединить съ общимъ тѣстомъ, слегка размѣшавъ его для того, чтобы не опало.

5) Гречневая мука должна быть сухая—свѣжая, безъ черныхъ крапинокъ и безъ затхлаго запаха. Самый лучший сортъ называется, «шелковка».

6) Печь блины на плитѣ или лучше на горячихъ угольяхъ въ русской печи, въ которой немного дальше долженъ быть постоянно поддерживаемъ огонь. Когда блины начнутъ подниматься и румяниться, ихъ надо сверху скропить масломъ,—если пекутся на плитѣ, то перевернуть, поджарить,—а потомъ складывать въ сторону и держать ихъ въ тепломъ мѣстѣ, чтобы не остыли. Вообще начинать печь передъ самымъ отпускомъ. Наливая въ сковородки свѣжаго тѣста, надо каждый разъ смазывать ихъ масломъ перышкомъ, не жалѣя масла. Тѣсто должно быть немного гуще, чѣмъ на обыкновенные прѣсные блинчики, на которые берется на три стакана молока—два стакана муки, а на русскіе блины надо на три стакана жидкости, т. е. на

3 стакана воды съ молокомъ и дрожжами брать столько же, т. е. три же стакана муки вообще. Это приблизительная пропорція, которую точно опредѣлить трудно, такъ какъ мука бываетъ неодинаковаго сорта, а также болѣе или менѣе легко насыпана. Блины эти должны быть гораздо толще простыхъ блинчиковъ, должны быть рыхлые, поздраватые, легкіе. Для печенья ихъ должны быть также своего рода саровка и умѣнье, которая приобретаются опытомъ и практикою. Удача ихъ зависитъ болѣе всего отъ дрожжей, отъ выбивки тѣста и отъ умѣнья обваривать ихъ, а именно: на четыре стакана муки, изъ которыхъ выходитъ до 25 блиновъ, надо класть отъ 3 до 6 золотниковъ сухихъ дрожжей, т. е. на чисто-гречневые и заварные кладется болѣе дрожжей, на простые пшеничные—менѣе, а также чѣмъ позже растворяется тѣсто, тѣмъ дрожжей болѣе, чѣмъ раньше—менѣе. Для рыхлости кладутся оббитые бѣлки и взбитыя слявки, въ которыхъ класть бѣлки, а не на оборотъ. И то и другое кладется въ тѣсто передъ самымъ пшенемъ, но въ такіе блины, которые не завариваются горячимъ молокомъ.

7) На каждый фунтъ муки берется по чайной ложечкѣ соли и чайной ложечкѣ сахара, который растереть съ желтками.

8) Лучше всего растворять за 4—6 часовъ до отпуска.

9) Въ случаѣ опоздания съ завтракомъ или обѣдомъ, чтобы опара не переисхла, поставить кастрюлю съ опарою, въ кухню же, на снѣгъ.

10) А если, на оборотъ, надо ускорить печенье ихъ, то поставить ее въ теплую воду.

11) Тѣсто должно имѣть густоту хорошей сметаны.

12) Завариваютъ блины водою или молокомъ, не кипящимъ уже, но доведеннымъ только до момента закипанія.

13) На всѣ эти блины, на самое ихъ печенье, т. е. на ихъ смазку выйдетъ, на обозначенную пропорцію, около одного стакана растопленнаго масла.

14) Всѣ эти сорта блиновъ, при печеньи ихъ, т. е. наливъ на сковородки тѣсто, можно посыпать одни мелко изрубленными крутыми яйцами, другіе—мелко изрубленнымъ лукомъ, третьи—вымочеными и до-суха вытертыми снѣжками или расыпчатою кашею изъ смоленскихъ крупъ.

15) Когда блины слегка зарумянятся, спрыснуть его сверху масломъ, перевернуть осторожно двумя ножами, испечь.

16) Ко всѣмъ этимъ блинамъ подаются отдѣльно; самое лучшее растопленное, сливочное или чухонское, горячее масло, самая свѣжая сметана, свѣжая икра, даже творогъ, семга и мелко изрубленная, въ молокѣ вымоченая, селедка.

17) Такъ какъ и сметана, и свѣжая икра мѣстами довольно дороги, то изъ экономіи для домашняго стола для прислуги, можно заготовлять ихъ, на масляницу, слѣдующимъ образомъ: взять три бутылки пѣльяго паряга молока, положить въ него 1 фунтъ, т. е. 1 1/2 стакана самой свѣжей густой сметаны, разбить ее хорошенько съ молокомъ, поставить въ теплое мѣсто. Когда обратится въ простоквашу, не давая перестояться, размѣшать все хорошенько, поставить въ холодное мѣсто, употреблять. Икру же приготовить слѣдующимъ образомъ: вмѣсто свѣжей купить паюсную, размять ее деревянною ложкою, подливая кипяченой, холодной воды, растереть хорошенько, чтобы образовалась гладкая масса, густоты свѣжей, зернистой икры.

1654) Чисто гречневые блины. За пять или за шесть часовъ растворить тѣсто изъ четырехъ стакановъ гречневой муки, трехъ стакановъ теплаго молока или воды, 1 столовой ложки растопленнаго масла, двухъ желтковъ, отъ 3 до 6 золотниковъ сухихъ дрожжей, размѣшать и выбить веселочкою, какъ можно лучше.—Когда поднимется, выбить снова, всыпать полную ложечку соли и ложечку сахара, обварить 1 1/2—2 стаканами горячаго молока или воды, какъ сказано выше, выбить, можно положить 2 взбитые бѣлка, размѣшать, дать подняться, и когда поднимется, то, не мѣшая уже болѣе тѣста, чтобы не опало, перенести его осторожно на назначенное мѣсто, брать ложкою и печь, какъ сказано въ примѣчаніи.

1655) Другимъ манеромъ. За 4—6 часовъ до отпуска растворить блины слѣдующимъ образомъ: 1 стак. гречневой муки растворять 1 стак. холодной воды, размѣшать до-гладкости, заварить 3 1/2 стакана кипятку, размѣшать хорошенько, положить, остудить 3—6 золот. сухихъ дрожжей, поставить въ теплое мѣсто, дать поднятъ; тогда вбить тѣсто лопаткою, какъ можно лучше, всыпать соли, сахару,

3 стакана крупчатой муки, вымѣсить хорошенъко, выбивая лопаткою; дать опять подняться и тогда уже, нисколько не мѣшая тѣста, перенести его осторожно въ назначенное мѣсто и печь на сковородкахъ, какъ сказано въ примѣчаніи.

Выдать: 4 стакана гречневой муки.

3—6 зол. сухихъ дрожжей.

$\frac{1}{2}$ —1 стаканъ растопленнаго масла.

Полную ложку соли и сахара.

Подать отдѣльно масло, сметану, икру; изъ этой пропорціи выйдетъ блиновъ 25.

1656) **Гречневые блины, пополамъ съ пшеничною мукою.** За пять или за шесть часовъ растворить тѣсто изъ трехъ стакановъ пшеничной муки, двухъ съ половиною стакановъ теплой воды, столовой ложки растопленнаго масла и 3—6 золотниковъ сухихъ дрожжей, вымѣшать и выбить тѣсто, какъ можно лучше, дать подняться. Тогда опять выбить, положить соли, сахару и стаканъ гречневой муки, дать подняться. За часъ до печенья, выбить тѣсто хорошенъко, обдать полутора или двумя стаканами самаго горячаго молока, какъ сказано выше, выбить, положить, соли, сахару кто хочетъ, два взбитые бѣлка, размѣшать, дать подняться и, не мѣшая тѣста, печь, какъ сказ. въ прим.

1657) **Блины гречневые, пополамъ съ пшеничною мукою, заварные другимъ манеромъ.** Взять 2 стакана гречневой муки, размѣшать съ 1 стаканомъ воды или молока, заварить 2 стак. кипятка или горячаго молока. Когда остынетъ, положить 3—6 золотн. сухихъ дрожжей, накрыть, поставить въ теплое мѣсто. Выбить лопаткою какъ можно лучше, положить соли, сахару, 2 стакана пшеничной муки, $\frac{2}{3}$ фунта масла, 5 желтковъ, растертыхъ съ сахаромъ, 1 стаканъ молока, пѣну изъ 5 бѣлковъ. Когда поднимется, печь блины на сковородкахъ, какъ сказано въ примѣчаніи.

Выдать: 2 стак. гречневой муки.

3—6 золотн. дрожжей.

2 стакана крупчатой муки.

По $\frac{1}{2}$ лож. масла, 5 яицъ.

Соли и сахара.

2—4 стакана молока.

$\frac{1}{2}$ —1 ст. растоплен. масла—печь блины.

Подать отдѣльно $\frac{1}{4}$ фунта сливоч. масла, икру, сметану.

1658) **Блины самые лучшіе.** Растворить тѣсто изъ $1\frac{1}{2}$ стакановъ пшеничной и $2\frac{1}{2}$ стакановъ гречневой муки, $2\frac{1}{2}$ стакана теплой воды и 3—6 золотн. дрожжей; когда поднимется, всыпать 1 стаканъ гречневой муки, дать подняться. За часъ передъ печеньемъ, когда затопится печь, заварить все тѣсто 2 стаканами почти кипящаго молока, размѣшать до гладкости. Когда остынетъ, положить соли и сахару (можно прибавить 2—3 яйца, $\frac{1}{8}$ фунта масла), дать подняться и, не мѣшая болѣе тѣста, печь блины, какъ сказано въ примѣч.

Выдать: $2\frac{1}{2}$ ст. гречнев. муки, т. е. 1 ф.

3—6 золотн. дрожжей.

$1\frac{1}{2}$ ст. крупич. муки т. е. $\frac{1}{2}$ ф.

2 стак. молока.

По $\frac{1}{2}$ чайн. лож. соли и сахара.

(3 яйца и $\frac{1}{8}$ фунта масла).

$\frac{1}{2}$ —1 стак. масла—печь блины.

Подать отдѣльно: масло, икру, сметану.

Выйдетъ блиновъ 25.

1659) **Постные русскіе блины.** На $\frac{1}{2}$ гречневой взять $\frac{2}{3}$ пшеничной муки. Свечера взять гречневой и половину пшеничной муки, дрожжей и воды, растворить густоватое тѣсто, на другой день прибавить остальную муку, соли и сахару. Когда поднимется, за $\frac{1}{2}$ часа передъ тѣмъ, какъ печь блины, долить теплой воды, чтобы тѣсто было густоты сметаны. На масляницѣ оставшееся тѣсто вынести на ночь на холодъ, хотя бы и на морозъ.—На другой день, прибавить такую же пропорцію дрожжей муки и воды. Такіе блины, съ каждымъ днемъ дѣлаются все лучше и лучше.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ стак. гречневой.

$2\frac{2}{3}$ стак. пшеничной муки.

3—6 зол. сух. дрожжей.

Соли чайную ложку, ложечку сахару.

$\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. масла.

1660) **Блины пшеничные.** Растворить тѣсто изъ 4 стакановъ теплаго молока, $2\frac{1}{2}$ стакановъ крупчатой лучшей муки, 3—6 зол. дрожжей, ложки растопленнаго масла. Когда поднимется, выбить, посолить, положить 2 желтка съ сахаромъ, отъ 2 до $2\frac{1}{2}$ стакановъ крупчатой муки, выбить хорошенъко, прибавить 2 сбитые бѣлка и $\frac{1}{2}$ стакана самыхъ густыхъ сливокъ, размѣшать осторожно, дать подняться и, не мѣшая тѣста, печь, какъ сказ. въ примѣчаніи.

1661) **Блины пшеничные со сбитыми сливками.** $1\frac{1}{2}$ стакана теплаго молока, ложки 2 дрожжей, соли, сахару, муки крупчатой около $2\frac{1}{4}$ стакановъ, размѣшать хорошенъко, поставить на 3 часа въ теплое мѣсто.—Когда тѣсто поднимется, вбить 2 желтка, прибавить $\frac{3}{4}$ стакана муки, развести молокомъ до надлежащей густоты, потомъ бѣлки сбить въ пѣну, смѣшать все это осторожно со сбитыми густыми сливками, дать подняться и, не мѣшая болѣе тѣста, печь на маленькихъ сковородкахъ, какъ сказано въ примѣч., на угольяхъ или на плитѣ.

Выдать: $2\frac{1}{2}$ стак. молока, 2 яйца. | До $\frac{1}{2}$ ф. масла.
3—6 золотн. дрожжей. | По 2 чайныя ложечки соли и сахара.
 $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ. | Подать отдѣльно сливочное масло, сметану и икру.
3 ст. крупчатой муки, т. е. 1 ф.

1662) **Блины съ яйцами, лукомъ или снятками.** Приготовить тѣсто гречневое или пшеничное; влить на сковородку съ масломъ, посыпать мелко изрубленными крутыми яйцами и печь. (3—4 яйца).

Или, вливъ на сковородку тѣста, посыпать мелко изрубленнымъ бѣлымъ (2—3 луковицы) или зеленымъ лукомъ.

Или, наливъ на сковородку тѣста, посыпать снятками.

1663) **Блины прекрасные на пшенной кашницѣ.** Пшено съ вечера перемыть въ нѣсколькихъ горячихъ водахъ, сварить на водѣ жидкую кашницу, смѣрить ея 5 стакановъ. Когда остынетъ, прибавить лучшей пшеничной муки и дрожжей. Когда сильно поднимется, прибавить лучшей гречневой муки, называемою «шелковка», соли и столько же сахара. Разбить лопаточкой до полной гладкости. Когда и это поднимется, то за четверть часа до печенья блиновъ, обварить тѣсто кипяткомъ до надлежащей густоты.

Выдать: 1 фун. пшеной крупы. | Соли 2 чайныя ложки, сахара. 2 ложечки.
1 фун. крупчатой муки. | $\frac{1}{2}$ фунта масла.
1 ф. гречневой—шелковки. | (Ухихъ дрожжей 4—6 золотниковъ.)

1664) **Превкусные манные блины.** Вскипятить 1 стаканъ молока, всыпать $\frac{2}{3}$ стакана манны, положить $\frac{1}{2}$ ложки масла, сварить кашу, какъ обыкновенно, остудить. Незадолго передъ обѣдомъ всыпать $\frac{3}{4}$ стакана муки, разбавляя 2 стаканами молока и $\frac{1}{4}$ стаканомъ воды, вбить 1—2 желтка, всыпать соли; размѣшать до гладкости, жарить на маленькихъ сковородкахъ. Подать къ нимъ сахаръ.

Выдать: $\frac{2}{3}$ стак. т. е. $\frac{1}{4}$ ф. манны. | 1—2 желтка.
 $\frac{3}{4}$ стак. т. е. $\frac{1}{4}$ ф. муки. | $\frac{1}{2}$ ложки масла.
3 стакана молока. | $\frac{1}{4}$ ф. масла жарить бливы.

1665) **Снороспѣлые гурьевскіе блины.** Взять 2 фунта пшеничной муки, 8 яичныхъ желтковъ и $\frac{1}{2}$ фунта чуховскаго масла, положить въ кастрюлю и, тщательно размѣшавъ веселкою, развести кислымъ молокомъ до надлежащей пропорціи, потомъ сбить 8 бѣлковъ, положить въ тѣсто и, смѣшавъ всю массу веселкою, печь блины.

1666) **Блины на содѣ.** Они хороши тѣмъ, что ихъ можно во всякое время тотчасъ приготовить. Взять 1 фунтъ гречневой и 1 фунтъ пшеничной муки,

развести $4\frac{1}{2}$ или 5 стаканами теплой воды, по 2 чайныя ложки соли и сахара, вымѣшати, выбить, и когда сковородки уже будутъ раскалены, взять 1 чайную ложку кислоты, всыпать ее въ $\frac{1}{2}$ стакана холодной воды, размѣшати, влить въ тѣсто, тотчасъ размѣшати 1 чайную ложку соды въ другомъ подстаканѣ холодной воды, влить въ тѣсто, размѣшати и тотчасъ печь. Подать къ нимъ также масло, сметану и икру.

Выдать: 1 ф. гречневой, 1 ф. пшеничной. } Чайная ложка кислоты.
 $4\frac{1}{2}$ —5 стак. воды. } Чайная ложка соды.
 По 2 чайн. лож. соли и сахара. } $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ фунта масла.

1667) Царскіе блины. Взять $\frac{1}{2}$ фунта сливочнаго масла, растопить его, процѣдить сквозь частую салфетку въ каменную чашку, положить туда же, когда масло немного остынетъ, 6 желтковъ, мѣшати хорошоенью лопаточкой въ одну сторону, потомъ положить туда же 1 чайную чашку сахара, мѣшати на льду, пока не начнетъ пѣвиться. Между тѣмъ приготовить слѣдующій бешемель: $\frac{1}{4}$ фунта муки, т. е. $\frac{3}{4}$ стакана, развести $1\frac{1}{2}$ стаканами сливокъ, прокипятить, мѣшая постоянно, чтобы бешемель былъ такой густоты, какъ тѣсто для блиновъ. снявъ съ огня, мѣшати бешемель на льду, пока не остынетъ; тогда влить его въ приготовленное масло съ желтками и сахаромъ, опять вертѣть въ ту же сторону, прибавивъ $\frac{1}{2}$ ложки померанцевой воды; положить $\frac{1}{2}$ стакана густыхъ, взбитыхъ въ пѣну сливокъ, опять размѣшати и когда уже будетъ накрыто на столъ, печь, на небольшомъ огнѣ, на сковородкахъ средней величины и блины не снимать со сковороды ножомъ, а опрокидывать ихъ со сковороды осторожно на блюдо, пересыпая каждый рядъ блиновъ сахаромъ и сбрызгивая немного лимоннымъ сокомъ. Сложенные, такимъ образомъ, другъ на друга блины, обравнять и украсить сверху вареньемъ или желе.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла. } $\frac{1}{2}$ ложки померанцевой воды
 6 желтковъ, чашку сахара. } $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ.
 $\frac{1}{4}$ фунта муки. } Лимоннаго соку.
 $\frac{1}{2}$ бут. жидкихъ сливокъ. } (Варенье или желе).

В) ГРЕННИ, ИНАЧЕ КРУТОНЫ.

1668) Крутоны изъ бѣлаго хлѣба, жареныя въ маслѣ. $1\frac{1}{2}$ польской булки наръзати самымъ острымъ ножомъ, не очень тонкими ломтиками, или взять 12—18 продлинноватыхъ, простыхъ, сухарей; и то и другое подсушить, намочить ненадолго въ молоко такъ, чтобы они разбухли, сложить на сито, потомъ обвалить въ яйцѣ, смѣшанномъ съ сахаромъ и корицею, поджарить въ маслѣ. Подать къ нимъ сахаръ съ корицею или варенье.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ польской булки или 12—15 } $\frac{1}{4}$ фунта масла.
 сухарей, $1\frac{1}{2}$ ст. молока, 3 яйца. } Подать отдѣльно сахаръ и корицу или
 2—3 куска сах. (лож. корицы). } варенье.

1669) Крутоны изъ бѣлаго хлѣба съ мармеладомъ. $1\frac{1}{2}$ польской булки наръзати ломтиками, съ одной стороны намазать мармеладомъ, накрыть другимъ ломтикомъ, обмакнуть въ молоко, смѣшанное съ яйцами, поджарить въ горячемъ маслѣ съ обѣихъ сторонъ; подавая, осыпать сахаромъ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ польской булки. } 2—3 яйца, 2 стак. молока.
 Или 12—18 простыхъ сухарей. } 2 ложки масла, сахаръ.
 $\frac{3}{4}$ стак. мармелада. }

1670) Гренки съ миндальною массою. $\frac{1}{4}$ фунта сладкаго, штукъ 10 горькаго миндаля очистить, истолочь не слишкомъ мелко, подливая по каплѣ розовой воды, сложить миндаль этотъ въ кастрюлю, на уголья, мѣшая, чтобы мин-

даль слегка обсохъ; 1 ложку масла распустить, положить 2 желтка, 2 яйца, миндаль, сахаръ, 1 ложку просыянныхъ сухарей, смѣшать, положить пѣну изъ 2 бѣлковъ, намазать эту массую ломтики бѣлаго хлѣба, сложить попарно, обмакнуть въ молоко, размѣшанное съ яйцами и сахаромъ, поджарить въ маслѣ, съ обѣихъ сторонъ,

Выдать: $1\frac{1}{2}$ польской булки.

$\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{3}{4}$ стак. сладкаго.
шт. 10 горькаго миндаля.

1 ложку розовой воды, 6 яицъ.

2 стакана молока, 1 ложку сухарей.

$\frac{1}{2}$ стакана сахара, 2—3 ложки масла.

1671) Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ миндалемъ и вареньемъ.

Взять 12—18 сухарей или $1\frac{1}{2}$ польской булки, нарѣзать ломтиками въ $1\frac{1}{2}$ пальца толщины, высушить въ довольно горячей печи, чтобы слегка подрумянились, сложить на блюдо. Между тѣмъ приготовить 1 стаканъ миндального молока № 360 изъ $\frac{1}{4}$ фунта, т. е. изъ $\frac{3}{4}$ стак. сладкаго миндаля, положить кусковъ 5—6 сахара. За четверть часа передъ обѣдомъ облить эти гренки миндальнымъ молокомъ, чтобы они размякли, наложить на каждый ломтикъ истолченный оставшійся миндаль, а сверхъ миндаля положить хорошаго малиноваго варенья съ сокомъ, всего съ $\frac{1}{2}$ стакана или болѣе.

1672) Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ виномъ. Взять $1\frac{1}{2}$ франц. булки, нарѣзать ломтиками толщиной въ $1\frac{1}{2}$ пальца или 12—18 постныхъ сухарей сложить на глубокую тарелку, облить бѣлымъ виномъ и нѣсколько разъ полить ихъ стекшимъ виномъ, чтобы смокли, потомъ обвалить въ мелкомъ сахарѣ, сложить на блюдо, подсушить въ печи; подавая облить свѣжимъ виномъ и на каждый ломтикъ положить варенья. Вина 1 стаканъ, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, варенья или мармеладу $\frac{1}{2}$ —1 стаканъ.

1673) Гренки съ мармеладомъ изъ чернослива. $\frac{1}{8}$ фунта французскаго чернослива сполоснуть, потомъ дать вскипеть въ водѣ, отлить на дуршлагъ, вынуть косточки, сложить черносливъ въ кастрюлю, положить кусокъ корицы, налить малымъ количествомъ воды, разварить до мягкости, протереть сквозь сито; $\frac{1}{4}$ стакана сахара вскипятить съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ воды, положить въ этотъ сиропъ черносливъ, уварить до густоты.

$1\frac{1}{2}$ французскаго бѣлаго хлѣба нарѣзать ломтиками, сложить ихъ на рашпоръ, подрумянить съ одной стороны, или 12—18 продолговатыхъ сухарей смазать слегка масломъ, поджарить слегка въ печи, потомъ на поджаренную сторону положить приготовленнаго мармеладу, покрыть другою гренкою, осыпать сахаромъ, сложить на рашпоръ; передъ отпускомъ вставить въ горячую печь, подрумянить гренки съ обѣихъ сторонъ. Подавая, на блюдѣ облить слѣдующимъ сиропомъ изъ чернослива: косточки изъ чернослива истолочь въ каменной ступкѣ, прибавить къ нимъ $\frac{1}{8}$ фунта чернослива и $\frac{1}{4}$ стакана сахара, налить водою, варить на легкомъ огнѣ, пока черносливъ не разварится совершенно, а сиропъ не уварится до $1\frac{1}{2}$ стакановъ, процѣдить, облить на блюдѣ гренки.

Выдать: 1 ф. чернослива, т. е. $2\frac{1}{2}$ стак.
 $\frac{1}{2}$ стак. медкаго сахара.

$1\frac{1}{2}$ польской булки или

12—18 сухарей, кусокъ корицы.

1674) Гренки съ мармеладомъ изъ абрикосовъ съ мадерою.

Взять 12—18 продолговатыхъ не тонкихъ сахарныхъ сухарей, смазать ихъ сливочнымъ масломъ, подрумянить въ печи и, за полчаса, горячие облить на блюдѣ жидковатымъ пюре, свареннымъ изъ 6—8 абрикосовъ, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, немного воды съ рюмбою мадеры или даже рома.

1675) Гренки со свѣжею земляникою. Протереть свѣжую землянику и на два стакана этого пюре положить стаканъ сахара. Взять простыхъ сухарей

или черствую булку, нарѣзать ее тоненькими ломтиками, сложить въ мисочку, облить земляничнымъ пюре, чтобы пропитались; распустить на сковородѣ самого свѣжаго несоленого сливочнаго масла, поджарить до сухости.

В) КУШАНЯ ИЗЪ ЯИЦЪ.

1676) **Яйца въ сметку.** Вымыть яйца, опустить въ кипятокъ, варить отъ 2 до 2¹/₂ минутъ, отъ минуты ихъ закипанія. Подавать, накрытыми горячею салфеткою.

1677) **Яйца въ мешечкѣ.** Вымыть, опустить въ кипятокъ, варить 4 минуты. Если подаются къ зелени напр. къ соусу изъ шпината, то, сваривъ такимъ образомъ, разбить каждое яйцо и выпускать рядами на зелень.

1678) **Яйца крутыя.** Варить 10 минутъ, опустить потомъ въ холодную воду, чтобы легче было снять скорлупу.

1679) **Яйца выпускныя, подъ соусомъ.** Поставить на плиту небольшую кастрюльку съ водою, влить въ нее 1 стаканъ уксуса, соли, вскипятить, выпустить 12 яицъ, выпуская не болѣе 4 штукъ за разъ; бить яйца осторожно надъ самой водою, кипятить подъ крышкою 2¹/₂ минуты, потомъ выбрать ихъ осторожно дуршлаковою ложкою на блюдо, облить 2 ложками масла или слѣдующимъ соусомъ: 1 ложку масла, 1 ложку муки поджарить мѣшая, развести 2 стаканами бульона, влить немного уксусу или лимоннаго соку; чтобы соусъ былъ темнаго цвѣта, поджечь 1 кусокъ сахара, положить соли, перцу, прокипятить все вмѣстѣ, облить на блюдо яйца.

1680) **Яичница съ молокомъ и зеленымъ луномъ.** На бутылку цѣльнаго молока или сливокъ взять 4—5 самыхъ свѣжихъ яицъ, кусочекъ масла, полложечки соли и горсть изрубленнаго зеленого лука, разбить яйца до гладкости, поставить въ кастрюлкѣ на плиту, мѣшая; какъ только начнется густѣть и дѣлаться кусочками, подавать, чтобы не дать отскокить сыросткѣ.

1681) **Яичница на сковородѣ съ чернымъ хлѣбомъ и ветчиною.** Распустивъ на сковородѣ 1—2 ложки масла, слегка поджарить въ немъ, тоненькими ломтиками, нарѣзанный черный хлѣбъ, ¹/₄ фунта ветчины и зеленого лука, влить 1 ложку уксуса. Когда поджарятся, вбить, по одному, 4—6 свѣжихъ яицъ, посолить. Какъ только яйца начнутъ густѣть, подавать, посыпавъ немного просѣяннымъ, протытымъ перцомъ.

1682) **Яичница глазуня.** ¹/₈ ф. масла распустить на сковородѣ, полить ложку воды съ ложкою уксуса, посолить, вбить 6—12 яицъ. Какъ только яйца начнутъ густѣть, подавать.

1683) **Яйца на сковородѣ съ селедкою или съ сардельками.** Очищенные отъ костей 1—2 селетки или 12 сарделекъ мелко изрубить, смѣшать съ 9—12 яйцами, влить на горячую сковородку, на которой распустить сперва ¹/₄ фунта масла. Вмѣсто селедокъ владуть и мелко нарѣзанную ветчину (¹/₂ фунта).

1684) **Яйца къ завтраку.** Жестяную или серебряную кастрюльку намазать ложкою масла, осыпать дно и бока сухарями; 12 яицъ выпустить по одному въ кастрюльку, посыпая каждое яйцо солью, протытымъ перцомъ и мелко изрубленнымъ зеленымъ лукомъ-съянцомъ; на каждое яйцо положить по кусочку сливочнаго масла, поставить на горячье уголья; какъ только немного поджарятся, подавать на столъ въ той же самой кастрюлкѣ.

Выдать: 12 яицъ, 8—4 сухаря.
2 ложки масла.

Зеленаго лука.
Соли, перцу.

1685) **Гусинья яйца печеныя.** Взять 6 яицъ, провертѣть въ нихъ дырочки, выпустить изъ нихъ всю жидкость. Распустить 2 ложки масла, вылить яйца, испечь густую яичницу, протереть сквозь сито, положить 1 ложку тертой булки, $\frac{1}{4}$ чайной ложки мушкатнаго цвѣту, 1 ложку мелко изрубленнаго лука-сѣнца, влить 3—4 куриныя яйца, размѣшать хорошенько, влить обратно въ сковородку тонкимъ шприцомъ и испечь.

Выдать: 6 гусинныхъ яицъ, 2 лож. масла.
1 ложку тертой булки.
 $\frac{1}{4}$ чайной лож. мушк. цвѣта.

Зеленаго луку-сѣянцу.
3—4 куриныя яйца.

1686) **Омлетъ съ вареньемъ.** На 6 человекъ взять 12 самыхъ свѣжихъ и крупныхъ яицъ, 4 полныя ложки мелкаго сахара, цедры съ поллимона или 2 зернышка кардамона и $\frac{1}{8}$ ф. т. е. ложку масла. Испечь ее на большой сковородѣ, въ два прѣма, раздѣливъ слѣдовательно всю вышепоименованную пропорцію на двѣ части иначе на двѣ сковороды, а именно: 6 желтковъ смѣшать почти до бѣла съ 2 ложками сахара, всыпать цедру или кардамонъ, чтобы заглушить вкусъ бѣлковъ, положить 6 взбитыхъ бѣлковъ, смѣшать. Распустить на сковородѣ $\frac{1}{2}$ ложки масла, влить приготовленную массу, поставить тотчасъ же въ горячую, духовую печь. Черезъ 8 минутъ она будетъ готова, прикрыть круглымъ блюдомъ, опрокинуть, положить $\frac{1}{2}$ стак. густого варенья—малины или черной смородины, свернуть въ трубку.

Такимъ же манеромъ испечь омлетъ изъ другихъ 6-хъ яицъ; не снимая его со сковороды, положить на него варенья, свернуть омлетъ въ трубку; на ту же сковородку переложить и первый омлетъ, поставить въ печь минутъ на 5, чтобы не остыли. Подавая, переложить на блюдо, разрѣзать острымъ ножомъ, наискось, посыпать сахаромъ.

Выдать: 12 яицъ, 4 стол. ложки сахара.
Цедру съ $\frac{1}{4}$ лимона.

Или 2 зерна кардамона, $\frac{1}{8}$ ф. масла.
Стаканъ варенья.

Этотъ же омлетъ можно, намазавъ вареньемъ, сложить каждый вдвое полукругомъ, составивъ съ другимъ цѣлый кругъ, который также, подавая, посыпать сахаромъ. Подавая можно облить соусомъ № 356 или сабаіономъ № 490.

1687) **Омлетъ съ вареньемъ и съ бешемелемъ изъ сливокъ.** 12 самыхъ свѣжихъ желтковъ немного растереть съ 2 ложками сахара, положить яичу изъ 12 бѣлковъ. Испечь изъ этой массы нѣсколько тонкихъ блиновъ, подливая масла на небольшія сковородки. Каждый блинъ опрокидывать на тарелку. Пока горячъ, накладывать на него варенья, лучше всего малину и складывать каждый блинъ въ четверо, косячками. Когда будутъ такъ всѣ испечены, переложить ихъ на блюдо въ кружокъ, поставить въ печь, чтобы не остыли. Подавая же, облить бешемелемъ изъ сливокъ, а именно: ложку самаго свѣжаго сливочнаго масла, полную ложку муки, 2 куска сахара, развести $\frac{1}{2}$ стаканами сливокъ, размѣшать, прокипятить хорошенько, всыпать въ горячее лимонной цедры или немного корицы, или ванили, облить омлетъ, подавать.

Выдать: 6—8 яицъ, 2 ложки сахара.
 $\frac{1}{2}$ ст. сливокъ, $\frac{1}{2}$ ложки масла.
Лимонной цедры, корицы,

или ванили.
Ложку муки.
Ложку сахара, ложку масла.

1688) **Омлетъ съ вишневою массою.** 12 желтковъ, $\frac{1}{2}$ стакана сахара мѣшать до-бѣла, положить цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона или лучше корицы, потомъ 3 ложки растопленнаго масла, $\frac{1}{3}$ стакана муки и 12 сбитыхъ бѣлковъ. Влить на большую сковороду 1 ложку растопленнаго масла, разогрѣть до горячаго состоянія, вылить тѣсто, вставить въ печь минутъ на 10—15; какъ только испечется, тотчасъ положить варенья безъ сиропа, вишень или черной смородины, свернуть въ

трубку, поставить еще въ печь на 5 минутъ. Подавая, разрѣзать наискось, сложить на блюдо въ видѣ гирлянды, посыпать сахаромъ а середину наполнить сладущею массою: 1 стаканъ вишневаго сиропа размѣшать съ ложечкою картофельной муки, положить пѣну изъ 6 бѣлковъ, размѣшать, наполнить середину, посыпать сахаромъ и вставить въ печь на нѣсколько минутъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ст. мелкаго сахара, 7 яйць.

$\frac{1}{2}$ ст. муки, $\frac{1}{4}$ ф. масла.

Цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона,

или корицу, 1 стак. варенья.

1 стак. вишневаго сиропа, 6 бѣлковъ.

1689) **Омлетъ съ ветчиною и трюфелями.** 12—15 желтковъ разбить съ $\frac{1}{2}$ ф. изрубленной ветчины или съ 4—5 изрубленными трюфелями, положить по вкусу соли и бѣлаго англ. перцу, положить 12—15 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, перелить на сковороду, на горячее масло, вставить въ горячую, духовую печь, минутъ на 8. Опрокинуть на блюдо, свернуть въ трубку, нарѣзать наискось, подавать.

Выдать: 12—15 яйць, $\frac{1}{2}$ ф. ветчины.

4—5 шт. трюфелей.

Соли, перцу.

$\frac{1}{4}$ ф. масла.

1690) **Омлетъ подъ соусомъ.** 12—15 желтковъ разбить съ ложкою мелко изрубленной, зеленой петрушки и немного укропа, посолить, положить 12—15 взбитыхъ бѣлковъ, перелить на 2 сковороды, на раскаленное масло, см. № 1686, вставить въ духовую печь, на 8 минутъ, поджарить, опрокинуть на блюдо, сложить пластъ одинъ на другой, облить слѣд. соусомъ: $\frac{1}{2}$ ложки масла, ложку муки, $\frac{1}{2}$ стак. молока прокипятить, взять стаканъ сметаны, разъ вскипятить, вбить 2 желтка, мѣшая, подогрѣть снова до самаго горячаго состоянія, посолить.

Выдать: 12—15 яйць, зел. петрушки.

Укропъ, соли, $\frac{1}{2}$ ложки масла.

На соусъ:

$\frac{1}{2}$ ложки масла, ложку муки.

$\frac{1}{2}$ стак. молока.

1 стаканъ сметаны.

2 желтка.

Если омлетъ сладкій, то вмѣсто зелени положить сахару и корицы.

Этотъ омлетъ можно подавать со всѣми почти подливками, начиная отъ № 392 и до № 499. При вегетерьянскомъ столѣ можетъ замѣнять иногда и котлеты, служа гарниромъ къ разнымъ соусамъ изъ кореньевъ, а въ особенности изъ зелени.

ОТДѢЛЪ XVI.

Колдуны, пельмени, вареники, вермишель или лапша, лазанки, макароны, сырники, клецки и проч.

Пропорція назначена отъ 6 до 8 человѣкъ.

Отъ 9 до 12 человѣкъ увеличить пропорцію въ $1\frac{1}{2}$ раза.
» 13 » 15 » » » » 2 »
» 16 » 18 » » » » $2\frac{1}{2}$ »

1691) Тѣсто для колдуновъ, пельменей, варениковъ, лапши и пр. Взять 3 стакана муки, 2—3 желтка, $\frac{1}{2}$ стак. воды, полную чайную ложечку соли, замѣсить крутое тѣсто, раскатать тонко, но чтобы не прорывалось, накладывать, рядами, шарикъ фарша, смазать края оставшимися бѣлками, покрыть краемъ тѣста, обжать плотно кругомъ такъ, чтобы фаршъ не вышелъ наружу, а потомъ вырѣзать формою или рѣзцомъ пирожки въ видѣ полумѣсяца.

На колдуны вырѣзать полумѣсяцемъ мѣньшею выемкою, величиною въ рюмку, такъ что изъ выше поименованной пропорціи можетъ выйдти до 60 штукъ колдуновъ, а на пельмени и вареники бльшею формою — штукъ около 40. Складывать ихъ на сито, накрывая салфеткою, чтобы не обсохли.

За 10—15 минутъ до отпуски, опустить въ кипятокъ соленой воды, беря на каждые 3 стакана воды по ложечкѣ соли, кипятить минутъ 10—15, пока не всплывутъ, попробовать: если будутъ готовы, выбирать тотчасъ осторожно, дуршлаковою ложкою, на горячее блюдо.

Выдать: 3 стак. муки, 2—3 желтка.

$\frac{1}{2}$ ст. воды, оставшійся бѣлокъ. На каждые 3 стак. воды полная ложечка соли.

Примѣчаніе. Колдуны, вареники, макароны подаютъ даже на металлическихъ подставкахъ съ горящею спиртовою лампочкою, потому что эти кушанья должны быть непремѣнно горячія. Какъ только немного остынутъ, дѣлаются уже невкусными.

1692) Колдуны литовскіе. $\frac{3}{4}$ фунта сырой говядины отъ филейной части, отъ сѣрка, горбушки, огузка и т. п., $\frac{3}{4}$ фун. почечнаго жира, а кто любитъ очень жирные колдуны, то $1\frac{1}{2}$ фунта почечнаго жира, изрубить очень мелко, положить соли, 5 зеренъ простого и 10 англійскаго перца, 2 ложки мелко изрубленной луковины, поджаренной въ $\frac{1}{2}$ ложкѣ масла, но лучше эту луковину исечь, мелко изрубить, прибавить, кто любитъ, $\frac{1}{2}$ чайной ложечки просѣяннаго майорана и 1—2 ложки жирнаго бульона, размѣшать, приготовить тѣсто, какъ сказ. въ № 1691, вырѣзать колдуны полумѣсяцемъ величиною въ рюмку, чтобы брать въ ротъ, не разрѣзывая ихъ; опустить въ кипятокъ соленой воды, чрезъ 10 минутъ попробовать: если готовы, вынимать осторожно дуршлаковою ложкою на блюдо, подавать горячими передъ бульономъ. Ѣдятъ ихъ, посыпая солью и простымъ просѣяннымъ перцемъ, но масломъ не поливаютъ, а подаютъ отдѣльно простой перецъ. Колдуны подаютъ всегда на первое блюдо передъ бульономъ, а если готовятся къ завтраку, то послѣ нихъ принято подавать чистый, ярѣкій бульонъ въ чашкахъ.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ф. говядины, 1 луковицу.
 $\frac{3}{4}$ ф. почечного жира.
 5 з. пр.. 10 з. англ. перца, соли.

Полложечки майорана.

На тѣсто:

3 ст., т. е. 1 фунтъ муки, 2—3 желтка,
 $\frac{1}{2}$ стак. воды и соли полн. чайн. ложка.

1693) Колдуны съ фаршемъ изъ телятины, съ селедкою.

$1\frac{1}{2}$ фунта телятины, безъ костей, мелко изрубить, смѣшать съ вымоченною, очищенною отъ костей и мелко изрубленною шотландскою или голландскою селдкою, 2 крутыми мелко изрубленными яйцами; 1 ложку масла распустить, поджарить въ немъ 1 небольшую мелко изрубленную луковицу, положить туда же фаршъ, слегка поджарить, мѣшая, прибавить мушкатнаго орѣху, толченаго простого и англійскаго перцу; когда остынетъ, нафаршировать колдуны и далѣе вообще поступить съ ними, какъ сказ. см. № 1691. Подавая, облить масломъ, поджареннымъ съ сухарями.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. телятины, 2 яйца.
 1 шотланд. или голланд. селдку.
 1 луковицу, 1 ложку масла.
 Мушкатнаго орѣху.
 6 зер. прост. 6—7 з. англ. перцу.

2—3 ложки сливочнаго масла.

(3—4 сухаря).

На тѣсто:

3 стак., т. е. 1 фунтъ муки, 2—3 яйца.

1694) Пельмени съ грибами.

Взять сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ, вымыть ихъ хорошенько въ горячей водѣ, сварить до мягкости, мелко изрубить; распустить на сковородкѣ 1 ложку масла, поджарить въ немъ мелко изрубленную луковицу и грибы, положить соли, толченаго англійскаго перцу, остудить, положить 1—2 крутыя яйца, размѣшать. Далѣе поступить во всеобщее, какъ сказ. см. № 1691. Подавая, облить 2—3 ложками горячаго сливочнаго масла.

Выдать: $\frac{1}{2}$ фунта сушеныхъ грибовъ.
 1—3 луковицы, 1 ложку масла.
 Соли, англ. перцу

1—2 яйца, 2—3 ложки сливочнаго масла.

На тѣсто:

3 стакана, т. е. 1 ф. муки, 2 яйца.

1695) Пельмени съ грибами и ветчиною.

Сушеные грибы вымыть хорошенько, сварить до мягкости, мелко изрубить, поджарить съ 1 луковицею въ 1 ложкѣ масла, положить немного перцу, смѣшать съ мелко изрубленною копченою ветчиною, далѣе поступить, какъ сказано въ № 1691, подавая, облить горячимъ масломъ.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. сушеныхъ грибовъ.
 1 луковицу, 1 ложку масла.
 1 ф. копченой ветчины.

На тѣсто:

3 полные стак., т. е. 1 ф. муки, 2 яйца.
 2 или 3 ложки сливочнаго масла.

1696) Пельмени сибирскіе.

Изрубить мелко 1 натертую луковицу, прибавить $\frac{1}{2}$ ф. наръзанной лопатками сырой свинины, $\frac{1}{2}$ ф. почеч. жира и $\frac{1}{2}$ ф. очищенной отъ жилъ дичи, или сырой говядины, изрубить все это вмѣстѣ, положить перцу англійскаго и простого, гвоздики и мелко наколотаго льду. Приготовить тѣсто я вообще поступить какъ сказ. № 1691, подавалъ облить краснымъ, мяснымъ соусомъ со сливочнымъ масломъ, лимоннымъ сокомъ или уксусомъ; или подать въ томъ же самомъ бульонѣ, въ какомъ варились.

Выдать: 1 луковицу, $\frac{1}{2}$ ф. ветчины.
 $\frac{1}{2}$ ф. дичи безъ костей или говядины.
 Перцу англійскаго и простого.
 Гвоздики 2—3 штуки.

На тѣсто:

3 ст., т. е. 1 ф. муки, 2—3 яйца.
 На соусъ: 1 ложку сливочнаго масла.
 $\frac{1}{4}$ лимона или уксусъ.
 1 ложку муки, бульонъ.

1697) Настоящіе сибирскіе пельмени.

$1\frac{1}{2}$ фунта говядины 1-го сорта, отъ жирнаго филея, наскоблить ножомъ, положить мелко изрубленнаго и выжатаго сырого луку, простого просѣяннаго перцу, соли, сдѣлать изъ этого фарша пельмени, какъ сказ. см. № 1691. Если же говядина нежирна, то взять 1 фунтъ говядины и $\frac{1}{2}$ фунта почечнаго жира, который очень мелко изрубить. Сварить ихъ

въ посоленной водѣ или въ бульонѣ, въ отдѣльной кастрюлкѣ, и подавать ихъ въ крѣпкомъ чистомъ бульонѣ № 1, въ который влить процеженный бульонъ, въ которомъ варились пельмени, или вынуть ихъ изъ воды дурхшлаковой ложкою, подать на блюдѣ, отдѣльно и къ нимъ уксусъ.

Пельмени эти дѣлать лучше величиною въ колдуны или въ видѣ ушковъ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. говядины или 1 ф. говядины
и $\frac{1}{2}$ ф. почечнаго жира. } *На тѣсто:*
Простого перцу. 2 луковичы. } 3 стак. муки, 2 яйца.

Чтобы подать ихъ въ бульонѣ № 1 достаточно половины назначенной порціи, какъ фарша, такъ и тѣста.

Сибиряки заготавливаютъ ихъ на нѣсколько времени, пересыпаютъ слегка мукою, чтобы не слиплись, замораживаютъ и, когда понадобится, варятъ ихъ въ соленомъ кипяткѣ.

1698) **Пельмени украинскіе.** Приготовить тѣсто, какъ сказано въ № 1691, или вмѣсто пшеничной взять муки гречневой, или гречневой пополамъ съ пшеничной.

Взять 3 стакана свѣжей черники, или свѣжихъ сливъ, или вишенъ, вынуть изъ нихъ косточки, размѣшать осторожно съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ сахара, чтобы не раздавить ягодъ, далѣе поступить во всемъ, какъ сказ. см. № 1691. Подавая, облить самую свѣжую сметаню со сахаромъ и корицею; эти пельмени подаются и холодными.

Выдать: 3 стак. гречневой муки | $1\frac{1}{2}$ стак. сметаны.
или $1\frac{1}{4}$ ст. греч. и $1\frac{1}{2}$ пшеничной. | $\frac{1}{2}$ стак. сахара.
2 яйца, 3 ст. черники или вишенъ. | 1 чайную ложечку корицы.

Такіе пельмени можно поджарить въ $\frac{1}{4}$ или въ $\frac{1}{2}$ фун. масла.

1699) **Вареники съ пюре изъ сливъ.** Приготовить вареники съ пюре изъ сливъ, поступивъ во во всемъ, какъ сказ. см. № 1691. Подавая, облить сиропомъ изъ сливъ, или свѣжую сметаню, или масломъ.

Выдать: 3 ст. муки, соли, 2 яйца. | Подать отдѣльно 2—3 ложки сливочнаго
 $1\frac{1}{2}$ стак. пюре изъ сливъ. | масла или $1\frac{1}{2}$ ст. сметаны.

1700) **Вареники съ вишнями.** Приготовить тѣсто, какъ обыкновенно для варениковъ, стараться, чтобы края, которые сходятся вмѣстѣ были тоньше, такъ какъ толщина тѣста, тамъ гдѣ края слѣвливаются, очень неприятна. Заранѣе приготовить вишенъ, выбрать изъ нихъ косточки и выбранныя вишни съ ихъ сокомъ пересыпать $\frac{1}{2}$ ф. сахара; поставить на солнце на 3 или 4 часа. Между тѣмъ 5—6 вишневымъ восточекъ крупно истолочь, и вмѣстѣ съ остальными всыпать въ эмальрованную кастрюлечку, налить $\frac{3}{4}$ стак. воды, хорошошенько прокипятить, процѣдить. Раскатать тѣсто. Вишнями безъ сока начинять вареники.

Процѣженнымъ сокомъ изъ вишенъ развести на тарелкѣ оставшійся вишневымъ сокъ съ сахаромъ, вскипятить, остудить.

Когда вареники, опущенные въ кипятокъ, всплывутъ наверхъ, переложить ихъ дурхшлаковой ложкою, на горячее блюдо. Тотчасъ подавать и отдѣльно сахаръ, сваренный сиропъ и самую свѣжую сметану.

Выдать: *На тѣсто:* | $2\frac{1}{2}$ фунта вишенъ.
3 стак. муки, 2 яйца. | $\frac{1}{2}$ ф. сахара, сметаны.

1701) **Вареники изъ картофельной муки.** Взять 2 чашки картофельной муки, заварить такъ, какъ крахмаль, но гораздо гуще, прибавить 2 чашки крупичатой муки, раскатать тѣсто лепешкой и дѣлать изъ него вареники, начиняя ихъ, какъ обыкновенно, творогомъ со сметаной, сварить, опустивъ ихъ на 10 минутъ въ соленый кипятокъ. Начинка готовится слѣдующая: взять изъ подъ

пресса сухого творогу, протереть его сквозь сито, растереть съ самой свѣжей сметаной, 1 яйцомъ, $\frac{1}{2}$ ложечкой соли; по желанію, можно прибавить сахару.

Выдать: 2 чашки картофельной муки. | $\frac{1}{2}$ фунта творогу, 2 яйца.
2 чашки крупичатой. | Ложки 2—3 сметаны. (Сахару).

1702) Вареники съ творогомъ. Взять $1\frac{1}{2}$ фун., изъ подъ пресса, свѣжаго творогу, положить ложки 2 сметаны, соли или ложку сахара, 1—2 яйца, размѣшать; или просто 3 стак. творогу и 3 яйца. Приготовить тѣсто и вообще поступить далѣе, какъ сказ. см. № 1691, подать въ нимъ растопленнаго сливочнаго масла и свѣжей сметаны.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. творогу. | *На тѣсто:* 3 стак. муки и 2 желтка.
2 яйца. | 2—3 ложки сливочнаго масла и сметаны.
1 ложку сахара, соли.

Или сложить вареники въ сотейникѣ, облить 2 стак. сметаны, вставить въ печь, чтобы зарумянились.

1703) Вареники съ черносливомъ. $1\frac{1}{2}$ фунта чернослива вымыть, разварить до мягкости, протереть сквозь сито, всыпать сахаръ, еще поварить, чтобы сдѣлалось густо, остудить. Приготовить тѣсто и вообще во всемъ поступить такъ, какъ сказ. см. № 1691; подавая, посыпать сахаромъ и облить самою свѣжею сметаною.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ фунта чернослива. | 3 стак. муки, 2 яйца. (Сахаръ и сметану).
 $\frac{1}{4}$ стак. мелкаго сахара.

1704) Вареники съ черникою. Приготовить тѣсто № 1691, положить понемногу густого варенья изъ черники, сварить какъ сказано въ примѣчаніи; подавая, облить оставшимся сиропомъ отъ черники. Подать отдѣльно самую свѣжую сметану.

1705) Вареники съ капустою. 4 стакана кислой, шанкованной капусты обдать кипяткомъ, выжать. 2 луковицы мелко изрубить, поджарить въ $\frac{1}{4}$ стакаѣ масла, сложить туда же капусту, размѣшать, слегка поджарить, положить соли, перцу, мушкатнаго орѣху.

Приготовить тѣсто и вообще поступить, далѣе, во всемъ, какъ сказ. въ № 1691; подавая, облить горячимъ масломъ, или сперва поджарить въ немъ мелко изрубленнаго луку и тогда уже облить.

Выдать: 4 стакана кисл. капусты. т. е. 2 ф. | Мушкатнаго орѣху, 3 стак. муки.
2—4 луковицы, соли, перцу. | 2 яйца, 3—4 ложки масла.

1706) Вареники съ грибами. Приготовить тѣсто № 1691, раскатать какъ можно тоньше; $\frac{1}{4}$ фунта сушеныхъ грибовъ вымочить, сварить до мягкости, мелко изрубить, посолить, поджарить въ маслѣ съ 1 мелко изрубленною луковицею, всыпать толченаго перцу, остудить, начинить пельмени, сварить, какъ сказ. въ № 1691. Подавая, облить масломъ съ поджареннымъ лукомъ или сметаною.

Вермишель, лапша.

Примѣчаніе. Вермишелью называется кушленная лапша, приготовляемая въ разныхъ видахъ: и длинными полосками, и звѣздочками. Но она далеко не такъ вкусна какъ домашняя, которая готовится слѣд. обр.:

1707) Тѣсто на лапшу. Приготавливается точно также, какъ и на колдуны, № 1691, нарѣзать только полосками въ вершокъ шпиривую, сложить одну на другую, пересылая слегка мукою, нашинковать мелко, разсыпать по столу, чтобы обсохли, стряхнуть ее потомъ руками, чтобы мука осталась на столѣ и тогда опускать въ кипящій бульонъ, въ кипящую воду или молоко, смотря потому на что

предназначается. Кипятить, какъ и колдуны минутъ 10—15. Изъ такого же тѣста готовятъ лазаньи и лапанцы.

Выдать: 1 ф. муки, т. е. 3 стак., 2—3 желтка. | Ложечку соли, $\frac{1}{2}$ стак. воды.

1708) Вермишель или лапша запеченная. Приготовить домашнюю лапшу или взять $\frac{3}{4}$ фунта итальянской вермишели, опустить въ соленый кипятокъ, сварить, откинуть на рѣшето; когда вода стечетъ, переложить въ кастрюльку съ 2—3 ложками масла, размѣшать, положить 2—3 куска сахара, 1—3 яйца, смѣшать. Намазать кастрюлю или форму масломъ, обсыпать сухарями, остудить, сложить вермишель или лапшу, вставить въ печь, на 1 часъ, чтобы корочка кругомъ подрумянилась и подсохла, выложить на блюдо.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ф. итальянской вермишели, | 2—3 куска сахара.
или выдать на домашнюю лап- | 1—2 яйца, 2 сухаря.
шу 3 ст. муки, 2—3 желтка. | 2—3 ложки масла.

Подать отдѣльно сахаръ и сливки.

1709) Вермишель или лапша, съ мяснымъ фаршемъ и яйцами.

Взять $\frac{3}{4}$ фунта вермишели или приготовить домашнюю лапшу № 1707, отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, перелить холодной водою, смѣшать съ 1—2 ложками масла и 1 яйцомъ. $1\frac{1}{2}$ ф. говядины, свареной въ бульонѣ, мелко изрубить. 1— $1\frac{1}{2}$ ложки масла распустить, поджарить въ немъ 1 мелко изрубленную луковичу, а потомъ и говядину. Кастрюлю или форму вымазать $\frac{1}{2}$ ложкою масла, обсыпать сырою вермишелью, остудить, положить рядъ лапши, рядъ мясного фарша, рядъ рубленыхъ, крутыхъ яицъ и такъ до конца; вставить въ печь. Подавать въ формѣ или выложить на блюдо.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. говядины, 1 луковичу. | $\frac{1}{2}$ ф. итальянской вермишели или 2 яйца
5—6 яицъ, отъ $2\frac{1}{2}$ до 4 ложекъ | и 2 стак. муки, на домашнюю лапшу.
масла.

1710) Вермишель или лапша на молокѣ. Приготовить домашнюю лапшу № 1707. Вскипятить 4 стакана молока съ ложкою сахара и $1\frac{1}{2}$ ложками масла, всыпать лапшу, варить, мѣшая, минутъ 10, остудить, вбить 4—6 желтковъ, $\frac{1}{2}$ чайной ложечки корицы, пѣну изъ 6 бѣлковъ, размѣшать осторожно, сложить въ форму, намазанную масломъ, вставить въ печь на 1 часъ.

Выдать: 4 стак. молока, $\frac{1}{4}$ ф. масла. | 6 яицъ.
1 ложку сахара. | *На тѣсто.*
 $\frac{1}{2}$ чайн. ложки корицы. | 2 стак. муки, 2 желтка, соли.

1711) Вермишель или лапша на молокѣ съ ванилью. Приготовить домашнюю лапшу № 1707, или взять 1 фун. вермишели; вскипятить 4 стак. молока, положить ложку сливочного масла, 4—5 кусковъ сахара, истолченного съ ванилью, соли, опустить лапшу, когда вскипитъ и начнетъ густѣть, накрыть крышкою, поставить на $\frac{1}{2}$ часа въ горячую печь; потомъ вынуть изъ печи, выложить ложкою на блюдо, обмакивая каждый разъ ложку въ кипяченныя сливки, кропить сверху и на блюдо подлить сливокъ, поставить въ горячую печь; продолжать кропить сливками, пока не подрумянится.

Выдать: 4 ст. молока. | 1 стак. сливокъ.
1 ложку сливочного масла. | $\frac{1}{2}$ ф. итальян. вермишели, или 2 стак.
4—5 кусковъ сахара. | муки, 2 яйца, соли.
 $\frac{1}{2}$ вершка ванили.

1712) Вермишель или лапша съ шампиньонами. Приготовить домашнюю лапшу № 1707 или 1 ф. вермишели или макаронъ, отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, перелить холодной водою; положить 2 яйца, 2 ложки сметаны, 1 ложку масла, соли, немного англійскаго толченаго и 2—3

зерна простого перца. Полную тарелку шампиньоновъ очистить, мелко парфзать и жарить, въ кастрюлѣ, подъ крышкою, съ солью и масломъ; форму намазать масломъ, посыпать сухарями, класть рядъ лапши, рядъ поджаренныхъ шампиньоновъ, вставить въ горячую печь; подавая, выложить на блюдо.

Выдать: $\frac{3}{4}$ фунта вермишели или макаронъ.
Или на домаш. лапшу, 2 ст. муки,
2 яйца.

1 полную тарелку шампиньоновъ.
Анг. и прост. перцу 1—2 зерна.
2 яйца, 2 ложки сметаны.
3 ложки масла, 2 сухаря.

1713) **Равіоли.** Приготовить тѣсто на лапшу, взявъ 3 желтка, 7 столовыхъ ложекъ воды, ложечку соли и муки съ фунтъ.

Раскатать очень тонко, парфзать маленькими четырехугольниками, наложить на каждый четырехугольникъ фаршу, зашипать, положить въ вымазанную масломъ кастрюльку, положить туда же $\frac{1}{4}$ фунта мозговъ изъ костей и посыпавъ каждый рядъ тертымъ пармезаномъ, закрыть герметически, поставить въ духовую печь, пока говядина не утушится; подавать въ той же кастрюлкѣ.

Фаршъ же слѣдующій: $1\frac{1}{2}$ фунта говядины отъ филейной части, мелко изрубить, истолочь въ ступкѣ, положить укропу или мелко истолченной зелени петрушки и сельдерея, смѣшанныхъ съ $\frac{1}{2}$ фунтомъ сливочнаго масла, солью и перцемъ.

Д. Л а з а н к и.

Примѣчаніе. Лазанки приготовляются изъ того же тѣста, какъ и колдуны № 1691. Только разрѣзывать ихъ надо наискось, четырехугольными кусочками.

1714) **Лазанки съ масломъ и лукомъ.** Приготовить тѣсто № 1691, опустить въ соленый кипятокъ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою.

2—3 мелко изрубленные луковичы поджарить до-красна въ 1 ложкѣ масла, смѣшать съ лазанками, прибавить еще 1—2 ложки масла; форму вымазать масломъ, остудить, сложить лазанки, вставить въ печь; корочка должна быть кругомъ сухоньяя. Подавая, выложить на блюдо.

Выдать: 2—3 луковичы.
2—3 ложки масла.

На тѣсто:
3 ст., т. е. 1 ф. муки, 2—3 желтка. соли.

Вмѣсто луку можно пересыпать лазанки тертымъ голландскимъ сыромъ ($\frac{1}{4}$ фун.) или творогомъ ($\frac{1}{2}$ фун.), или сварить лазанки въ соленой водѣ, выбрать ихъ дуршлаковою ложкою на блюдо, облить масломъ, поджареннымъ съ сухарями.

Такія же лазанки приготовляются постныя съ бѣлымъ и зеленымъ лукомъ, поджареннымъ съ подсолнечнымъ масломъ.

1715) **Лазанки съ творогомъ и сметаню.** Приготовить тѣсто № 1691, опустить въ соленый кипятокъ, сварить, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою. Натереть на теркѣ бѣлаго деревенскаго сыру № 3648, (ч. II), смѣшать съ 1 стак. сметаны, положить немного масла, 4 желтка, размѣшать съ лазанками, положить пѣну изъ 4 бѣлковъ, размѣшать, сложить въ форму, которую вымазать сперва растопленнымъ масломъ и остудить. Поставить въ печь.

Выдать: 1 стак. сметаны.
4 яйца, соли.
1—2 ложки масла.

На тѣсто:
3 ст. т. е. 1 ф. муки.
2—3 желтка, соли.

1716) **Ламанцы съ макомъ и медомъ.** Взять 1 ложку постнаго масла, соли, 7 серебряныхъ столовыхъ ложекъ воды, муки, замѣсить крутое тѣсто, раскатать тонко, сложить на желѣзный листъ, посыпанный мукою, надрѣзать, острымъ ножомъ четырехугольные кусочки, какъ лазанки, вставить въ печь, чтобы поджарились и подсохли; вынуть, разломать, какъ были надрѣзаны. 2 стак. бѣ-

лаго, но лучше сѣраго мака обварить кипяткомъ, слить воду, перемыть въ холодной водѣ, слить ее, потомъ тереть въ каменной чашкѣ деревяннымъ нестикомъ, пока макъ не побѣлѣетъ и не разотрется всё зерно, положить $\frac{2}{3}$ стак. меда лица или сахара, горькаго толченаго миндаля, влить около стакана кипятку, размѣшать, переложить въ салатникъ, воткнуть наверхъ стоймя высушанные ламаицы, подавать, или за 2 минуты передъ отпускомъ сложить ламаицы на рѣшето, облить ихъ кипяткомъ и потомъ положить ихъ въ макъ, перемѣшать, тотчасъ подавать.

Выдать: Муки 1 фунтъ, 2 стак. мака. | 1 ложку постнаго масла.
Нѣсколько зер. горькаго миндаля. | $\frac{2}{3}$ стак. меда или сахара.

Макаронны итальянскіе.

Примѣчаніе. Самые лучшіе макаронны—это итальянскіе. Они продаются разной толщины, но лучшіе изъ нихъ считаются тонкіе. Передъ приготовленіемъ, наломать ихъ вершка по два длинною, опустить въ крутой соленый кипяткомъ, клади на каждые 3 стакана воды по полной ложечкѣ соли. Сварить до мягкости, откинуть на рѣшето, чтобы вода стекла и, не давая остыть, положить обратно въ кастрюлю съ распущеннымъ масломъ, размѣшать, переложить на блюдо, тотчасъ подавать.

Остерегаться пересварить, такъ какъ обратится въ кашу. Не слѣдуетъ и обливать холодной водой, такъ какъ дѣлаются клейкими. На 6—8 человекъ на супъ и на гарниръ ростбифа съ овощами берется по $\frac{1}{4}$ ф. На самостоятельный гарниръ жаркаго берется $\frac{1}{2}$ фунта. Если же подается къ завтраку, какъ одно кушанье, то пойдетъ и цѣлый фунтъ, но никакъ не больше. Блюдо съ макаронами, подаваемое къ завтраку, подается у нѣкоторыхъ на металлической подставкѣ съ горящею спиртовою лампочкою.

1717) **Макаронны итальянскіе съ масломъ и сыромъ**, къ завтраку. $\frac{1}{2}$ или 1 ф. макаронъ сварить, какъ сказ. въ прим., сложить въ кастрюлю съ $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ ф. масла, размѣшать, переложить на блюдо, осыпать $\frac{1}{8}$ или $\frac{1}{4}$ тертаго сыра пармезана или простого, сухого, русско-швейцарскаго. Тотчасъ подавать, чтобы не остыли.

1718) **Макаронны съ поджареными сухарями.** Приготовить, какъ только что сказано. вмѣсто сыра облить масломъ съ поджареными сухарями.

1719) **Макаронны со сметаною.** $\frac{1}{2}$ фунта макаронъ отварить, какъ сказ. въ прим., переложить въ кастрюлю съ ложкою масла, размѣшать, потомъ положить 2—3 желтка, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стак. сметаны, 2—3 ложки сухого, тертаго сыра, сложить въ металлическій сотейникъ, намазанный $\frac{1}{2}$ ложкою масла, вставить въ печь, чтобы подрумянилось; можно сверху посыпать 2 тертыми сухарями. Подать въ томъ же сотейникѣ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. макаронъ. 2—3 желтка. | 2—3 ложки тертаго сухого сыра.
 $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стакана сметаны. | $\frac{1}{2}$ ложки масла, 2 сухаря.

Когда совершенно остынетъ, можно нарѣзать ломтиками и поджарить.

1720) **Макаронны съ ветчиною и пармезаномъ.** $\frac{1}{2}$ фунта макаронъ сварить, какъ сказ. въ примѣч. переложить въ кастрюлю съ масломъ, размѣшать. 1 фунтъ вареной ветчины или солонины мелко нарѣзать, а кусокъ пармезана натереть на теркѣ. Блюдо, жестяную, или серебряную кастрюлю намазать $\frac{1}{2}$ ложкою масла, посыпать слегка пармезаномъ, положить рядъ макаронъ, рядъ ветчины, слегка посыпать сыромъ, наложить кусочками масло, рядъ макаронъ и ветчины, сверху посыпать пармезаномъ и наложить масла, вставить въ печь.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. макаронъ. | $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ф. пармезана.
1 ф. ветчины или солонины. | 2 ложки масла.

1721) **Итальянскіе макаронны съ помидорами (томатъ).** $\frac{1}{2}$ фунта мелкихъ итальянскихъ макаронъ опустить въ кипящій мясной бульонъ, кипятить

минуть 10, откинуть на рѣшето. Когда бульонъ стечетъ, положить макароны въ кастрюльку, положить на нихъ $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла и $\frac{1}{4}$ фунта тертаго пармезана, поставить на плиту. Когда слегка вскипятъ, отставить на плитѣ же, чтобы не остыли. Когда подадутъ на столъ супъ, положить въ нихъ небольшую чашку или пѣлую маленькую продажную баночку пюре изъ помидоровъ, (томать) размѣшать, переложить на блюдо, поставить въ духовую печь на нѣсколько минутъ, подавать.

Выдать: $\frac{1}{2}$ фун. макаронъ. | $\frac{1}{4}$ ф. тертаго пармезана.
 $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла. | Чайн. чашечку пюре изъ помидоровъ.

1722) Макароны съ рябчиками. Взять два жирныхъ рябчика, изжарить ихъ, снять всю мякоть съ костей, разрѣзать ее на мелкіе кусочки; кости же положить въ 5 стак. обыкновеннаго мясного бульона, поварить ихъ хорошенько, процѣдить, вскипятить, всыпать наломанные макароны, кипятить ихъ 10 минутъ, откинуть на сито, переложить въ серебряную кастрюльку или на блюдо, смѣшать съ рябчиками, съ $\frac{1}{4}$ фунта тертаго пармезана, подлить чуть-чуть того же бульона съ ложкою масла, поставить не надолго въ духовую печь, чтобы слегка сверху зарумянилось. Стекшій бульонъ можно влить въ супъ, подавать въ томъ же сотейникѣ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. макаронъ. | $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла.
 2 рябчика. | $\frac{1}{4}$ ф. пармезана.
 5 стак. бульона. | Соли.

1723) Макароны съ пармезаномъ. Вскипятить соленую воду и когда она закипитъ, положить въ нее $\frac{3}{4}$ фунта итальянскихъ макаронъ, варить до половины готовности, на самомъ легкомъ огнѣ; потомъ откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ и тогда класть макароны слоями, пересыпая каждый слой сухимъ сыромъ пармезаномъ и поливая тремя ложками соуса изъ-подъ жаркого, сверху положить $\frac{1}{4}$ фун. хорошаго чухонскаго масла, закрыть крышкой, поставить на плиту, чаще потряхивая кастрюльку, чтобы макароны не подгорѣли. Отъ погруженія макаронъ въ кипятокъ и до подаванія ихъ на столъ, ихъ надо варить и держать, на самомъ мадомъ огнѣ, въ продолженіи $1\frac{1}{2}$ часа.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ф. макаронъ. | $\frac{1}{4}$ ф. пармезана.
 $\frac{1}{4}$ ф. масла чухонскаго. | Соусъ изъ подъ жаркого.

1724) Макароны съ ранами. Сварить макароны въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето. Кастрюльку вымазать масломъ, посыпать сухарями, положить рядъ макаронъ, рядъ очищенныхъ шеекъ и ножекъ, опять рядъ макаронъ и такъ до конца. Скорлупки высушить, истолочь, поджарить въ маслѣ, развести немногимъ бульономъ, прокипятить, протереть сквозь сито, влить сметаны, положить укропу, залить макароны, вставить въ печь.

Подавая, выложить на блюдо, въ видѣ пудинга.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. макаронъ. | 2—3 ложки масла.
 25—50 раковъ. | $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, укропу.

1725) Макароны съ грибами. 6 сушеныхъ грибовъ сварить, мелко изрубить. На грибомъ бульонѣ, котораго не должно быть много, сварить $\frac{3}{4}$ фунта макаронъ; 1—2 мелко изрубленные луковичи поджарить въ 2 ложкахъ масла, всыпать грибы, смѣшать съ макаронами, выложить на блюдо, подавать.

1726) Макароны съ ветчиною, трюфелями и шампиньонами. $\frac{1}{2}$ ф. макаронъ сварить, какъ сказ. въ прип. переложить въ кастрюльку съ ложкою горячаго масла, размѣшать. Переложить ихъ рядами въ металлическій сотейникъ, перекладывая ломтиками вареной ветчины, шампиньонами и трюфелями,

сверху залить слѣд. соусомъ: стакана два крѣпкого куринаго бульона или изъ дичи, стаканъ густыхъ сливокъ, немного шампиньонной эссенціи прокипятить, процѣдить. 2 желтка разбить, положить $\frac{1}{8}$ сливочнаго масла, раздѣленнаго на мелкіе кусочки, влить въ нихъ понемногу процѣженный горячій соусъ, не переставая, мѣшать лопаточкой, поставить на огонь, довести до самаго горячаго состоянія, по не дать вскипѣть, прибавить, по вкусу, лимоннаго соку, залить макароны, поставить не надолго въ печь; подать въ томъ же сотейникѣ, преимущественно къ завтраку.

Шампиньоны приготовить, какъ сказ. въ примѣч. о шампиньонахъ, трюфели также.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. макаронъ, $\frac{1}{2}$ ф. ветчины. | 3—4 шт. трюфелей, 2 желтка.
Ложку масла, $\frac{1}{4}$ ф. шампиньоновъ. | $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла.
2 стак. бульона, 1 ст. густ. сливокъ. | $\frac{1}{4}$ лимона.

1727) Макароны съ бешелемъ. Сварить, какъ сказ. въ примѣч. переложить въ кастрюльку съ ложкою горячаго масла, размѣшать, положить тертаго пармезану и бешмель, размѣшать, переложить въ сотейникъ, посыпать пармезаномъ, скропить масломъ, поставить, на нѣсколько минутъ, въ горячую духовую печь, чтобы образовалась румяная корочка.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. макаронъ. | Ни бешемель:
 $\frac{1}{4}$ ф. пармезана. | $\frac{1}{2}$ стак. муки.
Ложку масла. | Ложку масла.
| $1\frac{1}{2}$ стак. молока или сливокъ.

1728) Макароны съ яичницей, запеченные. $\frac{1}{4}$ фунта масла, 8 желтковъ, $\frac{1}{2}$ стакана молока, немного лимонной цедры размѣшать, поставить на плиту, испечь родъ самой жиденькой яичницы, постоянно ее мѣшая, перелить тотчасъ въ чашку, положить $\frac{1}{2}$ стакана сахара, $\frac{1}{4}$ фуп. муки и 8 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, всыпать мѣтѣ $\frac{1}{4}$ фунта тонкихъ, мелко наломанныхъ макаронъ, столовую ложку рома, размѣшать, переложить въ сотейникъ, печь цѣлый часъ.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. масла, 8 яицъ. | $\frac{1}{2}$ стакана сахара.
 $\frac{1}{2}$ стак. молока, лимон. цедры. | $\frac{1}{4}$ ф. муки, т. е. $\frac{3}{4}$ стак.
1 ложку рома. | $\frac{1}{4}$ ф. мелкихъ макаронъ.

Подать отдѣльно соусъ изъ сливокъ № 423 или № 445.

1729) Макароны съ творогомъ, запеченные. Сварить $\frac{1}{2}$ ф макаронъ, откинуть на дуршпакъ, переложить въ кастрюльку съ 2 ложками горячаго масла, размѣшать. Сотейникъ намазать масломъ, насыпать сухарями, наложить рядами макароны и творогъ, который, предварительно, отжать, протереть, смѣшать со сметаной, яйцами, солью, сахаромъ и масломъ, запечь, чтобы подрумянилось. Подать въ томъ же сотейникѣ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. макаронъ. | Ложки 2—3 сметаны.
1 ф. творогу. | $\frac{1}{4}$ ф. масла.
2 желтка. | Ложечку соли, ложку сахару.

Сырники.

Примѣчаніе. Приготовивъ сырники, опускать ихъ, за 15 минутъ до отгулка, въ соленый кипятокъ, берн на каждыя 3 стак. воды по полной чайной ложечкѣ соли. Когда всплывутъ, вынимать дуршлаковою ложкою, по нѣсколько штукъ за разъ. Стряхивая воду, класть прямо на горячее блюдо, тотчасъ подавать.

1730) Сырники вареные. 3 фунта обыкновеннаго, самаго свѣжаго, изъ подъ пресса, творога растереть хорошенько въ каменной чашкѣ, положить 1 ложку масла, соли, 6 яицъ (если творогъ очень густъ, то прибавить 2—3 ложки сметаны), $\frac{1}{2}$ стакана муки, размѣшать какъ можно лучше, выдѣлать на столѣ, посыпанномъ мукою, длинныя плоскія полоски, разрѣзать ихъ наискось, на куски

въ вершокъ длиною; опустить въ соленый кипятокъ; когда всплывутъ, выбрать дурхшлаковою ложкою на блюдо, облить 2—3 ложками растопленнаго масла, поджареннаго съ 2—3 толчеными сухарями.

Выдать: 3 фунта творога, 6 яицъ, соли. | 1 ст. муки, около $\frac{1}{2}$ ф. сливочн. масла.
(2—3 ложки сметаны). | 2—3 сухаря.

1731) **Сырники вареные другимъ манеромъ.** 2 фунта творога изъ подъ пресса, растереть хорошенько въ каменной чашкѣ, положить соли, 4 яйца, 2 столовыя ложки муки, размѣшать какъ можно лучше, опускать сырники ложкою въ кипятокъ; когда будутъ готовы, выбрать ихъ дурхшлаковою ложкою, сложить въ серебряную кастрюлю, облить 2 ложками масла, 1 стаканомъ сметаны, посыпать корицею и, кто хочетъ, сахаромъ, вставить въ печь.

Выдать: 2 фунта творога, 4 яйца. | 1 стак. сметаны.
2 ложки муки, $\frac{1}{4}$ ф. сахара. | (Корицы, сахару съ $\frac{1}{4}$ стак.).

1732) **Сырники жареные.** 3 фунта свѣжаго творога положить подъ прессъ, растереть до гладкости, положить 4 яйца, соли, 2—3 ложки сметаны, мелкаго сахара, немного муки, надѣлать на столѣ, слегка посыпанномъ мукою, плоскія лепешечки, влить на сковороду $\frac{1}{2}$ стакана очищеннаго растопленнаго масла, поджарить ихъ съ обѣихъ сторонъ. Подать къ нимъ сахаръ и сметану.

Выдать: 3 ф. творога, 4 яйца. | $\frac{1}{2}$ стак. муки, 2 ложки масла.
2—3 лож. сметаны. | (Сахаръ и сметану).
2—3 куска сахара.

1733) **Жареные сырники другимъ манеромъ.** Взять самаго свѣжаго творогу, положить подъ прессъ, протереть его сквозь сито, положить въ него свѣжей сметаны, яицъ, двѣ трети ложечки соли и тмину, предварительно вымытаго, размѣшать все хорошенько, сдѣлать толстыя лепешки, верхка въ полтора, въ диаметръ, сложить ихъ на желѣзный листъ, поставить въ печь, чтобы чуть-чуть подрумянились. Подать къ нимъ сахаръ и сметану.

Выдать: 3 ф. творогу, $\frac{1}{2}$ стак. сметаны. | 4 яйца, соли, 2 чайныя ложки тмина.

К л е ц н и.

Примѣчаніе. Какъ варить клецки сказано въ примѣчаніи о клецкахъ, см. страница 180.

1734) **Клецки мучныя.** 6 крупныхъ желтковъ растереть до бѣла съ $4\frac{1}{2}$ полными чайными ложками сливочнаго масла, подсыпая 18 столовыхъ ложекъ муки, ножомъ срѣзанной (т. е. 1 стаканъ и 2 ложки), подливая 6 столовыхъ ложекъ холодной воды, положить $\frac{3}{4}$ чайной ложечки соли. Сбить 6 бѣлковъ, размѣшать, опускать ложечкой въ кипящій бульонъ или посоленный кипятокъ и т. д. см. прим. Когда всплывутъ, переложить осторожно дурхшлаковою ложкою на блюдо, облить 2—3 ложками масла, подрумяненнаго съ сухарями или черствой тертой булкой см. № 422, тотчасъ подавать.

Выдать: 6 яицъ, $4\frac{1}{2}$ ложечки слив. масла. | $\frac{1}{4}$ — $\frac{3}{8}$ ф. масла, 3—4 сухаря
 $1\frac{1}{4}$ стак. муки, соли. | или $\frac{1}{4}$ польской булки.

1735) **Клецки манныя.** 2 стакана молока, ложку масла вскипятить, всыпать 1 стак. манной крупы, разварить, размѣшать до гладкости, посолить $\frac{1}{2}$ ложечкой соли, поставить въ печь на 15 минутъ, остудить, взять 8 желтковъ. Передъ отпускомъ 8 бѣлковъ сбить въ пѣну, смѣшать, за 5 минутъ опустить въ кипящій бульонъ, молоко или посоленную воду. Когда всплывутъ, переложить осторожно на блюдо, облить масломъ, подрумяненнымъ съ сухарями или тертой булкой № 422, тотчасъ подавать.

Выдать: 2 стак. молока, 1 ложку масла. | 8 яицъ, $\frac{1}{4}$ — $\frac{3}{8}$ ф. масла.
1 ст. манны, $\frac{1}{2}$ лож. соли. | 8—4 сухаря или $\frac{1}{4}$ булки.

1736) **Клецки картофельныя.** Картофель очистить, сварить въ посоленной водѣ. Когда будетъ готовъ, слить воду, тотчасъ размять; 3 стак. этого картофельнаго пюре, 1 стак. муки, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 2—3 яйца, соли, (мушкатнаго орѣху) размѣшать, сварить какъ сказано въ приѣчаніи. Подавая, облить масломъ, подрумяненнымъ съ тертою булкою или съ лукомъ.

1737) **Клецки гречневая.** 6 ложекъ сливокъ или молока, 6 ложекъ растопленнаго масла вскипятить, всыпать тотчасъ почти 1 стаканъ гречневой муки, размѣшать до гладкости, снять съ огня; когда остынетъ, вбить 3 яйца, положить соли, размѣшать, опускать клецки ложкою въ соленый кипятокъ; подавая, облить подрумяненнымъ масломъ или съ лукомъ.

Выдать: 6 ложекъ сливокъ или молока. | 3 яйца, соли.
3 ложки, т. е. $\frac{3}{8}$ ф. масла. | 2—3 ложки масла.
1 ст. гречневой муки. | $\frac{1}{4}$ булки или 2 луковичы.

1738) **Клецки саксонскія.** $1\frac{1}{2}$ ложки масла растереть до-бѣла съ 5 желтками, влить 1 ложку воды, всыпать столько муки, чтобы тѣсто было довольно густо, размѣшать, какъ можно лучше, положить соли и пѣну изъ 5 бѣлковъ. Взять $\frac{1}{4}$ фунта вареной ветчины и $\frac{1}{4}$ французской булки, нарѣзать ихъ самыми мелкими кусочками, поджарить въ 1 ложкѣ масла, смѣшать съ тѣстомъ, сдѣлать въ родѣ большихъ шариковъ; опускать въ кипятокъ соленой воды или въ бульонъ; выложить на блюдо, облить подрумяненнымъ масломъ.

Выдать: 5 яицъ, $\frac{1}{2}$ фунта масла. | $\frac{1}{4}$ французскаго бѣлаго хлѣба.
 $\frac{1}{4}$ фунта ветчины. | 2 стак. муки.

1739) **Клецки миндальныя.** $\frac{1}{2}$ фунта сладкаго и штукъ 15 горькаго миндаля обварить, очистить, мелко истолочь, подливая молока; потомъ положить въ миндаль 8 яицъ, 4 ложки сахара, 4 ложки растопленнаго масла и $\frac{1}{3}$ фунта тертаго бѣлаго хлѣба, размѣшать, опустить въ кипящее молоко. Когда всплывутъ, сложить на блюдо, облить соусомъ изъ молока съ желтками, сахаромъ и корицею № 488.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф., т. е. $1\frac{1}{2}$ стак. сладкаго | 8 яицъ, 4 ложки сахара.
миндаля. 15 штукъ горькаго. | $\frac{1}{3}$ фунта тертаго бѣлаго хлѣба.
 $\frac{1}{2}$ стак. молока, почти $\frac{1}{4}$ фун. | На соусъ № 488.
масла.

ОТДѢЛЪ XVII.

К а ш и.

Манная крупа.

1740) **Манная каша.** Ее варятъ исключительно на молокѣ, рѣдко на бульонѣ, трехъ степеней густоты: Для жидковатой кашицы вскипятить 3 бут. молока, всыпать $\frac{3}{4}$ стак. крупъ, кипятить, мѣшая, минутъ пять, посолить ложечкою соли, по желанію положить ложечку сливочнаго масла, выбить.

На полугустую кашичу: на 3 бут. молока—1 стак. крупъ; поступить, какъ. сказ. выше. *На самую густую кашу:* на 3 бут. молока сыпать $1\frac{1}{4}$ стак. Подать отдѣльно подрумяненное сливочное масло, сахаръ, сливки или молоко, малиновый, смородиновый, вишневый или клюквенный сиропъ.

Первыя двѣ подаются къ завтраку, послѣдняя—къ обѣду.

На 1 стак. жидковатой кашицы, для ребенка, надо брать на $1\frac{1}{2}$ стакана молока, 2 ложки крупъ, ровно съ краями.

1741) **Кармельная каша изъ манны.** Вскипятить двѣ бутылки сливокъ или цѣльнаго молока, всыпать $\frac{3}{4}$ стак. манной крупы и $\frac{1}{2}$ фунта грецкихъ орѣховъ, истолченыхъ съ $\frac{1}{2}$ чашкою сахара, сварить кашу, мѣшая. чтобы не было комковъ и чтобы она не пригорѣла. Когда каша будетъ готова переложить ее въ сотейникъ, поставить въ духовую печь, чтобы запеклась сверху пѣнкою, на которую посыпать чашку просѣяннаго сахара такъ, чтобы вся пѣнка была имъ покрыта. затѣмъ разогрѣть плитку до самаго горячаго состоянія и держать надъ кашею, чтобы сахаръ превратился въ леденецъ.

Выдать: 2 бутыл. сливокъ или цѣльнаго | $1\frac{1}{2}$ чашки сахара.
молока, $\frac{3}{4}$ ст. манныхъ крупъ. | $\frac{1}{2}$ фун. грецкихъ орѣховъ.

1342) **Каша русская, подъ названіемъ „Гурьевская“, съ орѣхами и вареньемъ.** 1 фунтъ орѣховъ грецкихъ или простыхъ, 10—20 штукъ горькаго миндаля, обварить кипяткомъ, очистить отъ кожицы, мелко истолочь, подливая воды; 6 стакановъ сливокъ влить въ большую плошку, поставить передъ угольями, снимать и складывать на тарелку образующіяся румяныя пѣнки. Когда уже ихъ довольно наберется, всыпать въ оставшіяся сливки $\frac{1}{3}$ стак. манны, сварить довольно жидкую кашу, въ горячую всыпать истолченные орѣхи, сахаръ, размѣшать, сдѣлать на блюдѣ рантъ изъ тѣста, положить рядами, рядъ пѣнковъ, опять рядъ каши, посыпать сверху сахаромъ и сухарями, вставить не надолго въ печь. Подавая, убрать варенье. Эту кашу можно переглядывать фруктами и вареньемъ.

Выдать: 2 бут. слив. или цѣльн. молока. | 2—3 сухаря, $\frac{1}{3}$ стак. варенья.
 $\frac{1}{3}$ ст. манны, 1 фун. орѣховъ. | (Прибавить кто хочетъ $\frac{1}{2}$ стак. однихъ
 $\frac{3}{4}$ стак. сахара. | фруктовъ или ягоднаго варенья).

1743) **Каша Гурьевская сладкая, манная.** Взять 2 бутылки хорошихъ сливокъ, вскипятить, всыпать $\frac{1}{2}$ стак. манны, положить $\frac{1}{2}$ ф. сладкаго истол-

ченнаго миндаля, чайную чашку верхомъ сахара и маленькій кусочекъ съ $\frac{1}{2}$ вершка-ванили, источенной съ сахаромъ; вскипятить все вмѣстѣ, перелить въ каменную чашку или сотейникъ, засыпать сухарями, поставить въ печь, чтобы зацеклось. Подавать, не выкладывая изъ формы.

Выдать: 6 стак. сливокъ. | 1 стак. сахара.
 $\frac{1}{2}$ стак. манной крупы. | $\frac{1}{2}$ вершка ванили.
 $1\frac{1}{2}$ стак. миндаля. | $\frac{1}{2}$ стак. сухарей.

1744) Русская, сливочная манная каша. Взять 3 бутылки хорошихъ сливокъ, влить въ каменную плоскую латочку, поставить передъ углями; когда станутъ дѣлаться на сливахъ пѣнки, то ихъ постоянно снимать и складывать отдѣльно; когда же останется половина сливокъ, то въ эти сливки всыпать $\frac{1}{2}$ стак. манной крупы, чайную чашку верхомъ сахару, $\frac{1}{4}$ фунта только что сбитаго сливочнаго масла и всё снятыя пѣнки, все вмѣстѣ размѣшать, вскипятить, переложить въ сотейникъ. За $\frac{1}{2}$ часа передъ отпускомъ, поставить въ печь, чтобы подрумянилось; надо смотрѣть, чтобы пѣнки не пригорѣли.

Выдать: 3 бутылки сливокъ. $\frac{1}{2}$ стакана | 1 стак. сахара, $\frac{1}{4}$ фун. масла.
манны.

1745) Поджаренная манная каша. 2 бутылки молока вскипятить, всыпать $\frac{3}{4}$ стак. манны, прокипятить, мѣшая, размѣшать до гладкости, всыпать $\frac{1}{2}$ чайной ложечки соли, не кладя масла. Переложить на глубокое блюдо, сгладить, остудить, нарѣзать четырехугольными ломтиками. Распустить на сковородѣ $\frac{1}{8}$ ф. масла уложить на сковороду, смазать сверху масломъ, осыпать каждый ломтикъ сахаромъ. Когда подрумянятся, перевернуть, осыпать сахаромъ, поджарить, чтобы сахаръ превратился въ карамель, переложить на блюдо. На сковороду влить ложки 2 воды, размѣшать, вскипятить, подлить на блюдо, подать.

Выдать: 2 бутылки молока. | $\frac{1}{2}$ фун. сахара.
 $\frac{3}{4}$ стак. манны. | $\frac{1}{4}$ фун. масла.

1746) Поджаренная манная каша др. ман. Сварить такую же кашу остудить, нарѣзать ровными ломтиками, какъ сваз. въ № 1745, обвалить въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить въ маслѣ. Или поджарить ихъ просто, не обваливая ни въ яйцѣ, ни въ сухаряхъ. Подавая, осыпать сахаромъ.

Выдать: 2 бутылки молока. | 2 ложки масла, сахаръ.
 $\frac{3}{4}$ стакана манны. | (2 яйца. 4—5 сухарей).

1747) Каша манная на миндальномъ молокѣ (постная). $\frac{1}{4}$ фун. сладкаго, 10 штукъ горькаго миндаля обварить кипяткомъ, очистить, мелко истолочь, подливая ложку воды; развести 6 стаканами кипятка, размѣшать, положить сахаръ, когда вскипитъ, всыпать $\frac{3}{4}$ стак. манны, размѣшать, прокипятить; когда каша погустѣетъ и будетъ готова, переложить въ никелированный сотейникъ, посыпать мелкимъ сахаромъ, заглясировать желѣзною лопаткою.

Выдать: $\frac{1}{2}$ стак. манны. | 10 штукъ горькаго миндаля.
 $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стак. сахара. | Подать отдѣльно мелкій сахаръ
 $\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{2}{3}$ ст. сладк. миндаля. | и варенье.

Смоленская крупа.

1749) Каша изъ смоленскихъ крупъ. Ее варить на водѣ и на бульонѣ, трехъ степеней густоты: Для жидковатой кашицы: вскипятить 3 бутылки жидкости, всыпать ровно $\frac{3}{4}$ стак. крупъ т. е. 12 стол. ложекъ, ровно съ краями. Кипятить, мѣшая, минутъ пять, отставить, тотчасъ положить $\frac{1}{8}$ фун. сливочнаго масла, посолить ложечкой соли, выбивать лопаточкою другіе 5 минутъ. — Если каша на бульонѣ, то масла не класть.

На полугустую кашу: на 3 бутылки воды или бульона—1 стак. и 2 ложки, т. е. 18 ложек крупь ножомъ срѣзанныхъ, поступить, какъ сказ. выше. (Слѣдовательно на 1 стак. каши выдавать по 3 стол. ложки ровно съ краями.

На самую густую кашу выдать на 3 бут. воды—1 $\frac{1}{2}$ стак. крупь, сварить, какъ сказ. выше, вылить съ $\frac{1}{8}$ масла, переложить на блюдо, облить сливочнымъ, подрумяненнымъ масломъ $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ фунт. Такая каша подается къ завтраку и къ котлетамъ къ обѣду; въ послѣднемъ случаѣ достаточно половины поименованной пропорціи.

1750) Каша рассыпчатая изъ смоленскихъ крупь съ коринкою.

2 стакана смоленскихъ крупь перетереть 2 яйцами, высушить, просѣять сквозь рѣдкій дурхшлагъ такъ, чтобы каждая крушка отдѣлилась.

2 $\frac{1}{2}$ стак. воды или молока вскипятить съ 2 ложками масла и немного соли, всыпать круто крупу, живо мѣшая, держать на большомъ огнѣ минутъ 5, потомъ поставить на мѣншій огонь, минутъ на 10, накрывъ крышкою; черезъ 10 минутъ размѣшать, чтобы не было комковъ, всыпать вымытой, кипяткомъ обваренной и вытертой коринки, мелкаго сахару, 1 чайную ложечку корицы, прибавить масла, размѣшать, вставить въ печь, минутъ на 20 или 30, раза два-три перемѣшать ложкою, чтобы вся каша одинаково слегка подрумянилась; выложивъ на блюдо, можно посыпать отдѣльно сахаромъ и облить какимъ-нибудь сиропомъ, или подать отдѣльно сливки или холодный соусъ изъ 3 желтковъ, разбитыхъ до-обѣла съ 3 кусками сахара, разведенныхъ $\frac{3}{4}$ стак. сырыхъ сливокъ и доведенныхъ до минуты закипанія.

Выдать: 2 стак. смоленскихъ крупь.

$\frac{3}{8}$ ф. масла.

2 $\frac{1}{2}$ стак. воды или молока.

2 яйца, $\frac{1}{2}$ —1 ст. коринки.

5--6 кусковъ сахара.

1 чайн. ложечку корицы. (На соусъ).

1751) Каша рассыпчатая изъ смоленскихъ крупь со сметаною.

2 $\frac{1}{2}$ стакана смоленскихъ крупь перетереть 2 яйцами, высушить, просѣять сквозь дурхшлагъ, смѣшать съ 2 $\frac{1}{2}$ стакана самой свѣжей сметаны, $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{2}$ стаканомъ мелкаго сахара, чайною ложкою корицы, $\frac{1}{2}$ или 1 стаканомъ обваренной и вытертой коринки, вставить въ печь. Подавая выложить на блюдо

1752) Каша рассыпчатая на грибномъ бульонѣ.

2 стакана риса или смоленскихъ крупь, послѣднія перетереть 2 яйцами и высушить, просѣять сквозь дурхшлагъ: 5—10 сушеныхъ грибовъ, вымочивъ, обдать кипяткомъ, отварить въ свѣжей водѣ съ солью, кореньями и припостями, вынуть грибы, мелко изрубить; бульонъ процѣдить, взять этого бульону 2 $\frac{1}{2}$ стакана, положить въ него 2 ложки чухонскаго масла, поджареннаго съ лукомъ,—вскипятить, всыпать вдругъ всю крупу, шибко мѣшая, оставить на большомъ огнѣ, минутъ на 5, отставить на меньшій огонь, накрыть крышкою; черезъ 10 минутъ размѣшать, чтобы не было комковъ, прибавить еще масла, всыпать мелко изрубленные грибы, вставить въ печь, чтобы слегка подрумянилась; подавая, выложить на блюдо.

Выдать: 2 ст. смоленск. крупь или риса.

Если скоромная каша, то перетереть смоленск. крупу 2 яйцами.

5—10 грибовъ сушеныхъ, соли.

3—4 ложки чухонск. масла.

4 морковъ, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ сельдерея.

1 луков. $\frac{1}{4}$ порея, 5—6 шт. англ. перцу.

Рисъ надо предварител. разв. вскипятить.

1753) Каша рассыпчатая изъ смоленскихъ крупь съ рябчиками.

Очистить самыхъ свѣжихъ рябчиковъ 2—3 штуки, положить ихъ въ кастрюлю, налить бульономъ или водою, положить соли, 1—2 зерна англійскаго перца, 1 гвоздику, сварить до мягкости, очистить отъ костей, мелко изрубить. 1 $\frac{1}{4}$ стакана смоленскихъ крупь перетереть 1 яйцомъ, высушить, сварить ихъ въ 1 $\frac{1}{2}$ стаканахъ бульона изъ рябчиковъ, прибавивъ 3 ложки масла; когда погу-

стѣть, положить рубленные рябчики, размѣшать, посолить, накрыть крышкой, поставить въ горячую печь на полчаса; подавая, выложить на блюдо.

Вдаты: 2—8 рябчика; 1—2 зер. англ. | $1\frac{1}{4}$ стак. смоленскихъ крупъ, т. е. $\frac{1}{4}$ ф. перца, 1 гвоздику. | 1 яйцо, $\frac{1}{4}$ ф. масла.

1754) Крутая рассыпчатая каша изъ смоленскихъ крупъ къ зразямъ. 1 стак. смоленскихъ крупъ перетереть 1 яйцомъ, высушить, просѣять сквозь рѣдкій дуршлагъ такъ, чтобы каждая крупка отдѣлялась. $1\frac{1}{4}$ стак. воды или бульона вскипятить съ ложкою т. е. съ $\frac{1}{8}$ ф. масла и ложечкою соли, всыпать круто крупу, живо мѣшав, держать на большемъ огнѣ минутъ 5, потомъ поставить на меньшій огонь, минутъ на 10, накрывъ крышкой. Черезъ 10 минутъ размѣшать, чтобы не было комковъ, вставить въ печь, минутъ на 20, раза два три перемѣшать ложкою, остудить слегка, нафаршировать вразы.

Вдаты: 1 стак. смоленск. крупъ, 1 яйцо. | $\frac{1}{8}$ ф. масла, соли.

1755) Каша изъ смоленскихъ крупъ съ рябчиками. 2 очищенные и хорошо вымытые рябчики изжарить въ маслѣ, но отнюдь не пережаривать. Снять мясо съ костей. Мясо мелко изрубить истолочь и протереть сквозь сито. Кости же сложить въ ту же кастрюлю, съ масломъ, въ которой жарились рябчики, налить 7—8 стаканами воды, прокипятить хорошенько, процѣдить, отмѣрить 6 стакановъ, вскипятить, всыпать $\frac{2}{3}$ стак. смоленскихъ крупъ, мѣшав, прокипятить минутъ пять, подъ конецъ всыпать протертые рябчики, размѣшать хорошенько, выбить, разъ вскипятить, подавать, всыпавъ по вкусу соли, кто хочетъ перцу и подавъ отдѣльно сливочное масло,

Вдаты: 2 рябчика. $\frac{2}{3}$ ст. смол. крупъ. | 2 ложки масла, перцу.

1756) Крутоны изъ смоленскихъ крупъ въ борщу, ко щамъ и пр. вскипятить 6 стакановъ воды, всыпать не мене $\frac{3}{4}$ и не болѣе 1 стак. смоленскихъ крупъ, прокипятить, мѣшав, минутъ пять, посолить, но не класть масла, налить на глубокое блюдо, совершенно остудить, наръзать ровными длинными квадратиками; передъ отпускомъ поджарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ.

Вдаты: $\frac{3}{4}$ стак. крупъ. | 2—3 ложки масла.

В. Гречневая, мелкая крупа.

1757) Жидкая каша изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ. На 9 стакановъ т. е. на 3 бутылки воды или бульона взять $\frac{3}{4}$ стакана крупъ, сварить, какъ обыкновенно, положить соли, 2 или 1 ложку масла.

На кашу полугустую взять $\frac{3}{4}$ стак. на $2\frac{1}{4}$ бутылки воды. А на густую взять 1 стак. на 2 бутылки воды. Выбить съ ложкою масла; переложить на блюдо, облить подрумяненнымъ масломъ или свинымъ растопленнымъ жиромъ съ подрумяненными, свиными скварками.

1758) Каша пуховая. 2 стакана мелкихъ гречневыхъ крупъ перетереть 2 яйцами, высушить, сварить въ 4 стаканахъ молока, прибавивъ 1 ложку масла; когда остынетъ, протереть сквозь рѣшето, прямо на блюдо, въ видѣ горки.

Подать соусъ изъ сливокъ или молока съ желтками, корицею или ванилью № 488, или сахаръ и сливки.

1759) Каша пуховая картофельная. $\frac{1}{2}$ гарнца картофеля т. е. фунта $2\frac{1}{2}$, сварить въ водѣ, прибавивъ немного соли, протереть сквозь рѣшето на блюдо; подать къ ней сахаръ съ корицею или ванилью, миндальное № 492 или маковое молоко № 493.

1760) Крутоны изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ, къ борщу, ко

щамъ и пр. 6 стак. воды вскипятить, всыпать стаканъ крупъ, прокипятить, посолить, разлить на блюдо, остудить, разрѣзать, поджарить, см. № 1756.

Выдать: 1 стак. гречневыхъ крупъ. | $\frac{1}{4}$ ложки соли.

Крупная гречневая крупа «ядрица».

1761) **Крутая гречневая каша.** $\frac{1}{2}$ фунта просѣять, чтобы не осталось муки, можно поджарить на легкомъ огнѣ до колера, всыпать въ горшокъ, чтобы заняло немного болѣе половины горшка, положить ложку чухонскаго масла, ложку соли, влить кипятку такъ, чтобы крупу едва покрыло, размѣшать, накрыть крышкою, поставить въ горячую духовую печь, не менѣе какъ на три часа, подставивъ подъ дно горшка сковородку съ водою, для того, чтобы каша не пригорала. Когда подернется сухонькою корочкою, снять сковородку, перевернуть горшокъ верхъ дномъ, продолжая печь.

Выдать: $\frac{1}{2}$ фун. крупъ, ложку соли. | Ложку столоваго масла.

Подать къ ней сливки, коровье молоко или миндальное, или просто растопленное масло, или подать ее ко щамъ. Также варится и ишенная каша, но она ко щамъ не подается.

1762) **Крутая гречневая каша на парѣ.** $\frac{1}{2}$ фун. крупъ залить холодною водою, чтобы едва покрыло. Влить $\frac{1}{3}$ ф. растопленнаго масла, всыпать $\frac{3}{4}$ чайн. ложки соли, размѣшать. Вставить горшочекъ въ кастрюлю съ кипящею водою, варить, подъ крышкою, не менѣе 3-хъ часовъ, подливая въ кастрюлю кипящей воды. Каша сдѣлается красною и каждая крупинка будетъ отдѣляться—подается такая каша ко щамъ.

1763) **Каша пуховая изъ крупныхъ гречневыхъ крупъ.** Сварить какъ спаз. въ № 1761. Протереть сквозь сито прямо на блюдо, подавать холодною и къ ней сахаръ съ корицею, сливки или молоко коровье или миндальное.— Въ постные дни не класть масла.

1764) **Каша Гурьевская изъ гречневыхъ крупъ.** Сварить крутую гречневую кашу, заваривъ ее въ горшкѣ кипяткомъ грибнога бульона, положивъ также соли и масла см. № 1761. Когда она будетъ почти готова, вынуть ее изъ горшка. Горшокъ вымыть, чтобы стѣнки были чисты и сухо вытерты; тогда положить въ него рядъ кашц, рядъ кусочковъ мозговъ изъ костей воловьихъ, опять рядъ кашц и такъ до конца. Последнй рядъ должны быть мозги. Закрывъ горшокъ, поставить въ печь, чтобы каша упрѣла и сдѣлалась рассыпчатою, смотрѣть, чтобы не пригорѣла.

Выдать: $\frac{1}{2}$ фунта гречневыхъ крупъ. | $\frac{1}{8}$ фун. сушеныхъ грибовъ.
 $\frac{3}{4}$ фунта мозговъ. | Ложку масла и соли.

Оставшіеся грибы мелко изрубить, употребить въ слѣдующій день, на фаршъ для пирожковъ и пр.

1765) **Крутая гречневая каша съ разными разностями.** 1 фун. крупной гречневой крупы просѣять, насыпать полгоршечка, посолить ложечкою соли, положить $\frac{1}{4}$ — $\frac{3}{4}$ ф. сливочнаго масла, влить кипятку, чтобы только покрыло крупы, положить 2 крутыя мелко изрубленные яйца, $\frac{1}{4}$ фун. мозговъ изъ костей, $\frac{1}{4}$ фун. мелко изрубленной, не совсѣмъ прожареной телятины, филея съ одного изжареннаго рябчика, размѣшать, поставить въ несовсѣмъ жаркую печь, чтобы упрѣла, до полной готовности.

1766) **Каша рассыпчатая изъ гречневыхъ крупъ съ парменомъ.** Приготовить кашу, какъ сказано въ № 1761 или 1762; вынуть изъ печи,

положить на блюдо рядъ каши, посыпать тертымъ пармезаномъ, скропить масломъ, вставить въ горячую печь, чтобы подрумянилась.

1767) Сальникъ изъ гречневой крупы съ печенкою. Сварить до половины готовности, крутую кашу № 1761 или 1762. смѣшать съ очень мелко изрубленною сырою телячьей печенкою, положить соли, $\frac{1}{8}$ или $\frac{1}{4}$ фунта масла, (смотря по тому, какъ жирна сѣтка), 2—3 крутыя, мелко изрубленныя яйца. Кастрюльку выложить бараньей сѣткою или такъ называемымъ сальникомъ, сложить приготовленную кашу, накрыть тою же сѣткою, вставить въ печь, на 1 часъ. Подавал, выложить на блюдо.

Выдать: Крупныхъ гречневыхъ крупъ	$\frac{1}{8}$ или $\frac{1}{4}$ фунта масла.
1 ф., т. е. 2 $\frac{1}{2}$ стакана.	
$\frac{1}{2}$ телячьей печенки.	
	2—3 яйца, соли.
	Баранью или телячью сѣтку.

1768) Сальникъ изъ гречневой крупы съ яйцами. Гречневая крупа перемѣть въ холодной водѣ, сварить кипяткомъ, смѣшать съ мелко изрубленными крутыми яйцами, посолить, положить масла, сложить въ кастрюлю, выложенную баранью сѣткою, вставить въ печь, на 1 часъ; подавая, выложить на блюдо.

Выдать: 1 $\frac{1}{2}$ ф., т. е. 4 $\frac{1}{4}$ стак. круп-	$\frac{1}{8}$ или $\frac{1}{4}$ фунта масла,
ныхъ гречи. крупъ, 5 яицъ.	
	Баранью сѣтку или телячью.

1769) Лемешка или каша изъ гречневой муки. 2 стак. гречневой самой лучшей муки всыпать на чисто вычищенную сковороду, поставить въ духовую печь, чтобы мука поджарилась, какъ можно чаще ее мѣшала, чтобы не подгорѣла, но чтобы немного, ровно подрумянилась, всыпать въ 4 $\frac{1}{2}$ стакана кипящаго молока, живо мѣшала, чтобы не было комковъ, поставить въ духовую печь. Когда тѣсто поднимется, то и готово. Бить со свѣжимъ, поджареннымъ масломъ, или поджариваютъ въ маслѣ, въ родѣ оладій.

Рисовая крупа.

Примѣчаніе. Рисовую крупу варятъ въ постные дни на водѣ, въ скоромные— на бульонѣ и по большей части, на молокѣ, но на чемъ бы ее ни варили, надо ее сперва хорошенько промыть, затѣмъ всыпать въ порядочное количество холодной воды. Мѣшала, дать рѣчь только вскипѣть. откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, дать стечь водѣ и тогда всыпать въ горячую, но не кипящую еще воду или молоко. сварить, мѣшала, чтобы не пригорѣла и смотрѣть чтобы не разварилась. Рисъ не густѣть такъ, какъ манна и смоленская крупа, поэтому его надо класть болѣе.

1770) Каша рисовая къ завтраку. Ее варятъ двухъ сортовъ: *жидкую и полугустую*. На первую, взявъ $\frac{2}{3}$ стак. рису, разъ вскипятить, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, дать ей стечь, всыпать въ 2 бутылки т. е. въ 6 стакановъ, горячаго уже молока или воды, сварить, мѣшала, посолить, положить, по желанію, сливочнаго масла, подавать. На полугустую взять на 2 бутылки молока 1 $\frac{1}{2}$ стак. рису, поступить, какъ сказ. въ прим. Подать отдѣльно еще сливочнаго масла и сахаръ.

1771) Густая рисовая каша на молокѣ къ обѣду. Сварить, какъ сказ. въ прим., взявъ на 2 бутылки воды или молока, 1 $\frac{1}{2}$ стак. риса и положивъ, по желанію, сливочнаго масла. Переложивъ на блюдо, подать отдѣльно сахаръ и корицу, или покрыть кашу вареньемъ: вишневымъ, малиновымъ или изъ сливъ, или облить вишневымъ, малиновымъ или клюквеннымъ сиропомъ № 498—500, или миндальнымъ молокомъ № 492.

1772) Котлеты рисовыя, жареныя и т. д. Сварить 1 $\frac{1}{2}$ стак. риса въ 6 стак. воды или молока, какъ сказ. въ прим. и въ № 1771, но сварить до мягка, чтобы не былъ рассыпчатый, хотя и не разваривать вполне, посолить, осту-

дѣть, положить ложечку масла, вбить 1 яйцо и 2 желтка, размѣшать, сдѣлать котлеты, подсыпая на доску крупчатой муки; обвалить затѣмъ въ 2 желткахъ съ $\frac{1}{2}$ ложкою прованскаго масла, а потомъ въ тертой булкѣ или просто въ просѣянныхъ сухаряхъ, поджарить въ маслѣ или фритюрѣ. Подавать съ грибнымъ или вислосладнымъ соусомъ, на 2-ое блюдо или къ завтраку.

Если котлеты подаются вмѣсто пирожнаго, то въ рисъ, приготовленный, какъ сказано выше, можно прибавить ложки $1\frac{1}{2}$ розовой воды, $\frac{1}{4}$ стакана сладкаго миндаля, сахару, отертаго о лимонную цедру или корицу, обжарить въ маслѣ. Подавая, облить сабаіономъ № 490, или молочнымъ соусомъ № 488, или соусомъ съ ромомъ № 494.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ стак. риса. 5 яицъ. | $\frac{1}{4}$ ф. масла или фритюра.
2 бут. мол. ложку слив. масла. | $\frac{1}{2}$ ложки прованскаго масла, $\frac{1}{2}$ булки.

1773) **Котлеты рисовыя съ шоколаднымъ соусомъ.** Сварить рисъ, какъ сказ. въ № 1772, положить ложечку сливочнаго масла, 1 ложку сахара, разварить до мягкости, въ горячую массу всыпать $\frac{1}{2}$ палочки ванили, истолченной съ кускомъ сахара, остудить, положить 2 яйца или 3 желтка, сдѣлать небольшія котлеты въ видѣ грушъ, обвалить ихъ въ желткахъ съ прованскимъ масломъ и въ черствой натертой булки, опустить въ кипящій фритюръ или масло. Когда подрумянятся, вынуть ихъ дуршлаковымъ ложкою на дуршлакъ, на пропускную бумагу, обвалить ихъ въ тертомъ шоколадѣ, сложить на блюдо, облить соусомъ шоколаднымъ слѣд.: 2 желтка, 2 куска мелкаго сахара растереть до-бѣла, всыпать 2 ложки тертаго шоколада, размѣшать съ 2 стаканами кипяченаго и слегка остывшаго молока, поставить на плиту, мѣшать ложкою, пока не погустѣетъ, но не дать вскипѣть, облить котлеты.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ стак. риса. | или масла.
2 бутылки молока или сливокъ | *На соусъ:*
1 лож. сах., $\frac{1}{2}$ палочки ванили. | 2 желтка, 2 куска сахара.
Ложечку сливочнаго масла. | 2 стакана молока.
5 яицъ, $\frac{1}{2}$ булки. | $\frac{1}{8}$ фунта шоколада, т. е. $\frac{1}{2}$ плитки.
 $\frac{1}{2}$ фунта фритюра №297. | ($\frac{1}{2}$ чашки варенья).

Въ эти же самыя котлеты можно положить варенья безъ соку, а именно: взять немного приготовленнаго рису, скатать сперва шарикъ, сдѣлать небольшое отверстіе, положить варенья; потомъ, катая осторожно шарикъ, сдѣлать изъ него котлетку въ видѣ груши и т. д.

1774) **Каша рисовая, запеченая въ тынкѣ.** Взять тыкву, срѣзать верхушку, выбросить зерна, ложкою выскоблить всю середину такъ, чтобы остались стѣнки въ палецъ толщиною; слегка отварить 1 стаканъ риса, смѣшать съ половиною вынутой массы, положить стаканъ свѣжей сметаны, $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла, толченой корицы, $\frac{1}{4}$ стакана сахара, 1 стак. кишмиша съ кориною, 5 желтковъ, 5—6 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать все вмѣстѣ, наполнить тыкву, накрыть вырѣзанною крышечкою, запечь въ печи, подать на блюдѣ.

1775) **Рисъ рассыпчатый съ шафраномъ.** $\frac{1}{2}$ золот. шафрана просушить, растереть, налить рюмку горячей воды, дать настояться. Между тѣмъ $1\frac{1}{2}$ стак. риса просѣять, перемыть, осушить, поджарить слегка въ $1\frac{1}{2}$ ложкахъ масла, развести понемногу $4\frac{1}{2}$ стак. процеженнаго бульона или воды, накрывъ крышкою, тушить до рассыпчатой готовности, влить шафранный настой, посолить, переложить на блюдо, осыпать толстымъ слоемъ пармезана.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ стак. риса, $\frac{1}{2}$ зол. шафрана. | $1\frac{1}{2}$ ложки масла.
 $4\frac{1}{2}$ стак. бульона. | $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ф. пармезана.

1776) **Рисъ съ пармезаномъ.** (Итальянскій рисотъ). Сварить $4\frac{1}{2}$

стак. вѣрпкаго бульона изъ голяшки съ селдереємъ и петрушкою, подцѣтивъ его лукомъ, процѣдить.— $1\frac{1}{2}$ стак. каролинскаго риса просѣять, перемыть въ водѣ, осушить; $1\frac{1}{2}$ ложки масла распустить въ сотейникѣ, всыпать рисъ, мѣшая, поджарить его до золотистаго цвѣта; затѣмъ понемногу подлить $4\frac{1}{2}$ стак. процѣженнаго бульона, размѣшать, накрыть крышкою, дать рису разбухнуть и сдѣлаться мягкимъ, но отнюдь не дать развариться, положить въ горячій рисъ столовую ложку пюре изъ помидоровъ, посолить, размѣшать.

Незадолго до отпуса распустить въ кастрюлкѣ полторы ложки сливочнаго масла, когда оно закипитъ, всыпать отъ 2—4 ложекъ съ верхомъ тертаго пармезана, часть положить въ рисъ, размѣшать, переложить его въ металлическую или каменную чашку, вымазанную масломъ, сгладить, сверху покрыть оставшимся масломъ съ пармезаномъ, поставить въ духовую печь, чтобы зарумянилось; подавать, исключительно къ завтраку.

Бульонъ можетъ быть сваренъ наканунѣ, не дурно этотъ ризотъ варить и на водѣ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ стак. рису.		$\frac{3}{8}$ ф. ложки сливочнаго масла.
$1\frac{1}{2}$ ложки столоваго масла.		$\frac{1}{2}$ ложки масла вымазать форму.
Ложку пюре—томата.		Соли, перцу.
Отъ $\frac{1}{8}$ до $\frac{1}{4}$ ф. сыра.		

1777) Рисъ съ рябчиками. (Итальянскій ризотъ) Изжарить 2 рябчика, остудить, снять съ костей мясо, нарэзать его ломтиками. Спинки выбросить, все же остальное изрубить, всыпать въ ту же кастрюлку, въ которой жарился рябчики, налить 5—6 стаканами воды, прокипятить такъ, чтобы осталось $4\frac{1}{2}$ стак. процѣженнаго бульона.— $1\frac{1}{2}$ стак. рису просѣять, перемыть, осушить. Распустить въ сотейникѣ $1\frac{1}{2}$ ложки т. е. полторы осьмушки масла, всыпать, по желанію, немного мелко нашинкованнаго луку, и затѣмъ весь рисъ. Мѣшая, поджарить до золотистаго цвѣта, влить не заразъ $4\frac{1}{2}$ стак. бульона изъ рябчиковъ, положить ложку пюре изъ помидоровъ, предварительно слегка поджаривъ его въ маслѣ, положить, по вкусу, соли, перцу, накрыть крышкою, потушить, чтобы рисъ сдѣлался мягкимъ—разсыпчатымъ, всыпать тертаго сыру—пармезану, размѣшать вилкою, чтобы не мять рисъ.

Переложить въ смазанный масломъ сотейникъ, перекладывая рисъ ломтиками рябчиковъ, сваренными и слегка поджаренными шампиньонами и ломтиками сырого очищеннаго отъ зернышекъ помидора, сгладить, скропить масломъ, посыпать сыромъ, поставить въ духовую печь, чтобы корочка зарумянилась, подавать.

Выдать: 2 рябчика.		$\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ф. сыру.
$1\frac{1}{2}$ ложки сливочнаго масла.		Ложку пюре изъ помидоровъ.
$1\frac{1}{2}$ стак. рису.		1 сырой помидоръ,
$1\frac{1}{2}$ ложки столоваго масла.		Шт. 8—10 шампиньоновъ.
$\frac{1}{2}$ луковицы.		Соли, перцу.

1778) Рисъ съ раковымъ масломъ и раковыми шейками. Сварить 30 раковъ, очистить шейки и ножки. Спинки истолочь, слегка высушить, поджарить съ $\frac{2}{3}$ ф. масла, процѣдить съвозъ кисейку. Масло слить въ сотейникъ, оставивъ въ маленькой другой кастрюлечкѣ $\frac{1}{2}$ ложки, для подливки. Въ третью же кастрюлку положить раковыя выжимки и все остальное оставшееся отъ очищенныхъ шеекъ и ножекъ, налить 8 стак. воды или легкаго бульона, прокипятить хорошенько съ пучкомъ зелени, процѣдить.

$1\frac{1}{2}$ стак. каролинскаго риса просѣять, перемыть, осушить, всыпать въ раскаленное въ сотейникѣ раковое масло, мѣшая, поджарить до легкаго, золотистаго цвѣта, влить понемногу $4\frac{1}{2}$ стак. раковаго бульона, посолить, накрыть крышкою,

сварить разсыпчатый рисъ до готовности, всыпать цѣльнянныя шейки и мелко изрубленныя ножки, мушк. орѣху, подавать на небольшомъ блюдѣ или переложить въ ситейникъ, смазанный масломъ, сгладить, осыпать сырмомъ, слегка запечь.

Подать отдѣльно слѣд. подливку: $\frac{1}{2}$ ложки ракового масла поджарить съ ложкою муки, развести 2 стак. оставшагося ракового бульона, прокипятить, всыпать соли, мушкатлаго орѣху, укропу.

Выдать: 30—40 раковъ, $\frac{1}{2}$ стак. рису. | Мушк. орѣху, соли, ложку сыру.
 $\frac{1}{2}$ ф масла, пучекъ зелени. | Ложку муки, укропъ.

Ячневая крупа.

Примѣчаніе. Ячневую крупу надо всегда перемыть сперва, въ нѣсколькихъ водахъ.

1779) **Каша ячневая.** Всыпать въ небольшое количество кипятка $1\frac{1}{2}$ стакана ячневыхъ крупъ, посолить; когда крупы почти будутъ готовы, подлить $3\frac{1}{2}$ стакана молока, положить $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ фунта масла, сварить до мягкости, посолить; или съ самаго начала варить въ $3\frac{1}{2}$ бутылкахъ молока.

1780) **Ячневая каша съ творогомъ.** На чайную чашку ячневой крупы положить 4 чашки творогу, двѣ чашки самой свѣжей сметаны, 5 яицъ и немного соли, размѣшать все хорошенько въ каменной чашкѣ, поставить въ духовую печь, чтобы поддумянилась.

1781) **Ячневая каша со сметаною.** Вымыть $1\frac{1}{4}$ стакана ячневыхъ крупъ, всыпать въ 2 бутылки кипяченаго молока, положить 1 ложку масла, варить мѣшал, на легкомъ огнѣ, пока крупа не разварится; тогда снять съ огня, положить немного соли, вбить 4 яйца, размѣшать веселочкою, развести $\frac{3}{4}$ стакана сметаны, сложить въ жестяную форму, поставить въ горячую печь, на $\frac{1}{2}$ часа.

Выдать: $\frac{1}{4}$ стак. т. е. $\frac{1}{2}$ фунта крупъ. | $\frac{3}{4}$ —1 стак. сметаны.
6 стак. молока, 1 ложку масла. | Подать отдѣльно густыя сливки, мелкій сахаръ и корицу.
4 яйца, соли.

Перловая крупа.

1782) **Каша изъ перловыхъ крупъ.** а) *На водѣ:* Всыпать въ кипятокъ $1\frac{1}{2}$ стакана крупъ, разварить ихъ до мягкости, положить соли, 1—2 ложки масла, выбить хорошенько лопаткою.

б) *На бульонѣ:* $1\frac{1}{2}$ стакана крупъ, соли.

в) *На молокѣ:* разварить сперва въ водѣ $1\frac{1}{2}$ стакана крупъ, потомъ подлить $4\frac{1}{2}$ стакана молока, положить соли, 1—2 ложки масла, варить до готовности или варить въ молокѣ съ самаго начала (3 бутылки молока).

Овсяная крупа.

Примѣчаніе. Ее нѣсколько сортовъ: простая, финляндская, шотландская, геркулесъ.

1783) **Простая жидкая овсянка на водѣ.** $\frac{1}{2}$ стак. крупъ, всыпать въ 9 стакановъ кипятка, прокипятить, положить 1—2 ложки масла, выбить хорошенько, прибавить, кто захочетъ, $\frac{1}{2}$ стакана изюма или 1 стаканъ чернослива.

1784) **Простая овсянка съ картофелемъ.** $\frac{1}{2}$ стак. крупъ сварить въ 9 стаканахъ воды, положить 1 ложку масла, соли, выбить лопаткою, положить ломтиками наръзаннаго, отдѣльно свареннаго картофеля.

1785) **Овсянка на молонѣ.** 1 стак. крупъ всыпать въ 3 стак. кипящаго молока, поварить, долить другіе 3 стакапа горячаго молока, прокипятить, посолить, положить $\frac{1}{2}$ ложки масла.

Разныя кашн.

1786) **Каша пшeнная, жидкая.** $1\frac{1}{2}$ стакана пшeна вымыть въ трехъ горячихъ водахъ, налить 3 бутылками молока, разварить до мягкости, посолить; если молоко цѣльное, прибавить $\frac{1}{8}$ фунта, если же снятое, то $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла.

1787) **Крутая пшeнная каша.** $1\frac{1}{2}$ ф. т. е. $2\frac{1}{8}$ стак. пшeна перемьть въ нѣсколькихъ горячихъ водахъ, слить ее, крупу пересыпать въ горшечекъ, и т. д. см. № 1761.

1788) **Каша изъ каштановъ со сбитыми сливками.** 1 фунтъ свѣжихъ каштановъ налить водою; когда сварятся, слить воду; каштаны очистить отъ кожицы, протереть сквозь дурхшлакъ, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ мелкаго сахара и ложкою сливокъ, размѣшать, протереть сквозь рѣшето на подобіе пуховой кашки, уложить ее, не приминая, кругомъ небольшого круглаго блюда, въ середину же положить 1 стаканъ сбитыхъ густыхъ сливокъ, смѣшанныхъ, подъ самый ковецъ, съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ мелкаго сахара и ванилю (см. прим. стран. 554, № 4).

1789) **Каша изъ зеленой ржи или пшеницы.** Когда рожь или пшеница нальется, но еще не дозрѣетъ, сжать снопы, опустить колосья въ кипятокъ на нѣсколько минутъ, потомъ высушить ихъ въ печи, смолоть, какъ каждыя крупы и варить на водѣ или на молокѣ, положивъ соли и масла.

1790) **Каша изъ розовыхъ крупъ.** Розовыя крупы № 3843 варить какъ обыкновенно на молокѣ.

1791) **Каша изъ тыквы.** Срѣзать верхнюю кожицу, вырѣзать середину, нарѣзать тыкву небольшими кусочками, влить немного воды, разварить до мягкости, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, развести 1 или $1\frac{1}{2}$ стаканами сливокъ или молока, положить куска 2—3 сахара, ложку сливочнаго масла, кто хочетъ ложку муки, вскипятить, подавать. Или взять 2 фунта очищенной тыквы, нарѣзать ее кусочками, разварить въ полбутылкѣ молока, протереть сквозь сито.

$\frac{1}{2}$ стак. риса намочить въ холодной водѣ, слить ее, налить свѣжей, разъ вскипятить, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою; налить $\frac{1}{2}$ бутылкою молока, разварить, смѣшать съ тыквою, положить сливочнаго масла и сахару, поставить въ духовую печь, чтобы подрумянилось.

1792) **Каша маисовая на молонѣ.** 9 стакановъ цѣльнаго молока размѣшать съ 1 или $1\frac{1}{2}$ стак. маисовой муки, вскипятить, процѣдить.

На бульонѣ: Сварить бульонъ, процѣдить 8 стак. бульона. 1 стак. воды размѣшать со стаканомъ маисовой муки, влить мѣшая, прокипятить, протереть сквозь сито, остудить, подается даже холоднымъ.

ОТДѢЛЪ XIII.

Вафли, трубочки, облатки, хворостъ, олады.

Пропорція назначена на 6—8 человекъ.

Отъ 9 до 12 человекъ увеличить пропорцію въ $1\frac{1}{2}$ раза.

Отъ 13 до 18 > > > > > > > > > > > > > > > > > > >

А) В А Ф Л И.

Примѣчаніе. Вафли пекутся на горячихъ угляхъ, на вафельныхъ доскахъ, которыя, будучи наполнены тѣстомъ, герметически закрываются и опускаются въ канфурку плиты, на горячіе угли.

2) Доски же должны быть гладко внутри отшлифованы, чтобы не имѣли зарубинъ, чтобы плотно закрывались и не имѣли щелей, отъ которыхъ вафли, при печенъи опадаютъ отъ проникшаго воздуха.

3) Чѣмъ вафельныя доски глубже, тѣмъ лучше. Чтобы вафли отъ досокъ отставали, ихъ не надо мыть водою, а только смазать свинымъ саломъ, насыпать солью и затѣмъ тщательно вытереть пропускною бумагою.

4) Тѣсто же готовится слѣд. образ.: сперва растирается масло до бѣла, тогда кладутся въ него желтки съ сахаромъ, солью и 1 цѣльное яйцо. Растирается все вмѣстѣ до бѣла. Сбиваются бѣлки или густыя сливки, кладутся въ массу по немногу, подсыпая муки, мѣшается осторожно сверху внизъ, перекалдывается въ кастрюлю, которую, во время печенъи вафель, надо держать въ холодной водѣ.

5) Сахару нельзя класть много, отъ него вафли выходятъ тяжелыя и порораютъ.

6) Совѣмъ приготовленное тѣсто не надо больше мѣшать, а брать каждыи разъ столько, сколько нужно, для наполненія вафельницы.

7) Если, при печенъи, изъ формы выступитъ тѣсто, надо его обрѣзать.

8) Кто любитъ сухія, рассыпчатыя вафли, тотъ, снявъ ихъ съ доски, долженъ тотчасъ ставить стойми при стѣнкахъ духовой печи.

9) Подавая, вафли посыпаютъ сахаромъ. Нѣкоторые накладываютъ на нихъ малиновое варенье. Можно на круглое блюдо положить сбитыя сливки, которыя, когда собьются, сложитъ дуршлаковую ложкою на блюдо, всыпать ложку сахара, сѣя его сквозь ситечко, слегка размѣшать, гарнировать ихъ вафлями, сложенными въ видѣ вѣнка такъ, чтобы одинъ край вафли касался края другой.

1793) **Вафли обыкновенныя.** $\frac{1}{2}$ стакана растопленного масла остудить, растереть до бѣла, вбить 4 желтка, всыпать 3 полныя ложки сахара и $\frac{1}{2}$ ложечки соли, $1\frac{1}{4}$ стакана муки, размѣшать до-гладкости, вливая, понемногу, почти 1 стак. молока или сливокъ, размѣшать, положить понемногу 8 взбитыхъ бѣлковъ. перемѣшать осторожно сверху внизъ и печь вафли, не мазавъ формы масломъ. Для вкуса можно прибавить корицы или тертой лимонной цедры. Чѣмъ бѣлки свѣжѣе и лучше взбиты, тѣмъ вафель будетъ больше, такъ что изъ этой пропорціи можеть выйти отъ 12 даже до 16 большихъ вафель.

Выдать: 3 ложки, т. е. $\frac{3}{8}$ ф. масла.

3 полныя ложки сахара.

$\frac{1}{2}$ чайн. лож. соли. $1\frac{1}{4}$ ст. муки.

1 стаканъ молока, сливокъ или сметаны.

8 яицъ. (Корицы изъ лимонной цедры)

Сахаръ осыпать вафли.

Эти вафли подаются съ сахаромъ, съ вареньемъ или со сбитыми сливками, которыя накладываются на середину круглаго блюда и гарнируются вафлями.

Въ вафли можно положить также для вкуса $\frac{3}{4}$ стакана, т. е. $\frac{1}{4}$ фунта сладкаго и 5—6 штукъ горькаго толченаго миндаля, въ такомъ случаѣ прибавить ложки 2—3 молока или сливокъ, или убавить муки. Вмѣсто молока можно влить 1 стаканъ воды или 1 стаканъ сметаны.

1794) **Вафли превосходныя.** Взять 1 стаканъ растопленного свѣжаго масла, слегка еще теплаго, 6 желтковъ, 8 чайныхъ ложечекъ мелкаго сахара, тереть все

вѣсть, пока не побѣлѣетъ; тогда влить 1 стаканъ сливокъ, размѣшать хорошенъко, всыпать $\frac{2}{3}$ стакана крупчатой муки, размѣшать до гладкости и когда надо начинать печь вафли, то положить въ тѣсто 6 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, но не разбалтывать ихъ.

Выдать: 1 стаканъ масла.

1 стаканъ сливокъ, 6 яицъ.

$\frac{2}{3}$ стакана муки.

8 чайныхъ ложекъ сахара.

1795) Вафли рисовыя. $\frac{1}{4}$ фунта риса обварить кипяткомъ, слить воду, разварить въ 2-хъ стаканахъ молока или сливокъ, отставить. протереть сквозь сито, всыпать $\frac{1}{2}$ фунта муки, ложки 2 дрожжей, корицы, соли, 3—4 куска сахара, 5 яицъ или 5 желтковъ, а бѣлки взбить подъ конецъ въ пѣну, съ $\frac{1}{2}$ стак. теплаго молока, и растопленного масла $\frac{1}{3}$ фунта; бить лопаткою до гладкости, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ, печь вафли, какъ обыкновенно.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ стакана риса.

$\frac{2}{3}$ стак. молока или сливокъ.

$\frac{1}{2}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ ст. муки, 6 яицъ.

2 ложки дрожжей. $\frac{2}{3}$ ложки масла.

$\frac{1}{2}$ стак. сахара.

(Корицы или лимонной цедры).

1796) Вафли на дрожжахъ. Муку, молоко, дрожжи размѣшать, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться; растопленное масло растереть до бѣла, положить желтки растертые съ сахаромъ и опять мѣшать; когда тѣсто поднимется, положить въ него это масло съ желтками, положить взбитые бѣлки и печь вафли, какъ обыкновенно.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ст. растопленного масла.

6 яицъ, 2 ложки дрожжей.

2 ст. муки, $1\frac{1}{2}$ ст. тепл. молока.

4—5 кусковъ сахара.

(Мушк. цвѣту или чего-нибудь другого для запаха).

Печь, какъ сказано въ № 1793.

Выидеть большихъ вафлей отъ 14 до 15.

1797) Вафли шоколадныя. Приготовить точно также, какъ вафли № 1793, съ тою только разницею, что вѣсто $1\frac{1}{4}$ стакана муки, взять $\frac{1}{2}$ стакана тертаго шоколаду и стаканъ крупчатой муки.

1798) Вафли на взбитой сметанѣ. $1\frac{1}{2}$ стакана сметаны взбить на льду въ пѣну, смѣшать съ 6 желтками и $\frac{1}{2}$ фун. т. е. $1\frac{1}{2}$ стаканами самой лучшей муки, положить пѣну изъ 6 бѣлковъ и печь, какъ обыкновенно.

1799) Пирогъ изъ вафлей. Испечь вафли, каждую вафлю намазать вареньемъ. уложить красиво на блюдо въ кружокъ, покрыть взбитыми съ сахаромъ сливками, сгладить, убрать красиво вареньемъ, подавать.

Выдать: На вафли отъ № 1793 до 1798.

$1\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ.

$\frac{1}{4}$ стак. сахара.

$\frac{1}{2}$ стак. варенья.

1800) Пирогъ изъ вафлей со сливочною массою, замороженою.

Испечь суховьки вафли, но чтобы не подгорѣли.

Между тѣмъ приготовить слѣд. $\frac{1}{2}$ бутылки обыкновенныхъ сливокъ, 1 стак. мелкаго сахара, вершокъ ванили кипятить, пока не останется одна треть всего. Поставить въ холодную воду, когда почти остынетъ, начать сбивать лопаточкой, прибавляя по каплѣ, лимоннаго соку, всего съ $\frac{1}{2}$ лимона. Когда масса побѣлѣетъ и погустѣетъ, положить $\frac{1}{2}$ стакана густыхъ, сбитыхъ сливокъ, подсыпая ложку сахара и лимонной цедры, хорошенъко размѣшать.

Взять толстую, мѣдную шарлотницу, положить на дно слой этой массы, сверхъ нея рядъ вафлей на двое перерѣзанныхъ, перекладывая ихъ вареньемъ красной смородины, опять слой массы и такъ до конца. Смотрѣть, чтобы вафли не касались стѣнокъ, чтобы ихъ не было видно.

Уложивъ все, какъ слѣдуетъ, до верху, закрыть плотно крышкою, замазать несоденнымъ масломъ, засыпать льдомъ и солью, часа на два. Подавая, выложить на блюдо, на красиво сложенную салфетку.

Выдать: 1½ стак. обыкновен. сливокъ.
1 стак. мелкаго сахара.
Верш. ванили или цедры лимон.
Сокъ изъ ½ лимона

½ стак. густ. сливокъ и ложку сахара.
½ ф. варенья красной смородины.

На вафли.

1801) Пирогъ изъ вафель другимъ манеромъ. Испечь вафли и приготовить бѣлую сливочную массу, какъ только что сказано въ № 1800, но не класть въ нее сбитыхъ сливокъ, а уложить на блюдо вафли, въ видѣ горки, покрывая каждый рядъ вафель сливочною массою и тонкимъ слоемъ варенья красной смородины.

Сверху покрыть всю эту горку вафель сбитыми сливками, съ сахаромъ и ванилью. Украсить сверху красиво нарезаннымъ цукатомъ разныхъ сортовъ.

Выдать: *На вафли.*
1½ стак. обыкновен. сливокъ.
1 стак. сахара, верхокъ ванили
½ лимона.

½ ф. варенья красной смородины.
½ стак. густыхъ сливокъ.
Ложку сахара. Цукать.

1802) Пирогъ изъ вафель, покрытый мерингою. Испечь и уложить вафли со сливочною массою и вареньемъ, какъ только что сказано. Сверху покрыть мерингою, сгладить, поставить въ духовую печь на 15—20 минутъ, чтобы зарумянилась. Подавая украсить цукатами и фруктами.

Меринга готовится слѣд. образ. 4 яйца свѣжя бѣлка сбить въ густую пѣну, всыпать понемногу ½ ф. сахара, размѣшать.

Выдать: *На вафли отдѣльно.*
1½ ст. жид. слив., 1 ст. сахара.
Верш. ванили, цедры лимонной.
Сокъ изъ ½ лимона.

½ ф. варенья красной смородины.
4 бѣлка и стаканъ мелкаго сахара.
Цукать и фрукты.

Б) Трубочки.

Примѣчаніе. Форму не мыть, а смазать свинымъ саломъ, посыпать солью, тщательно вытереть пропускною бумагою. Передъ печеніемъ натереть бѣлымъ воскомъ или смазать только первый разъ масломъ, разогрѣть до самаго горячаго состоянія т. е. раскалить, влить ложку тѣста, закрыть плотно форму, опустить ее въ канфурку плиты, на самыя горячія уголья. Черезъ 2 минуты перевернуть форму на другую сторону, поддержать на огнѣ еще минуты двѣ.

2) Тѣсто должно быть жидко, какъ на блины.

3) Вынуть форму, обчистить ножомъ запекшеся кругомъ тѣсто. Осторожно снимать каждую облатку ножомъ на сито и каждую сейчасъ же, пока не остыла, свертывать въ трубочку, потому что, когда остынетъ и сдѣляется твердою, то свернуть ее нельзя будетъ. Класть на блюдо, поставленное въ духовой печи, не закрывая дверецъ.

4) Передъ самымъ отпускомъ, наполнить трубочки или малиновымъ вареньемъ, или сбитыми сливками, заправленными сахаромъ съ ванилью или съ лимонною цедрю. Въ сбитыхъ сливкахъ не должно быть ни малѣйшей жидкости. поэтому сбить въ пѣну, надо ихъ откинуть на сито и съ сита брать ложечкой и наполнять ими трубочки, иначе онѣ размокнутъ. Въ случаѣ, если первая пробная трубочка окажется очень хрупкою, знакъ, что много масла, въ такомъ случаѣ прибавить въ тѣсто, ложку муки.

1803) Трубочки съ виномъ. ¾ стакана муки, ½ стакана мелкаго сахара, ¾ стакана вина, 3 бѣлка размѣшать хорошепью. Наполнить вареньемъ или сбитыми сливками.

Выдать *На трубочки:*
¾ стак. муки.
¾ стак. легкаго дешев. вина.
½ стак. мелкаго сахара, 3 бѣлка.
Кусокъ бѣлаго воску.

На сбитыи сливки:
1 стак. густыхъ сливокъ.
4 куса сахара, цедру съ 1 лимона.
Или ½ верхка ванили, или корицы.
(1 стак. варенья).

Выидеть трубочекъ 35.

Трубочки постныя приготовляются точно также, только безъ бѣлковъ, но съ 2 ложками какого-либо хорошаго постнаго масла.

1804) **Жирныя трубочки.** 4 ложки растопленнаго масла растереть до бѣла, всыпать сахаръ, 5 шт. горькаго, толченаго миндаля, вбить 4 яйца, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана муки, размѣшать, влить 8 ложекъ молока и печь трубочки, какъ обыкновенно, наливая тѣста по $\frac{1}{2}$ ложкѣ; первый только разъ намазать форму масломъ.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ ст. молока
4 яйца, 6 кусковъ сахара. | 5 шт. горькаго миндаля.
 $\frac{1}{2}$ стак. муки.

Трубочекъ выидеть отъ 25 до 28 шт.

1805) **Трубочки съ корицею.** $\frac{3}{4}$ стакана сливокъ, 1 яйцо, $\frac{1}{4}$ фунта сахара, т. е. 4 куска, 1 золотникъ мелкой корицы, цедры стертой съ $\frac{1}{3}$ лимона, около $\frac{3}{4}$ стакана муки такъ, чтобы тѣсто было жидко, какъ на блины, размѣшать, печь трубочки, какъ сказано въ примѣчаніи.

1806) **Еще трубочки.** Распушенное масло взбивать лопаточкой, пока не побѣлѣетъ, всыпать сахаръ, истолченный съ ванилью или лимонную цедру, растереть, положить 6 яицъ, растереть, всыпать $\frac{1}{2}$ ложечки соли и понемногу пшеничной или лучше франц. муки, не переставая мѣшать въ одну сторону. Испечь облатки, которые свернуть затѣмъ въ трубочки, какъ сказ. въ прим. Наполнить сбитыми сливками или вареньемъ.

Выдать: 6 яицъ, стаканъ сахару.
 $\frac{3}{4}$ стак. растопленнаго масла.
Стаканъ муки. | Цедры съ $\frac{1}{2}$ лимона или ванили.
Стак. густыхъ сливокъ или стаканъ варенья.

В. Облатки.

Примѣчаніе. Облатки пекутся въ тѣхъ же формахъ, какъ и трубочки, но только не свертываются въ трубочки. Поступить во всемъ совершенно такъ, какъ сказ. въ прим. о трубочкахъ.

1807) **Облатки сливочныя.** 1 яйцо разбить съ 1 стаканомъ сливокъ, всыпать легко насыпанной 1 стаканъ муки, 1 ложку сахара, соли, 1 желтокъ, мѣшать хорошенко въ продолженіе $\frac{1}{4}$ часа. Печь, какъ сказ. въ примѣчаніи.

Приготовить ложки 2 мелкаго сахара, корицы, мелко истолченнаго сладкаго миндаля и 5—6 шт. горькаго, смѣшать; когда облатки будутъ готовы, намазать каждую масломъ, посыпать приготовленнымъ миндалемъ, сложить попарно, положить въ форму отъ трубочекъ, намазанную масломъ, прикрыть, поддержать на огнѣ минуты 2.

Такія облатки можно подавать къ чаю или къ кофе.

Выдать: 2 яйца, 1 ст. сливокъ, 1 ст. муки. | 1 ст. сладк. миндаля, 5—6 горькаго.
1 лож. сахара, соли, бѣлаго воску. | 2 ложки сахара, корицы, $\frac{1}{2}$ лож. масла.

Выидеть отъ 20 до 25 паръ.

1808) **Облатки др. ман.** $\frac{3}{4}$ стакана муки, $\frac{3}{4}$ стакана вина, $\frac{1}{2}$ стакана сахара размѣшать, испечь. см. прим., вынуть, посыпать ихъ полною ложкою сахара и корицы, сложить попарно и опять положить въ форму, поддержать на огнѣ минуты 2.

Или сложить попарно, смазывая ихъ вареньемъ; подавая осыпать сахаромъ.

Г. Хворость.

Примѣчаніе. Хворость, какого бы нибыло вида жарится одинаково, а именно: Надо взять чуховское масло пополамъ со свинымъ или гусинымъ саломъ. Чѣмъ его будетъ больше, тѣмъ лучше, но на полное блюдо хвороста достаточно $1\frac{1}{2}$ —2 фун-

товъ. Вскипятить въ кастрюлькѣ средней величины, влить ложку хорошей водки. Опускать дуршлаковою ложкою по нѣсколько штукъ за разъ. Когда подрумянятся, выбрать также дуршлаковою ложкою, прямо на рѣшето. на пропускную бумагу, посыпая тотчасъ сахаромъ, а кто хочетъ съ примѣсью корицы. Переложить на блюдо, подать.

1809) Хворостъ обыкновенный. Взять 2 яйца, $\frac{1}{4}$ стакана воды, $1\frac{1}{2}$ ложки водки или рома, $\frac{1}{4}$ стакана сахара, около $2\frac{1}{2}$ стакановъ муки, замѣсить довольно крутое тѣсто, раскатать очень тонко, нарѣзать полосками, прорѣзать середину, вывернуть одинъ конецъ; или три узенькия полоски сплести вмѣстѣ, или вырѣзать розанчиками, или въ родѣ кудрей, жарить въ маслѣ пополамъ со свинымъ или гусинымъ саломъ. См. прим.

Выдать: 2 яйца, $1\frac{1}{2}$ лож. водки или рома. | $1\frac{1}{2}$ ф. масла пополамъ съ сал № 2293.
 $\frac{1}{4}$ ст. сахара, т. е. $\frac{1}{8}$ ф. | 1 ложку спирту или водки.
 3 ст. муки, т. е. 1 фунтъ. | (Корицы, $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ стак. сахара.

Выидеть хвороста полное блюдо съ верхомъ.

1810) Еще хворостъ или наливашники. Раскатавъ тонко тѣсто, можно сдѣлать изъ него небольшіе пирожки (наливашники), нафаршировать ихъ вареньемъ (1 стаканъ), слѣпить плотно края, смазывая яйцомъ, изжарить въ маслѣ. См. прим.

1811) Хворостъ, третьимъ манеромъ. Точно такой же хворостъ готовится постный. Взять 8 ложекъ, т. е. $1\frac{1}{2}$ стакана воды, въ томъ числѣ 2 ложки какаго-нибудь постнаго масла и 1 ложку очищенной водки или рома, 4 куска сахара и муки стакана $2\frac{1}{2}$.

Изжарить въ 1 фунтѣ постнаго масла; масла останется почти половина; его можно употребить въ другое кушанье.

1812) Хворостъ, четвертымъ манеромъ. Взять 3 яйца или 6 желтковъ, сахаръ, муки стакана 2, замѣсить крутое тѣсто, раскатать тонко и жарить какъ сказ. въ приѣчаніи.

Выдать: 3 яйца или 6 желтковъ. | 1 ложку спирту или водки.
 4—6 куск. сахара, $2\frac{1}{2}$ ст. муки. | (Корицы и $\frac{1}{4}$ стак. сахара—осыпать
 $1\frac{1}{2}$ ф. масла попола. со свин. жиромъ. | хворостъ).

1813) Хворостъ литый. 1 стак. сухой муки, 2 ложки сахара, немного корицы смѣшать съ 1 стак. молока или немного болѣе такъ, чтобы тѣсто было жидко, положить 4 желтка и 4 взбитые бѣлка, размѣшать; спускать тѣсто въ кипящее масло черезъ маленькую воронку, ниточкою, по разнымъ направленіямъ такъ, чтобы хворостъ имѣлъ видъ сѣтки, подрумянить его съ обѣихъ сторонъ. выбрать на рѣшето, на пропускную бумагу, подать горячимъ, осыпавъ сахаромъ или обливъ сокомъ.

Выдать: 1 ст. мук., 4 яйца, 2 лож. сахара. | 1 ст. молока или вина.
 Немного корицы. | 1 ф. масла и ложку водки.

1814) Хворостъ литый другимъ манеромъ. 6 желтковъ растереть до-бѣла съ сахаромъ, всыпать немного муки такъ, чтобы тѣсто было жидко, размѣшать до гладкости, спускать тѣсто съ ложки ниточкою, въ кипящее масло.

1815) Хворостъ литый третьимъ манеромъ. 1 стак. муки, $\frac{1}{2}$ ст. сахара, немного корицы смѣшать съ $\frac{3}{4}$ стак. вина, положить пѣну изъ 6 бѣлковъ, размѣшать. лить тѣсто ниточкою въ горячее масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ, подавать.

Д. Олады.

Примѣчаніе. Тѣсто для оладей должно быть густоты густой сметаны. Когда окончательно поднимется, не мѣшая тѣста, брать его ложкою на сковороду, на рас-

каленное масло или фритюръ. Подрумянивъ съ одной стороны, перевернуть на другую, еще поджарить.

1816) **Олады на дрожжахъ.** 2 стакана теплаго молока, 4 стакана муки, 2—3 золотн. сухихъ дрожжей размѣшать до гладкости. Когда тѣсто поднимется, выбить его хорошею лопаткою, положить ложечку соли, $\frac{1}{2}$ ложки сахара, ложку масла, 2—3 яйца цѣльными или сбить бѣлки, дать вторично подняться и тогда уже, не мѣшая тѣста, брать его ложкою, класть на сковородку, на горячее масло. Поджарить съ обѣихъ сторонъ, подавать къ нимъ сахаръ, варенье или даже патоку. Выидеть 24 олады.

Выдать: 2 ст. молока, 4— $\frac{1}{2}$ ст. муки. 2—4 яйца, соли ложечку.
2—3 зол. сухихъ дрожжей. | Всего $\frac{1}{2}$ ф. масла или фритюра.

1817) **Олады на дрожжахъ съ яблоками.** Приготовить тѣсто, какъ сказано № 1816. Передъ самымъ жареньемъ положить въ тѣсто 3 яблока, очищенные отъ кожицы и сердцевинны и нарезанные кружечками. На каждую оладью захватывать по одному такому ломтику и жарить въ раскаленномъ фритюрѣ или маслѣ. Подавать къ нимъ сахаръ и варенье.

1818) **Олады на миндальномъ молотѣ.** Растворить тѣсто изъ 2 стакана миндального молока, 4 стакановъ муки, 3—4 золотн. сухихъ дрожжей, ложечки соли, прибавить 1 ложку сахара. Когда тѣсто поднимется, не мѣшая его ложкою, жарить олады въ маслѣ.

1819) **Олады изъ манны, смоленскихъ крупъ или пшена.** 1 бутылку молока вскипятить, всыпать $1\frac{1}{2}$ стакана крупъ, размѣшать на плитѣ до гладкости, сварить, остудить, положить немного соли, вбить 6 желтковъ; за полтора часа передъ отпускомъ, положить 6 сбитыхъ бѣлковъ (прибавить $\frac{1}{2}$ ложки густыхъ бѣлыхъ дрожжей), дать подняться въ довольно тепломъ мѣстѣ и, не мѣшая болѣе тѣста, класть ложкою плоскія лепешечки на сковородку, на раскаленное масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Массу эту можно сдѣлать немного пожиже и испечь олады въ родѣ русскихъ блиновъ на маленькихъ сковородахъ. Подать отдѣльно сахаръ.

1820) **Олады другой пропорціи:** 1 стаканъ молока, 2 стакана воды, $1\frac{1}{2}$ стакана крупъ, 4 цѣльныхъ яйца, размѣшать, изжарить въ $\frac{1}{2}$ фунтѣ масла.

1821) **Олады изъ смоленскихъ крупъ съ вареньемъ.** Вскипятить $4\frac{1}{2}$ стак. молока, всыпать 1 стаканъ смоленскихъ крупъ, вскипятить, размѣшать до гладкости, остудить, всыпать сахаръ, намазать довольно тонко на желѣзный листъ или на блюдо.

Когда каша совершенно остынетъ и окрѣпнетъ, вырезать выемкою или просто стаканомъ кружковъ 26—28. Отдѣлить половину нарезанныхъ кружковъ, положить на нихъ вареня безъ сока, прикрыть другимъ кружкомъ, слѣпить кругомъ края, обвалить въ яйцѣхъ и сухаряхъ, поджарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, потомъ переложить на желѣзный листъ, вставить не надолго въ печь.

1822) **Олады изъ моркови.** Взять 5 штукъ довольно крупной моркови, натереть ее на теркѣ, положить 2 сырыхъ яйца и муки столько, чтобы масса была густа, какъ на олады. Разогрѣть на сковородѣ масло и поджарить олады, какъ обыкновенно.

1823) **Олады изъ сырого картофеля.** Приготавливаются, какъ олады изъ моркови № 1822.

ОТДѢЛЪ IX.

Сладкіе пироги и пирожки, ватрушки, петишу, пышки или пончки, драчены и пр. разнородныя мучныя кушанья.

А. СЛАДКІЕ ПИРОГИ, ПИРОЖКИ и ВАТРУШКИ.

Примѣчаніе. Сладкіе пироги и пирожки, равно какъ и ватрушки приготовляются изъ слоенаго тѣста, изъ рассыпчатого, на сметанѣ и на содѣ, изъ дрожжеваго тѣста, изъ дрожжеваго полуслоенаго, и пр.

Сладкимъ пирогомъ называется, по большей части, закрытый пирогъ, или открытый, но продолговато-четыреугольный, а ватрушкою называется открытый и круглый.

Тѣсто для пироговъ, пирожковъ и ватрушекъ.

1824) **Слоеное тѣсто.** Какъ готовится это тѣсто сказано въ № 303. Раскатавъ его можно сдѣлать пирогъ, пирожки въ родѣ рога изобилія, наполнивъ ихъ, по испеченіи тѣста, сладкимъ бешемелемъ; или круглые, наполнивъ ихъ вареньемъ. Сдѣлавъ пироги или пирожки, переложить ихъ на листъ, смоченный холодною водою, не смазывая его масломъ. Ставя въ печь, смазать яйцомъ и изъ холоднаго мѣста прямо въ горячую печь, чтобы сразу охватило и чтобы масло не имѣло времени растаять. Когда подрумянятся и будутъ легко сдвигаться съ листа, вынуть, красиво уложить на блюдо; если надо, живо нафаршировать вареньемъ или бешемелемъ, тотчасъ подавать, пока еще не остыли.

1825) **Рассыпчатое тѣсто.** Замѣсить тѣсто изъ $\frac{2}{3}$ фун. муки т. е. 2 стакановъ, $\frac{1}{3}$ ф. сливочнаго, вымытаго, выжатаго, холоднаго масла, приблизительно $\frac{1}{2}$ стак. воды, въ томъ числѣ ложки рома, $\frac{1}{4}$ чайной ложечки соли и ложки сахара. Раздѣлить на 12 частей.

Раскатать изъ каждой части кружокъ, изъ которыхъ сдѣлать ватрушки или раскатать все, въ одинъ или въ два пласта, для одного открытаго или закрытаго пирога.

1826) **Рассыпчатое тѣсто на сметанѣ.** Изъ $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ ф. сметаны, ложечки соли равно съ краями и 2 ложекъ сахара замѣсить не очень крутое тѣсто. Раскатать очень тонко. Сдѣлать пирогъ или ватрушки съ творогомъ, фруктовымъ пюре, вареньемъ или со свѣжею черникою, или свѣжими вишнями.

1827) **Рассыпчатое тѣсто др. ман.** 6 желтковъ, 2 ложки сахара, ложечку соли равно съ краями, $\frac{1}{3}$ ф. масла, растереть до бѣла, смѣшать съ 3 стаканами муки и 2 ложками рома; 1 яйцомъ смазать тѣсто.

1828) **Рассыпчатое тѣсто тр. ман.** 1 ф. т. е. 3 стак. муки, 2 яйца и $\frac{1}{4}$ стак. сахара, $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, $\frac{1}{3}$ или $\frac{1}{4}$ ф. масла, до бѣла растерты, ложечка соли равно съ краями; 1 яйцо смазать тѣсто.

1829) **Рассыпчатое тѣсто очень хорошее четв. ман.** $\frac{1}{4}$ ф. масла растереть до бѣла, всыпать ложечку соли равно съ краями и 2 ложечки сахара, стаканъ муки равно съ краями, вбивая 2 желтка и подбивая почти $\frac{1}{2}$ стак. молока.

1830) **Еще рассыпчатое, очень хорошее, дешевое тѣсто.**

$\frac{1}{3}$ ф. масла растереть до бѣла, всыпать понемногу $\frac{2}{3}$ ф. т. е. 2 стак. муки безъ верха, подбивая почти $\frac{1}{2}$ стак. воды, въ томъ числѣ ложку рѣва, замѣсить обыкновенное густое тѣсто, чтобы можно было его раскатать.

1831) **Рассыпчатое тѣсто на содѣ.** $\frac{1}{4}$ ф. сметаны, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $1\frac{1}{2}$ желтка, $\frac{1}{2}$ бѣлка, $\frac{1}{4}$ ст. сахара, $\frac{1}{2}$ столовой ложки сливокъ, 4—5 з. истолченного кардамона, $\frac{1}{8}$ ложки соли, полную чайную ложку картофельной муки, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соды и столько муки, чтобы тѣсто не вышло слишкомъ крутое. Выбивать съ полчаса, раскатать, смотря по надобности.

1832) **Рубленное тѣсто.** $\frac{1}{2}$ ф. холоднаго, свѣжаго, сухого чухонскаго масла, 1 ф. муки, $\frac{1}{2}$ ложки соли замѣсить, прубить мелко сѣчкою, на подобіе манной крупы. Пересыпать въ чашку, влить 1 яйцо и стаканъ воды, вымѣсить хорошенько, раскатать, сдѣлать пирогъ или пирожки, смазать яйцомъ и загнѣвъ изъ холоднаго мѣста вставить прямо въ печь.

1833) **Полуслоеное тѣсто на дрожжахъ.** $1\frac{1}{4}$ стакана молока, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, ложку сахара, цедры лимонной или кардамона, 2 золотника сухихъ дрожжей, 2 желтка, $\frac{1}{2}$ ложки масла, около $1\frac{1}{2}$ ф. муки, выбить какъ можно лучше лопаточкой, дать подняться въ теплое мѣсто, но лучше холодномъ мѣстѣ. Когда поднимется, выбить еще разъ, раскатать въ холодномъ мѣстѣ, смазать перышкомъ растопленнымъ, но уже почти застывающимъ или лучше невливая растопившимся масломъ, сложить вдвое, смазать, сложить вчетверо. Поставить на холодъ, черезъ $\frac{1}{2}$ часа опять раскатать тѣсто, смазать его масломъ, сложить вдвое, смазать масломъ, сложить вчетверо. (На смазку употребить еще 1—2 ложки). Дать подняться въ холодномъ мѣстѣ. Черезъ часъ раскатать пирогъ или пирожки, положить на желѣзный листъ, слегка смазанный масломъ и вытертый, дать на холоду подняться и прямо въ горячую печь.

1834) **Простое тѣсто на дрожжахъ, скоромное.** Взять очень полный стаканъ теплой воды, два золотника сухихъ дрожжей, $1\frac{1}{2}$ стакана муки, растворить тѣсто, поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется, выбить хорошенько лопаточкой, всыпать $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, ложку сахара, вбить 2 желтка, положить пол-ложки масла и остальные $1\frac{1}{2}$ или 2 стакана муки такъ, чтобы тѣсто было густо настолько, чтобы, когда будетъ тщательно вымѣшено, отставало отъ рукъ. Сдѣлать тогда пирогъ, дать подняться, смазать яйцомъ, вставить въ печь. Когда испечется, покрыть вареньемъ или мармеладомъ. Если же покрывается сырыми ягодами, то покрыть ими когда будетъ на половину только готовъ, вставить снова въ печь.

1835) **Постное тѣсто на дрожжахъ.** Приготавливается, какъ сказано выше № 1834, не класть только яицъ, а вмѣсто скоромнаго, положить подсолнечное или горчичное масло.

1836) **Пропорція пряностей.** Въ тѣсто для сладкихъ пироговъ и ватрушекъ кладутся, для вкуса, различныя пряности, такъ напр. на 1 фунтъ муки 10 зеренъ кардамона, или 5 капель лимоннаго масла, или $\frac{1}{2}$ верхка истолченной съ сахаромъ ванили, или цедры съ $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ лимона, или 20 сладкихъ миндалий, поджаренныхъ на чистой сковородѣ до золотистаго цвѣта и истолченныхъ, или апельсиновый, мелко нашинкованный цукать.

1837) **Сладкіе, круглые пирожки изъ слоенаго тѣста съ вареньемъ или бешемелемъ.** Приготовить слоеное тѣсто, какъ сказано въ № 1824. Не раскатывать его только слишкомъ тонко, а вырѣзать, жестяною выемкою, круг-

ковъ 15. Въ серединѣ каждаго кружка надрѣзать, до половины толщины тѣста кружокъ, смазать яйцомъ верхъ пирожка, но не бока, тотчасъ изъ холоднаго мѣста вставить въ горячую печь. Когда будутъ готовы, вырѣзать ножемъ надрѣзанные кружечки, наполнить ямочки ягодами изъ варенья малины, подавать. Вѣсто варенья можно брать сладкій бешмель, приготовленный въ самомъ маломъ количествѣ изъ молока или сливокъ съ ванилью, ромомъ или лимонною цедрой, а именно взять $\frac{1}{3}$ ложки сливочнаго масла, $\frac{1}{8}$ стакана муки и $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ, прокипятить въ маленькой кастрюлечкѣ до густоты густой сметаны; всыпать, по вкусу сахару и что либо для вкуса.

Выдать: *На тѣсто:*

$\frac{1}{2}$ ф. масла.
 $\frac{2}{3}$ ф. т. е. 2 стак. муки.

1 яйцо смазать пирожки.

$\frac{1}{2}$ стак варенья-ягодъ малины
Или на бешемель.

1838) **Слоеные пирожки съ цѣльными яблоками.** Приготовить слоеное тѣсто № 303, раскатать тонко, надрѣзать 12—15 четырехугольных кусковъ. Изъ некрупныхъ кислыхъ яблокъ вырѣзать сердцевину, очистить отъ кожицы, натирая ихъ тотчасъ же лимономъ; на каждый квадратъ слоенаго тѣста, положить по яблочку, всыпать въ середину каждаго яблока и осыпать ихъ сахаромъ, кто любитъ, съ примѣсью просѣянной корицы. Слѣдить всѣ четыре конца вѣстѣ въ видѣ конверта, смазать яйцомъ сверху, но не нижнюю часть боковъ, осыпать крупно истолченнымъ сахаромъ, смѣшаннымъ съ истолченнымъ сухаремъ, и изъ холоднаго мѣста прямо въ горячую печь. Подавая, осыпать сахаромъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. масла, 2 стак. муки.

1 яйцо, 12—15 кислыхъ яблокъ.

1 стак. сахара, (ложечку корицы).

2 сухаря.

1839) Слоеные пирожки, въ видѣ рога изобилія съ бешемелемъ.

Приготовить слоеное тѣсто № 303. Раскатать тонко тѣсто, надрѣзать длинные полоски, въ палецъ шириною, обернуть ихъ на палочки, смоченныя холодною водою, палочки нарочно для того сдѣланныя такъ, чтобы пирожки имѣли видъ рога изобилія, круглыя палочки длинною въ $2\frac{1}{2}$ вершка, снизу въ палецъ, а сверху въ 2 пальца въ диаметрѣ. Намазать пирожки разбитымъ яйцомъ, все это въ холодномъ мѣстѣ и въ ту же минуту вставить въ горячую печь. Когда будутъ готовы, снять съ палочекъ, дать чуть чуть остынуть, наполнить пустое мѣсто сладкимъ бешемелемъ, тотчасъ подавать, еще горячими; бешемель приготовить изъ 1 ложки сливочнаго масла, $\frac{1}{2}$ стакана муки и $1\frac{1}{2}$ стак. молока или сливокъ, прокипятить, всыпать сахаръ и лимонную цедру, или ваниль, истолченную съ сахаромъ, или корицу.

Выдать: *На тѣсто № 303.*

$\frac{1}{2}$ ф. масла. 2 стак. муки.
1 яйцо смазать тѣсто.

На бешемель:

$\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла.
 $\frac{1}{2}$ стак. муки, $1\frac{1}{2}$ стак. сливокъ.
Пряностей.

1840) **Слоеный, сладкій, русскій пирогъ.** (*Скоромный или постный*). Взять 1 стаканъ, т. е. 6 яицъ, разбить въ деревянной чашкѣ, влить 3 стак. сладкой воды, т. е. съ распушеннымъ въ ней $\frac{1}{3}$ фунта сахара, 1 рюмку водки, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, размѣшать все это хорошенько, всыпать понемногу $4\frac{1}{2}$ фунта просѣянной, крупичатой муки, выбивать скалкой, какъ можно лучше, пока тѣсто не станетъ отставать отъ скалки.

Тогда переложить тѣсто на столъ, на который всыпать $\frac{1}{2}$ фунта оставшейся муки, разрѣзать тѣсто на 60 частей, скатать изъ нихъ слегка булочки; потомъ изъ каждой булочки раскатать скалкою, подсыпая муки, лепешечку величиною въ блюдечко; сложить эти лепешки одну на другую, пересыпая хорошенько мукою, чтобы не слиплись.—Большое круглое блюдо намазать растопленнымъ сам-

ложь, тряпочкою или перышкомъ, взять одну лепешечку, растянуть ее въ рукахъ, перебирая пальцами сперва самые края, чтобы они не были толсты, а потомъ и середину, растягивая тѣсто на сжатыхъ кулакахъ такъ, чтобы тѣсто не прорывалось, натянуть его на блюдо, подогнуть края, смазать этотъ пластъ масломъ, тряпочкою, положить на него другой растянутый пластъ, смазать его масломъ и т. д.

Положить такимъ образомъ 25 пластовъ; на двадцать пятый намазать варенья, безъ лишняго сока съ фунтъ или немного болѣе, загнуть къ верху края послѣдняго пласта, чтобы не вытекло варенье (этотъ пластъ долженъ быть безъ малѣйшей дырочки); и потомъ на это варенье положить еще такихъ же 35 пластовъ, смазывая каждый масломъ и натягивая подъ края блюда.

Срѣзая лишнее тѣсто подъ краями блюда (изъ этого тѣста можно сдѣлать крендельки), смазать масломъ, вставить въ неслишкомъ горячую печь на полчаса, чтобы пирогъ испекся. Подавая, можно еще подровнять края острымъ ножомъ, посыпать сахаромъ.—Пирогъ этотъ можно сдѣлать вечеромъ, поставить его въ холодное мѣсто, на другой день испечь.

Пирогъ этотъ можетъ стоять болѣе мѣсяца въ холодномъ мѣстѣ; подавая, надобно только подогрѣвать его.

Выдать на большой пирогъ: 5 ф. муки.	Масла растопленнаго 1½ ст. т. е. около
6 яицъ, ¾ чайн. ложки соли.	1 фунта.
¾ ф. сахара, 1 рюмки водки.	1 ф. варенья, т. е. 1½ ст., не менѣе.

На 6 или 8 человекъ приготовить пирогъ изъ половины назначенной пропорціи, сдѣлать всего 45 пластовъ, изъ нихъ 20 положить подъ варенье, а 25 на варенье, натягивать на фаянсовую тарелку.

Масла въ тѣсто ни капли не кладется, а только смазываются имъ пласты.

Точно также готовится постный пирогъ; не класть только яицъ, а вмѣсто яицъ прибавить 1 стаканъ воды на большую пропорцію, а ½ стакана на маленькій пирогъ, и вмѣсто скоромнаго, взять маковаго или подсолнечнаго масла.

1841) Пирогъ изъ рассыпчатаго тѣста на содѣ съ яблоками.

Приготовить тѣсто, № 1831, раскатать. Между тѣмъ, 3 фунта яблокъ очистить отъ кожицы, натирая ихъ тотчасъ-же кругомъ лимономъ, чтобы не почернѣли.—Вынуть сердцевину, мелко крошить, пересыпать въ эмалированную кастрюльку, всыпать стаканъ сахара, влить 1—2 стол. ложки воды, не болѣе, поставить на плиту, мѣшая, какъ только они слѣдуютъ мягкими, остудить ихъ, наложить на раскатанный пластъ, покрыть другимъ пластомъ, кругомъ защипать, какъ можно ровнѣе.

1842) Пирогъ съ вишнями изъ рассыпчатаго тѣста на сметанѣ,

—по англійски. Приготовить тѣсто, № 1826, раскатать, два пласта. Взять эмалированное, небольшое, глубокое блюдо. По серединѣ блюда положить чайную, плоскую, широкую чашку, опрокинутую верхъ дномъ. Кругомъ чашки, на все блюдо насыпать 1½—2 ф. вишенъ съ косточками, но лучше безъ нихъ, перемежая ихъ со стаканомъ сахара. Покрывать все, вмѣстѣ съ чашкою, пластомъ тѣста на сметанѣ № 1826, положивъ въ тѣсто съ ¼ стак. сахара, и взявъ его меньшую пропорцію. Поставить пирогъ этотъ изъ холоднаго мѣста прямо въ горячую печь, на 30—40 минутъ, смазавъ его яйцомъ. Сокъ отъ вишенъ наберется въ чашку. Разрѣзавъ пирогъ и начиная брать его, снять чашку, чтобы сокъ расплылся по вишнямъ.

Выдать: 1½—2 ф. вишенъ, 1 ст. сахара.	1¼ стак. муки.
На тѣсто.	Ложку сахара.
1 яйцо, ¼ ф. масла, ¼ фунта сметаны.	¼ ложки соли.

1843) Рассыпчатый сладкій пирогъ съ изюмомъ. Приготовить тѣсто на сметанѣ № 1826. 2 ф. изюма—вишмиша перебрать, обварить кипяткомъ

на $\frac{1}{4}$ часа, размѣшать, слить воду, откинуть на рѣшето, перебрать, облить теплой водой. Когда стечетъ, переложить на полотенце, осушить, положить на раскатанное тѣсто, посыпать изюмъ немного сахаромъ, зашпатель, испечь.

1844) Пирогъ-ватрушка изъ полуслоенаго, дрожжеваго тѣста со свѣжими вишнями или свѣжею черникою и сметаню. Приготовить тѣсто, какъ сказ. въ № 1833, раскатать въ видѣ большой ватрушки, переложить на большую сковороду безъ ручки, зашпатель края, дать подняться, смазать яйцомъ, вставить въ печь. Между тѣмъ, заранѣе очистить отъ косточекъ 3 ф. вишень, осыпать стаканомъ сахара, или 2 фунта черники перебрать, перемять, дать стечь водѣ, пересыпать на блюдо, осыпать ее стаканомъ сахара, дать постоять часа два. За полчаса до обѣда, раскатать пластъ тѣста, переложить его на большую сковороду, масломъ смазанную, загнуть кверху края, красиво зашпатель ихъ, дать еще подняться, смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь. Когда слегка подрумянится, выдвинуть немного листь со сковородой изъ печи; если тѣсто вздулось, проколоть, чтобы опало и какъ можно скорѣе рассыпать на тѣсто чернику живо разравнять и тотчасъ въ печь.

Черезъ $\frac{1}{4}$ часа, опять выдвинуть листь, облить ягоды $\frac{1}{2}$ фунтомъ т. е. стаканомъ самой свѣжей, густой сметаны и снова въ печь, минутъ на пять, подавать.

Выдать: $1\frac{1}{4}$ стак. молока.
2—3 зол. сух. дрожжей.
 $\frac{1}{2}$ ложечки соли.
Ложку сахара.
2 желтка.

$\frac{1}{2}$ ложки масла.
 $\frac{1}{4}$ ф. масла смазать тѣсто.
2 ф. черники или 3 ф. вишенъ.
Стаканъ мелкаго сахара.
Стаканъ сметаны.

1845) Пирогъ изъ рассыпчатаго тѣста со свѣжими ягодами крыжовника. $\frac{1}{2}$ ф. масла, 1 ф. муки, ложка рома, 1 яйцо, ложка сметаны, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, лимонной цедры или шт. 12 горькаго, очищеннаго и мелко истолченнаго миндаля, вымѣсить хорошенъко, раскатать на столѣ, переложить на сковороду или въ бумажную форму, масломъ смазанную, обложить рантомъ изъ тѣста, смазать яйцомъ, испечь почти до готовности. Когда подрумянится, выдвинуть на половину изъ духовой печи и живо покрыть его 3 стаканами несосвѣжь зрѣлаго крыжовника, который сперва очистить, обварить кипяткомъ, откинуть на сито, остудить, переложить въ каменную чашку, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ —1 стак. мелкаго сахара и немного корицы, держать близъ плиты, чтобы не были холодными. Вставить снова въ печь. Когда испечется, подать горячимъ, осыпавъ еще сахаромъ.

1846) Пирогъ изъ рассыпчатаго тѣста со свѣжею малиною, земляникою или смородиною. Приготовить какое-нибудь рассыпчатое тѣсто, раскатать, сдѣлать круглый или продолговатый пирогъ, смазать яйцомъ, вставить въ духовую печь. Когда на половину будетъ готовъ, выдвинуть изъ печи, живо покрыть его вышепоименованными ягодами, которыя предварительно, перебрать, сполоснуть въ холодной водѣ, откинуть на сито. Когда обсохнутъ, переложить въ каменную чашку. Выложивъ ягоды на пирогъ, сравнять ихъ, осыпать $\frac{1}{2}$ или 1 стаканомъ сахара и снова въ печь. Подавая, можно покрыть ихъ слоемъ сбитыхъ сливокъ.

1847) Пирогъ изъ рассыпчатаго тѣста съ яблоками. Приготовить тѣсто отъ № 1825 до № 1832, испечь его до готовности. Тогда покрыть его яблочнымъ мармеладомъ или $1\frac{1}{2}$ ф. яблокъ очистить, мелко нашинковать, смѣшать съ сахаромъ, ложкою рома, корицею, потушить въ кастрюлѣ и тогда уже эту массу покрыть испеченный пирогъ.

1848) Пирогъ изъ рассычатого тѣста съ черносливомъ. Испечь очень тонкій кружокъ съ рантомъ изъ рассычатого тѣста отъ № 1825 до № 1832.

1 фунтъ чернослива обварить кипяткомъ, накрыть, откинуть на рѣшето, вынуть косточки, а черносливъ мелко изрубить; сварить густой сиропъ изъ 1 ф. сахара и $\frac{3}{4}$ стак. вина, всыпать 1 фунтъ очищеннаго, не очень мелко истолченнаго миндаля, черносливъ, мелко изрубленную лимонную цедру, немного мелкой корицы и гвоздики, поставить на уголья, мѣшать, чтобы все это слегка подошло, остудить, смѣшать съ 6 взбитыми бѣлками, сложить на испеченный кружокъ рассычатого тѣста, вставить въ лѣтнюю печь. Вынувъ, остудить, олазировать, убрать железемъ, фруктами и проч.

Выдать: на 6 человекъ:

1 ст. чернослива, т. е. $\frac{1}{2}$ ф.
1 ст. миндаля, т. е. $\frac{1}{2}$ ф.
 $\frac{1}{2}$ ф. сахара, т. е. $\frac{3}{4}$ стакана.
 $\frac{1}{4}$ ст. вина, корицы и гвоздики.
2 бѣлка, цедру лимонную.

На тѣсто № 1825.

$\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ ф. сметаны.
Ложку сахара, ложку соли ровно съ краями.
 $\frac{1}{2}$ рюмки рома, $1\frac{1}{2}$ —2 стак. сметаны.
(На глазурь и уборку) или на № 1832.

1849) Простой, дешевый, но очень вкусный сладкій пирогъ съ подрумяненнымъ миндалемъ. 20 сладкихъ миндалянокъ ошпарить. Черезъ полчаса очистить отъ шелухи, осушить въ полотенцѣ, мелко нашинковать, поджарить безъ масла, на чистенькой сковородкѣ, до темно-золотистаго цвѣта, истолочь.

4 желтка растереть до-бѣла съ 8 чайными, полными ложечками сахара, всыпать 10 полныхъ чайныхъ ложекъ мелко истолченныхъ и просѣянныхъ сухарей изъ бѣлаго хлѣба, называемаго ситникомъ.

Сбить 4 бѣлка, смѣшать съ массою, влить въ 2 бумажныя небольшія формы, въ 5 вершковъ въ діаметрѣ, вымазанная масломъ, испечь. Сварить густой сиропъ изъ 1 стак. воды и $\frac{3}{4}$ стак. мелкаго сахара, положить 4 очищенные и на 4 части разрѣзанныя, сладкія яблока, вѣсомъ $\frac{3}{4}$ ф., сварить.

Два испеченные пласта сложить вмѣстѣ, смазавъ одинъ изъ нихъ этимъ яблочнымъ вареньемъ, сверху покрыть тѣмъ же вареньемъ, уложивъ на серединку болѣе цѣльныя четвертинки яблокъ.

1850) Простой сладкій пирогъ изъ сухарей. Взять $1\frac{1}{2}$ стакана просѣянныхъ сухарей изъ чернаго хлѣба, заранѣе приготовленныхъ и 1 стак. сахара. Смазавъ ситейникъ масломъ, насыпать этими сухарями его дно, положить рядъ, ломтиками нарѣзанныхъ, яблокъ, посыпать ихъ сахаромъ; опять ядь сухарей и сахара. Затѣмъ рядъ яблокъ, сверху сухари и сахаръ. Вставить не менѣе, какъ на часъ, не въ очень горячую духовую печь. Затѣмъ выложить на блюдо.

Яблокъ взять 1 фунтъ, изъ котораго $\frac{1}{4}$ ф. отложить и сварить съ $\frac{1}{4}$ ф. сахара, густое варенье, которымъ покрыть тортъ, когда онъ испечется и остынетъ. Тортъ этотъ будетъ еще вкуснѣе, если сухари будутъ предварительно растерты съ $\frac{1}{8}$ ф. свѣжаго масла.

1851) Сливочный сладкій пирогъ. $\frac{3}{8}$ фунта несоленаго масла тереть до-бѣла; отдѣльно мѣшать до-бѣла 12 желтковъ съ $\frac{1}{4}$ фунта сахара, отертаго о цедру 1 лимона; потомъ смѣшать съ масломъ, всыпать $\frac{1}{2}$ фунта очищеннаго и, съ ложкою розовой воды, истолченнаго сладкаго миндаля, 6 ложекъ густыхъ сливокъ, мѣшать все это съ $\frac{1}{2}$ часа; можно прибавить съ $\frac{1}{4}$ стак. вымытой и до-суха вытертой корицы и, наконецъ, 4 взбитые бѣлка. Испечь кружокъ съ рантомъ изъ рассычатого тѣста, наполнить его этою массою, вставить въ печь на $\frac{1}{4}$ часа.

Выдать: на 6 чел.: $\frac{1}{8}$ ф. масла, 4 желтка.
 $\frac{1}{8}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ ст. миндаля.
 $\frac{1}{2}$ ложки розовой воды.

Цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона.
1 ложку корицы, $\frac{1}{2}$ бѣлка.
 $\frac{1}{12}$ ф. сахара, т. е. куска 3.

2 ложки густых сливокъ.
На рассыпчатое тѣсто № 2085.

Или на тортъ англійскій № 2086 выдать половину, назначенной тамъ порціи, на 6 человѣкъ.

1852) Превкусный бисквитный пирогъ съ виномъ и бешемелемъ. 5 желтковъ растереть до бѣла съ однимъ стаканомъ сахара, влить процеженный лимоннаго сока съ $\frac{1}{2}$ лимона, положить натертой съ $\frac{1}{2}$ лимона цедры, 4 столовыя ложки картофельной муки, ровно съ краями, размѣшать хорошенько, положить 2 полныя столовыя ложки крупчатой муки, опять размѣшать, положить 5 взбитыхъ бѣлковъ, слегка размѣшать, раздѣлить на двѣ части, перелить въ 2 одинаковыя бумажныя или гладкія жестыяныя, раздвижныя формы, намазанныя несоленымъ масломъ и посыпанныя сухарями. Поставить въ самую легкую духовую печь на $\frac{1}{2}$ часа. Когда будетъ готово, вынуть, дать простоять дня 2—3. Такъ какъ это печенье довольно сухое, то черезъ эти 2—3 дня, облить оба пласта $\frac{1}{2}$ стаканомъ марсалы, смѣшанной съ $\frac{1}{2}$ стак. воды и 2 чайными ложечками сахара и тогда первый пластъ покрыть слѣд. бешемелемъ: $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго несоленого масла распустить и довести до самаго горячаго состоянія, всыпать $\frac{1}{2}$ стак. муки, размѣшать до гладкости; не снимая съ плиты, развести понемногу 2 стак. сливокъ или цѣльнаго молока, прокипятить.

Въ другой кастрюлькѣ разбить 3 желтка, развести этимъ бешемелемъ, процеживая сквозь ситечко. Поставить на плиту, подогрѣть, мѣшая до самаго горячаго состоянія, всыпать $\frac{1}{2}$ вершка толченой ванили, размѣшать, остудить, покрыть бисквитный пластъ, накрыть другимъ пластомъ. Этотъ верхній пластъ покрыть 3 взбитыми бѣлками, смѣшанными съ $\frac{1}{4}$, но лучше съ $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара, поставить на нѣсколько минутъ въ горячую печь, чтобы бѣлки подрумянились.

Выдать на бисквитъ:

5 яицъ, стаканъ сахара.
 $\frac{1}{2}$ лимона, 4 ложки карт. муки.
2 стол. ложки крупчатой муки.
 $\frac{1}{2}$ стак. марсалы.
2 ложечки сахара.
 $\frac{1}{2}$ стак. воды.

На бешемель:

$\frac{1}{2}$ ст. муки, 3 желтка.
2 ст. сливокъ или молока.
 $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла.
 $\frac{1}{2}$ вершка ванили.
 $\frac{1}{8}$ ст. сахара.
3 бѣлка и $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стак. сахара.

1853) Сладкій пирогъ изъ рассыпчатого тѣста, покрытый яблоками, яблочною или абрикосовою массою съ черносливомъ. Изъ $\frac{2}{3}$ фунта муки, т. е. 2 стак., $\frac{1}{3}$ ф. сливочнаго масла, приблизительно $\frac{1}{2}$ стак. воды, въ томъ числѣ немного рома, замѣсить обыкновенное густое тѣсто, раскатать его довольно тонко, и сдѣлать изъ него продолговатый, четырехугольный пирогъ съ рантомъ изъ тѣста. 3—5 сладкихъ яблокъ очистить, нарезать самыми тоненькими полудомтиками, уложить ихъ красиво, рядами, такъ, чтобы одинъ ломтикъ захватывалъ другой, посыпать $\frac{1}{4}$ стаканомъ сахара, смазать рантъ тѣста яйцомъ, испечь. Между тѣмъ очистить 2—3 кислыя яблова, или взять штукъ 6 абрикосовъ, мелко нашинковать, всыпать въ кастрюльку, положить туда же $\frac{1}{3}$ фунта, обвареннаго кипяткомъ, чернослива, кто хочетъ, ложку рома, немного лимонной цедры, 1 мелко расщипанный листочекъ желатина, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, $1\frac{1}{2}$ —2 стак. воды, варить, пока все не разварится и не погустѣетъ, протереть сквозь сито и покрыть этимъ испеченное тѣсто; подавая пирогъ, можно его разрѣзать, самымъ острымъ ножомъ на равныя, продолговатые куски.

Выдать: $\frac{2}{3}$ ф., т. е. 2 стак. муки.
 $\frac{1}{3}$ ф. масла.
 $\frac{3}{4}$ ст. мелкаго сахара.
1 яйцо смазать тѣсто.

3—5 сладкихъ яблокъ.
2—3 кислыя яблока или шт. 6 абрикос.
и $\frac{1}{3}$ фук., т. е. $\frac{3}{4}$ ст. чернослива.
(Ложку рома, лимонной цедры).

1854) Сладкій пирогъ съ рѣшеточкою изъ тѣста. Приготовить

одно изъ вышепоименованныхъ тѣстъ, раскатать, переложить на сковороду, покрыть тѣсто вареньемъ, яблочнымъ или вишневымъ мармеладомъ, или мармеладомъ изъ свѣжихъ сливъ, или изъ варенаго, протертаго чернослива, сдѣлать сверху рѣшеточку изъ того же тѣста, прикрыть концы рантомъ изъ тѣста, кругомъ всего пирога, смазать яйцомъ, испечь, посыпать сахаромъ или покрыть еще мерингою изъ 2 бѣлковъ и $\frac{1}{4}$ фунта мелкаго сахара, поставить опять въ печь, не надолго.

1855) Яблочный пирогъ. 1 яйцо, столовая ложка сливокъ, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, неполный стаканъ муки, (но болѣе $\frac{3}{4}$ стакана), $\frac{1}{2}$ ложки масла, замѣсить, какъ на лапшу, раздѣлить тѣсто на четыре части, раскатать изъ каждого кружка очень-очень тонкой пластъ, величиною въ тарелку. Положить первый пластъ на смазанную масломъ сковородку, величиною въ тарелку, смазать этотъ пластъ тѣста масломъ, положить на него часть яблокъ, которыя не надо очищать отъ кожицы, а только высверлить сердцевину, яблоки же нарѣзать самыми тоненькими пластинками, (яблоко всего $1\frac{1}{2}$ ф.) посыпать ихъ сахаромъ, (сахару $\frac{1}{2}$ ф.). На яблоки положить другой пластъ тѣста, также смазанный съ обѣихъ сторонъ масломъ, котораго пойдетъ всего $\frac{1}{4}$ ф. Такъ поступить со всѣми пластами, верхній смазать также чуть чуть разогрѣтымъ масломъ. Поставить въ самую горячую духовую печь. Какъ только образуется сокъ, чаще поливать имъ сверху весь пирогъ. Держать въ печи, пока сокъ не превратится въ подожженный сахаръ. Если печь горяча, то въ 20 минутъ пирогъ бываетъ готовъ, а если не достаточно горяча, то и въ $\frac{3}{4}$ часа.

1856) Сладкій пирогъ съ творогомъ. Приготовить какое нибудь тѣсто изъ вышеприведенныхъ отъ № 1824 до № 1834, раскатать два пласта, одинъ немого меньше, другой больше; который больше, положить на сковороду, покрыть творогомъ, прикрыть другимъ пластомъ, защипать красиво края, смазать яйцомъ и тотчасъ въ горячую печь, на 20 минутъ.

Творогъ приготовить слѣд. образомъ: 2 ф. свѣжаго, изъ подъ пресса, самаго сухого творога растереть, протереть сквозь сито, положить $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, ложки 4 сметаны, $\frac{1}{2}$ ф. сахара, 3 желтка, немого корицы или ванили, растереть хорошенько, прибавить, по желанію, $\frac{1}{2}$ стак. перебраннаго и обвареннаго изюма—кишмиша или мелко нашинкованнаго апельсиннаго цуката.

Выдать: 2 ф. творога.

$\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла.

$\frac{1}{2}$ стак. сметаны.

$\frac{1}{2}$ ф. сахара, 3 желтка.

Немого корицы.

($\frac{1}{2}$ ф. изюма).

Апельсиннаго цукату № 3782.

1 яйцо смазать пирогъ.

Небольшія ватрушки.

Примѣчаніе. Ватрушки готовятся изъ разнаго тѣста, поименованнаго въ началѣ отдѣла. Замѣсивъ его, разрѣзать на 12—15 кусковъ, каждый кусокъ раскатать скалкою на столѣ, величиною въ маленькое блюдечко, подсыпая муки; на каждый кружокъ, положить по ложкѣ начинки, красиво защипать края, оставляя середину открытою, переложить на листъ смазанный масломъ, смазать яйцомъ края тѣста, вставить въ горячую печь, минутъ на 15—20. Какъ только зарумянятся и легко будутъ сдвигаться съ листа, знакъ, что готовы.

1857) Ватрушки съ вареньемъ. Приготовить одно изъ вышеприведенныхъ тѣстъ, вырѣзать кружки, покрыть ихъ $1\frac{1}{2}$ —3 стаканами густого варенья. малины, вишенъ безъ косточекъ, или морошки, черной смородины, защипать, испечь, какъ сказ. въ примѣчаніи.

1858) Ватрушки съ яблоками. Приготовить которое нибудь тѣсто изъ

вышеприведенныхъ, покрыть кружки тѣста яблоками, а именно: $1\frac{1}{2}$ ф. яблокъ очистить отъ кожицы, обтирая ихъ тотчасъ лимономъ, вырѣзать сердцевину, нашинковать, пересыпать въ кастрюльку, всыпать $\frac{1}{2}$ стак. сахара, подлить ложку воды, поставить на плиту, помѣшивать, чтобы не пригорѣли. Когда сдѣлаются мягкими, снять съ огня, растереть ихъ, всыпать только 3 верышка истолченаго кардамона, размѣшать, охладить.

Защищать красиво края ватрушекъ, вставить ихъ въ печь.

1859) Ватрушки съ яблочнымъ пюре.

1860) Ватрушки со свѣжими ягодами черники или голубицы.

$1\frac{1}{2}$ ф. ягодъ перебрать, перемыть, откинуть, на сито, дать стечь водѣ, пересыпать на блюдо, смѣшать съ $\frac{3}{4}$ стакана сахара, покрыть ватрушки и въ печь, не заливая сметаной.

1861) Ватрушки съ творогомъ. Приготовить которое нибудь тѣсто, покрыть творогомъ, приготовленнымъ слѣд. обр.: 1 ф. свѣжаго, изъ подъ пресса, творога растереть, протереть сѣвзю рѣшето, положить $\frac{1}{8}$ ф. масла, ложки 2 сметаны, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стак. сахара, 1—3 желтка, размѣшать до гладкости. Прибавить, кто хочетъ, $\frac{1}{4}$ стак. пшюма. Такія ватрушки подаются и къ кофе, и къ шамъ.

1862) Ватрушки съ пшеномъ. Приготовить какое нибудь вышепоименованное тѣсто, вырѣзать кружки, покрыть ихъ пшеномъ, приготовленнымъ слѣд. образ. 1 полный стаканъ пшена перемыть въ 3 горячихъ, какъ кипятковъ, водахъ, слить его, налить бутылкою молока, разварить до мягкости, положивъ ложку сливочнаго масла и соли. Когда остынетъ вбить 3 яйца.

1863) Ватрушки съ лукомъ. Приготовить тѣсто на дрожжахъ № 1833; или 1834, раскатать, положить мелко изрубленнаго лука, поджареннаго въ маслѣ, защищать, поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимутся, смазать яйцомъ, испечь въ горячей печкѣ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф., т. е. $4\frac{1}{2}$ стак. муки.		$\frac{1}{3}$ ф. масла, 2 яйца.
$1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ стак. воды вмѣстѣ съ		Луковицъ шт. 12, соли, перцу.
дрожжами, соли.		1 яйцо смазать тѣсто.

Петишу.

1864) Петишу заварное. $\frac{2}{3}$ стак. растопленнаго, чистаго, чухонскаго, свѣжаго масла, $1\frac{1}{2}$ стак. холодной воды, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, вскипятить, всыпать вдругъ $1\frac{1}{2}$ стак. муки, шибко мѣшая, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ кастрюли; отставить тогда отъ огня, сейчасъ же въ горячее тѣсто вбить по одному, мѣшая, 6 цѣльныхъ самыхъ лучшихъ яицъ, никакъ не меньше, размѣшать до гладкости, выбивая лопаткой, тотчасъ разложить тѣсто кучками на желѣзный листъ, легко смазаннй масломъ; смачивая палецъ водою, можно сдѣлать въ каждомъ отверстіи, чтобы петису имѣло видъ крендельковъ, обсыпать мелкимъ сахаромъ, вставить въ печь на $\frac{1}{4}$ часа. Выидеть 24 штуки. Можно тѣсто охладить и тогда уже вбить яйца, долго выбивая тѣсто.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. чухонскаго масла.		6 яицъ, ($\frac{1}{4}$ стак. миндаля).
$1\frac{1}{2}$ стакана муки.		6 кусковъ сахара.

Можно всыпать въ тѣсто лимонной цедры и осыпать петису, кромѣ сахара, мелко изрубленнымъ миндалемъ (съ $\frac{1}{4}$ стак.).

Подаются къ обѣду вмѣсто пирожнаго; хороши также къ чаю и кофе.

1865) Петишу заварное изъ другой пропорціи: 1 стак. воды, 1 стак. растопленнаго масла, $1\frac{1}{4}$ стак. муки, $\frac{1}{2}$ ложки соли, 6—7 яицъ.

1866) Петишу наполненное сбитыми сливками или бешемелемъ. Петишу № 1864 можно приготовить еще следующими образомъ: испечь ее въ родѣ крендельковъ, а въ родѣ булочекъ. Когда испекутся, разрѣзать ихъ поперекъ, наполнить сбитыми сливками съ сахаромъ ($\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ и ложку сахара), причѣмъ сбитыя сливки надо непременно выложить на сито, чтобы стекла вся жидкость и затѣмъ всыпать въ нихъ сахаръ.

Или наполнить ихъ слѣд. бешемелемъ: на 6 челоуѣкъ взять 1 чайную ложку самаго свѣжаго сливочнаго масла, $\frac{1}{4}$ стак. муки и $1\frac{1}{8}$ стак. жидкихъ сливокъ или молока, размѣшать хорошенъко и кипятить, мѣшая, пока не погустѣетъ. Въ горячую массу положить немного лимонной цедры или ванили, или розовой воды или воды флеръ д'оранжъ, вбить 1—2 желтка, шибко мѣшал, протереть сквозь сито и наполнить этимъ петису, сложить попарно, подавать.

1867) Петишу заварное съ шоколаднымъ бешемелемъ. Испечь петису изъ тѣста № 1864, но не въ видѣ крендельковъ, а въ родѣ пышекъ какъ сказ. въ № 1866. Обкатать ихъ въ слѣд. шоколадномъ бешемелѣ: 2 чайныя ложки самаго свѣжаго сливочнаго масла, $\frac{1}{2}$ стак. муки, $\frac{1}{8}$ или $\frac{1}{4}$ фун. натертаго шоколада, 2—3 куска сахара, развести молокомъ или даже водою размѣшать хорошенъко, кипятить, пока не погустѣетъ, можно протереть сквозь сито, охладить. Дать имъ обсохнуть въ печи, подавать.

Пышки или пончки.

1868) Пышки или пончки съ вареньемъ. Взять 1 стаканъ молока вмѣстѣ съ дрожжами (2—3 зол.), 2 стак. муки, растворить тѣсто, какъ обыкновенно, часовъ за 5 до обѣда, поставить въ теплое мѣсто. Черезъ 2 часа, т. е. когда тѣсто поднимется, выбить его хорошенъко веселочкою, положить соли, $\frac{1}{8}$ или $\frac{1}{4}$ фунта масла нерастопленнаго, но и не слишкомъ холоднаго, 4 желтка разбитые съ ложкою сахара и остальную муку, оставивъ ее немного, чтобы посыпать на столъ, прибавить $\frac{1}{2}$ чайной ложки корицы или зеренъ 5—6 кардамона, цедры лимонной, ванили, ложки 2 мараскина, киршвассера или рома, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, выбить тѣсто хорошенъко веселочкою или руками, поставить въ теплое мѣсто на $\frac{1}{2}$ часа или на 1 часъ; тѣсто должно быть такой густоты, чтобы его едва можно было слегка раскатать скалкою на столѣ, подсыпая слегка муки.

Такъ приготовленное тѣсто, черезъ $\frac{1}{2}$ часа или 1 часъ выложить на столъ, раскатать два кружка, почти въ палецъ толщиною, подсыпая, какъ уже сказано, слегка мукою; наоднѣ изъ этихъ пластовъ наложить, кучками, по $\frac{1}{2}$ чайной ложки варенья безъ сока такъ, чтобы изъ этой пропорціи вышло 24 пышки; накрыть ровно другимъ пластомъ, вырѣзывать пончки стаканомъ; складывать ихъ на листъ, посыпанный слегка мукою, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться въ продолженіи $\frac{3}{4}$ часа, но не слишкомъ, отъ этого зависить рыхлость пончиковъ: потому что, если на листѣ слишкомъ поднимутся, то тѣсто потеряетъ свою силу и спущенное масло не будетъ въ состояніи болѣе расти и сдѣлается закалецъ.

Гусиное или свиное сало пополамъ съ русскимъ масломъ, см. № 287 вскипятить, влить 1—2 ложки водки (отъ которой пончки не будутъ такъ жирны) спускать по 5—6 пончковъ за разъ, жарить на легкомъ огнѣ, подъ крышкою такъ, чтобы жиръ съ масломъ постоянно ровно кипѣли, но не пригорали. Когда пончки подрумянятся и будутъ готовы, вынимать ихъ дуршлаковою ложкою, тотчасъ же осыпать сахаромъ, смѣшаннымъ съ корицею, складывать на рѣшето, на пропускную бумагу, а потомъ сложить на блюдо и подавать горячими.

Пончки бывают еще лучше, если тѣсто мѣнѣе густо, такъ что его трудно раскатать на столѣ, а выложивъ все тѣсто на столъ, разрѣзать его на 24 части, растянуть небольшія лепешечки въ рукахъ (руки можно намазать, если нужно будетъ, слегка масломъ, чтобы тѣсто къ нимъ не прилипало), на каждый кусочекъ положить варенья, безъ сока, зашпатель, скатать шарикъ, сгладить кругомъ и т. д.

Выдать: 1 ст. молока вмѣстѣ съ дрожжами.
1 ложку сахара. $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ф. масла.
4 желтка, соли.
 $\frac{1}{2}$ чайн. лож. корицы, или чего нибудь другого для запаха).
 $\frac{1}{2}$ ст. варенья безъ сока.

Всего $\frac{1}{4}$ ф. муки.

Чтобы осыпать пончики, выдать 4—5 кусковъ сахара и 1 ложечку, корицы.
Чтобы изжарить ихъ 1 ф. масла и 1 ф. свиного или гусиного сала и 1 стол. ложку спирта или хорошей водки.

Вмѣсто варенья положить можно яблочнаго мармеладу: 3 яблока испечь, протереть сквозь сито, положить $\frac{1}{4}$ стак. сахара, варить мѣшая, пока не погустѣетъ.

1869) Пончки или пышки изъ другой пропорціи. Приготовляются точно также, какъ и предыдущія № 1868, только желтки надобно сперва растереть до-бѣла съ сахаромъ.

Выдать: 1 ст. сливокъ, $\frac{1}{2}$ ф. муки.
 $\frac{1}{4}$ ст. растопленнаго масла.
 $\frac{1}{2}$ ст. сах., $\frac{1}{2}$ чайн. лож. корицы.
10 желтк., $\frac{1}{4}$ ст. хорош. дрожжей.
Соли $\frac{1}{2}$ чайной ложечки.

$\frac{1}{2}$ рюмки рома.

$\frac{3}{4}$ ст. варенья безъ сока.

1 ф. масла, 1 ф. свин. или гусин. жира.
1—2 ложки водки № 297.

Выидеть штукъ 25—30.

1870) Пончки третьимъ манеромъ. $\frac{1}{2}$ фунта масла растереть до бѣла, вбить 10 желтковъ, тереть опять какъ можно дольше, влить $\frac{1}{4}$ стакана хорошихъ дрожжей, $1\frac{1}{2}$ стакана теплаго молока, посолить, всыпать ложку сахара, корицы и муки (фунта 2) такъ, чтобы тѣсто можно было слегка раскатать скалкою на два пласта; наложивъ варенья, вырѣзывать пончики стаканомъ или большою рюмкою, дать подняться и жарить, какъ сказано въ № 1868.

Выидеть пончекъ около 40.

1871) Пончки четвертымъ манеромъ. Растворить тѣсто изъ 3-хъ стакановъ муки, $\frac{3}{4}$ стакана молока, 1 ложки густыхъ дрожжей, положить $\frac{1}{2}$ стак. растопленнаго масла, $\frac{1}{4}$ стакана сахара, растертаго до-бѣла съ 3 желтками, соли, размѣшать все это хорошенько, выбить лопаткою, какъ можно лучше, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ, выложить на столъ, раскатать и т. д. какъ сказано въ № 1868.

1872) Пончки заварныя на дрожжахъ. 2 стак. муки заварить 1 стак. горячаго молока; когда остынетъ, влить $\frac{1}{3}$ стакана молока, размѣшаннаго съ 2—4 зол. дрожжей, выбить хорошенько, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ. Потомъ выбить тѣсто опять лопаткою, положить соли, 4—5 желтковъ до-бѣла растертыхъ съ $\frac{1}{2}$ стакана сахара, $\frac{1}{2}$ стакана растопленнаго масла, 5—6 штукъ толченаго горьваго миндаля и муки такъ, чтобы тѣсто можно было раскатать скалкою, положить пѣну изъ 4—5 бѣлковъ, размѣшать, дать подняться; черезъ $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ часа посыпать на столъ немного муки, раскатать 2 пласта и т. д. какъ сказано въ № 1868.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. муки, $\frac{1}{2}$ ст. молока.
2—4 зол. дрожжей.
 $\frac{1}{2}$ ст. сахара, соли, 4—5 яицъ.
 $\frac{1}{2}$ ф. масла, 5—6 шт. горьк. миндаля.
 $\frac{1}{2}$ стакана варенья безъ сока.

1 фунтъ масла и 1 фунтъ свиного жира № 297.

1 ложку спирта или водки.

Полную ложку сахара и чайную ложечку корицы осыпать пончики.

Выидеть пончковъ 25—30.

1873) **Пончки заварныя безъ дрожжей.** 2 стак. воды, $1\frac{1}{2}$ ложки масла вскипятить, всыпать тотчасъ почти 2 стакана муки, размѣшать до гладкости; когда остынетъ, бить 4 яйца, всыпать сахару куска 2 и лимонной цедры. Ложку обмакнуть въ масло, брать понемногу тѣста, опускать въ кипящее масло, пополамъ со свинымъ или гусинымъ саломъ; когда пончики подрумянятся, выкладывать ихъ на рѣшето, на пропускную бумагу, потомъ сложить на блюдо, осыпать сахаромъ, облить сиропомъ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ложки масла. | или гусинымъ жиромъ, № 297.
2 ст. муки, т. е. $\frac{3}{8}$ ф., 4 яйца. | 2 куска сахара и лимонной цедры.
 $1\frac{1}{2}$ или 2 ф. масла поп. со свинымъ | (Сахаръ и сиропъ).

1874) **Пончки съ яблоками безъ дрожжей.** 9—12 небольшихъ яблокъ очистить, выбрать осторожно середину, пустое же мѣсто наполнить вареньемъ, безъ сока.

6 желтковъ, 6 чайныхъ ложечекъ сахара растереть до-бѣла, класть понемногу 6 сбитыхъ бѣлковъ, подсыпая 6 чайныхъ ложекъ муки; обмакнуть каждое яблоко въ это тѣсто, опускать въ кипящее масло, пополамъ со свинымъ или гусинымъ жиромъ. Когда подрумянятся, вынуть дуршлаковою ложкою, посыпать сахаромъ и корицею, облить сиропомъ или сабаіономъ № 490.

Выдать: 9—12 яблокъ: 6 яицъ. | (1 ложку сахара и корицы).
6 чайныхъ ложекъ сахара. | $1\frac{1}{2}$ или 2 ф. масла попоп. съ фритюромъ.
6 чайныхъ ложекъ муки. | 1 ст. сиропа или сабаіонъ.

1875) **Пышки или пончки вѣнскія, шоколадныя.** 6 желтковъ, $\frac{3}{8}$ фунта сахара мѣшать до-бѣла, положить $\frac{3}{8}$ фунта муки и пѣну изъ 6 бѣлковъ, размѣшать осторожно, выпускать изъ бумажной трубочки или шприцовой небольшіе круглыя пирожки, посыпать сахаромъ, испечь; но лучше испечь ихъ въ маленькихъ круглыхъ формочкахъ (1 вершокъ въ діаметрѣ), потому что въ такомъ случаѣ пирожное не расплывается и всѣ кружечки будутъ одинаковой величины. Вынувъ изъ печи, остудить, вынуть середину этихъ пирожковъ съ лѣвой стороны, т. е. со дна, наполнить сбитыми густыми сливками съ сахаромъ ($\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, куска 2—4 сахара и, кто хочетъ, немного ванили), сложить попарно, обмакнуть въ шоколадъ, сложить на рошпоръ и вставить въ лѣтнюю печь, на нѣсколько минутъ.

Шоколадъ же приготовить слѣдующимъ образомъ: $\frac{1}{8}$ фун. шоколада, $\frac{1}{2}$ ф. сахара, 2 стак. молока разъ вскипятить, процѣдить, опять варить, пока не погустѣетъ, т. е. уварить до $1\frac{1}{2}$ стак., отставить и бить деревянною ложкою, пока не остынетъ и не начнетъ подергиваться тонкою перепонкою. Въ этомъ шоколадѣ обмакивать пончки. Выидеть 13—15 паръ.

Выдать: 6 яицъ, $\frac{3}{8}$ ф., т. е. $\frac{3}{4}$ ст. сахара. | $\frac{1}{8}$ или $\frac{1}{4}$ фунта шоколада, т. с. $\frac{1}{2}$ —1 плитку.
 $\frac{3}{8}$ ф., т. е. $1\frac{1}{4}$ стак. муки. | $\frac{1}{2}$ фун. сахара, 2 стак. молока.
 $\frac{1}{8}$ ст. самыхъ густыхъ сливокъ.

Д р а ч е н а .

1876) **Драчена.** $\frac{1}{4}$ ф. масла растереть до бѣла въ одной мисочкѣ, 3 желтка съ $\frac{1}{4}$ стак. сахарной пудры, но не сахарнаго песка, растереть до бѣла въ другой мисочкѣ, смѣшать, подсыпать $\frac{1}{2}$ ложечки соли и 2 стаканъ крупичатой муки, подливая 2 стак. молока, размѣшать осторожно сверху внизъ. Распустить на большой сковородѣ ложку масла; когда раскалится, влить тѣсто, поставить въ печь, почти на полчаса.

Выдать: $\frac{1}{4}$ фун. масла, 3 желтка. | 2 стак. крупичатой муки.
 $\frac{1}{4}$ стак. сахарной пудры. | 2 стак. молока.

1877) **Др. ман.** 10 желтковъ растереть до бѣла съ $\frac{1}{4}$ стакана сахара, всыпать $1\frac{1}{2}$ стак. муки, размѣшать, подливая понемногу стаканъ сливокъ. Всыпать $\frac{1}{2}$ ложки соли. Выбивать тѣсто съ полчаса. Положить 5 сбитыхъ бѣлковъ на сковородѣ раскалить ложку масла, влить приготовленную массу, поставить въ печь, минутъ на 20.

1878) **Родъ драчены.** Ложку свѣжаго несоленого масла тереть до-бѣла, положить по одному 6 желтковъ, влить понемногу 1 стаканъ сметаны и 1 стак. сливокъ, размѣшать хорошенько, всыпать 2 ложки крупчатой муки и полную ложку сахара, вылить на сковороду. поставить въ вольный духъ; когда будетъ готова, вынуть, украсить вареньемъ; можно подать отдѣльно сливки.

Выдать: $\frac{1}{8}$ фун. масла. | 1 стак. сливокъ.
6 желтковъ, 1 ст. сметаны. | 2 ложки муки, $\frac{1}{4}$ ст. сахара. (Сливки).

1879) **Еще родъ драчены.** Растереть до-бѣла $1\frac{1}{2}$ ложки чухонскаго масла, взбить 6 желтковъ, растереть, положить 4 ложки сметаны, 2 полныя ложки сахара, 2 полныя ложки картофельной или крупчатой муки, лимонной цедры, кардамону, воды флеръ-д'оранжъ или ванили, прибавить, кто хочетъ, $\frac{3}{4}$ стак. рубленого миндаля, положить взбитые бѣлки, размѣшать, поставить въ печь, чтобы запекалась.

Выдать: 6 яицъ, $1\frac{1}{2}$ ложки масла. | 2 ложки муки.
4 ложки сметаны. | Чего нибудь для запаха.
2 ложки сахара. | (1 стак. сладкаго миндаля).

1880) **Еще родъ драчены или пирожное на скорую руку.** Вымыть 2 ложки самаго свѣжаго масла, чтобы не осталось въ немъ соли, тереть въ одну сторону, пока не побѣлѣетъ, какъ сметана; 6 желтковъ и $\frac{3}{4}$ стак. сахара растереть отдѣльно до бѣла, смѣшать съ масломъ, положить лимонной цедры или горькаго миндаля; потомъ прибавлять, понемногу, не переставая мѣшать, 1 ложку муки, 1 стаканъ сливокъ, 1 стаканъ сметаны и 6 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать слегка, влить на сковороду, поставить въ самый легкій духъ; когда будетъ готова, тотчасъ подавать.

Выдать: 2 ложки т. е. $\frac{1}{4}$ ф. масла. | 1 ст. сливокъ. 1 ложку муки.
6 яицъ, $\frac{1}{4}$ стак. сахара. | 1 ст. сметаны.

Д) Разнородные сладкіе пирожки.

1881) **Мнихи.** Маленькіе сухіе, продажныя крендельки обварить кипяткомъ, чтобы разбухли, но не обратились въ кашу, слить воду, посолить, облить поджареннымъ или просто сливочнымъ масломъ.

Или крендели намочить въ красномъ винѣ; когда разбухнутъ, поджарить въ маслѣ; подавая, посыпать сахаромъ и корицею.

Эти мнихи готовятъ въ дорогѣ на станціяхъ, гдѣ трудно найти какую-нибудь провизію.

1882) **Червячки.** Приготовить тѣсто, какъ изъ лапшу, нарѣзать мелко на подобіе червячковъ, т. е. нашпиковать, обжарить до-желта въ свѣжемъ маслѣ, переложить на блюдо, облить соусомъ, приготовленнымъ изъ яицъ, сахара, корицы и сметаны.

1883) **Вертуга.** (греческое пирожное). Замѣсить довольно густое тѣсто изъ 2 яицъ, 2 яичныхъ скорлупокъ воды и, приблизительно, $1\frac{1}{2}$ фунтовъ муки; раскатать очень тонко, длинной полосой, намазать на все тѣсто слѣд. массу; 1 фун. сладкаго миндаля и 2 фун. грецкихъ орѣховъ обварить кипяткомъ, очистить отъ кожицы, мелко истолочь, подливая чуть—чуть воды, развести $\frac{1}{2}$ фун. хорошаго меда-липча, размѣшать, чтобы масса была густая, свернуть тѣсто въ

трубку, чтобы приняло видъ длиннаго рудета; уложить его на сковороду, намазанную ложкою масла, кладя ее плотно въ кружокъ, сверху смазать ложкою масла, посыпать ложкою мелкаго сахара, поставить въ печь, чтобы испеклась.

1884) **Пирожное туринское.** $\frac{1}{2}$ стак. растопленнаго масла, $\frac{1}{2}$ стак. молока вскипятить, всыпать тотчасъ же, вдругъ, 1 стак. муки, шибко мѣшая на маломъ огнѣ; когда масса размѣшается до гладкости и будетъ отставать отъ ложки, оставивъ, охладить, бить по одному 3 яйца и выбивать лопаткою, пока тѣсто не начнетъ тянуться. Наставить воды; когда она вскипитъ, спускать въ нее тѣсто шприцовой формою въ видѣ палочекъ, въ палецъ длиною, и варить ихъ на легкомъ огнѣ; когда всплывутъ, отлить на дуршлагъ, перелить холодною водою, сложить въ форму, намазанную масломъ, облить слѣдующимъ соусомъ: 2 стак. молока или сливокъ, 2 желтка, 2 ложки сахара размѣшать, положить пѣну изъ двухъ бѣлковъ, облить этижъ пирожное, вставить въ печь, на одинъ часъ.

1885) **Пирожное треугольное съ вареньемъ.** $\frac{1}{4}$ фунта вымытаго и до суха выжатаго масла мелко изрубить, положить соли, 1 ложку сахара, 1 яйцо, $1\frac{1}{2}$ желтка, 3 ложки сметаны, 1 ложку вина и муки, замѣсить тѣсто такъ густо, какъ слоеное, раскатать 2—3 раза, оставить на $1\frac{1}{2}$ часа закрытымъ въ холодномъ мѣстѣ. Потомъ раскатать тонко на 2 кружка, одинъ кружокъ намазать вареньемъ безъ сока, накрыть другимъ кружкомъ, вырѣзать треугольные пирожки, проколоть слегка сверху вилкою, опускать, по нѣскольку штукъ, заразъ въ $1\frac{1}{2}$ или 2 фунта кипящаго масла пополамъ со свинымъ или гусинымъ жиромъ.

Выдать: 2 ст. муки, $\frac{1}{8}$ ф. масла.
2 куска сахара, 3 яйца.
3 ложки сметаны, 1 лож. вина.

1 ст. варенья безъ сока.
 $1\frac{1}{2}$ или 2 ф. масла пополамъ съ фритюромъ.

1886) **Шотландскія свадебныя лепешки.** Разогрѣть слегка $\frac{3}{8}$ фун. свѣжаго, несоленаго масла, но никакъ не кипятить, положить въ него $\frac{1}{2}$ фунта крупчатой муки, $\frac{1}{2}$ чашки мелкаго сахара, $\frac{1}{2}$ чашки очищеннаго, мелко истолченнаго миндаля, $\frac{1}{2}$ бѣлка, замѣсить, хорошенько растереть, потомъ раскатать лепешку въ $\frac{1}{2}$ вершка толщины, разрѣзать ее на 6—8 частей, проткутъ очень часто вилкою, посадить въ печь на желѣзномъ листѣ; печь не должна быть слишкомъ горяча; пирожное должно сидѣть въ печи долго, пока не высохнетъ.

Выдать: $\frac{3}{8}$ ф. масла.
 $\frac{1}{2}$ ф., т. е. $1\frac{1}{2}$ ст. муки.

$1\frac{1}{2}$ ст., т. е. $\frac{1}{2}$ ф. миндаля.
 $\frac{3}{8}$ ст. мелкаго сахара, $\frac{1}{2}$ бѣлка.

1887) **Булочки съ вареньемъ и ромомъ.** Взять 12—18 сахарныхъ маленькыхъ булочекъ изъ булочки, разрѣзать на двое, какъ рѣжутъ на круглые сухари, вынуть осторожно мякишъ, наполнить пустое мѣсто густымъ вареньемъ или мармеладомъ, сложить попарно, обмакнуть въ сливки, смѣшанныя съ сахаромъ, корицею, ромомъ и желтками, положить на сковороду, намазанную масломъ, поставить въ печь, чтобы обсохли.

Выдать: 12—18 булочекъ, $\frac{1}{2}$ ст. варенья. | Чайную ложечку корицы.
 $\frac{3}{4}$ ст. сливокъ, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ст. сахара. | 3—4 желтка, рюмку рома.

1888) **Нѣмецкія булочки.** Приготовить тѣсто, какъ сказано выше, на пончики, когда два раза поднимется, скатать булочки такой величины, чтобы одѣ, когда поднимутся на плитѣ и въ печкѣ, вышли бы величиною въ хорошую рѣпу. Сажая въ печь, смазать ихъ яйцомъ, разбитымъ съ водою. Вынувъ изъ печи, дать немного остынуть, срѣзать затѣмъ верхушки, самымъ острымъ ножомъ; вынуть ложечкою всю мякоть, обварить ее, въ каменной чашкѣ, хорошими сливками, положить немного самаго лучшаго сливочнаго масла, сахара, корицы, одно-два яйца обваренной выпяткомъ и вытертой коринки, размѣшать хорошенько, чтобы масса,

была въ родѣ густой каши, положить ее обратно въ булочки, накрыть сѣзаванными крышечками, смазать еще слегка яйцомъ, осыпать сухарями съ сахаромъ, вставить на полчаса въ печь.

Подавать къ нимъ сливки или молочный соусъ съ желтками.

Эти булочки подаются въ нѣмецкихъ семьяхъ, на масляницѣ, за обѣдомъ, на послѣднее кушанье, замѣняя русскіе блины.

1889) Пирожки на дрожжахъ съ творогомъ. 4 желтка, $\frac{1}{4}$ фунта растопленнаго масла, немного молока, ложку сахара размѣшать хорошенъко, подогрѣть, влить въ 3 стак., пшеничной муки, размѣшать до гладкости, прибавить $\frac{1}{2}$ рюмки бѣлыхъ густыхъ дрожжей, выбить тѣсто хорошенъко, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, выложить на столъ, вымѣсить его, раздѣлить на 6—9 частей; 6—9 четвертушекъ бумаги намазать масломъ, положить на каждую изъ нихъ раскатанный кусокъ тѣста, смазать пластъ тѣста творогомъ, смѣшаннымъ съ сахаромъ, желтками и кориною, или какимъ-нибудь вареньемъ, сложить каждую бумагу вдвое, т. е. перегнуть, переложить на желѣзной листъ, вставить въ печь. Когда бумага зарумянится и пирожки испекутся, вынуть, снять бумагу, сложить пирожки на блюдо, осыпать сахаромъ съ корицею; подать къ нимъ растопленное сливочное масло или сметану.

Выдать: 4 желтка, $\frac{1}{4}$ ф. масла.
2—3 зол. дрожжей.
1—2 лож. сахара, $3\frac{1}{2}$ ст. муки.
2 лож. масла—намазать бумагу.

На фарш:

$1\frac{1}{2}$ ф. творогу, $\frac{1}{4}$ ст. сахара.

Корицы, $\frac{1}{2}$ стак. коринокъ, 2 желтка.
Или вмѣсто всего этого $1\frac{1}{2}$ —2 стакана варенья.

Сахаръ и корицу. Выдать отдѣльно 2—3 ложки сливочнаго масла или $1\frac{1}{2}$ ст. сметаны.

1890) Пирожки малороссійскіе съ творогомъ. 1 фунтъ свѣжаго творога положить подъ прессъ, потомъ растереть его хорошенъко, протереть сѣвзю рѣшето, положить соли, 1 ложку сливочнаго масла, 2 яйца, протереть сѣвзю сито. Влить въ кастрюлю 3 стакана воды, положить въ нее $1\frac{1}{2}$ ложки масла, соли, вскипятить, всыпать $2\frac{3}{4}$ стакана гречневой муки, мѣшать веселочкою, мннуть съ пять. отставить на край плиты, чтобы тѣсто не остыло совершенно. Потомъ дѣлать изъ этого тѣста шарики, величиною въ куриное яйцо, обкатывая ихъ въ муку, раскатать потомъ изъ каждаго тонкую лепешку, положить на середину ея немного творогу, сложить края тѣста, слѣпить ихъ плотно, обрѣзать выемкою въ видѣ подумѣяца, положить на растопленное масло, въ сотейникъ, обжарить съ обѣихъ сторонъ, сложить на блюдо, подать къ нимъ сметану.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. творога, 2—3 яйца, солъ.
 $2\frac{1}{2}$ ложки масла.
3 стак. гречневой муки.

2—3 лож. масла—обжарить пирожки.
1— $1\frac{1}{2}$ стак. сметаны.

1891) Пирожки на дрожжахъ съ вареньемъ. Взять 1 стаканъ теплаго молока, стакана 3 муки, 3 яйца, ложки 2 густыхъ дрожжей, немного соли, размѣшать и выбить до гладкости, поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется, раскатать тѣсто на столъ, въ палецъ толщиной, положить варенья, безъ сиропа, покрыть тѣстомъ, вырѣзать небольшіе пирожки. Кастрюлю намазать ложкою масла, посыпать сухарями, положить рядъ пирожковъ, скропить масломъ, опять рядъ пирожковъ и такъ до половины кастрюли, поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимутся, вставить въ довольно горячую печь; подавая, выложить на блюдо, облить растопленнымъ сливочнымъ масломъ.

Выдать: На тѣсто:
1 стак. молока, $3\frac{1}{2}$ стак. муки.
3 яйца, 2 золотника дрожжей.

1 стак. варенья безъ сока, ягоднаго или фруктоваго пюре.
2—3 сухаря, 3—4 ложки масла.

1892) Рѣзники, (смоленское блюдо). $\frac{1}{4}$ стакана сливокъ, $\frac{1}{4}$ стакана сметаны, 1 ложку дрожжей, 2 яйца и $1\frac{1}{2}$ стакана муки смѣшать, дать подняться, потомъ выбить его хорошенько, положить $\frac{1}{8}$ фун. нераспущеннаго чухонскаго масла и остальную муку, чтобы тѣсто было густо, какъ на обыкновенные пироги, дать снова хорошенько подняться; тогда раскатать лепешку въ $1\frac{1}{2}$ пальца толщиною, нарѣзать косые четырехъугольники, въ 2 вершка величиною, класть ихъ на листъ, дать подняться; передъ самымъ отпускомъ, изжарить ихъ въ маслѣ. Къ нимъ подается сметана и сахаръ.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ст. сливокъ, $\frac{1}{4}$ ст. сметаны.		$\frac{3}{4}$ фунта муки.
2 яйца, $\frac{1}{8}$ чухонскаго масла.		$\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ фунта масла жарить.
1 ложку дрожжей или $1\frac{1}{2}$ зол.		(Сметана и сахаръ).

1893) Пезы. Взять 1 стак. молока вмѣстѣ съ дрожжами, половину назначенной муки, растворить тѣсто, какъ обыкновенно, дать подняться, потомъ замѣсить остальною мукою, всыпать соли, положить 2 ложки масла, 2 яйца такъ, чтобы тѣсто было не такъ густо, какъ обыкновенно дѣлаютъ его на сухари, выбить, какъ можно лучше веселкою, поставить опять въ теплое мѣсто; когда тѣсто вторично поднимется, надѣлать круглыхъ булочекъ, величиною въ грецкій орѣхъ и, обмакнувъ каждую булочку въ растопленное масло, класть ихъ въ небольшую форму, дать подняться, потомъ вставить форму въ кипятокъ и варить пезы на парѣ, около получаса, или вставить ихъ въ печь. Подавая, выложить на блюдо; подавать горячими. Подаются и въ кастролѣ.

2 луковицы мелко изрубить, поджарить до-красна въ 2—3 ложкахъ масла, подать отдѣльно.

Выдать: Около 1 стак. молока или воды.		2 золот. дрожжей, 2 луковицы.
3 стак., т. е. 1 ф. муки, 2 яйца,		Всего $\frac{3}{4}$ ф. масла.
соли.		

Пезы эти можно нафаршировать также говядиною или вареньемъ.

ОТДѢЛЪ XX.

Мороженое, кремы, зефиры, муссы, бланманже, кисели, компоты, молочные заварные кремы.

А) МОРОЖЕНОЕ.

Примѣчаніе: Чтобы подать мороженое, на 6 человекъ на столъ, выложивъ его изъ формы, на блюдо (на салфетку), надо брать, на сливочное мороженое, 3 стак. т. е. бутылку цѣльнаго молока или жидковатыхъ сливокъ, 4 желтка, если же яйца мелкія, то 5 желтковъ и $\frac{1}{2}$ ф. сахара, т. е. стаканъ мелкаго сахара, никакъ не болѣе. Подавая же мороженое на блюдечкахъ, этой самой пропорціи достаточно на 12 порцій.

Сливочное мороженое готовится слѣд. обр.: Взять самыхъ свѣжихъ, негустыхъ, слѣдовательно и нежирныхъ сливокъ, а въ недостаткѣ и цѣльнаго молока. Желтки растереть до бѣла съ мелкимъ, просѣяннымъ сахаромъ, смѣшать со сливками или молокомъ, поставить въ эмалированной кастрюлкѣ на огонь. Черезъ 3 минуты начать мѣшать, пока не погустѣетъ, т. е. подогрѣть до самаго горячаго состоянія, чтобы пошелъ паръ, что наступить, отъ начала, черезъ 8—10 минутъ, смотря по жару плиты, но ни подъ какимъ видомъ не дать вскипѣть, такъ какъ въ такомъ случаѣ, свернутся желтки и все придется выбросить. Вообще пробовать лопаточкой, если съ нея не будетъ больше чисто стекать, а будетъ держаться на лопаточкѣ въ видѣ своя бѣлой густой массы, знакъ, что варить довольно, оставить, остудить мѣшая. Изъ опасенія, чтобы желтки не вскипѣли, можно ставить въ другую кастрюлю съ кипящею водою. Хорошо на всю ночь поставить эту приготовленную массу на ледъ, чтобы желтки выстоялись и мороженое несколько не отзывалось бы желтками и въ такомъ случаѣ, снявъ съ плиты, процѣдить въ каменную кастрюльку съ крышкою и когда остынетъ, тогда только, накрывъ бумагой и крышкою, поставить на ледъ.

3) Если мороженое съ ванилью, то ее опустить въ холодные еще сливки съ желтками и вмѣстѣ заварить и остудить. Если же кладется тертая лимонная цедра, горькій миндаля, вода фьеръ-д'оранжъ, кофе и пр., то ихъ надо класть въ горячую массу.

4) Ваниль разрѣзывать всегда вдоль, а не поперекъ, проварить вмѣстѣ съ желтками и молокомъ, остудить, вынуть и затѣмъ высушить, такъ что ее можно употребить вторично.

5) Назначенная выше пропорція сливочнаго мороженаго самая вѣрная, потому что, если прибавить желтковъ, будетъ отзываться желтками; если взять больше молока будетъ жидко; если взять больше сахару—не заморозится.

6) Если на мороженое будутъ употреблены сливки, а не молоко, то не надо класть болѣе 4 желтковъ,—но вообще мороженое изъ хорошаго, цѣльнаго молока вкуснѣе, чѣмъ изъ сливокъ, которые, какъ напр. въ Петерб. не рѣдко имѣютъ неприятный привкусъ.

7) Лучшая мороженница — это американская съ металлическими внутри доплатками, которая, безъ посторонней помощи, промѣшаваютъ мороженое. Повертѣвъ полчаса, надо снять, осторожно, крышку и бумагу, чтобы не попадо въ мороженое соли. Если окажется готовымъ, т. е. застывшимъ, то вынуть металлической стержень, очистить съ него мороженое ложкою или лопаточкою, сгладить, прижать, накрыть чистою бумагою и крышкою, поставить въ ледъ, засыпавъ кругомъ и сверху мелкимъ льдомъ съ солью, и такъ держать до отпуска, $1\frac{1}{2}$ —2 часа. Передъ самымъ отпускомъ, снять осторожно крышку и бумагу, обереть форму отъ соли, накрыть красиво сложенною, накрахмаленною салфеткою и круглымъ блюдомъ, опрокинуть.

8) Если мороженое не опустится само на блюдо, то обереть дно и бока формы подотенцомъ, обмоченнымъ въ кипяткъ и выкатымъ, осторожно снять форму, подавать.

Эти американскія мороженицы не хороши только тѣмъ, что отъ металлическаго стержня, мороженое получаетъ иногда привкусъ металла, въ особенности, пока она еще новая.

9) Наилучшею мороженицею считается французская мороженица, подъ названіемъ «Турбино».

10) Самый простой, общедоступный способъ замораживать мороженое—это слѣдующій:

Взять не широкое, но высокое ведро съ маленькимъ отверстіемъ внизу, чтобы можно было выпускать воду отъ растаявшаго льда. Положить на дно расколотый ледъ, посыпать немного соли, взять мороженицу, вымыть ее хорошенько и вытереть, влить заготовленную, процеженную и остывшую массу, накрыть чистою бумагою и крышкою и начать вертѣть, лучше всего на ледникѣ или просто въ холодномъ мѣстѣ.

Черезъ $\frac{1}{4}$ часа обтереть крышку, открыть форму осторожно, чтобы не попало въ середину соли или льду, отскоблить хорошенько деревянною лопаточкою съ боковъ и дна массу, которая уже начала застывать, размѣшать съ прочею, выбить лопаточкою, какъ можно лучше, опять накрыть бумагою и крышкою и вертѣть нѣсколько минутъ; потомъ опять размѣшать лопаткою, какъ сказано выше, и повторять по крайней мѣрѣ 5—6 разъ, пока мороженое не обратится въ густую и гладкую массу, на подобіе чухонскаго масла; тогда еще немного повертѣть; подавать или, если рано, то засыпать форму солью и льдомъ и оставить такъ, на нѣкоторое время. Чѣмъ чаще мороженое будетъ вымѣшано веселочкою, тѣмъ оно лучше; въ этомъ состоитъ весь секретъ хорошаго мороженаго.

Если ледъ растаетъ, выпустить воду и прибавить свѣжаго льду,

11) На форму, на 6 человекъ, достаточно 3 фунтовъ соли, т. е. 6 стакановъ. На форму, на 12 человекъ—6 фунтовъ соли, а на самую большую отъ 7 до 8 ф.

12) При верченіи формы просто руками, мороженое замораживается въ $\frac{3}{4}$ ч. а въ машинкахъ отъ 15-ти минутъ до 30-ти.

Примѣчаніе относительно фруктоваго мороженаго.

13) На мороженое, на 6 человекъ изъ ягоднаго или фруктоваго сока, берется $3\frac{1}{2}$ стак. сока, т. е. жидкости вообще и $\frac{3}{4}$ ф. т. е. $1\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара.

Взять напр. сокъ изъ 2 фунтовъ вишенъ съ косточками, сколько его выйдетъ, отфильтровать воды, чтобы выстѣть съ сокомъ, составилось $3\frac{1}{2}$ стак. или взять $1\frac{1}{2}$ ф. очищенной отъ вѣточекъ земляники или малины, протереть ихъ, переложить въ стаканъ. Отфильтровать столько воды, чтобы выстѣть съ протертою массою составилось $3\frac{1}{2}$ ст. Тогда воду съ сахаромъ прокипятить, отставить, въ горячее точася влить сокъ или протертую ягодную массу, размѣшать, остудить, перелить въ мороженицу, заморозить и т. д., какъ сказ. выше.

Чтобы мороженое выложить изъ формы, надобно форму сперва обмакнуть въ горячую воду, обтереть хорошенько и опрокинуть на блюдо, покрытое салфеткою, огарнировать бисквитами, ягодами и пр.

Пропорція назвачена на 6 человекъ.

На 7—9 человекъ	взять $1\frac{1}{2}$ назначенной пропорціи.
» 10—12	« увеличить пропорцію въ 2 раза.
» 13—18	« « « $2\frac{1}{2}$ »

1894) **Сливочное мороженное.** (на 12 человекъ), 8 желтковъ растереть до бѣла съ 1 фун. сахара, развести 3 стаканами цѣльнаго молока или сливокъ. Проварить, т. е. довести до самаго горячаго состоянія, чтобы пошелъ паръ, что наступитъ черезъ 8—10 минутъ, но не дать вскипѣть, отставить, иѣшая хорошенько, доставить по желанію, на всю ночь, на ледъ, чтобы желтки выстоялись, т. е. перестали отзываться желтками.—Ваниль оставить въ массѣ.—На другой день, за часъ до обѣда, размѣшать, вынуть ваниль, перелить въ машинку для мороженаго, накрыть чистою бумагою и крышкою, окружить ее желкимъ льдомъ, смѣшаннымъ съ 6 фун. простой соли, вертѣть, пока не застынетъ.—Снимать осторожно крышку и бумагу, чтобы не попало въ мороженое соли. Если окажется готовымъ т. е. застывшимъ, вынуть металлическій стержень, очистить съ него мороженое ложкою или лопаточкою, сладить накрыть чистою бумагою и крышкою, поставить на

ледь, — засыпать кругомъ и сверху мелкимъ льдомъ съ солью. Передъ самымъ отпускомъ, снять осторожно крышку и обтереть форму отъ соли, накрыть красиво сложенной, накрахмаленною салфеткою и круглымъ блюдомъ, опроставить. Если мороженое не опустится само на блюдо, то обтереть дно и бока формы полотенцемъ, обмоченнымъ въ кипятокъ и выжатымъ. Осторожно снять форму.— Это мороженое можно огарнировать, лѣтомъ, вычищенными отъ косточекъ вишнями и крупною земляникою — викторією, положенными на крупныя, одной величины, листья смородины.

Выдать на 6 человѣкъ:

4—5 желтковъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахара.
1 бут. молока или жидк. сливокъ.

Вершокъ ванили или лимонной цедры
съ $\frac{1}{2}$ лимона.
3 ф. соли.

1895) Сливочное мороженое съ кофе на 6 человѣкъ. Желтки и сахаръ растереть до-бѣла, развести сливками, поставить на плиту, мѣшать, пока не погустѣетъ, прямо изъ жаровни всыпать $\frac{1}{8}$ фунта свѣжаго, самаго лучшаго, только-что изжареннаго кофе, отставить отъ огня, накрыть, дать стоять такъ, пока не остынетъ, процѣдить въ форму и т. д.

Выдать: 3 ст. молока или сливокъ,
4—5 желтковъ.

$\frac{1}{8}$ фун. т. е. $\frac{1}{2}$ ст. жаренаго кофе.
Соли 3 фун., т. е. 6 стакановъ.

$\frac{1}{2}$ ф. сахара, т. е. стаканъ.

1896) Сливочное мороженое кофейное. $\frac{3}{4}$ стакана молотого, самаго лучшаго кофе налить водою, сварить какъ обыкновенно такъ, чтобы вышло 1 стаканъ крѣпкаго кофе. Желтки растереть до-бѣла съ сахаромъ, развести 2 стаканами сливокъ или молока и 1 стаканомъ кофе, мѣшать на плитѣ, пока не погустѣетъ, процѣдить, остудить, влить въ форму и т. д.

Выдать: $\frac{3}{4}$ стак. молотого кофе.
2 ст. молока или сливокъ, 4 желтка.
 $\frac{1}{2}$ ф., т. е. полный ст. сахара.

Можно прибавить $\frac{3}{4}$ верш. ванили.
Соли 3 фун.

1897) Сливочное мороженое изъ грецкихъ орѣховъ. $\frac{3}{4}$ фунта грецкихъ орѣховъ истолочь съ 1 ложкою воды изъ померанцовыхъ цвѣтовъ, влить 3 стакана горячихъ сливокъ, процѣдить, выжать, желтки растереть до-бѣла съ сахаромъ, развести сливками, мѣшать на плитѣ, пока не погустѣетъ, и т. д.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ф. грецкихъ орѣховъ.
8 стакана сливокъ или молока,
4—5 желтковъ.

$\frac{1}{2}$ ф., т. е. полный стак. сахара.
1 ложку воды померанц. цвѣтовъ.
Соли 3 ф., т. е. 6 стак.

1898) Сливочное мороженое изъ каленыхъ орѣховъ. Приготовляется точно также, какъ мороженое изъ грецкихъ орѣховъ № 1897.

1899) Сливочное мороженое шоколадное. $\frac{1}{2}$ плитки шоколада натереть на теркѣ, смѣшать съ 3 стаканами сливокъ, а также съ 3—4 желтками, растертыми до-бѣла съ $\frac{1}{2}$ фун. сахара, поставить на плиту и т. д.

Выдать: $\frac{1}{8}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ плитки шоколада.
 $\frac{1}{2}$ фун. сахара, 3 стак. молока
или сливокъ.

4 желтка.
Можно прибавить $\frac{1}{4}$ верш. ванили.
Соли 8 фунта.

1900) Сливочное мороженое.— Crème brûlée. Поджечь сахаръ, т. е. 3—4 куска сахара истолочь, всыпать на маленькую сковороду, смочить $\frac{1}{2}$ ложкою воды, поставить на плиту; когда сахаръ сдѣлается темнаго цвѣта, влить ложки 2 сливокъ, вскипятить. Заварить, какъ обыкновенно, желтки, растертые съ сахаромъ и разведенные молокомъ или сливками, влить, по вкусу, жженого сахара и т. д.

Выдать: 3 ст. молока или сливокъ.
1 стаканъ, т. е. $\frac{1}{2}$ ф. мел. сахара.
4—5 желтковъ, 4 куска сахара.

Можно прибавить $\frac{1}{2}$ вершка ванили.
Соли 3 фунта.

1901) Сливочное мороженое съ померанцовымъ, резедовымъ или жасминнымъ цвѣтомъ. Всыпать въ горячія сливки 1 столовую ложку померанцоваго, резедоваго или жасминнаго цвѣта, накрыть крышкою, черезъ часъ процѣдить, смѣшать съ желтками, растертыми до-бѣла, поставить на плиту и т. д.

Выдать: 1 ст. ложку померанц., резед. | 4—5 желтковъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахара.
или жасмин. цвѣта, 3 ст. сливокъ. | Соли 3 фунта.

1992) Сливочное мороженое изъ фисташекъ. $\frac{1}{4}$ фунта фисташекъ очистить отъ самой верхней кожицы, оставляя однакоже зеленую кожицу, истолочь въ ступкѣ, какъ можно мельче, съ 1 ложкою воды померанцовыхъ цвѣтовъ, влить 3 стак. сливокъ, размѣшать; 3 желтка растереть до-бѣла съ сахаромъ, смѣшать со сливками и чайною ложечкою порошка ванили, поставить на плиту, мѣшать пока не погустѣетъ, процѣдить, протереть сквозь сито, положить 1 ложку, сквозь самое частое сито протертаго, варенаго шпината.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. фисташекъ, 3 ст. сливокъ. | $\frac{3}{4}$ вершка ванили.
1 лож. воды флеръ-д'оранжъ. | 4—5 желтковъ, шпинату около $\frac{1}{2}$ фун.
1 стаканъ, т. е. $\frac{1}{2}$ ф. сахара. | Соли 3 фунта.

1903) Сливочное мороженое съ чаемъ. 1 чайную ложечку цвѣточнаго чая заварить $\frac{1}{4}$ стак. кипятка, накрыть, черезъ нѣсколько времени процѣдить, смѣшать со сливками и желтками, растертыми до-бѣла съ сахаромъ, поставить на плиту и т. д.

Выдать: 3 ст. сливокъ, 4—5 желтковъ. | 1 полный стак., т. е. $\frac{1}{2}$ ф. сахара.
1 чайную лож. цвѣточнаго чая. | Соли 3 ф., т. е. 6 стак.

1904) Сливочное мороженое съ мараскиномъ. Желтки растереть до-бѣла съ сахаромъ, развести сливками, поставить на плиту, смѣшать, пока не погустѣетъ, остудить, процѣдить, влить $\frac{1}{2}$ рюмки лучшаго мараскина, заморозить.

Выдать: 3 ст. сливокъ, 4—5 желтковъ. | $\frac{1}{2}$ рюмки мараскина.
1 стаканъ, т. е. $\frac{1}{2}$ ф. мел. сахара. | Соли 3 ф., т. е. 6 стакановъ.

1905) Сливочное мороженое изъ клубники, малины или земляники. 2 стак. сливокъ, желтки, растертые до бѣла съ сахаромъ, поставить на плиту, мѣшать пока не погустѣетъ, отставить, остудить мѣшая, положить 1 стак. протертой некипяченой массы изъ клубники, земляники или малины, смѣшать, процѣдить въ форму и т. д.

Выдать: 2 ст. сливокъ, 4 желтка. | клубники или земляники.
 $\frac{1}{2}$ ф. сахара, т. е. стаканъ. |
1 ф., т. е. стак. $2\frac{1}{2}$ —3 малины. | Соли 3 фунта, т. е. 6 стакановъ.

1906) Сливочное мороженое изъ флеръ-д'оранжъ. Желтки растертые до-бѣла съ сахаромъ, развести сливками, поставить на плиту, подогрѣть, мѣшая, какъ обыкновенно, процѣдить, влить 3 ложки воды померанцовыхъ цвѣтовъ, остудить и т. д.

Выдать: 4—5 желтковъ, 3 ст. сливокъ. | 3 ложки воды флеръ-д'оранжъ.
 $\frac{1}{2}$ ф. сахара, т. е. 1 стаканъ. | Соли 3 фунта, т. е. 6 стакановъ.

1907) Кремъ-рояль. Въ одной формѣ приготовить простаго сливочнаго мороженаго или флеръ-д'оранжъ № 1906, въ другой же формѣ ту же пропорцію малиноваго или земляничнаго мороженаго № 1905, 1908 или 1909. Когда оба будутъ заморожены, сложить ихъ въ одну форму и слегка перемѣшать лопаткою такъ, чтобы мороженое было какъ мраморное; повергътъ нѣсколько минутъ, подавать.

(Пропорция на 12 человекъ).

Выдать: *На сливочное мороженое:*
3 ст. слив., 4—5 желтковъ.
 $\frac{1}{2}$ ф. сахара, т. е. стаканъ.

На мороженое изъ земляники:
 $\frac{3}{4}$ ф. сахара.
 $\frac{1}{4}$ стак. малиноваго или земляничнаго пюре.

2—3 ложки воды флеръ-д'оранжъ.

 $\frac{1}{4}$ чайной ложки лимонной соли.

1908) Мороженое изъ клубники, земляники или малины. $2\frac{1}{4}$ стак. воды, $\frac{3}{4}$ фун. сахара вскипятить, въ горячее положить $1\frac{1}{4}$ стак. протертой земляники или клубники, $\frac{1}{4}$ чайной ложки лимонной соли, охладить, въ форму и т. д.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ф. сахара т. е. $1\frac{1}{2}$ ст.
 $1\frac{1}{2}$ ф., т. е. 4—5 ст. клубники

или земляники.
 $\frac{1}{4}$ чайной ложки лимонной соли.

1909) Мороженое изъ вишень или красной смородины. 2 стак. воды, $\frac{3}{4}$ фун. сахара вскипятить съ нѣсколькими истолченными вишневыми косточками, въ горячее всыпать $\frac{1}{4}$ чайной ложки лимонной соли, влить вишневый сокъ, охладить, процедить въ форму и заморозить.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ф. сахара, т. е. почти $1\frac{1}{2}$ ст.
 $\frac{1}{4}$ чайной лож. лимонной соли.

2 фунта вишень.
Соли 6 стакановъ.

1910) Мороженое изъ ананасовъ. Почти 3 стак. воды, $\frac{2}{3}$ фунта сахара, сокъ изъ 1 лимона, вскипятить, положить $\frac{1}{4}$ фун. тертаго ананаса, охладить, влить въ форму и заморозить.

Выдать: $\frac{2}{3}$ ф. мелк. сахара, $\frac{1}{4}$ ф. ананаса. | 1 лимонъ, соли 6 стакановъ.

1911) Мороженое изъ яблокъ или грушъ. Для мороженаго лучше всего яблоки ренеты или ананасныя и груши бэри или бергамоты, за неимѣніемъ ихъ можно взять и обыкновенныхъ яблокъ или грушъ.

7 очищенныхъ яблокъ или грушъ разрѣзать на части, налить $1\frac{1}{2}$ стаканами воды, разварить до мягкости, процедить, взять этого сока $2\frac{3}{4}$ стак. $\frac{3}{4}$ фун. сахара вскипятить, влить сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона и $\frac{1}{2}$ стак. шампанскаго или $\frac{1}{3}$ рюмки рома, охладить, заморозить.

Варя яблоки, положить корицы и цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона или 1 гвоздику; варя груши, положить $\frac{1}{2}$ вершка ванили.

Выдать: *На мороженое изъ яблокъ:*
7 яблокъ, $1\frac{1}{2}$ ст. сах., т. е. $\frac{3}{4}$ ф.
 $\frac{1}{2}$ лимона, корицы.
 $\frac{1}{2}$ стакана шампанскаго или $\frac{1}{2}$ рюмки рома.

На мороженое изъ грушъ:
7 грушъ, $\frac{3}{4}$ фун. сахара.
 $\frac{1}{2}$ вершка ванили.
Сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона.
 $\frac{1}{2}$ ст. шампанскаго или $\frac{1}{2}$ рюмки рома.

Соли 6 стакановъ.

Соли 6 стакановъ.

1912) Мороженое изъ дыни. 1 фунтъ дыни ананасной натереть на теркѣ, смѣшать съ сиропомъ, вскипяченнымъ изъ $2\frac{1}{2}$ стак. воды и $\frac{2}{3}$ фун. сахара, охладить, влить въ форму.

Выдать: 1 фунтъ дыни, $\frac{2}{3}$ ф. сахара. | Соли 6 стакановъ.

1913) Мороженое изъ барбариса. Въ 3 стак. воды положить $\frac{1}{2}$ вершка ванили, $\frac{3}{4}$ фун. сахара, вскипятить, влить съ $\frac{1}{2}$ стак. сока изъ барбариса, процедить, охладить, влить въ форму, заморозить.

Выдать: $\frac{1}{2}$ стак. сока изъ барбариса.
 $\frac{1}{2}$ вершка ванили.

$\frac{3}{4}$ ф., т. е. $1\frac{1}{2}$ ст. мелкаго сахара.
Соли 6 стакановъ.

1914) Мороженое изъ клюквы. Кусокъ корицы, лимонной цедры или ванили налить $2\frac{1}{2}$ стаканами воды, смѣшать съ сахаромъ, вскипятить, влить сокъ изъ 1 стак. клюквы, процедить, охладить, влить въ форму и т. д.

Выдать: 1 ст. клюквы, т. е. $\frac{1}{2}$ фунта.
 $\frac{3}{4}$ фунта сахара.

Корицы, лимонной цедры или ванили.
Соли 6 стакановъ.

1915) **Мороженое лимонное.** 3 стак. воды, $\frac{3}{4}$ фунта сахара, тонко срѣзанную цедру съ 1 лимона, вскипятить все вмѣстѣ нѣсколько разъ, влить сокъ изъ 2 лимоновъ, процѣдить сквозь салфетку, охладить, влить въ форму, заморозить.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ф. сахара, т. е. почти $1\frac{1}{2}$ ст. | 2 лимона, соли 6 стакановъ.

1916) **Мороженое апельсинное.** 3 стак. воды, $\frac{3}{4}$ фунта сахара, цедру съ 2 апельсиновъ вскипятить, влить сокъ изъ 4 апельсиновъ безъ зеренъ, процѣдить, влить въ форму, охладить.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ф. т. е. почти $1\frac{1}{2}$ ст. сахара. | 4 апельсина, соли 6 стакановъ.

1917) **Мороженое тутти-фрутти (Tutti-frutti).** Приготовить мороженое лимонное № 1915, заморозить, влить $\frac{1}{2}$ рюмки воды флеръ-д'оранжъ и $\frac{1}{2}$ рюмки мараскина, вертѣть опять. Когда мороженое будетъ совершенно готово, положить въ него ягоды и фруктовъ, вынутыхъ изъ варенья; когда сокъ совершенно съ нихъ стечетъ, поставить ихъ не надолго въ печь, обсушить ихъ, охладить, положить въ мороженое ягоды цѣльными, а фрукты разрѣзанными на небольшіе куски, величиною въ орѣхъ, размѣшать.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ф. сахара, т. е. $1\frac{1}{2}$ стак.
2 лимона
Ложку воды флеръ-д'оранжъ.
 $\frac{1}{2}$ рюмки мараскина.

$\frac{1}{2}$ груши, $\frac{1}{2}$ персика.
 $\frac{1}{4}$ маленькаго ананаса.
 $\frac{1}{2}$ бергамота, $\frac{1}{4}$ ст. вишенъ.
 $\frac{1}{4}$ ст. малины. Соли 6 ст., т. е. 3 ф.

1918) **Мороженое обжареное.** Приготовить сливочное мороженое, выложить на блюдо, поставить блюдо на ледъ съ солью, покрыть мороженое мерингою въ 2 пальца толщиной, приготовленною изъ 6 сбитыхъ бѣлковъ, $\frac{3}{4}$ фунта сахара и немного ванили, сгладить ножемъ, провести кругомъ горячимъ утюгомъ, разумеется осторожно, не затрагиваясь меринги. Когда эта послѣдняя обжарится сверху, подавать.

1919) **Мороженое въ бисквитахъ.** Приготовить достаточное количество бисквитовъ, нарѣзать ихъ ломтиками, шириною въ 2 пальца, а длиною въ 3 вершка, выложить ими бока кастрюли, а на дно положить бисквиты, нарѣзанные треугольными кусками, оглазировавъ ихъ сперва разноцвѣтною глазурью, наполнить форму готовымъ уже мороженымъ, дать постоять, опрокинуть на блюдо, подавать.

1920) **Мороженое изъ чернаго хлѣба.** Взять $\frac{1}{2}$ фунта ржаного хлѣба, засушить изъ него сухарей, потомъ налить на нихъ кипятку, накрыть, дать постоять съ полчаса, процѣдить. Взять 3 стакана этой хлѣбной воды, всыпать $\frac{3}{4}$ фун. сахара, вскипятить, положить сокъ изъ 1 лимона, процѣдить, охладить, влить въ форму, вертѣть на льду. Когда погустѣетъ, всыпать сквозь рѣшето, протертаго мягкаго ржаного хлѣба $\frac{1}{2}$ фунта, размѣшать, заморозить.

Выдать: 1 ф. ржаного хлѣба.
 $\frac{3}{4}$ ф., т. е. $1\frac{1}{2}$ ст. сахара.

1 лимонъ.
Соли 6 стак.

1921) **Мороженое изъ смородиновыхъ почекъ.** $3\frac{1}{4}$ стакана воды, $\frac{5}{8}$ фун. сахара, вскипятить, въ горячій сиропъ всыпать смородиновыхъ почекъ, сварить, выжать сокъ изъ 1 лимона, процѣдить, охладить, влить въ форму, вертѣть и заморозить, какъ сказано въ примѣчаніи.

Выдать: $\frac{5}{8}$ — $\frac{3}{4}$ фунта сахара.
1 лимонъ.

$\frac{1}{2}$ —1 стак. смородиновыхъ почекъ.
Соли 3 ф., т. е. 6 стакановъ.

1922) **Пуншъ-гласе (glacé),** Приготовить, какъ сказано, мороженое ли

монное № 1915. Когда заморозится какъ слѣдуетъ, положить 3 взбитые бѣлка и сбивать лопаткою по крайней мѣрѣ 1 часъ, пока массы не придутъ до $\frac{3}{4}$ формы; за 5 минутъ передъ отпускомъ влить 1 столовую ложку бѣлаго рома, или мараскина, или $\frac{1}{2}$ стак. шампанскаго, размѣшать, наложить ложкою въ бокалы, подавать.

Выдать: 1 $\frac{1}{2}$ —2 ст. сахара, 2 лимона,
1 ложку рома или мараскина.

Или $\frac{1}{3}$ стак. шампанскаго.
3 бѣлка, соли 6 стакановъ.

1923) **Пушъ-гласе изъ фруктоваго сока.** Приготовить мороженое изъ какого-нибудь сока; когда заморозится, положить 3 бѣлка, сбивать лопаткою, по крайней мѣрѣ, 1 часъ. Передъ отпускомъ, влить 2 ложки рома или $\frac{1}{3}$ стак. шампанскаго, размѣшать, подавать въ бокалахъ, какъ сказано въ № 1922.

1924) **Пуншъ имперьяль мороженый изъ земляники и проч. фруктовъ.** Перебрать, сполоснуть въ водѣ садовую землянику, протереть сквозь частое сито въ каменную чашку; на 1 ф. пюре взять $\frac{1}{2}$ ф. сахара, размѣшать; развести $\frac{1}{2}$ бутылкою рейнвейна, влить въ форму для мороженаго, вертѣть, оскабливая кругомъ края формы такъ, чтобы мороженое не замерзло, а было на подобіе воды со снѣгомъ, тогда разлить въ бокалы или кружечки, подавать.

Выдать: 1 фун. пюре изъ земляники.
 $\frac{1}{2}$ ф., т. е. 1 стак. сахара.

$\frac{1}{2}$ бутылки рейнвейна.

Соли 5 стакановъ.

1925) **Пуншъ изъ абрикосовъ.** Точно также готовится пуншъ имперьяль изъ абрикосовъ: 2 стак. пюре изъ свѣжихъ абрикосовъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахара, $\frac{1}{2}$ бутылки шампанскаго и 2 рюмки рома.

1926) **Королевскій пуншъ (glacé).** Взять нѣсколько ананасовъ, бутылку шампанскаго, четверть бутылки мараскина, полбутылки араку или ямайскаго рома, сокъ изъ 6 лимоновъ и трехъ апельсиновъ и два или три фунта сахара.

Прежде всего кипятить сахаръ съ лимоннымъ сокомъ, съ небольшимъ количествомъ воды, пока не образуется прозрачный сиропъ. Потомъ ананасы растереть въ ступкѣ въ мягкую массу, положить ихъ въ миску, облить кипящимъ сиропомъ, прибавить араку или ромъ, накрыть, остудить. Потомъ влить процеженный лимонный и апельсиновый сокъ, вино, мараскинъ, шампанское и проч., процедить все сквозь салфетку, остудить на льду въ родѣ жидкаго мороженаго. Подается въ бокалахъ.

Б) КРЕМЪ ИЗЪ СЫРЫХЪ СЛИВОКЪ.

Примѣчаніе. Для всѣхъ кремовъ вообще употребляется или рыбій клей, или желатинъ. На форму на 6 человекъ, надо отъ 5 до 6 листочковъ желатина или отъ 4 до 5 золот. рыбьяго клея, но если кремъ долженъ застыть впродолженіи трехъ часовъ, то надо класть болѣе клея, если будетъ застывать 4—6 часовъ, то менѣе.

2) Желатинъ надо расщипать, намочить въ холодную воду, выжать, опустить въ $\frac{1}{4}$ стак. кипятка, мѣшая, дать въ немъ совершенно распуститься, но не кипятить и тепленькій вливать непременно тонкой струею, не переставая сбивать.

3) Рыбій же клей надо расщипать, какъ можно мельче, налить 2—3 стаканами холодной воды, кипятить на легкомъ огнѣ, положить 1 кусокъ сахара, уварить до $\frac{1}{4}$ стак., процедить сквозь рѣдкое полотно. Пока еще теплый, смѣшать съ нѣсколькими ложками сбитыхъ сливокъ, сложить ихъ тотчасъ же въ остальные сливки, не переставая бить метелкою на льду для того, чтобы клей не застылъ прежде чѣмъ будетъ размѣшанъ со всею сливочною массою.

4) Также надо наблюдать, чтобы два формы, въ которую вливается кремъ, не было слишкомъ холодно, потому что, въ такомъ случаѣ, клей, достигнувъ дна, можетъ тотчасъ застыть, образуя такимъ образомъ, комки, которые испортятъ кремъ или муссъ.

5) Форму брать тонкую, металлическую, съ отверстиемъ въ серединѣ, чтобы скорое, одновременно застывало. Когда масса готова, форму надо смочить холодною во-

дою и осыпать сахаромъ. Тогда переложить въ нее готовую кремовую массу, форму поставить на ледъ или снѣгъ, а за немѣнѣемъ ихъ и въ холодную воду.

6) Передъ отпускомъ обмакнуть форму въ теплую воду, обтереть ее, накрыть серединою круглаго небольшого блюда, опрокинуть, снять форму, подавать.

7) Сливки для сбиванья должны быть густыя, извѣстныя подъ названіемъ сбивныхъ сливокъ. Ихъ надо сбивать, если не на льду, то въ холодномъ мѣстѣ металлическою спиралью, въ просторной и глубокой посудѣ, вынуть дуршлаковою ложкою на блюдо, чтобы не оставалось въ нихъ ни капли жидкости и тогда, сквозь ситечко всыпать въ нихъ сахаръ. Пропорція назначена на 6 человѣкъ.

Есть два сорта кремовъ: *сырой и заварной*.

а) Кремъ изъ сырыхъ сливокъ.

Примѣчаніе. Кремъ сырой готовится безъ желтковъ. Одинъ сортъ кремъ готовится изъ однихъ сбивныхъ сливокъ, сахара и клея, а другой сортъ—изъ сбивныхъ сливокъ, клея и сахарнаго ягоднаго или фруктоваго пюре и въ такомъ случаѣ сахаръ размѣшивается сперва съ пюре, а не со сливками.

1927) Кремъ сырой изъ сбивныхъ сливокъ съ ванилью или лимонною цедрю. Расщипать, отмочить желатинъ въ холодной водѣ, выжать, опустить въ $\frac{1}{4}$ стак. кипятка, поддержать въ тепломъ мѣстѣ, мѣшая, пока не разойдется, но не кипятить, смѣшать съ нѣсколькими ложками сбитыхъ сливокъ. Сбить на льду $1\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ, всыпать тогда, просѣвая сквозь ситечко, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, истолченного съ ванилью, или отертаго о лимонную цедру, влить въ сливки, не переставая сбивать ихъ, клей, тонкою струею, тотчасъ переложить въ мокрую форму, поставить на ледъ. Подавая, выложить на блюдо. Подробности см. въ примѣчаніи.

Выдать: $\frac{1}{2}$ бут. сбивныхъ сливокъ.

$\frac{1}{4}$ стак. сахара. Ванили вершка 2
или цедру съ лимона.

5—6 листочковъ желатина или
3—4 золот. рыбьяго клея.

Чтобы кремъ этотъ имѣлъ нѣжный цвѣтъ, положить вмѣсто бѣлаго 1—2 листочка краснаго желатина и выложить кремъ на блюдо, огарнировавъ малиновымъ вареньемъ.

1928) Кремъ изъ сбивныхъ сливокъ съ апельсиновымъ или лимоннымъ сокомъ. Выжать сокъ изъ 3 апельсиновъ и 1 лимона или изъ 1 лимона съ рюмкою рома, растереть со стаканомъ сахара, отертаго о цедру 2 апельсина. Распустить въ $\frac{1}{4}$ стак. кипятка 6 листочковъ клея. Сбить $\frac{1}{2}$ бут. сливокъ, смѣшать съ приготовленнымъ сокомъ съ сахаромъ и, не переставая сбивать метелкою, влить струйкой тепленькій клей, смѣшанный съ 2—3 ложками сливокъ и т. д. см. примѣчаніе.

Выдать: $\frac{1}{2}$ бут. сливокъ.

6 листочковъ желатина.
3 апельсина и 1 лимонъ.

Или 1 лимонъ и рюмку рома.
1 стак. сахара.

1929) Кремъ сырой изъ сбивныхъ сливокъ съ малиновымъ вареньемъ. Приготовить, какъ № 1927. Сбивъ сливки, всыпать въ нихъ сахаръ и $\frac{1}{2}$ стак. ягодъ изъ варенья или вмѣсто сахара смѣшать сбитыя сливки съ $\frac{1}{4}$ стак. малиноваго густого сиропа.

Выдать: $\frac{1}{2}$ бут. сливокъ.

6 листочковъ желатина.

$\frac{1}{2}$ стак. сахара и $\frac{1}{4}$ стак. однихъ ягодъ.
или вмѣсто сахара $\frac{1}{4}$ стак. сиропа.

1930) Кремъ изъ сметаны. $1\frac{1}{2}$ ф. самой густой, свѣжей сметаны бить метелкою на льду, пока не обратится въ густую пѣну, всыпать $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ стак. сахара, размѣшать, влить понемногу теплаго клея $\frac{1}{4}$ стак. и т. д. см. прим. Можно прибавить 4—5 капель лимоннаго масла или лимонную цедру съ 1 лимона, или истолченной съ сахаромъ и просѣяной ванили, или рюмку рома.

Выдать. 2¹/₄ стак. сметаны. | 1¹/₂—3¹/₄ стак. сахара.
6 листочковъ желатина. | Для вкуса и запаха.

1931) Кремъ изъ абрикосовъ. 1¹/₄ фун. самыхъ зрѣлыхъ абрикосовъ опустить въ кипятокъ, тотчасъ вынуть ихъ, откинуть на рѣшето, когда вода стечетъ, снять кожицу, разрѣзать, вынуть косточки, сложить абрикосы въ кастрюлю, всыпать 3¹/₈ фун. сахара, накрыть крышкою, пусть разварятся до мягкости, протереть сквозь сито, поставить на ледъ, мѣшая, чтобы остыло и погустѣло, смѣшать съ 1¹/₂ стак. сбитыхъ сливокъ и затѣмъ съ 1¹/₄ стак. клея, не переставая сбивать, въ форму и на ледъ.

Выдать: 8—10 абрикосовъ. | 3¹/₄ стак. сахара.
1¹/₂ бут. самыхъ густыхъ сливокъ. | Отъ 4 до 5 зол. клея рыбьяго.
или отъ 6 листочковъ желатина.

1932) Кремъ яблочный. 5 антоновскихъ яблокъ испечь, протереть сквозь сито, смѣшать съ 2 бѣлками и 1 стак. мелкаго сахара, бить на льду деревянную ложкою, пока масса не побѣлѣетъ и не погустѣетъ такъ, чтобы ложка въ ней держалась стоймя; можно положить цедру, отертую теркою, съ 1 лимона и сокъ, а также, кто хочетъ, рюмку мараскина, влить 1¹/₄ стакана клея, размѣшать, въ форму и на ледъ.

Выдать: 5 яблокъ т. е. 1¹/₂ фунта. | 4 листочка желатина.
2 бѣлка. | 3 золотн. рыбьяго клея.
1 стак. сахара. | 1 лимонъ, 1 рюмку мараскина.

1933) Кремъ яблочный со сливками. Испечь 3—4 большія, кислыя яблока, протереть сквозь сито, взять этой массы 1 стаканъ, вбить 1 бѣлокъ, всыпать 1¹/₂ стакана мелкаго сахара, мѣшать ложкою въ холодномъ мѣстѣ, пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ такъ, чтобы ложка держалась стоймя въ массѣ; 1 стаканъ сливокъ сбить на льду метелкою, всыпать 1¹/₄ стакана сахара, смѣшать съ яблочною массою и 1¹/₄ стакана клея, влить, кто хочетъ, 1 рюмку кирасо или рома, сложить въ форму, поставить на ледъ.

Выдать: 3—4 большія яблока т. е. 1¹/₂ ф. | 1 ст. сливокъ, 2—3 золотн. клея.
1¹/₂—3¹/₄ ст. мелкаго сахара. | (1 рюмку кирасо или рома).

1934) Еще кремъ изъ вареныхъ яблокъ. Взять 1¹/₂ ф. кислыхъ яблокъ. Если свѣжія, не срѣзывать кожицу, если не свѣжія, то срѣзать; разрѣзать каждое на нѣсколько частей, положить въ кастрюлю, налить водою приблизительно 2¹/₂ стакана, разварить совершенно, потомъ протереть сквозь сито такъ, чтобы этой массы было 2 стакана, остудить всыпать 3¹/₈ фунта самаго мелкаго сахара, размѣшать, влить 1¹/₂ стакана клея, сбивать метелкою на льду, пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ, переложить въ форму, застудить.

Выдать: 1¹/₂ ф. яблокъ 2¹/₂ ст. сахара. | 6 листочковъ бѣлаго желатина

1935) Очень вкусный кремъ изъ сушеныхъ яблокъ. Взять 1¹/₄ ф. лучшихъ сушеныхъ яблокъ, налить водою, разварить, протереть сквозь сито, взять этой массы 1¹/₂ стакана, всыпать съ 1¹/₂ стакана сахара, смотря по вкусу, потому что яблоки эти очень сладки, мѣшать, чтобы масса хотя немного побѣлѣла и погустѣла. Сбить на льду метелкою 1 стаканъ густыхъ сливокъ; смѣшать съ яблоками, не переставая сбивать, влить 1¹/₄ стак. теплаго клея, выбить хорошенько, переложить въ форму, поставить на ледъ. Въ яблоки можно положить или цедры лимонной, или 1¹/₂ рюмки рома.

Выдать: 1¹/₂ стак. мелкаго сахара. | 1 стак. густыхъ сливокъ.
1¹/₄ фун. сушеныхъ яблокъ. | 6 листочковъ желатина.

1936) Кремъ изъ земляники, клубники или малины со сливками. 1 фун. малины, земляники или клубники протереть сквозь сито, всыпать $\frac{3}{4}$ —1 стак. сахара, тереть на льду, чтобы погустѣло, положить $1\frac{1}{2}$ стак. сбитыхъ сливокъ; не переставая сбивать, влить товою струею $\frac{1}{4}$ стак. теплаго клея, переждать въ форму и т. д. см. примѣч.

Выдать: 1 ф. ягодъ. | $\frac{1}{2}$ бутылки сливокъ т. е. $1\frac{1}{2}$ стакана.
7 листоч. желатина или | $\frac{3}{4}$ —1 стак. сахара.
5—6 зол. клея рыб.

б) Кремъ заварной.

Примѣчаніе. Кремъ заварной готовится, какъ и кремъ сырой, съ тою только разницею, что въ него кладутъ желтки, которые надо растереть до бѣла съ сахаромъ, развести ихъ небольшимъ количествомъ жидкихъ сливокъ или даже цѣльнаго молока, поставить на плиту, проварить, т. е. мѣшая лопаточкой, подогрѣть до самаго горячаго состоянія такъ, чтобы показался паръ, но не дать вскипеть, что наступаетъ въ 8—10 минутъ, отставить, положить въ нихъ тотчасъ отмоченный въ холодной водѣ и хорошо отжатый желатинъ, мѣшая лопаточкой, пока желатинъ не распустится, тогда процѣдить сквозь кисею, охладить, но не слишкомъ, чтобы клей не застылъ, влить въ сбитыя сливки, взбить еще немного, переждать въ форму, остудить и т. д. см. подробности въ примѣчаніи о кремахъ вообще.

1937) Кремъ заварной изъ сливокъ. $1\frac{1}{2}$ стак. сырыхъ самыхъ густыхъ холодныхъ сливокъ бить метелкой на льду, пока не обратятся въ густую пѣну; 4 желтка растереть до бѣла съ $\frac{1}{4}$ фун. мелкаго сахара, развести $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, заварить, мѣшая, отставить, положить тотчасъ размоченный и отжатый клей, дать ему, мѣшая, распуститься, процѣдить, остудить, смѣшать со взбитыми сливками, переждать въ форму, поставить въ холодное мѣсто. Подробности см. въ примѣчаніи.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ. | 4 желтка, отъ 6 до 8 лист. желатина.
 $\frac{1}{2}$ стак. жидкихъ сливокъ. | Или 4—6 зол. рыбьяго клея.
 $\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ стак. мелк. сахара. |

Въ кремъ этотъ можно прибавить:

- а) 2—3 капли лимоннаго масла или цедру стертую съ 1 лимона.
- б) $\frac{3}{4}$ вершка ванили мелко истолченной съ 1 кускомъ сахара.
- в) Или $\frac{1}{2}$ рюмки бѣлаго рома.
- г) Подавая, можно облить сиропомъ или огарнировать безе, приготовленнымъ изъ $\frac{1}{2}$ фун. сахара и 4 оставшихся бѣлковъ.

1938) Кремъ заварной изъ монскаго кофе. $\frac{1}{4}$ стак. сырого кофе изжарить, какъ слѣдуетъ, не пережаривая, всыпать въ $\frac{1}{2}$ стак. горячихъ, только что вскипяченныхъ жидкихъ сливокъ, тотчасъ накрыть крышкою, дать остыть, процѣдить сквозь сито. 4 желтка растереть до бѣла съ $\frac{1}{2}$ стак. сахара, развести процѣженными сливками, проварить, какъ сказ. въ прим., отставить, тотчасъ положить клей, когда распустится, процѣдить, дать слегка остыть, перелить въ сбитыя сливки, взбивая ихъ, въ форму и на ледъ.

Выдать: $\frac{1}{4}$ стак. кофе. | $\frac{1}{2}$ бут. густыхъ сливокъ.
 $\frac{3}{4}$ стак. сливокъ или молока. | 6—8 листоч. желатина.
4 желтка, $\frac{1}{2}$ стак. сахара. | Или 4—6 зол. рыбьяго клея.

1939) Кремъ заварной изъ сабаіона. $\frac{3}{4}$ стак. сахара отереть о цедру $\frac{1}{2}$ лимона, истолочь, смѣшать съ 5 желтками, растереть до бѣла, развести $1\frac{1}{2}$ стаканами бѣлаго легкаго вина, выжать сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, поставить на плиту, бить метелкою, пока не погустѣетъ, снять съ огня, влить 1 стаканъ теплаго клея, снести на ледъ, не переставая бить метелкою, прибавить, кто хочетъ, $\frac{1}{2}$ рюмки бѣлаго рома, опять сбивать, въ форму и на ледъ.

Выдать: $\frac{3}{4}$ стак. сахара, 5 желтковъ. | Отъ 6 до 8 листочковъ желатина.
 $\frac{1}{2}$ стакана стол. вина, т. е. $\frac{1}{2}$ | ($\frac{1}{2}$ рюмки рома).
 бут. $\frac{1}{3}$ лимона.

1940) Кремъ заварной изъ шампанскаго и шато-лафита.

$\frac{1}{2}$ фун. сахара, $\frac{1}{2}$ вершка истолченной ванили, 5 желтковъ мѣшать до бѣла; развести $\frac{3}{4}$ стакана шампанскаго, подогрѣть сбивая, но не кипятить, влить $\frac{3}{4}$ стак. шато-лафита, 1 стаканъ клея, не переставая сбивать. Когда поднимется, сложить въ форму, застудить.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф., т. е. 1 стак. сахара. | Отъ 6—8 листочковъ желатина.
 $\frac{1}{2}$ вершка ванили, 5 желтковъ. | Или 4—6 зол. рыбаго клея.
 $\frac{3}{4}$ ст. шато-лафита, $\frac{3}{4}$ ст. шампан.

1941) Кремъ заварной орѣховый съ фисташками. Почти 1 ста-

канъ грецкихъ, очищенныхъ отъ скорлупы, орѣховъ истолочь мелко въ ступкѣ, подливая понемногу ложку воды померанцовыхъ цвѣтовъ, передложить въ кастрюлю, положить туда же 4 желтка, растерые до-бѣла съ $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара и разведенные $\frac{1}{2}$ стак. вскипяченныхъ сливокъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, постоянно мѣшая, положить клей; процѣдить и протереть сивозъ сито $\frac{1}{4}$ фун. фисташекъ, которыя надобно сперва очень мелко истолочь, подливая воды или сливокъ; сбивая метелкою, положить $1\frac{1}{2}$ стакана сбитыхъ уже сливокъ, въ форму и на ледь.

Этотъ кремъ можно приготовить изъ однихъ фисташекъ, которыхъ въ такомъ случаѣ взять $\frac{1}{2}$ ф. уже очищенныхъ.

Выдать: 1 стак. грецк. очищен. орѣховъ. | $\frac{1}{2}$ стак. сахара, 4 желтка.
 и $\frac{1}{4}$ ф. очищенныхъ фисташекъ. | $\frac{1}{2}$ ст. жидк. сливокъ, $1\frac{1}{2}$ ст. сбивныхъ.
 Или безъ орѣх. $\frac{1}{2}$ ф. очищ. фист. | Отъ 6—8 листочковъ желатина.

1942) Кремъ заварной съ померанцевымъ или резедовымъ цвѣтомъ.

$\frac{1}{2}$ стак. сливокъ поставить на огонь, какъ только вскипятъ, всыпать $\frac{1}{2}$ ложки померанцоваго цвѣта или $\frac{1}{2}$ ложки только что собранной резеды, накрыть крышкою плотно, отставить; 4 желтка, $\frac{1}{2}$ стак. сахара растереть до-бѣла, смѣшать съ остывшими, процѣженными сливками, поставить опять на плиту, чтобы сливки проварились до надлежащей густоты, сбивая желѣзнымъ вѣнчикомъ; тотчасъ отставить, положить клей, мѣшая, дать ему распутиться, смѣшать съ $1\frac{1}{2}$ стаканами сбитыхъ сливокъ, въ форму и на ледь.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ст. самыхъ густыхъ сливокъ. | $\frac{3}{4}$ ст. жидкихъ сливокъ, 4 желтка.
 $\frac{1}{2}$ ложки помер. или резед. цвѣта. | $\frac{1}{2}$ ст. сахара, отъ 6 до 8 лист. желат.

1943) Кремъ бриоле заварной.

4 куска сахара окунуть въ воду, положить на маленькую, чистенькую сковородку, поставить на плиту, поджечь сахаръ до темнаго цвѣта, но не слишкомъ, чтобы не пережечь, влить $\frac{1}{4}$ стак. воды, размѣшать, вскипятить, процѣдить сивозъ ситечко въ чашку.

4 желтка растереть до-бѣла съ $\frac{3}{4}$ стакана мелкаго сахара, не менѣе, развести $\frac{3}{4}$ стакана молока, заварить, т. е. мѣшая на плитѣ, довести до самаго горячаго состоянія, чтобы пошелъ густой паръ, но не дать вскипѣть. Отставить, мѣшая, положить отжатый желатинъ, дать ему совершенно распутиться, процѣдить. Смѣшать съ $\frac{1}{2}$ бутылкою взбитыхъ сливокъ, въ форму и на ледь.

Выдать: 4 куска сахара. | $\frac{3}{4}$ стак. мелкаго сахара.
 4 желтка. | $\frac{1}{2}$ бут. сбивныхъ сливокъ.
 $\frac{3}{4}$ стак. жидкихъ сливокъ. | 6 листочковъ желатина.

1944) Кремъ шоколадный.

$\frac{1}{2}$ плитки тертаго шоколада всыпать въ кастрюлю, влить 3 ложки сливокъ, поставить на плиту, мѣшать, пока шоколадъ не распутится, отставить: 4 желтка растереть до-бѣла съ сахаромъ, смѣшать съ

шоколадомъ и $\frac{3}{4}$ стак. сливокъ, мѣшать на огнѣ, пока не погустѣетъ, но не дать вскипѣть, отставить, положить клей распущенный въ $\frac{1}{2}$ стак. молока, или жидкихъ сливокъ, размѣшать, процѣдить, въ форму и на ледъ, остудить, не переставая бить вѣнчикомъ на льду. Сбить отдѣльно $1\frac{1}{2}$ стакана сливокъ, смѣшать съ заварными сливками.

Выдать: $\frac{1}{2}$ плитки, т. е. $\frac{1}{8}$ ф. шоколада. | $\frac{3}{4}$ стак. жидкихъ сливокъ.
4 желтка. | $\frac{1}{2}$ стак. сахара, 6—8 лист. желатина.
 $1\frac{1}{2}$ ст. самыхъ густыхъ сливокъ. | ($\frac{1}{2}$ вершка ванили.)

1945) Кремъ изъ вина со сбитыми сырыми сливками. 4 желтка растереть до бѣла съ $\frac{1}{4}$ фун. сахара; развести $\frac{1}{2}$ стак. крѣпкого французскаго вина, поставить на самый легкій огонь; бить не переставая метелкою; когда пѣна начнетъ подниматься, поставить на большій огонь, когда погустѣетъ, какъ слѣдуетъ, отставить, влить $\frac{1}{2}$ стак. клея, процѣдить, снести на ледъ, не переставая сбивать, пока не остынетъ. $1\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ сбить отдѣльно, всыпать сахаръ, смѣшать съ приготовленнымъ сабаіономъ, взбить хорошенько, въ форму и на ледъ.

Выдать: 4 желтка, $\frac{2}{3}$ стак. сахара. | $1\frac{1}{2}$ стак. самыхъ густыхъ сливокъ.
 $\frac{3}{4}$ ст. крѣпкого французск. вина. | 6—8 золотниковъ клея.

1946) Кремъ заварной изъ риса. $\frac{1}{2}$ стак. лучшаго, каролинскаго риса перемыть, налить кипяткомъ, дать разъ вскипѣть, откинуть на сито. $1\frac{1}{2}$ стак. цѣльнаго молока, вскипятить, всыпать рисъ, сварить его до готовности, но чтобы не разварился, положить въ горячій еще ваниль или цедру лимонную, съ сахаромъ истолченную. 3—4 желтка растереть до бѣла съ $\frac{1}{2}$ стак. сахара, развести $\frac{1}{2}$ стак. молока, заварить, но не дать вскипѣть, отставить мѣшая, положить тотчасъ отжатый желатинъ, распустить его мѣшая, положить мелко нарѣзаннаго цукату, смоченнаго коньякомъ. Между тѣмъ взбитые сливки смѣшать съ рисомъ и въ нихъ влить, понемногу желтки, размѣшивая сверху внизъ, переложить въ форму и т. д. см. общее примѣчаніе.

Выдать: $\frac{1}{2}$ стак. риса. | 4—5 листочковъ желатина.
 $1\frac{1}{2}$ стак. цѣльнаго молока. | $1\frac{1}{2}$ стак. сбивныхъ сливокъ.
3 желтка, $\frac{1}{2}$ стак. сахара. | Цукать и $\frac{1}{4}$ рюмки коньяку.

В) ЗЕФИРЪ ИЛИ КРЕМЪ БЕЗЪ КЛЕЯ И ПЛОМБИРЬ.

Примѣчаніе. Пломбиръ то же, что кремъ, съ тою только разницею, что не кладется въ него клею, а замораживается почти какъ мороженое, т. е. заваренныя сливки съ желтками заморозить въ формѣ до половины готовности, смѣшать тогда со сбитыми сливками, накрыть плотно крышкою, поставить на ледъ съ солью, посыпать кругомъ солью и льдомъ, накрыть; оставить такъ часа на два, на три. Передъ отпускомъ, обмакнуть форму въ теплую воду, обтереть ее со всѣхъ сторонъ, выложить на блюдо и тотчасъ подавать. Зефиръ же, передъ самымъ отпускомъ, сбить на льду въ пѣну, сложить на блюдо, сгладить и тотчасъ подавать.

Сливки должны быть самыя густыя.

Пропорція назначена на 6—8 человѣкъ.

Отъ 9—12 человѣкъ увеличить пропорцію въ $1\frac{1}{2}$ раза.

Отъ 13—18 „ „ „ „ 2 „ „

1947) Зефиръ сливочный. 3 стакана самыхъ густыхъ сливокъ сбить на льду въ густую пѣну, переложить ихъ духшлавою ложкою въ каменную чашку, чтобы не оставалось жидкости, положить $\frac{1}{4}$ фунта сахара, 3—4 капли лимоннаго масла и цедру съ $\frac{3}{4}$ лимона, или вершокъ толченой ванили; $1\frac{1}{2}$ стакана свѣжей земляники, или клубники, или $\frac{3}{4}$ стакана какого-нибудь краснаго варенья, безъ сока, или шт. 6 сливъ безъ косточекъ, вынутыхъ изъ варенья и мелко нарѣзанныхъ, смѣшать со сливками, сложить на блюдо. Сгладить или заморозить въ формѣ, какъ сказано въ примѣчаніи о пломбирѣ, огарнировать бисквитами, безе и проч.

Выдать: 8 ст. самыхъ густыхъ сливокъ, | 3—4 капли лимоннаго масла или цедру
т. е. 1 бутылку. | лимонную.
Почти 1 стак. сахара. | Или 1 вершокъ ванили.
 $1\frac{1}{2}$ ст. земляники, клубники или | (На бисквиты или безе).
 $\frac{3}{4}$ ст. варенья или шт. 6 сливъ.

Очень вкусенъ подобный зефиръ, если въ середину его разложить безе № 2186, но только очень сухое и поджаристое, или бисквиты, подаваемые къ шоколаду.

1948) **Зефиръ или кремъ безъ клея, абрикосовый.** Разварить $\frac{1}{4}$ стакана риса въ молокъ, протереть сквозь сито, положить въ кастрюлю.—Взять 1 стаканъ купленнаго мармелада или 5 штукъ абрикосовъ, очистить, разварить въ 1 стаканѣ воды съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ сахара такъ, чтобы воды осталось не болѣе двухъ ложекъ, протереть сквозь сито, всыпать рисъ, смѣшать съ 2 стаканами сбивныхъ густыхъ сливокъ, сложить въ форму, засыпать льдомъ и солью. Подавая выложить на блюдо, огарнировать пирожнымъ.

Выдать: Молока 1 стаканъ. | $\frac{3}{4}$ стак. сахара.
 $\frac{1}{4}$ ст., т. е. $\frac{1}{8}$ фун. риса. | 2 ст. самыхъ густыхъ сливокъ.
1 ст. мармелада или 5 абрикосовъ. | 2 фунта соли.

1949) **Зефиръ сливочный ананасный.** Очистить $\frac{1}{3}$ ананаса, сварить его въ одномъ стаканѣ воды съ $\frac{1}{8}$ фунта сахара, выкипятить такъ, чтобы осталось не болѣе двухъ ложекъ воды, протереть сквозь сито, смѣшать со всбитыми густыми сливками, подсыпая $\frac{1}{2}$ стакана мелкаго сахара, сложить въ форму, засыпать льдомъ и солью.

Подавая, выложить на блюдо, огарнировать пирожнымъ.

Выдать: $\frac{1}{3}$ ананаса. | $2\frac{1}{2}$ ст. густыхъ сливокъ.
 $\frac{3}{4}$ стак. сахара. | Соли 2 фун., т. е. 4 стакана.

1950) **Зефиръ яблочный.** 5—6 большихъ яблокъ испечь, протереть сквозь сито, положить 1—2 бѣлка, $\frac{1}{2}$ стакана мелкаго сахара; мѣшать ложкою въ холодномъ мѣстѣ, пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ такъ, чтобы ложка держалась стоймя въ этой массѣ, выжать сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона; сложить на блюдо, сгладить, подавать. Подавая, можно огарнировать, бисквитами безе и проч. или убрать вареньемъ.

Выдать: 5—6 большихъ яблокъ. | 2 бѣлка, $\frac{1}{2}$ лимона.
 $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стак. сахара. | (Бисквиты, безе или варенье).

1951) **Зефиръ яблочный со сливками.** 3—4 большія яблока испечь, протереть сквозь сито, положить $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 1 бѣлокъ, можно прибавить для вкуса $\frac{1}{2}$ чайной ложки корицы, мѣшать въ холодномъ мѣстѣ, пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ; $\frac{1}{2}$ стакана густыхъ сбитыхъ сливокъ смѣшать съ яблочною массою, сложить на блюдо, сгладить и подавать, или сложить въ форму и заморозить, какъ сказано въ примѣчаніи.

Выдать: 3—4 большія яблока. | $\frac{1}{2}$ стак. сахара.
1 бѣлокъ. | $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ.

1952) **Зефиръ земляничный со сливками** см. № 1947.

Г. СБИТЫЯ СЛИВКИ.

Примѣчаніе. Общія правила.—Густыя сбивныя сливки надо сбить такъ, чтобы ложка въ нихъ стояла. Сбивать на холоду. Откинуть на сито, чтобы стекла вся жидкость.

Если ими надо наполнять трубочки, то наполнять ихъ передъ самымъ отпускомъ и на 6—8 чел. брать только $\frac{1}{4}$ бутылки сливокъ.

На остальные кушанья брать ихъ по 1 стакану или по $\frac{1}{2}$, т. е. по $\frac{1}{2}$ бутылки,

такъ какъ менѣе не продаютъ. Когда сливки собьются, всыпать сахаръ и толченую ваниль или натертую на теркѣ лимонную цедру, сѣя сквозь волосяное ситечко.

1953) **Сбитыя сливки къ трубочкамъ или вафлямъ.** Сбить въ густую пѣну 1 стак. самыхъ густыхъ сливокъ, всыпать $\frac{1}{4}$ стак., т. е. $\frac{1}{8}$ ф. сахара, цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона, или каплю лимоннаго масла, или $\frac{1}{4}$ верхка толченой ванили, или $\frac{1}{4}$ стак. фруктоваго пюре, или 1 ложку мараскина, сложить на блюдо, обложить трубочками или вафлями, или трубочки наполнить сбитыми сливками.

1954) **Сбитыя сливки съ рисомъ.** Сварить разсыпчатый рисъ, какъ сказано въ № 1172, на молокѣ или на водѣ; сбить 1 стаканъ густыхъ сливокъ, всыпать сахаръ, смѣшать съ рисомъ, сложить на блюдо, убрать сверху вареньемъ и сиропомъ, подавать. Для вкуса можно прибавить верхокъ ванили или лимонной цедры. Желая выложить на блюдо изъ формы, влить $\frac{1}{3}$ стак. клея, сваренаго изъ 3—4 вол. желатина; подавая. облить сиропомъ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ стак. риса.

1 ст. густыхъ сливокъ.

$\frac{1}{2}$ ст. мелкаго сахара.

$\frac{1}{2}$ ст. варенья, $\frac{1}{2}$ ст. сиропа.

Ванили или лимонной цедры.

(3—4 золотн. клея).

1955) **Сбитыя сливки съ бисквитами.** $\frac{1}{2}$ бутылки густыхъ сливокъ, сбить въ густую пѣну, всыпать $\frac{1}{2}$ стак. самага мелкаго, просѣяннаго сахара. Для вкуса можно прибавить лимонной цедры или съ сахаромъ истолченной ванили, переложить на круглое блюдо, обложить длинными бисквитиками, которые подаются къ шоколаду, тотчасъ подавать.

ПЛОМБИРЬ.

Примѣчаніе Сливочный пломбиръ готовится въ родѣ мороженаго, а именно: желтки и сахаръ растереть до бѣла, развести ординарными сливками или молокомъ, размѣшать, заварить въ кастрюлкѣ т. е. мѣшал, довести до момента закипанія, но не дать вскипеть, процѣдить въ каменную чашку. Когда начнетъ остывать, перелить въ форму, заморозить до половины готовности, чтобы мороженое имѣло видъ жидкой кашицы. Если надо, то положить въ это время цукаты. Потомъ взбить сливки въ самую густую пѣну, всыпать въ нихъ сахаръ, смѣшать ихъ съ мороженымъ, переложить въ форму для пломбира, тщательно закрыть крышкою, засыпать льдомъ съ солью, часа на два, до отпуска. Подавая, выложить на блюдо, на салфетку, обложить ломтиками бисквита. Подобный пломбиръ подаютъ также по порціямъ, вынимая каждую порцію ложкою на блюдечко.

2) Цукаты надо нарязъзать кубиками и предварительно sprysнуть его ромомъ.

3) Въ пломбиръ можно класть сахару болѣе, чѣмъ на мороженое, такъ какъ кладутся еще сбивныя сливки. Этотъ лишній сахаръ надо класть въ желтки, а не въ взбитыя сливки, такъ какъ сливки отъ излишняго сахара могутъ опастъ и сдѣлаться жидкими. Въ сбивныя сливки надо класть только по $\frac{1}{2}$ столовой ложки, на каждыя $\frac{1}{2}$ бутылки сливокъ, иначе сливки могутъ опастъ.

4) Взбитыя сливки надо откинуть на сито, чтобы стекла вся жидкость, а потомъ уже класть ихъ въ пломбиръ.

Пропорція для сливочнаго пломбира вообще: 1 стаканъ цѣльнаго молока или жидкихъ сливокъ, $\frac{2}{8}$ — $\frac{1}{2}$ ф. сахара, 5 желтковъ, 2 стак. густыхъ, сбивныхъ сливокъ, $\frac{1}{4}$ ф. цуката, лимонной цедры или ванили.

1956) **Пломбиръ сливочный.** Желтки, сахаръ, мелко наломанную ваниль и 1 стак. сливокъ размѣшать, какъ можно лучше, потомъ поставить, въ кастрюлкѣ, на плиту, мѣшая лопаточкою, пока не погустѣетъ, но не дать вскипеть; процѣдить въ форму, заморозить до половины готовности, положить, выбивая лопаточкою, цукаты или истолченной лимонной цедры, смѣшать съ 2 стак сбитыхъ сливокъ, размѣшать; за 2 часа до отпуска засыпать льдомъ и солью.

Выдать: 2 ст. густыхъ сливокъ.

5 желт. 1 ст. жидкихъ сливокъ.

Отъ $\frac{2}{8}$ — $\frac{1}{2}$ фун. сахара.

$\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ верхка ванили.

(Отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ ф. цуката).

Соли 2 фунта.

1957) **Пломбир шоколадный.** 1 стаканъ пѣльнаго молока, $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ фунта тертаго шоколада вскипятить, охладить. 4 желтка, $\frac{3}{4}$ стакана сахара растереть до бѣла, смѣшать съ молокомъ, подогрѣть мѣшая, но не дать вскипеть, процѣдить въ форму, заморозить до половины готовности, смѣшать со взбитыми густыми сливками, засыпать форму льдомъ и солью часа на два.

Выдать: 1 ст. пѣльнаго молока. | $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ плитки, т. е. $\frac{1}{8}$ до $\frac{1}{4}$ ф. шокол.
2 ст. густыхъ сливокъ. | 4 желтка.
 $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ ст. сахара | Соли 5 стакановъ.

1958) **Пломбир кофейный.** Взять одинъ стаканъ жидкихъ сливокъ, вскипятить, всыпать $\frac{1}{2}$ стак. молотого или не молотого жженого кофе, вскипятить; процѣдить сквозь салфетку; чтобы былъ 1 стаканъ; 5 желтковъ, 1 стак. сахара растереть до бѣла, развести вскипяченными сливками съ кофе, поставить на плиту, подогрѣть до самаго горячаго состоянiя, но не кипятить, влить въ форму, заморозить до половины готовности. Сбить 2 стак. густыхъ сливокъ, смѣшать все вмѣстѣ, засыпать форму льдомъ и солью, какъ сказано въ примѣчанiи.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ст. жидкихъ сливокъ. | 1 стак. мелкаго сахара.
 $\frac{1}{2}$ ст. кофе, 5 желтковъ. | $\frac{1}{2}$ ст. густыхъ сливокъ, соли 5 ст.

1959) **Пломбир рисовый.** $\frac{1}{2}$ стак. риса перемыть въ холодной водѣ, разварить въ молокѣ до мягкости, тотчасъ протереть сквозь сито, положить въ кастрюльку, положить сахаръ, 4 желтка, истолченную ваниль, смѣшать, поставить на плиту, мѣшая подогрѣть, но не кипятить; когда погустѣетъ, отставить; охладить, влить въ форму, заморозить до половины готовности, выбивая лопаточкою, смѣшать съ 2 стак. сбитыхъ сырыхъ сливокъ; можно прибавить померанцеваго мелко нарѣзаннаго цуката, заморозить, какъ сказано въ примѣчанiи.

Передъ отпускомъ выложить на блюдо, можно облить холодными заварными сливками, слѣд.: $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ или молока, 2 желтка, куса 3 сахара, поставить на плиту, подогрѣть мѣшая, охладить, прибавить, кто хочетъ, ложку рома или мадеры.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ст. риса, т. е. $\frac{1}{4}$ фун. | Соли 2 фунта.
 $\frac{1}{2}$ ст. молока, 2 ст. сливокъ. |
4 желтка, $\frac{1}{4}$ верхка ванили. | 1 стол. ложку мадеры или рома.
 $\frac{3}{4}$ —1 ст. мелкаго сахара. | $\frac{1}{2}$ ст. молока или сливокъ.
(Померанцеваго цуката). | 2 желтка, 3—4 куса сахара.

подавая, можно также облить малиновымъ или вишневымъ сиропомъ.

1960) **Пломбир съ вафлями.** Испечь вафли. Между тѣмъ взять 2 стак. мелкаго сахара, 3 стак. обыкновенныхъ сливокъ и палочку ванили, вдоль разрѣзанной, уварить до $\frac{1}{3}$, протереть сквозь сито, если масса не окажется гладкою; поставить въ холодную воду или на ледъ, начать сбивать лопаточкою, прибавляя, по каплѣ, лимоннаго соку, съ $\frac{1}{2}$ лимона. Когда погустѣетъ и побѣлѣетъ, положить $\frac{3}{4}$ стак. густыхъ сбивныхъ сливокъ, размѣшать. Взять мѣдную, шарлотную форму, положить слой этой массы, на нее рядъ вафель, смазать ихъ вареньемъ красной смородины, потомъ слой сливочной массы и такъ до конца. Причешъ вафли надо такъ укладывать, чтобы будучи выложены изъ формы, онѣ не были видны, а были бы прикрыты сливочною массою. Уложить до самаго верху, закрыть плотно крышкою, замазать несоленнымъ масломъ, засыпать льдомъ съ солью на два часа. Подавая выложить изъ формы на блюдо, на салфетку, какъ вынимается мороженое.

Выдать: На вафли отдѣльно. | $\frac{1}{2}$ палочки ванили, $\frac{1}{2}$ —1 лимонъ.
На пломбиръ: | $\frac{1}{4}$ бут. густыхъ сливокъ.
1 бутылку простыхъ сливокъ. | $\frac{3}{4}$ ст. варенья красной смородины.
1 ф. мелкаго сахара. | Соли 3 ф. и льду.

1961) **Пломбирь яблочный.** 4 желтка, $\frac{3}{4}$ стак. сахара, 1 стак. сливок подогреть мѣшая, но не дать вскипеть, процѣдить въ форму, заморозить до половины готовности. Испечь яблоки, протереть ихъ сквозь сито, сбить $1\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ, смѣшать все вмѣстѣ, сложить въ форму, обложенную бисквитами, засыпать льдомъ и солью.

Выдать: 4 желтка, $\frac{3}{4}$ ст. сахара. | 1 ст. жидкихъ сливокъ, 3—4 яблока.
 $1\frac{1}{2}$ ст. густыхъ сливокъ. | ($\frac{1}{2}$ ф. бисквитковъ). Соли.

1962) **Пломбирь чайный.** Вскипятить 1 стак. жидкихъ сливокъ, всыпать столовую ложку зеленого чая, вскипятить, дать настояться, процѣдить.—Растереть 5 желтковъ съ $\frac{3}{4}$ стак. сахара, развести вскипяченными остывшими сливками, подогреть мѣшая, но не дать вскипеть; влить въ форму, заморозить до половины готовности, смѣшать съ 2 стак. сбитыхъ густыхъ сливокъ, засыпать льдомъ и солью.

Выдать: 1 стак. жидкихъ сливокъ. | $\frac{3}{4}$ —1 ст. сахара, 5 желтковъ.
 1 столов. ложку зеленого чая. | 2 ст. густыхъ сливокъ. Соли.

1963) **Пломбирь миндальный.** $\frac{1}{4}$ фунта сладкаго, 10 штукъ горькаго миндаля истолочь очень мелко, подливая воды, чтобы не замаслился, развести 1 стаканомъ цѣльнаго молока, выжать, чтобы этого молока было 1 стаканъ, смѣшать съ $\frac{3}{4}$ стакана сахара, растереть до бѣла съ 5 желтками, подогреть мѣшая, но не дать вскипеть, влить въ форму, заморозить до половины готовности, смѣшать съ 2 стаканами сбитыхъ сливокъ, засыпать льдомъ и солью и т. д.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{3}{4}$ ст. миндаля. | $\frac{3}{4}$ —1 ст. сахара.
 10 шт. горькаго. | 1 ст. цѣльнаго молока, 5 желтковъ.
 2 ст. густыхъ сливокъ. | Соли фунта $2\frac{1}{2}$, т. е. 5 ст.

1964) **Пломбирь изъ бешемеля со сбитыми сливками.** 2 стакана молока вскипятить съ $\frac{2}{3}$ стак. сахара, влить $\frac{1}{4}$ стак. картофельной муки, размѣшанной въ подстаканѣ холоднаго молока, кипятить, мѣшая до гладкости. Когда остынетъ, протереть сквозь сито, смѣшать съ $1\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сбитыхъ сливокъ, положить обсахаренныхъ ягодъ или фруктовъ изъ варенья, переложить въ форму отъ мороженаго, поставить на ледъ. Подавая, выложить на блюдо, облить вареньемъ или сиропомъ.

Выдать: 2 ст. молока $\frac{2}{3}$ ст. сахара. | $\frac{1}{2}$ бут. сбивныхъ сливокъ.
 $\frac{1}{4}$ ст. картофельной муки. | Ягодъ или фруктовъ изъ варенья.
 $\frac{1}{2}$ ст. холоднаго молока. | (Варенье или сиропъ).

1965) **Парфе** изъ малины. Два фунта неочищенныхъ ягодъ малины очистить, протереть сквозь сито, а не сквозь рѣшето, потому что иначе протрутся и зернышки. Свѣситъ, выйдетъ $\frac{1}{2}$ ф. малиноваго пюре. Смѣшать его съ $\frac{1}{2}$ ф. сахара, но не болѣе, иначе не заморозится. Влить въ морезеницу, заморозить. Сбить въ густую пѣну бутылку густыхъ сливокъ, смѣшать съ пюре, подливая въ то же время 4 унціи порошка вишневаго клея, завареннаго $\frac{1}{4}$ стак. вскипяченыхъ сливокъ, размѣшаннаго и слегка остуженнаго. Перелить въ форму, накрыть крышкою, засыпать льдомъ и солью на 2—4 часа, т. е. до самаго отпуски. Выложить на блюдо на салфетку. (Но можно и не класть вишневаго клея.)

Выдать: 2 ф. несощенной малины. | 4 унціи порошка вишневаго клея.
 $\frac{1}{2}$ ф. т. е. 1 ст. мелкаго сахара. | $\frac{1}{4}$ стак. вскипяченыхъ сливокъ.
 1 бутылку сбивныхъ сливокъ. | 4—5 фун. соли.

Для парфе употребляются особенныя формы, называемыя парфейными колпачками. На днѣ дѣлаются винты, отвернувъ который, надо дунуть въ отверстие и парфе выходитъ изъ формы, не будучи смоченою горячею водою. Такое же парфе приготавливается и изъ другихъ ягодъ и фруктовъ.

Ж е л е.

Примѣчаніе. Въ желе кладется рыбій клей, который надо расщипать и разварить въ водѣ такъ, чтобы осталось его $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стакана, или желатинъ самаго лучшаго сорта. Этотъ послѣдній надо расщипать, какъ можно мѣльче, положить въ стакактъ, налить $\frac{1}{2}$ стакана горячєй кипяченой воды, чтобы распустился, не не кипятить, или еще лучше расщипавъ желатинъ, налить его холодной водою, черезъ полчаса, отжать его и положить въ кипящій, только что отставленный съ огня, сиропъ т. е. воду съ сахаромъ, мѣшать, пока клей въ пемъ распустится совершенно. Тогда только влить лимонный или ягодный сокъ и, не кипятя его, процѣдить непременно горячимъ въ фаянсовую чашку сквозь мокрую салфетку, привязанную къ табуреткѣ, перелить въ форму, дать застыть на льду, на свѣгу или въ холодной водѣ.— Вынимая изъ формы, опустить ее на минуту въ горячую воду, обтереть форму, выложить желе на блюдо.

2) Сиропъ, т. е. воду съ сахаромъ, надо прокипятить и тогда уже положить въ него клей, такъ или иначе приготовленный.

3) Чтобы желе было золотистаго цвѣта, поджечь на сковородкѣ 1 кусокъ источенаго, смоченаго чайною ложкою воды, мелкаго сахара, развести 2 ложками воды, вскипятить, влить въ сиропъ, процѣдить. Чтобы желе было краснаго цвѣта, надо положить краснаго желатину; на 6 листочковъ бѣлаго — 4 краснаго.

4) Для прозрачности желе, надо употреблять сахаръ кусками, а не сахарный песокъ.

5) Чтобы желе было совершенно прозрачно, что необходимо для парадныхъ обѣдовъ его надо очистить бѣлою бѣбулою, т. е. пропускною бумагою, въ размѣрѣ полулисточка почтовой бумаги, а именно: разорвать на мелкіе кусочки, залить въ кастроудъ кипяткомъ, поставить на плиту, взбивать вѣнчикомъ, пока бумага не обратится въ хлопья. Тогда откинуть на сито, облить холодной водою, выжать, опять раздѣлить массу на мелкіе кусочки, опустить ихъ въ приготовленное желе, которое подогрѣть на плитѣ, пока не пойдетъ паръ, не переставая взбивать вѣнчикомъ, чтобы бумага соединилась съ желе, но не дать вскипѣть. Процѣдить сквозь мокрую салфетку, натянутую на опрокинутую табуретку, охладить слегка, передать въ форму, застудить.

6) Желе изъ прозрачнаго сока, можно очищать вмѣсто бѣбулы, бѣлками; въ такомъ случаѣ сварить сиропъ изъ воды и сахара, влить распущенный въ водѣ горячій клей, затѣмъ влить бѣлокъ, мѣшая, кипятить на самомъ маломъ огнѣ, влить сокъ, процѣдить сквозь салфетку, въ форму и на ледъ.

7) На 6 человекъ, на 4 стакана желе, надо зимою класть приблизительно по 10 золотниковъ, т. е. по 10 листочковъ, а лѣтомъ по 12 листочковъ желатина, но никакъ не болѣе и то если листочки желатина смѣшанные: одни толще, а другіе тоньше.

8) Отъ 7 до 9 чело. взять $\frac{1}{4}$ назначенной пропорціи, уварить до 5 стакановъ.

» 10 » 12 увеличить пропорцію въ $\frac{1}{2}$ раза, т. е. » » 6 »

Отъ 13 до 15 взять $\frac{1}{4}$ назначенной пропорціи, т. е. увеличить до 7 стакановъ.

» 16 » 18 увеличить пропорцію » » » до 8 »

9) Пропорціи бланманже увеличивается такимъ же образомъ.

10) Если желе подается двухъ цвѣтовъ, пополамъ съ бланманже или муссомъ, то взять желе половину назначенной пропорціи, а другую пропорцію бланманже и т. д.

11) Если желе или бланманже подается къ обѣду, то на 24 человекъ, надобно подать его на двухъ блюдахъ, въ такомъ случаѣ, надо увеличить пропорцію почти въ 3 раза такъ, чтобы вышло 12 стак. желе, т. е. на каждое блюдо по 6 стак., изъ которыхъ выйдетъ одна небольшая форма въ 4 стак., а изъ остальныхъ 2 стакановъ 6 маленькихъ формочекъ, которыя, выложивъ на блюдо, можно разрѣзать каждую вдоль пополамъ; или вмѣсто формочекъ огарнировать желе компотомъ.

1966) Желе лимонное съ виномъ или безъ вина. Влить въ эмалированную кастрюлю 4 стак. воды, положить $\frac{3}{4}$ ф. сахара т. е. $2\frac{1}{4}$ стакана кусками, тонко срѣзанную цедру съ одного лимона, прокипятить. Тотчасъ влить приготовленные $\frac{1}{4}$ стак. клея или отжатый желатинъ, какъ сваз. въ примѣчаніи, мѣшать, пока клей не распустится, влить сокъ изъ одного большаго или двухъ маленькихъ лимоновъ, процѣдивъ его предварительно, сквозь тоненькую кисейку или сквозь чайное ситечко, чтобъ не попало ни малѣйшаго зернышка, размѣшать. Можно очистить бумагой, какъ сваз. въ примѣчаніи, или бѣлокмъ, горячимъ

процѣдить въ фаянсовую чашку, перелить въ форму и т. д., какъ сказ. въ при-
лѣчаніи.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ф. сахара кусками.

1—2 лимона.

10 золотниковъ клея.

Это желе можно разнообразить слѣдующимъ образомъ:

1) Можно сдѣлать его золотистаго цвѣта. Въ такомъ случаѣ положить 1—2
куска подожженного сахара.

2) Краснаго цвѣта, въ такомъ случаѣ, положить 8 бѣлыхъ и 2 красныхъ листоч-
ковъ желатина.

3) Прибавить 1 рюмку рома.

4) Влить стаканъ какого нибудь бѣлаго вина: хереса, мадеры, сотерна или рейн-
вейна и въ такомъ случаѣ влить однимъ стаканомъ менѣе воды, приче-
мъ вливать поцѣ конеецъ.

5) Въ это желе можно класть лучший сортъ винограда. Очистить съ ягодокъ
верхнюю кожицу, вынуть зерна, застудить въ желѣзной формѣ немного желе,
положить 3—4 ягодки, залить снова желе, застудить, положить опять 4—6
ягодокъ, залить и такъ до конца.

Въ это же желе можно иногда прибавить ванильныхъ капель.

1967) **Желе-московитъ.** Оно отличается отъ обыкновеннаго желе тѣмъ,
что кладется въ него меньше клею, что его не очищаютъ бумагой и затѣмъ, что
съ краевъ оно должно быть замершимъ, а въ серединѣ быть густоты яйца въ
смятку, вслѣдствіе чего желе представляется двухъ цвѣтовъ: съ краевъ бѣлоснѣж-
ное, а внутри красное, что достигается слѣд. обр.: Сварить сиропъ изъ $3\frac{1}{2}$ стак.
воды и $\frac{3}{4}$ ф. сахара, вскипятить его разъ съ лимонною и апельсиною цедрою,
выжать сокъ изъ 1 маленькаго лимона и 3—4 апельсина, не выжимая ихъ
слишкомъ, такъ какъ поцѣ конеецъ сокъ дѣлается мутнымъ, размѣшать, влить $\frac{1}{2}$
стак. клею изъ 6 листочковъ бѣлаго и 1 листочка краснаго желатина, процѣдить
сквозь мокрую салфетку, перелить въ московитную форму, поставить на ледъ.
Когда желе застынетъ до густоты яйца въ смятку, закрыть форму, поставить ее
въ ледъ съ солью, начать вертѣть то въ одну, то въ другую сторону, пока желе
не замерзнетъ съ краевъ. Когда будетъ готово, окунуть форму въ кипятокъ, вы-
ложить на блюдо.

Выдать: $\frac{3}{4}$ фун. сахара кусками.

6 листовъ бѣлаго

1 листъ краснаго желатина.

1 лимонъ.

3—4 апельсина.

Соли 3—6 ф.

1968) **Желе нѣсколькихъ цвѣтовъ.** Желе готовится 2, 3 и 4
цвѣтовъ, пополамъ съ муссомъ или оланманже, а именно:

Желе 3-хъ цвѣтовъ:

- а) Желе красное.
- б) Бланманже бѣлое.
- в) Бланманже шоколадное или кофейное.

Желе нѣсколькихъ цвѣтовъ.

- а) Желе малиновое.
- б) Бланманже бѣлое.
- в) Желе изъ васильковъ.
- г) Бланманже бѣлое.
- д) Желе лимонное.
- е) Бланманже бѣлое.
- ж) Желе изъ васильковъ и т. д.

Бланманже 2-хъ цвѣтовъ:

- а) Бланманже бѣлое.
- б) Бланманже шоколадное или кофейное.

Желе 2-хъ цвѣтовъ:

- а) Желе желтое.
- б) Бланманже шоколадное или кофейное.

Желе 2-хъ цвѣтовъ:

- а) Желе красное.
 - б) Бланманже бѣлое.
- Или сдѣлать такнхъ 9 полосокъ: 4 поло-
ски бѣлыя и 5 полосокъ красныхъ.

Желе 3-хъ цвѣтовъ:

- а) Желе красное.
- б) Муссъ лимонный.
- в) Бланманже бѣлое или темнаго цвѣта.

Желе 2-хъ цвѣтовъ:

Желе свѣтлое,
Желе малиновое.

Муссъ 2-хъ цвѣтовъ:

Муссъ лимонный бѣлый.
Муссъ лимонный абрикосоваго цвѣта.

Надвал рядами не должно ждать, чтобы рядъ крѣпко застылъ, а также

вливая слѣдующій затѣмъ рядъ, надо смотрѣть, чтобы жидкость была въ мѣру тепловатая, для того, чтобы эти два ряда могли какъ слѣдуетъ сплотиться, иначе ряды могутъ отстать и на блюдѣ скатиться одинъ съ другого.

1969) Желе изъ яблочной кожицы. Взять 10 свѣжихъ душистыхъ, кислотоватыхъ яблокъ, обтереть ихъ хорошенъко, снять съ нихъ кожицу. Изъ самыхъ яблокъ сварить компотъ № 2023, а изъ кожицы приготовить въ слѣдующему лию желе, а именно: положить кожицу въ кастрюлю, налить 4 стаканами воды, положить $\frac{3}{4}$ фунта сахара, вершокъ ванили, сварить хорошенъко, влить $\frac{1}{2}$ стакана клея, приготовленнаго изъ 10 золотниковъ, очистить бѣлкомъ или бумагой, какъ сказано въ примѣчаніи, уварить до 4-хъ стакановъ, процѣдить, застудить.

Выдать: 10 яблокъ, ванили, $\frac{3}{4}$ ф. сахара. | 10—12 золотниковъ клея, 1 бѣлокъ.

1970) Желе изъ флеръ-д'оранжъ. Приготовить сиропъ изъ $3\frac{1}{2}$ стакановъ воды и $\frac{3}{4}$ фунта сахара, въ горячее влить клей, размѣшать, влить 3—4 ложки воды флеръ-д'оранжъ, потомъ лимоннаго соку изъ 1 лимона, по желанію очистить бибулой, процѣдить сквозь салфетку и т. д. какъ сваз, въ примѣчаніи.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ф., т. е. $2\frac{1}{4}$ ст. сах. кусками. | 1 лимонъ, $\frac{1}{2}$ бѣлка.
3—4 ст. лож. воды флеръ-д'оранжъ. | Отъ 10 до 11 золотниковъ клея.

1971) Желе мозаикъ. Поставить форму на ледъ, положить въ нее изъ варенья кусочки ананаса, персика, груши, цуката, вишни, землянику, малину, залить желеемъ изъ вина № 1966.

Или на большую форму съ формочками приготовить 4 стакана самаго свѣтлаго желе № 1966, просто лимонное или съ виномъ. Другіе 4 стакана приготовить желе и бланманже различныхъ цвѣтовъ, cadaго понемногу, остудить ихъ на блюдечкахъ, нарезать правильными или неправильными кусочками, обложить ими дно и бока формы, или смѣшать ихъ, сложить въ форму, залить почти остывшимъ желеемъ № 1966.

1972) Желе изъ земляничнаго, вишневаго, малиноваго или смородиннаго сока. Если желе готовится изъ готоваго ягоднаго сиропа, то на $1\frac{1}{2}$ стакана сиропа взять $2\frac{1}{2}$ стак. воды, вскипятить, положить отжатый клей, распустить его, мѣшая, процѣдить, остудить. Если сиропъ изъ сладкихъ ягодъ, то выжать сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, процѣдить, въ форму и на ледъ.

Въ малиновое и смородинное желе положить цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона.

Если же желе готовится изъ свѣжихъ ягодъ то $2\frac{1}{2}$ стак. воды прокипятить съ 1 ф. сахара, въ горячее положить отжатый клей, распустить мѣшая, влить $1\frac{1}{2}$ стак. процѣженнаго ягоднаго сока, очистить, по желанію бибулой, горячимъ процѣдить сквозь салфетку и т. д. какъ сваз. въ примѣчаніи, уварить до 4 стакановъ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ стакана сиропа. | Отъ 10 до 11 зол. клея.
Или $1\frac{1}{2}$ ст. сока изъ свѣж.ягодъ. | (Цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона).
1 ф. сахара.

1973) Желе изъ гранатъ. $2\frac{1}{2}$ стак. воды, $\frac{3}{4}$ ф. сахара кусками, прокипятить, положить отжатый клей, затѣмъ сокъ изъ одного лимона и изъ 6—7 гранатъ, ложку воды флеръ-д'оранжъ или 2—4 ложки розовой воды; по желанію, очистить бибулой, процѣдить и т. д., см. примѣчаніе.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ф. сахара, 1 лимонъ. | 2—4 ложки розовой воды или ложку
6—7 гранатъ, 10—11 лист. желатина. | воды флеръ-д'оранжъ.

1974) **Желе из простого варенья черной смородины.** $3\frac{1}{2}$ ст. воды и полный стакан простого домашнего варенья из черной смородины прокипятить, процедить, выжать. Смирить, чтобы было 4 стакана, если не будет достаточно, долить кипяченой воды. В процеженную жидкость положить 10 листочков отжатого бѣлаго желатина. Если понадобится, прибавить нѣсколько кусков сахара, вскипятить, процедить въ фаянсовую миску, дать немного остыть, перелить въ форму, поставить въ холодную воду, на снѣг или на ледъ, застудить. Передъ отпускомъ окунуть форму въ горячую воду, обереть ее, накрыть круглымъ блюдомъ, опрокинуть, сдвинуть на середину блюда, снять форму, тотчасъ подавать.

1975) **Желе изъ васильковъ.** $\frac{1}{4}$ фун. васильковъ заварить кипяткомъ, дать настояться, процедить, положить сахаръ, вскипятить, влить сокъ изъ 2 лимонъ и 1 рюмку мараскина, процедить, остудить.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. васильковъ, $\frac{3}{4}$ ф. сахара. | 2 лимона небольшіе.
10 золотниковъ клея. | 1 рюмку мараскина, 1 бѣлокъ.

1976) **Желе изъ крыжовника.** Вять 2 стак. сока изъ крыжовника, 1 ф. сахара, срѣзанную цедру съ 1 лимона, 2 стак. воды, прокипятить, влить $\frac{1}{2}$ стакана клею, очистить бумагою, процедить, застудить.

Выдать: 2 стак. сока изъ крыжовника. | Цедру съ 1 лимона.
1 ф., т. е. 3 ст. сахара кусками. | 10 золотниковъ клея.

1977) **Желе апельсинное.** Сахаръ, тонко срѣзанную цедру съ двухъ апельсиновъ и 4 стак. воды прокипятить, влить клею, выжать сокъ изъ 3 апельсиновъ и $\frac{1}{2}$ лимона, которому надо дать сперва устояться, слить, процедить, смѣшать съ сиропомъ, очистить бумагою, процедить, застудить въ формѣ. Кто хочетъ, можетъ влить въ очищенное уже желе 1 стак. шампанскаго, въ такомъ случаѣ влить 1 стаканомъ менѣе воды. Если готовится большое количество желе, то большую форму огарнировать маленькими; апельсинное же желе вмѣсто формочекъ наливается въ апельсиныя корки, разрѣзанныя пополамъ, или застуживается въ яйцахъ слѣдующимъ образомъ: взять яйцо, сдѣлать въ концѣ небольшое отверстіе, выпустить яйцо, сполоснуть, влить желе, застудить; подавая, разбить, обобрать скорлупу.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ф. сахара, 3 апельсина. | $\frac{1}{2}$ лимона.
10 золотниковъ клея. | (1 стак. шампанскаго).

1978) **Желе ананасное.** $\frac{3}{4}$ ф. сахара $1\frac{1}{2}$ стак. воды; прокипятить, положить отжатый желатинъ, мѣшая распустить его, выжать сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона; 1 небольшой ананасъ натереть на теркѣ, влить 1 ст. бѣлаго французскаго вина, вскипятить, смѣшать съ сиропомъ, очистить, если надо будетъ бумагою, уварить до 4 ст., процедить, застудить. За неизмѣнимъ свѣжаго ананаса, взять 1 стак. ананаснаго варенья, т. е. сиропа, но въ такомъ случаѣ, вмѣсто вина, выжать сокъ изъ 1 или $1\frac{1}{2}$ лимона, самый же ананасъ, вынутый изъ сиропа, нарѣзать небольшими ломтиками, смѣшать съ очищеннымъ уже желе.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ф., т. е. $2\frac{1}{4}$ ст. сах. кусками. | Или 1 стаканъ ананаснаго варенья.
 $\frac{3}{4}$ ф. ананаса. | Прибавить, если надо, немного сахара.
1 ст. бѣлаго французскаго вина. | 1 или $1\frac{1}{2}$ лимона.
10 золоти. клея, $\frac{1}{2}$ лимона. | 10 золотниковъ клея.

1979) **Желе изъ дыни.** Взять 1 или $1\frac{1}{4}$ фунта спѣлой хорошей дыни, очищенной отъ кожи и зеренъ, натереть ее на теркѣ, влить 1 стак. бѣлаго французскаго вина, вскипятить, процедить сквозь салфетку; $\frac{3}{4}$ фун. сахара, 1 стак. воды, прокипятить, положить клею, смѣшать съ приготовленнымъ сокомъ изъ дыни, очистить бумагою, процедить, застудить. Влить воды столько, чтобы было не менѣе 4 стак. воды.

Выдать: 1 или $1\frac{1}{4}$ ф. дыни.
1 ст. бѣлаго вина.
 $\frac{3}{4}$ ф. сах., т. е. $1\frac{1}{2}$ ст. кусками.

$\frac{1}{2}$ лимона.
Отъ 10 до 12 золотн. клея.

1980) **Желе изъ свѣжихъ вишенъ съ краснымъ или токайскимъ виномъ.** 1 ф. зрѣлыхъ вишенъ очистить отъ косточекъ, истолочь шт. 10, налить на все т. е. на вишни, на вынутыя и на истолченныя косточки $1\frac{1}{2}$ стак. воды, вскипятить, процѣдить, положить $\frac{3}{4}$ ф. сахару, прокипятить, влить 1 стаканъ токайскаго вина, немного лимоннаго процѣж. сока и распущеннаго въ кипяченой водѣ клея, чтобы всего было 4— $4\frac{1}{2}$ стакана, очистить бумагом, процѣдить въ форму и т. д.

Выдать: 1 ф. свѣжихъ вишенъ.
 $\frac{3}{4}$ ф. сахара, $\frac{1}{2}$ лимона.

1 стак. краснаго или токайскаго вина.
10 зол. клея (бумагу).

1981) **Желе изъ сливъ.** 1 стак. бѣлаго французскаго вина, 3 стак. воды, $\frac{3}{4}$ фун. сахара вскипятить. Взять 12—18 штукъ сливъ, снять съ нихъ кожицу, вынуть косточки, положить ихъ въ вино, варить до мягкости, но чтобы не разварились; тогда вынуть ихъ. Въ вино же влить $\frac{1}{2}$ стак. клея, очистить бумагой или бѣлкомъ, уварить до 4 стак., процѣдить сквозь салфетку, налить въ форму немного желе, застудить, уложить на него красиво рядъ сливъ, влить желе и т. д.

Выдать: 1 ст. бѣлаго вина.
 $\frac{3}{4}$ ф., т. е. $2\frac{1}{4}$ ст. сах. кусками.

12—18 штукъ сливъ, 1 бѣлокъ.
10—12 золотниковъ клея.

1982) **Желе изъ клюквы или барбариса.** 1 стак. клюквы или барбариса налить водою, положить $\frac{3}{4}$ вершка въ длину, на нѣсколько частей разрезанной ванили, $\frac{3}{4}$ —1 ф. сахара, отертаго о цедре 1 лимона, разварить, процѣдить, влить тогда 1 чайную ложечку бѣлаго рома или мадеры, $\frac{1}{2}$ стак. клея, чтобы было всего 4 стак., процѣдить сквозь салфетку, застудить.

Вмѣсто рома, ванили и лимонной цедры, можно влить для запаха $2\frac{1}{2}$ ложки розовой воды и то, когда желе уже будетъ очищено и процѣжено.

Выдать: 1 ст. клюквы или барбариса.
т. е. $\frac{1}{2}$ ф. $\frac{3}{4}$ верш. ванили,
лимонной цедры, ромъ или $2\frac{1}{2}$

ложки розовой воды).
 $\frac{3}{4}$ —1 фунтъ сахара.
Отъ 10 до 12 золотниковъ клея..

1983) **Желе изъ розоваго цвѣта.** Приготовить желе изъ вина № 1966, положить съ полстакана варенья изъ розоваго цвѣта, очистить бумагой, влить 1 рюмку розовой воды, процѣдить, застудить.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ф., т. е. $2\frac{1}{4}$ ст. сах. кусками.
1 стаканъ вина, 2 лимона.
1 рюмку розовой воды

$\frac{1}{2}$ стак. варенья (розовый цвѣтъ)
8 листовъ бѣлаго и 2 красн. желатина.

1984) **Желе изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ.** Взять 2 стакана разнаго варенья съ сокомъ, какъ-то: персики, абрикосы, ананасы, сливы, груши, бергамоты, виноградъ, клубнику, землянику, малину, крыжовникъ, яблоки, смородину и проч. Ягоды и фрукты вынуть, сокъ же слить въ кастрюлю, развести водою, влить $\frac{1}{2}$ стакана клею, прибавить кто хочетъ, $\frac{1}{4}$ стакана вина, сахару, если не будетъ сладко; очистить бумагой, процѣдить сквозь мокрую салфетку, влить въ форму немного этого желе; когда застынетъ, положить часть ягодъ и фруктовъ, налить еще немного желе, застудить и такъ до конца.

Выдать: 2 стак. варенья.
8 золотн. клея.

Прибавить, кто хочетъ
 $\frac{1}{4}$ стак. вина, сахару.

1985) **Желе изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ въ арбузѣ.** Такое желе, когда дѣлается въ большомъ количествѣ, подается иногда въ арбузѣ

следующим образом: разрезать арбуз пополамъ, вырезать осторожно середину и вынуть изъ нея зернушки, нарезать ломтиками, поставить въ холодное мѣсто. Остальную мякоть арбуза выскоблить ложкою изъ середины, положить въ чашку, пересыпать мелкимъ сахаромъ. Между тѣмъ, приготовить двойную пропорцію желе. Къ фруктамъ и ягодамъ прибавить ломтиками нарезанный арбузъ, а въ желе сокъ изъ остатковъ арбуза. Когда желе очистится бумагой, влить его немного въ арбузъ, положенный на ледъ. Когда застынетъ, положить фрукты, влить опять желе и такъ до конца. Въ такое желе мѣнѣ кладется клею, потому что не выкладывается изъ формы, такъ что на большую пропорцію достаточно 16—18 золотниковъ клея.

1986) Желе изъ разныхъ свѣжихъ ягодъ. Взять 1¹/₂ ф. разныхъ свѣжихъ сладкихъ ягодъ, одновременно продающихся, какъ-то малины, земляники, — викторіи, клубники, винограду, самаго зрѣлаго крыжовнику, очистить отъ себелюквей; ¹/₂ ф. отборныхъ ягодъ отложить, присоединивъ къ нимъ нѣсколько вынутыхъ изъ варенья вишенъ, безъ косточекъ. Фунтъ же перебранныхъ ягодъ раздавить ложкою, выжать сокъ. Оставшуюся кожицу разъ вскипятить въ ¹/₂ стак. воды, процедить въ сырой сокъ, ³/₄ ф. сахара кусками прокипятить съ 3 стак. воды, положить отжатый клей, распустить его мѣшал, влить ягодный сокъ такъ, чтобы всего было 4 стакана, очистить бибудой, процедить, какъ сказ. въ прим.,

Выдать: 1¹/₂ ф. разныхъ ягодъ.
³/₄ ф. сахара.

8 листочковъ бѣлаго и
2—3 листочка краснаго желатина.

1987) Желе простое съ яблоками и черносливомъ. Взять 3 яблока, очистить отъ сердцевинъ, разрезать каждое на 4 части, сварить въ водѣ съ 2—3 кусками сахара. откинуть на рѣшето; ¹/₄ фунта французскаго чернослива обдать кипяткомъ, накрыть; когда совсемъ сдѣлается мягкимъ, откинуть на рѣшето. Когда вода стечетъ, переложить въ форму, и то и другое залить желемъ, приготовленнымъ изъ 5 листочковъ желатина, ³/₈ фунта сахара, 1 рюмку вина и сока изъ 1 лимона такъ, чтобы этого желе было 2 стакана или 2¹/₂. Подавая выложить на блюдо или охладить его въ салатникѣ, такъ и подать.

Выдать: 3 яблокъ ¹/₄ ф. чернослива.
³/₈ ф. сахара, 1 лимонъ

5 листочковъ желатина.
1 рюмку вина.

1988) Желе съ краснымъ виномъ. Цедру съ небольшого лимона 3¹/₂ стак. воды, ³/₄ фун. сахара кусками, прокипятить, влить клей, затѣмъ сокъ изъ цѣлаго лимона и около стакана краснаго вина, процедить въ фаянсовую чашку, немного охладить, перелить въ форму, поставить въ холодную воду, на снѣгъ или на ледъ и т. д. Для вкуса можно положить иногда ¹/₂ верш. корицы и 3—6 шт. гвоздики.

1989) Рисовый кремъ, прикрытый малиновымъ желе. Приготовить 1¹/₂ стак. желе изъ малины № 1972, Охладить его кругомъ формы, какъ сказ. высель съ рисомъ № 2021, употребляя зубчатую форму безъ отверстія въ серединѣ. Между тѣмъ приготовить заварной кремъ изъ риса № 1946, наполнить имъ оставшееся пѣстое мѣсто, застудить. Обмокнуть форму въ горячую воду, выложить на блюдо, подавать.

Выдать: На желе № 1972:
На кремъ № 1946:

¹/₂ стак. риса.
¹/₂ стак. цѣльнаго молока.
3 желтка и ¹/₂ стак. сахара.

Еще ¹/₂ стак. молока.
1 стак. обпанныхъ сливокъ.
4—5 листочковъ желатина.
Щукать и ¹/₄ рюмки рома.

3. Муссъ.

Примѣчаніе. Муссъ готовится точно также, какъ желе съ тою только разницею, что не надо его очищать бумагою, а только процѣдить сквозь салфетку. Когда слегка остынетъ, начать бить метелкою на льду, пока не погустѣетъ и не обратится въ пѣну. Тогда сложить въ мокрую форму, поставить на ледъ. На 6 человѣкъ пропорція слѣдующая: не 4 стак., какъ сказано въ желе, а только 3 стак., и клею только 5 золотниковъ. Выкладывая на блюдо, обмакнуть форму въ горячую воду, обереть форму, выложить муссъ на блюдо. Сахаръ можно класть въ муссъ не кусками, а сахарнаго песку.

Отъ 7 до 8 человѣкъ увеличить пропорцію въ $\frac{1}{4}$ раза.
 > 10 > 12 > > > $\frac{1}{2}$ >
 > 13 > 18 > > > > 2 >

1990) Муссъ лимонный. $\frac{5}{8}$ фунта сахара развести 3 стак. воды, положить тонко сѣзанную цедру съ лимона, вскипятить, влить $\frac{1}{4}$ стакана распущеннаго въ водѣ клея такъ, чтобы было всего 3 стак. Выжать сокъ изъ 1 большого лимона, процѣдить въ желе; какъ только начнетъ остывать, начать бить метелкою на льду, пока не погустѣетъ и не побѣдѣетъ. Можно влить 1 рюмку рома, въ форму и на ледъ.

Выдать: 1 ст., т. е. около $\frac{1}{2}$ ф. сахара.
 1 большой лимонъ.
 5 золотниковъ клея.

(1 рюмку рома).
 (Ложку клюквеннаго сока для цвѣта.

Муссъ этотъ можно закрасить клюквою, выжимая сокъ сквозь тряпочку такъ, чтобы былъ самаго нѣжнаго абрикосоваго цвѣта, или раздѣлить муссъ на двѣ части, одну закрасить, а другую оставить бѣлою.

1991) Муссъ изъ земляники. Готовится точно также, какъ желе № 1792, уварить до 3 стак.

Выдать: 1 ст. сиропа или сока изъ свѣжихъ ягодъ.
 5 золотниковъ клея.

1 стак. сахара, если сиропъ то $\frac{1}{4}$ стак.
 Цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона.
 ($\frac{1}{2}$ стакана столоваго вина).

1992) Муссъ изъ васильковъ. Приготовить желе № 1975, уварить до 3 стакановъ:

Выдать: Около $\frac{1}{4}$ фунта васильковъ.
 1 ст. сахара, 5 зол. клеи.

1 большой лимонъ.
 $\frac{3}{4}$ рюмки мараскина.

1993) Муссъ изъ вишенъ. Приготовить какъ желе № 1972 или 1980, уварить до 3 стакановъ.

Выдать: $\frac{3}{4}$ фунта вишенъ.
 $\frac{3}{4}$ стак. краснаго или $\frac{1}{2}$ стак. токайскаго вина.

$\frac{3}{4}$ стакана мелкаго сахара.
 Отъ 4 до 5 золотниковъ клея.
 Корицы, гвоздики шт. 2.

1994) Муссъ изъ клюквы или барбариса. Приготовить, какъ желе № 1982, уварить до 3 стак.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ст. клюквы или барбариса.
 $\frac{1}{2}$ вер. ванили, лимон. цедры.
 1 чайную ложечку рома.

Или 2 ложки розовой воды.
 1 полный стаканъ сахара.
 Отъ 5 золотниковъ клея.

1995) Муссъ изъ смородины. Приготовить, какъ желе № 1972, уварить до 3 стакановъ.

Выдать: 1 полный стак. сиропа или сока.
 изъ свѣжихъ ягодъ.
 5 зол. клеи, $\frac{5}{8}$ ф. сахара.

Цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона.
 ($\frac{3}{4}$ стак. столоваго вина).
 Или изъ желе № 1974.

1996) Муссъ изъ розоваго цвѣта. Приготовить, какъ желе № 1983, уварить до 3 стакановъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. сахара. $\frac{3}{4}$ ст. вина.
 1 лимонъ.
 Рюмку розовой воды.

$\frac{1}{2}$ стак. варенья—розоваго цвѣта.
 3—4 листочка бѣлаго и 1—2 краснаго желатина.

1997) **Муссъ изъ ананаса.** Приготовить, какъ желе № 1978, уварить до 3 стакановъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ фунта сахара, $\frac{3}{4}$ ф. ананаса. $\frac{3}{4}$ ст. бѣл. французскаго вина. 5 золотниковъ клея. $\frac{1}{2}$ лимона.	Или $\frac{3}{4}$ ст. ананаснаго варенья. Прибавить, если надо будетъ, немного сахара. 1 лимонъ, 5 листочковъ желатина.
--	---

1998) **Муссъ изъ дыни.** Приготовить, какъ желе № 1979, уварить до 3 стакановъ.

Выдать: $\frac{3}{4}$ фунта дыни. $\frac{3}{4}$ стак. бѣлаго французск. вина.	$\frac{1}{2}$ ф. сахара, $\frac{1}{2}$ лимона. 5 золотниковъ клея.
--	---

1999) **Муссъ изъ апельсиновъ.** Приготовить, какъ желе № 1977, уварить до 3 стакановъ.

Выдать: $\frac{3}{8}$ фунта сах. 3—4 апельсина. $\frac{1}{2}$ лимона.	5 листочковъ желатина. (Можно прибавить $\frac{3}{4}$ ст. шампанскаго).
--	--

2000) **Муссъ шоколадный.** Бутылку цѣльнаго молока или сливокъ, $\frac{1}{4}$ фун. сахара вскипятить съ $\frac{1}{4}$ фунта мелко накрошеннаго шоколада, влить $\frac{1}{4}$ стак. воды съ распущеннымъ въ немъ клеемъ (5 золотн.) размѣшать, поставить на ледъ, сбивать метелочкой, пока не превратится въ густую цѣну, переложить на блюдо, сгладить и подавать, или переложить въ форму, дать постоять, выложить на блюдо. Украшаютъ его иногда длинными бисквитками.

2001) **Муссъ изъ ржаныхъ сухарей.** Высушить черный хлѣбъ такъ, чтобы онъ подрубился, но не подгорѣлъ, наломать его полный стаканъ, — пересыпать въ каменную чашку, залить 3 стаканами кипятку изъ самовара. накрыть тарелкою на $\frac{1}{4}$ часа. — Тотчасъ процѣдить сквозь частое сито, смѣрять, если не достанетъ до 3 стакановъ, долить еще кипятку, обливая имъ хлѣбъ въ ситѣ. Затѣмъ въ эти три стак. положить $\frac{1}{2}$ фунта сахара и 5 зол. клея или 5 листочковъ распушеннаго желатина, вскипятить, перелить въ фаянсовую миску, дать остыть и когда начнетъ застывать, сбивать метелкою на льду, пока не превратится въ цѣну, переложить въ форму, застудить, и т. д.

2002) **Англійскій муссъ.** Вскипятить 4 стакана молока, съ $\frac{1}{4}$ палочкой ванили или лимонной цедры и съ $\frac{1}{4}$ стак. сахара. Какъ только вскипятитъ, по немногу всыпать $\frac{1}{2}$ стак. крупчатой или маисовой муки, не переставая въ то время сбивать метелочкой. Вскипятить нѣсколько разъ. Отставить отъ огня. Тотчасъ положить 4 желтка, разтертые до бѣла съ $\frac{1}{3}$ стак. сахара, размѣшать до гладкости, положить 4 сбитыхъ бѣлка. Осторожно размѣшать, перелить на глубокое круглое блюдо, остудить.

Выдать: 4 стак. молока, $\frac{1}{2}$ стак. сахара. $\frac{1}{4}$ палоч. ванили.	$\frac{1}{2}$ лимона, 4 яйца. Сиропъ малиновыл. молоко, сливки. Или $\frac{3}{4}$ стак. клюквы и $\frac{1}{2}$ ст. сахару.
---	--

Подаютъ отдѣльно молоко, или сливки, или малиновыл сиропъ или клюквенный сиропъ, приготовленный изъ $\frac{3}{4}$ стакана клюквы, которую налить $1\frac{1}{4}$ стакана воды, вскипятить, растереть, процѣдить, положить $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара, всвящянить.

И) Бланманже.

Примѣчаніе. Чтобы вода не отскакивала, надо желатинъ только распустить въ $\frac{1}{2}$ стаканѣ горячей воды, но никакъ не дать ему вскипятъ. На 4 стак. бланманже надо брать какъ и на желе 10 листовъ желатина.

Можно также, взявъ желатинъ, расщипать его, налить холодной водой; черезъ полчаса отжать его, положить въ вскипяченную и только что съ огня отставленную, для бланманже, жидкость. мѣшать, пока клей не распухнетъ, горячимъ процѣдить въ форму и на ледъ. — Если клей мочить сперва въ холодной водѣ, отжать его и от-

жатый положить въ бланманже, то на 4 стакана надо брать не меньше какъ по 11 листочковъ желатина.

2003) Бланманже сливочное. $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ фунта сладкаго миндаля, 20—30 шт. горькаго обварить, очистить, истолочъ въ сугубѣ, подливая ложки 2—3 сливокъ, развести 3 стаканами горячихъ кипяченыхъ сливокъ, вскипятить, процѣдить сквозь салфетку, всыпать сахаръ, вскипятить, отставить, тотчасъ влить $\frac{1}{2}$ стак. клея такъ, чтобы было всего 4 стак., не менѣе, процѣдить горячимъ въ форму и на ледъ. Изъ оставшагося истолченнаго миндаля можно испечь лепешечки, съ прибавленіемъ сахара.

Выдать: $\frac{3}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ ст. сладкаго миндаля.		$3\frac{1}{2}$ ст. сливокъ негустыхъ или молока.
Не болѣе $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{3}$ ст. гор. или ванили.		10 листочковъ желатина.
Или померанц. воды пол. ложку.		$\frac{3}{8}$ — $\frac{1}{2}$ фунта сахара.

Въ такое бланманже можно класть $\frac{1}{4}$ стак. одного только горькаго миндаля

2004) Бланманже шоколадное. $\frac{1}{8}$ фунта шоколада натереть на теркѣ, всыпать въ кастрюлю, мѣшать на огнѣ, чтобы почернѣлъ; приготовить миндальнаго молока изъ $\frac{3}{4}$ стак. сладкаго, $\frac{1}{8}$ стак. горькаго миндаля и 3 ст. молока, развести шоколадъ, процѣдить, всыпать $\frac{3}{8}$ ф. сахара, влить $\frac{1}{2}$ стак. распущеннаго клея, въ форму и на ледъ.

Выдать: $\frac{1}{4}$ фунта шоколада		3 стак. молока или сливокъ.
$\frac{3}{4}$ стак. сладк. миндаля.		10 листочковъ желатина.
$\frac{1}{8}$ ст. горькаго, $\frac{2}{3}$ ст. сахара.		Можно прибавить съ $\frac{1}{2}$ верш. ванили.

2005) Бланманже миндальное. Истолочъ какъ можно мельче, подливая воды, $\frac{1}{4}$, а кто хочетъ и $\frac{1}{2}$ фун. сладкаго, а также 15—18 шт. крупнаго горькаго, очищеннаго миндаля, переложить въ кастрюлю, налить 4 стаканами теплои воды или молока, вскипятить, процѣдить, выжать, всыпать $\frac{3}{4}$ стакана мелкаго сахара, вскипятить, влить $\frac{1}{4}$ стак. распущеннаго уже клея, процѣдить, остудить, перелить въ форму, застудить и т. д.

Выдать: $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ ф. сладкаго.		$\frac{3}{4}$ стак. сахара.
15—18 шт. круп. гор. миндаля.		10—12 листоч. бѣлаго желатина.

Этому бланманже можно придать иѣжный розовый цвѣтъ, положивъ 8 листочковъ бѣлаго и 2 краснаго желатина.

Такое бланманже готовится въ постные дни на одной водѣ. Подавая, можно облить малиновымъ сиропомъ.

Можно также нижнюю половину сдѣлать розовою, верхнюю—бѣлою, раздѣливъ бланманже на двѣ части: въ одну часть положить одинъ бѣлый желатинъ, въ другую бѣлый съ примѣсью розоваго, (на 2 бѣлаго—1 розовый).

Бѣлое бланманже перекладывается также краснымъ желе, мелкими полосами, или нижняя часть дѣлается изъ краснаго желе, верхняя изъ бланманже.

2006) Бланманже зеленое изъ фисташень. $\frac{1}{4}$ фунта сладкаго миндаля, 4—5 шт. горькаго обварить, очистить, какъ можно мельче, развести 2 стак. кипятку, вскипятить, процѣдить, выжать сквозь салфетку; $\frac{1}{4}$ ф. фисташекъ очистить отъ верхней кожицы, мелко истолочъ, налить 1 стак. кипятку, вскипятить, процѣдить, выжать, вылить въ миндальное молоко. Всыпать сахаръ, вскипятить, влить $\frac{1}{2}$ стак. распущеннаго клея такъ, чтобы всего было 4 стак., размѣшать, въ форму и на ледъ.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. сладк. миндаля, т. е. $\frac{3}{4}$ ст.		$\frac{1}{2}$ ф. фисташ. т. е. $\frac{2}{3}$ ст., $\frac{3}{4}$ ст. сахара.
4—5 шт. горькаго.		10—11 листочковъ желатина.

2007) Бланманже кофейное. 2 стак. молока, не болѣе $\frac{3}{4}$ стак. молодого кофе, $\frac{3}{4}$ —1 стак. сахара вскипятить раза два, процѣдить, влить $1\frac{1}{2}$ стак. сырыхъ сливокъ, разъ вскипятить, отставить, влить $\frac{1}{4}$ стак. распущеннаго клея, размѣшать, въ форму и на ледъ.

Выдать: $\frac{1}{4}$ стакана молотого кофе. | $\frac{1}{2}$ ст. сливок.
 $\frac{3}{4}$ —1 ст. мелк. сах., 2 ст. молока. | 10—11 золотничковъ клея.
 Такое же можно приготовить и изъ какао.

ж) Кисели.

Примѣчаніе. Кисель готовится трехъ сортовъ: одинъ долженъ быть очень густъ, застыть въ формѣ и выложенъ на блюдо, какъ желе.

Другой полугустой подается теплымъ, въ салатникѣ.

Третій самый жидкій, для подливки.

2) Для густого киселя слѣд. пропорція: 1 ф. ягодъ: клюквы или красной и черной смородины. Болѣе же сладкихъ ягодъ, можно брать и болѣе, потому что чѣмъ крѣоче будетъ лгдонный сокъ, тѣмъ кисель будетъ вкуснѣе и красивѣе на видѣ.

3) Этотъ фунтъ кислыхъ и фунта $1\frac{1}{2}$ сладкихъ ягодъ раздавить въ каменной или эмальированной кастрюлкѣ, выжать, долить холодной воды, чтобы было ровно 6 стакановъ. Одинъ стаканъ отлить, развести имъ до гладкости $\frac{3}{4}$ ф. картофельной муки, что составитъ не сполна 1 стаканъ; 5 остальныхъ стакановъ сока изъ кислыхъ ягодъ вскипятить съ $\frac{1}{2}$ ф. сахара, а изъ сладкихъ съ $\frac{1}{4}$ ф. сахара. Въ кипящій сиропъ влить приготовленную картофельную муку, шибко мѣшая на огнѣ, минуты 4—5, т. е. дать вскипѣть одинъ разъ, но хорошенько; размѣшать до гладкости, чтобы не было комковъ, иначе процѣдить.

4) Каменную или фарфоровую форму смочить водою, осыпать внутри крупнымъ сахаромъ, влить кисель, вынести на холодъ, застудить. Подавая, выложить на блюдо. Подать къ нему сливки или молоко коровье или миндаляное.

Выдать: 1 ф. кисл. ягодъ и $\frac{1}{2}$ ф. сахара. | $\frac{3}{8}$ ф. картофельной муки, т. е. не сполна
 или $1\frac{1}{2}$ ф. сладк. и $\frac{1}{4}$ ф. сахара. | 1 стаканъ.

5) Для полугустого, горячаго киселя, таже пропорція всего, только картофельной муки достаточно $\frac{1}{2}$ стак.

6) Для памяти лучше пропорцію картофельной муки опредѣлить слѣдующимъ образомъ:

Для густого холоднаго киселя, надо брать, на каждый стаканъ жидкости, по полной столовой ложкѣ картофельной муки.

Для полугустого горячаго, на каждый стаканъ жидкости—по полной десертной ложкѣ, а на подливку, на каждый стаканъ по—чайной ложкѣ муки.

2008) **Кисель яблочный.** 2—3 фунта антоновскихъ яблокъ мелко нарезать, разварить въ водѣ, съ кускомъ корицы, процѣдить сквозь сито; 5 ст. этого сока смѣшать съ $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ фунтомъ сахара, отертаго о лимонную цедру, выжать сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, вскипятить, влить муку, разведенную 1 стак. остывшаго яблочнаго отвара, хорошенько вскипятить, не переставая мѣшать.

Выдать: 6—8 яблокъ, корицы, $\frac{1}{2}$ лимона. | $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ ст. картофельной муки.
 $\frac{1}{4}$ —1 ст. сахара. | Подать отдѣльно сахаръ и сливки.

Приготавливая каравай изъ блинчиковъ съ яблоками, сырые яблоки очистить отъ кожицы и сердцевинъ, изъ которыхъ и можно сварить кисель, какъ сказано выше.

2009) **Кисель изъ сушеныхъ яблокъ.** Взять $\frac{1}{2}$ фунта сушеныхъ яблокъ, налить ихъ 6 стаканами воды, разварить яблоки, процѣдить и протереть сквозь рѣшето, перелить въ кастрюльку, всыпать $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ стак. сахара, вскипятить, влить стаканъ воды, размѣшанной съ $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ стак. картофельной муки, прокипятить, живо мѣшая, перелить въ форму, остудить, подавать.

2010) **Очень вкусный кисель изъ крыжовника.** Очистить самый свѣжій зрѣлый крыжовникъ отъ вѣточекъ и цвѣта, всыпать въ тазикъ стакановъ 9, налить водою, чтобы вода только покрыла ягоды, всыпать 1 или 3 стак. мелкаго сахара, положить $\frac{1}{2}$ верхка ванили, варить очень долго, чтобы ягоды разварились, мѣшая, чтобы не пригорѣло. Подъ конецъ, взять полную столовую ложку картофельной муки, размѣшавъ ее съ $\frac{1}{3}$ стак. холодной воды, вылить въ ягоды,

размѣшать, прокипятить, вылить на блюдо, охладить, подавать съ мелкимъ сахаромъ и сливками, или миндальнымъ молокомъ.

Выдать: 3 ф. хрѣм., $\frac{1}{2}$ или $1\frac{1}{2}$ ф. сахара. | Столовую ложку картофельной муки.
 $\frac{1}{2}$ вершка ванили. | (Сахаръ и сливки).

2011) Кисель клювенный. 1 ф. клюквы или барбариса истолочь въ деревянной ступкѣ, развести водою, процѣдить, выжать; или ягоды разъ вскипятить въ водѣ съ кускомъ корицы и цедрю съ $\frac{1}{2}$ лимона, раздавить ягоды ложкою, процѣдить, выжать; взять этого сока 5 стак., всыпать сахаръ, вскипятить, влить муку, разведенную 1 стак. холодного сока, шибко мѣшая, разъ вскипятить, если окажутся комки, процѣдить.

Выдать: 2 ст. клюквы или барбар., т. е. 1 ф. | Неспозна стак. картоф. просѣянной муки.
Корицу, цедрю съ $\frac{1}{2}$ лимона. | Подать отдѣльно сахаръ и сливки.
1 ст. сахара, т. е. $\frac{1}{2}$ фунта.

Варить непременно въ каменной кастрюлкѣ или въ мѣдномъ тазикѣ, иначе цвѣтъ не будетъ чистый.

2012) Кисель молочный. Обварить 20 штукъ горькаго миндаля, очистить, мелко истолочь, влить 5 стак. горячаго молока или сливокъ, накрыть крышкою, дать постоять такъ 1 часъ, процѣдить сквозь салфетку, всыпать сахаръ, вскипятить, влить муку, разведенную 1 стак. холоднаго молока и т. д.

Выдать: 6 ст. молока или сливокъ. | $\frac{1}{2}$ —1 ст. сахара.
20 штукъ горькаго миндаля. | Почти 1 ст. картоф. просѣянной муки.

2013) Кисель изъ малины, красной или черной смородины, изъ вишень или сливъ. Ягоды налить водою, вскипятить, растереть ложкою, процѣдить, взять этого соку 5 стак., всыпать $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ фунта сахара, отертаго о лимонную цедрю, вскипятить, влить муку, разведенную 1 стаканомъ холодной воды и т. д.

Выдать: 1— $1\frac{1}{2}$ ф. ягодъ. | 1 ст. картофельной просѣянной муки.
 $\frac{1}{2}$ —1 ст. сахара. | Лимонной цедры.
Подать отдѣльно сахаръ и сливки.

Всѣ эти кисели надо варить или въ каменной кастрюлкѣ или въ мѣдномъ тазикѣ, иначе цвѣтъ будетъ бурый.

2014) Кисель шоколадный. $\frac{1}{4}$ фунта шоколада натереть на теркѣ, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ стак. картофельной муки, развести 1 стак. холоднаго молока. Вскипятить 5 ст. молока съ кускомъ ванили и $\frac{1}{4}$ фунта сахара, влить приготовленную муку съ шоколадомъ и т. д.

Выдать: $\frac{1}{4}$ фунта шоколада. | $\frac{1}{2}$ ст. сахара (ванили).
 $\frac{1}{2}$ ст. карт. муки, 6 ст. молока. | Подать отдѣльно сахаръ и сливки.

2015) Кисель миндальный. $\frac{1}{2}$ фунта сладкаго и $\frac{1}{8}$ фун. горькаго миндаля обварить, очистить, очень мелко истолочь, подливая по ложкѣ холодной воды, развести 5 стак. воды, вскипятить, процѣдить сквозь салфетку, выжать, положить сахаръ, вскипятить, влить муку, разведенную 1 стак. холодной воды и т. д.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. сладк. минд., т. е. $1\frac{1}{2}$ ст. | 1 ст. картофельной просѣянной муки.
 $\frac{1}{8}$ фун. горькаго. | Подать отдѣльно сахаръ или какой-
 $\frac{1}{2}$ —1 ст. сахара. | нибудь сиропъ.

Оставшійся миндаль смѣшать съ сахаромъ, нафаршировать имъ струцель или блинчики, или приготовить пирожное.

2016) Кисель полугустой горячій. Взять 2 стак. елоквы, смородины или проч. ягодъ, приготовить изъ нихъ 6 стак. сока, всыпать отъ $\frac{1}{2}$ до 1 ст. сахара смотря по кислотѣ ягодъ, корицы или лимонной цедры, вскипятить, влить

$\frac{1}{2}$ стак. картофельной муки, разведенной 1 стак. воды, размешать хорошенько, вскипятить, подавать горячим. Варить в каменной кастрюлькѣ и въ такомъ киселе подается сахаръ, молоко или сливки.

2017) **Кисель изъ кваса.** Вскипятить 5 стак. домашняго хлѣбнаго кваса съ сахаромъ, корицею, а кто хочетъ, и лимонною цедрою, влить картофельную муку, разведенную шестимъ стак. кваса, далѣе поступить, какъ сказано въ примѣчаніи.

Выдать: 2 бутылки кваса, т. е. 6 стакановъ. | $\frac{1}{2}$ —1 ст. картофельной муки.
 $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ фунта сахара. | (Лимонной цедры).

2018) **Красивое пирожное, кисель со сбитыми сливками въ родѣ торта.** Сварить густой клюквенный кисель, вылить на круглое блюдо, или въ гладкую плоскую форму, застудить, выложить на блюдо. Подавая, покрыть 1 стаканомъ, густыхъ сбивныхъ сливокъ съ сахаромъ. Сверху убрать звѣздочкой бисквитами и бордюромъ изъ шоколадинокъ. Сбитыя уже сливки надо брать дуршлаковой ложкою, чтобы не оставалось въ нихъ жидкости; подавая, осыпать ихъ, сквозь ситечко $\frac{1}{2}$ ложкою сахара.

2019) **Фрунтовый кисель изъ мансовой муки.** Сварить 1 фунтъ свѣжихъ, перебранныхъ вишенъ или малины, процѣдить, чтобы было 5 ст., всыпать сахару, вскипятить. Стаканъ мансовой муки размешать со стаканомъ холодной воды, влить, мѣшая, чтобы не было комковъ, вскипятить, перелить въ мокрую форму, охладить. Подать сахаръ и сливки.

2020) **Молочный кисель изъ мансовой муки.** Вскипятить 5 ст. молока, влить $\frac{1}{2}$ стакана мансовой муки, размешанной со стаканомъ холодной воды, положить немного соли, 4 стол. ложки мелкаго сахара, вскипятить раза два, шибко мѣшая.

2021) **Кисель съ рисомъ.** Сварить густой кисель изъ вишневаго сиропа, изъ сиропа черной смородины или малины, разбавляя сиропъ кипяченою водою, или изъ свѣжихъ ягодъ черной смородины или малины. Варя этотъ кисель, взять всего $\frac{1}{3}$, чтобы было не 6, а 2 стак. Взять эмалированную форму безъ отверстія, влить на дно формы $\frac{1}{4}$ стак. киселя, поставить на ледъ или слѣгъ. Когда застынетъ, нагнуть форму, подоживъ ее бокомъ на одинъ зубецъ, наполнить его киселемъ. Когда слегка застынетъ, перевернуть на другой зубецъ и такъ до конца. Влить на дно еще ложки двѣ киселя: когда кисель такимъ образомъ, застынетъ вокругъ всей формы, наполнить пустое мѣсто слѣд. рисовою массою: $\frac{1}{2}$ стак. каролинскаго риса перемыть, налить кипяткомъ, разъ вскипятить, откинуть на ситечко. Вскипятить $1\frac{1}{2}$ стак. молока, всыпать рисъ, доварить его, положить въ горячій ванили или лимонной цедры, истолченныхъ съ сахаромъ. Сбить 1 стаканъ сливокъ, смѣшать съ рисомъ, вливая $\frac{1}{4}$ стак. клея, поставить на ледъ. Когда застынетъ, выложить на блюдо.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ст. риса. $1\frac{1}{2}$ стак. молока.
 $\frac{1}{2}$ вершка ванили или
цедры съ $\frac{1}{4}$ лимона.
1 стак. сбивныхъ сливокъ.
 $\frac{1}{2}$ стак. сахара.

На кисель:

$\frac{1}{2}$ стак. сиропа, разведенн. 1 ст. воды.
Или $\frac{1}{2}$ ф. ягодъ и $\frac{1}{2}$ ст. сахара.
 $\frac{1}{4}$ стак. картофельной муки, разведенной $\frac{1}{2}$ стак. жидкости.

2022) **Овсяный кисель съ миндальными выжимками.** Чтобы овсяный кисель былъ бѣдѣе, его дѣлають изъ крупы, а не изъ муки: подсушить овесъ, истолочь его въ деревянной ступкѣ, сдуть мѣхами пылъ. Взять 2 стакана этихъ истолченныхъ крупъ, наливъ на нихъ 4 стакана воды, поставить въ вухлѣ, подлѣ теплой печи, на 24 или 36 часовъ. Потомъ размешать хорошенько, процѣдить

сквозь сито, выжимая овсяную шелуху. То, что стечет называется цѣжь, ее надо перелить въ кастрюльку, поставить на плиту; когда подогреется, всыпать миндальныя выжимки отъ миндальнаго молока, дать вскипѣть нѣсколько разъ, не переставая мѣшать, пока не погустѣетъ. Тогда перелить въ мокрую форму, застудить. Подавая, выложить на блюдо, подать отдѣльно оставшееся отъ выжимокъ миндальное молоко, ($\frac{1}{2}$ стак. миндаля). Кто хочетъ имѣть кисель пожиже, долженъ прибавить стаканъ воды.

Къ такому киселю подаютъ иногда медъ или патоку, разведенныя горячею водою.

з) К о м п о т ы .

Примѣчаніе. Общія правила: сиропъ, которымъ обливается компотъ долженъ быть по настоящему очень густъ, какъ самый густой сиропъ отъ варенья, такъ что на 1— $1\frac{1}{2}$ стак. сиропа надо употребить $\frac{3}{4}$ фун., т. е. 2 $\frac{1}{4}$ стак. сахара кусками. На компотъ попроще, такъ сказать домашній, достаточно и $\frac{1}{4}$ ф. сахара, т. е. $\frac{1}{2}$ ст. мелкаго. Яблоки надо очистить отъ сердцевинъ и кожицы, остереть ихъ лимономъ.

На компотъ надо брать сладкій сортъ, а не кислый, который скоро разваривается.

Для вкуса можно варить въ сиропѣ и куски срубанной лимонной цедры, которые вынуть передъ отпускомъ.

Пропорція назначена на 6—8 человекъ.

Отъ 9 до 12 увеличить пропорцію въ $1\frac{1}{2}$ раза.

« 13 « 18 « « 2 «

2023) Компотъ изъ яблокъ. 2 фунта сладкихъ яблокъ очистить отъ кожицы и сердцевинъ нашпиковать гвоздиками, раздѣлить большое яблоко на 4 части, среднее на двѣ, а маленькое оставить цѣльнымъ, сварить ихъ въ жидкомъ сиропѣ съ гвоздикой и съ кускомъ корицы. Когда яблоки уварятся (но чтобы не разварились), откинуть ихъ на сито. Сиропъ же процѣдить, положить въ него остальной сахаръ, цедру и сокъ съ $\frac{1}{2}$ лимона, уварить до $1\frac{1}{2}$ или 2 стак., смотря по желанію, влить $\frac{1}{4}$ —1 стак. винограднаго вина, разъ вскипятить, облить яблоки, сложенныя на блюдо, въ салатникъ или въ стеклянныя вазы, подавать холоднымъ, наложивъ сверху варенья вишенъ и желе-варенья изъ красной или черной смородины. Этотъ компотъ подается иногда къ жаркому и тогда онъ не долженъ быть очень сладокъ, не класть въ него вина и не украшать вареньемъ.

Выдать: 6—12 яблокъ или 3 фунта.
 $\frac{1}{4}$ — $\frac{3}{4}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ или $2\frac{1}{4}$ ст.
сахара кусками.
10—20 шт. гвоздики.

Корицы съ верхокъ.
 $\frac{1}{4}$ —1 ст. бѣлаго французскаго вина.
 $\frac{1}{2}$ лимона.

2024) Компотъ изъ грушъ. Приготавливается точно также, какъ компотъ изъ яблокъ № 2023, но не кладется вина и гвоздики, а вмѣсто нихъ кусокъ ванили.

Выдать: 12 грушъ, или 3 ф.
 $\frac{1}{4}$ — $\frac{3}{4}$ ф. сахара.

$\frac{1}{2}$ лимона, ванили съ верхокъ или корицы.

2025) Компотъ изъ апельсиновъ. Апельсины очистить отъ обѣихъ кожицъ, раздѣлить каждый на 6 или 8 частей, сложить на блюдо, пересыпать двумя ложками мелкаго сахара, облить ложкою или двумя рома, поставить въ холодное мѣсто, пока сахаръ не обратится въ сиропъ, нѣсколько разъ облить апельсины образовавшимся этимъ сиропомъ.

Остальной сахаръ развести водою, подождать нашпикованной цедры съ $\frac{1}{2}$ апельсина, 10 штукъ гвоздики, уварить до 1 или до 2 стакановъ, смотря по желанію, остудить, облить апельсины.

Выдать: 6 апельсиновъ, $\frac{1}{4}$ — $\frac{3}{4}$ ф. сахара. ; 1—2 ложки рома, 10 шт. гвоздики.

2026) Компотъ изъ яблокъ и чернослива. Яблоки очистить, разрезать, нашпиковать гвоздиками, сварить въ водѣ до мягкости съ кускомъ корицы и сахаромъ, откинуть на рѣшето, сложить на блюдо. Сварить отдѣльно перемятый черносливъ, вынуть дуршлаковою ложкою, обложить на блюдѣ яблоки. Въ яблочный же сиропъ прибавить сахару, уварить, процѣдить, облить компотъ.

Вмѣсто корицы и гвоздики можно положить лимонной или апельсинной цедры. Сокъ отъ чернослива въ компотъ не употребляется, его можно употребить какъ лекарство.

Выдать: 1 ф. ябл. или $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф., черносл. | Или цедры лимонной или апельсинной
5—10 шт. гвозд., кусокъ корицы. | $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ ст. сахара кусками.

2027) Компотъ изъ апельсинъ и чернослива. Приготавливается точно также, какъ компотъ изъ апельсинъ, прибавить только $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ фунта чернослива, который всыпать въ кипятокъ, прокипятить, откинуть на рѣшето, сложить на блюдо вмѣстѣ съ апельсинами, облить апельсиннымъ сиропомъ. Сокъ отъ чернослива въ компотъ не кладется; подать для желающихъ отдѣльно.

Выдать: 3—4 апельсина. | *На сиропъ:*
1—2 ложки рома. | $\frac{1}{4}$ — $\frac{3}{4}$ ф. сахара.
 $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. франц. чернослива. | 10 шт. гвоздики, цедры апельсинной.

2028) Компотъ изъ сливъ. Не совсѣмъ зрѣлыя сливы надрезать, вынуть косточки, опустить въ кипятокъ, чтобы кожица полопалась, откинуть на рѣшето, снять верхнюю кожицу, опустить въ кипящий сиропъ, приготовленный изъ $\frac{1}{2}$ ф. сахара, 4 стак. воды, 10—20 штукъ гвоздики и куска корицы или ванили. Когда сливы уварятся, выбрать ихъ дуршлаковою ложкою на блюдо, сиропъ же процѣдить, уварить до надлежащей густоты, остудить, облить сливы.

Если сливы зрѣлыя, то дать имъ только разъ вскипеть; снять съ нихъ кожицу, сложить на блюдо, облить приготовленнымъ холоднымъ сиропомъ изъ сахара, гвоздики, корицы или ванили. Съ бѣлыхъ сливъ и ренклодовъ кожица не снимается.

Выдать: Сливъ 40—60 | 6—12 шт. гвоздики.
 $\frac{1}{4}$ — $\frac{3}{4}$ ф. сахара. | Корицы или ванили.

2029) Компотъ изъ крыжовника. Очищенный, не совсѣмъ зрѣлый, крыжовникъ вскипятить въ водѣ разъ, другой, откинуть на рѣшето. Приготовить сиропъ, положить въ него остывшій крыжовникъ, вскипятить опять раза два, вылить на блюдо, остудить, подавать.

Выдать: 2 ф., т. е. 4—5 ст. крыжовника. | Въ сиропъ можно положить съ $\frac{1}{2}$ вершка ванили.
 $\frac{1}{4}$ — $\frac{3}{4}$ фунта сахара.

2030) Компотъ изъ дыни. Зрѣлую дыню очистить, нарезать кусочками, сложить на блюдо; приготовить сиропъ изъ $\frac{1}{2}$ фунта сахара и $1\frac{1}{2}$ стакановъ воды, горячимъ облить дыню,—когда остынетъ, подавать.

2031) Компотъ изъ ягодъ. Взять разныхъ ягодъ: какъ-то малины, земляники, клубники, крыжовника, красной и черной смородины такъ, чтобы всего было 3 фунта, очистить, сполоснуть, сложить въ салатникъ. Сварить сиропъ изъ сахара и $1\frac{1}{2}$ или 2 стакановъ воды, горячимъ облить ягоды, поставить въ холодное мѣсто. Когда остынетъ, подавать.

Выдать: 3 фунта ягодъ. | (Рюмку мараскина или другого вина).
 $\frac{1}{4}$ — $\frac{3}{4}$ ф. сахара.

2032) Компотъ изъ свѣжихъ фруктовъ. Очистить и сварить яблоки, груши, сливы, сложить въ стеклянный салатникъ, сверху, по срединѣ, положить свѣжій виноградъ, кругомъ же убрать кубиками арбуза, который предварительно

осыпать сахаромъ и полить ромомъ. Сварить сиропъ, облить холоднымъ всё фрук-
ты, за нѣсколько часовъ до отпуски.

2033) Компотъ изъ разностей. Сушенныя груши, яблоки, черносливъ, шепталу и вишнныя ягоды перемишь хорошенько, сварить. Изюмъ и коринку опшари-
рить водой, накрыть, черезъ $\frac{1}{4}$ часа, слить воду, перебрать, сварить отдѣльно; на-
конецъ свѣжія сладкия яблоки очистить, вырѣзать сердцевину, сварить отдѣльно
въ водѣ съ сахаромъ. Когда будутъ готовы, вынуть ихъ, въ яблочный же сиропъ,
процѣдивъ его сквозь салфетку, положить остальной сахаръ, уварить до надле-
жащей густоты, т. е. до $1\frac{1}{2}$ или до 2 стакановъ, смотря по желанію, процѣдить.
Уложить на блюдо въ видѣ высокой горки сушенныя яблоки, груши, черносливъ и
изюмъ; осыпать сверху коринкою и вишнями, вынутыми изъ варенья, обложить
кругомъ свѣжими вареными яблоками, перекладывая ихъ пополамъ разрѣзанными
вишнями ягодами, облить остывшимъ сиропомъ, въ которомъ для вкуса сварить
лимонную или апельсинную мелко нашинкованную цедру; можно прибавить $\frac{1}{2}$ рюмки
хереса.

Выдать: 3 яблока, 8 виш. ягодъ, 8 грушъ.
9 сушоныхъ яблокъ.
2—3 ложки сущ. вишенъ.
18 шт. черносл. шт., 8 шепталы.
 $\frac{1}{4}$ ст. изюма, $\frac{1}{8}$ ст. коринки.

Ложку вишенъ—ягодъ изъ варенья.
 $\frac{1}{4}$ — $\frac{3}{4}$ ф. сахара.
Апельсинную или лимонную цедру.
($\frac{1}{2}$ рюмки хереса).

2034) Компотъ изъ сушоныхъ фруктовъ. $1\frac{1}{2}$ фунта чернослива,
грушъ, яблокъ или шепталы, или всего понемногу, перемишь въ теплой водѣ;
сложить въ кастрюлю, положить кусокъ корицы, налить водою, сварить до
мягкости. Когда будутъ готовы, сложить въ салатникъ. Сварить отдѣльно си-
ропъ съ цедрой съ $\frac{1}{2}$ лимона, влить немного лимоннаго сока, уварить до над-
лежащей густоты, т. е. до 1 или $1\frac{1}{2}$ стакана, остудить, облить компотъ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. сушоныхъ фруктовъ.
 $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. сахара.

Корицы или цедры лимонной.
Сокъ изъ $\frac{1}{4}$ лимона.

2035) Компотъ изъ винограда. 6 стакановъ, очищеннаго отъ вѣто-
чекъ, крымскаго винограда очистить отъ верхней кожицы, сложить на блюдо, за-
лить холоднымъ сиропомъ, свареннымъ изъ $\frac{1}{4}$ — $\frac{3}{4}$ ф. сахара и 1 стак. мараскина.

2036) Компотъ изъ вишенъ и грушъ. 1 ф. вишенъ очистить, вы-
нуть осторожно косточки. Приготовить сиропъ изъ сахара, изъ вынутыхъ
нѣсколько растолченныхъ вишневыхъ косточекъ и 2 ст. воды. Всыпать очи-
щенныя вишни, опять вскипятить, вылить на сито. Когда сокъ стечетъ, сложить
вишни на блюдо, поставить въ холодное мѣсто. Сиропъ же уварить до надле-
жащей густоты, процѣдить, остудить, залить вишни.

6—8 грушъ очистить отъ кожицы, разрѣзать каждую на 2 части, вынуть
сѣмечки, сварить до мягкости въ сиропѣ изъ 2 стакановъ воды и $\frac{1}{4}$ фунта са-
хара. Потомъ вынуть груши дуршлаковою ложкою, обложить ими на блюдѣ
вишни, сиропъ же процѣдить, уварить до $\frac{3}{4}$ став., остудить, облить груши.

Выдать: 1 ф. т. е. 3 стакана вишенъ.
6—8 грушъ.

$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ ф. сахара.

2037) Свѣжія ягоды съ сахаромъ и виномъ. Взять $1\frac{1}{2}$ ф. самыхъ
лучшихъ сладкихъ ягодъ всѣхъ сортовъ, одновременно продающихся, какъ то:
малины, земляники викторини, клубники, крупныя ягоды черной, красной п бѣ-
лой смородины, самаго крупнаго крыжовника, винограду, вишенъ. Изъ вишенъ
вынуть косточки. Въ смородинѣ прорвать кожицу иголкою. Насыпать все это на
стеклянную вазу, осыпать по крайней мѣрѣ $\frac{1}{2}$ фун. мелкаго сахара, облить 2—4
рюмками вина: хереса, мадеры, марсалы или мускаты-люнея. Дать постоять 2—3
часа, подать.

И) МОЛОЧНЫЕ ЗАВАРНЫЕ КРЕМЫ.

2038) **Примѣчаніе.** Сколько чашекъ, столько брать желтковъ, такъ напр: на 6—человѣкъ взять 6 желтковъ, 6 столовыхъ ложекъ сахара размѣшать, развести 6 чашками, сливокъ или молока, положить для вкуса или 1—2 чайныя ложечки корицы, или сахару съ запахомъ лимонной цедры, или ванили, или влить ложекъ 6 воды флеръ—д'оранжъ. или жидкость жженого сахара, смѣшать, процѣдить—сквозь сито, разлить по чашкамъ, поставить ихъ на сѣтейникъ, на парь, т. е. сѣтейникъ поставить въ кипящую воду, покрыть крышкою, на которую насыпать немного горячихъ угольевъ, сварить на легкомъ огнѣ до готовности. Когда молоко погустѣетъ такъ, что можно его будетъ разрѣзывать ножомъ, тотчасъ вынуть изъ воды, поставить въ холодное мѣсто. Лучше всего приготовить это кушанье накануне. Подавать въ тѣхъ же чашкахъ; пропорція назначена на 6—8 человѣкъ. Отъ 9—до 12 увеличить пропорцію въ 1 $\frac{1}{2}$ раза, отъ 13 до 18—въ 2 раза.

Выдать: 6 желтковъ.

6 столовыхъ ложекъ сахара.

6 чашекъ сливокъ или молока.

Какихънибудь духовъ.

2039) **Молочный заварной кремъ миндальный.** На 8 чашекъ время взять— $\frac{1}{4}$ фун. сладкаго, $\frac{1}{16}$ — $\frac{1}{8}$ ф. горькаго миндаля, но никакъ не больше, очистить отъ кожицы, истолочь, развести 6 чашками цѣльнаго молока, вскипятить, процѣдить сквозь тряпочку, выжать; 8 желтковъ растереть съ 8 столовыми ложками сахара, развести 8 чашками процѣженнаго молока, процѣдить сквозь сито, разлить въ чашки, поставить на парь, въ кипящую воду и т. д. см. примѣч. Подавая, можно облить сиропомъ, молочнымъ или шоколаднымъ соусомъ. Также можно положить только одного горькаго миндаля.

Выдать: 8 желтковъ.

8 столовыхъ ложекъ сахара.

8 чашекъ молока или сливокъ.

($\frac{1}{4}$ или $1\frac{1}{2}$ стак. сладкаго миндаля)

$\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{8}$ стак. горькаго.

2040) **Молочный заварной кремъ кофейный.** $\frac{1}{2}$ стак. самаго крѣпкаго кофе смѣшать съ 4 стаканами цѣльнаго кипяченнаго или сырого молока или сливокъ, 6 ложками сахара, 6 желтками, процѣдить, влить въ форму или чашечки, варить, см. примѣч. Подавать съ сахаромъ или молочнымъ соусомъ № 488.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ст. молотаго кофе.

4 ст. молока или сливокъ.

1 стак. сахара.

6 желтковъ.

2041) **Молочный заварной кремъ съ запахомъ кофе.** $\frac{1}{2}$ стак. горячаго, только что изжареннаго кофе всыпать въ 4 стакана горячихъ сливокъ или молока, накрыть плотно крышкою. Черезъ часъ процѣдить, взять 6 желтковъ, всыпать $\frac{1}{2}$ стак. сахара, процѣдить въ форму или чашечки, варить, см. примѣч. Подавать съ сахаромъ или молочнымъ соусомъ № 488.

2042) **Молочный заварной кремъ шоколадный.** $\frac{1}{2}$ плитки т. е. $\frac{1}{8}$ ф. шоколада, натертаго на терѣзъ и $\frac{1}{2}$ стакана сахара всыпать въ 3 стак. цѣльнаго молока, разъ вскипятить. Когда остынетъ, сбить съ 6 желтками, смѣшать, процѣдить въ форму или чашечки, варить см. примѣч. Подавать съ сахаромъ или молочнымъ соусомъ № 488.

2043) **Молочный заварной кремъ.** 4 стак. цѣльнаго молока, 6 желтковъ, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара, немного толченой корицы, ванили или лимонной цедры, размѣшать, процѣдить, влить въ форму или разлить по маленькимъ чашечкамъ и варить, см. примѣч. Подавая, облить или малиновымъ, или вишневымъ сиропомъ, или молочнымъ соусомъ № 488, или шоколаднымъ № 490, или сбитою свѣжею сметаномъ съ сахаромъ.

Выдать: 4 $\frac{1}{2}$ ст. молока, 6 желтковъ, корицы, ванили или лимон. цедры.

$\frac{1}{2}$ стак. сахара.

Сиропъ или $1\frac{1}{4}$ ст. сметаны и

$\frac{1}{4}$ ст. сахара, или на соусъ.

2044) **Молочный заварной кремъ съ карамельнымъ сиропомъ.** 4 $\frac{1}{2}$ стакана молока смѣшать съ $\frac{1}{2}$ стакана мелкаго сахара и 8 желтками,

процѣдить. Потомъ взять $\frac{1}{2}$ ф. сахара кусками, смочить водою, поджечь на чистой сковородкѣ, непрестанно мѣшая такъ, чтобы сахаръ принялъ такой вкусъ, какого бываетъ жженый сахаръ на свѣчкѣ, подлить ложки 2—3 воды, вскипятить, горячій влить сейчасъ въ мокрую форму или чашечки, обмазать всю внутренность ихъ этимъ сахаромъ, наливъ побольше на дно; точно такъ влить приготовленное молоко и варить, какъ сказ. въ прилѣч. Остудить, поэтому и надо варить его накануне. Подавая, опустить форму, на минуту, въ горячую воду, обтереть ее, выложить кремъ на блюдо; въ оставшіи въ формѣ сахаръ можно подлить 6 ложекъ кипятка, сполоснуть формочки, облить кремъ. Сверху, въ этотъ кремъ густо натывать мелко вдоль нарѣзаннаго и слегка поджареннаго сладкаго миндаля, чтобы миндаль торчалъ, какъ щетинка.

Выдать: 4 $\frac{1}{2}$ стакана цѣльнаго молока. | $\frac{1}{2}$ ст. мелкаго сахара и 1 $\frac{1}{2}$ стак.
6 желтковъ. | сахара кусками.

2045) Горячій заварной кремъ. Всѣ вышепоименованные кремы можно приготовить совершенно просто и подать ихъ горячими; взять 4 $\frac{1}{2}$ стакана молока, $\frac{1}{2}$ стакана мелкаго сахара, лимонную мелко истолченную цедру и 6 желтковъ, размѣшать, процѣдить; влить въ казенную или фаянсовую чашку, поставить въ печь; когда погустѣетъ, настолько, что можно разрѣзать его ножомъ, подать можно горячимъ, въ той же чашкѣ.

2046) Варенецъ съ серебрянною закваскою. На одну бутылку молока опустить одну серебрянную монету въ 20 коп. или чайную серебрянную ложечку, поставить въ теплое мѣсто на четыре дня, потомъ взять жидкихъ сливокъ и на 3 бутылки ихъ положить почти $\frac{1}{2}$ стакана этой серебрянной закваски, поставит сливки въ теплую печь и, какъ можно чаще, мѣшать. Черезъ четыре часа варенецъ долженъ быть готовъ; тогда передожить его осторожно въ другую посуду безъ сыворотки и поставитъ остудить на ледъ; подавать съ сахаромъ и мелко истолченными и просѣянными ржаными сухарями.

Серебрянную закваску можно сохранить на льду недѣли двѣ.

Выдать: 1 бут. мол., 3 бут. жидк. сливокъ. | (Сахаръ и ржаные сухари).

2047) Варенецъ или греческое молоко. 4 бутылки цѣльнаго молока влить въ широкую крынку, поставитъ въ печь, передъ угольями, чтобы исподволь кипѣло. Когда образовавшаяся сверху пѣнка подрумянится, опуститъ ее ложкою на дно и такъ поступитъ съ нѣсколькими подобными пѣнками. Потомъ отставить, остудитъ немного, положить $\frac{1}{2}$ или 1 стаканъ сметаны, поставитъ въ теплое мѣсто, чтобы скисло. Затѣмъ остудитъ, подавать съ сахаромъ.

2048) Простокваша. Простоквашу готовятъ зимою, наскоро, слѣдующимъ образомъ: бутылки 3 цѣльнаго молока, нѣсколько ложекъ свѣжей сметаны размѣшать, поставитъ въ теплое мѣсто на сутки; когда погустѣетъ, остудитъ, подавать. Лѣтомъ же она и безъ сметаны бываетъ готова впродолженіи полутора сутокъ, передъ отпускомъ надо непременно поставитъ на ледъ, на одинъ или два часа. Подавать сахаръ и ржаные, просѣянные сухари.

2049) Арнасъ. (Пропорція на 10 человекъ.) Простоквашу, сметану, яблца разбить хорошенко, влить молоко, всыпать вымытаго и вытертаго изюма, немножко соли, размѣшать какъ можно лучше, вскипятитъ мѣшпал, чтобы молоко свернулось. Слитъ въ сафетку, чтобы стекла сыворотка, всыпать сахаръ, размѣшать, потомъ салфетку перевязать и повѣсить въ погребѣ, чтобы остыло. Подавая, выложить осторожно на блюдо, облить сбитыми сливками или сбитою сметаною съ сахаромъ и корицею.

Выдать: 8 стак. молока. | 1 стак. самыхъ густыхъ сливокъ или сметаны.
1 ст. просока, $\frac{2}{3}$ ст. сметан, | $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ст. сахара, корицы или ванили.
 $\frac{2}{3}$ ст. изюму, 5—6 яиць, $\frac{1}{2}$ ст. сах.

2050) Масло по-английски. 3 стакана самой густой свежей сметаны сбить метелкою на льду. Когда начнет густеть, всыпать сахаръ и немного толченой ванили, или какого нибудь масла для запаха, или розовой воды, размѣшать, сложить въ салфетку, перевязать, повѣсить на ночь, въ погребъ. На другой день выложить на блюдо, облить соусомъ изъ сливокъ съ желтками и сахаромъ.

Выдать: 3 стак. сметаны, т. е. 2 фун. $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ стакана сахара.

Ванили или розовой воды или какого-нибудь масла. (На соусъ № 488).

2051) Родъ крема изъ сливокъ. 3 стакана самыхъ густыхъ сливокъ сбить въ крѣпкую пѣну. Положить въ сито салфетку въ одинъ рядъ, сложить осторожно сбитыя сливки ложкою; вынести на ледъ на два дня, положивъ подъ сито подставочки, чтобы стекла жидкость. Тогда осторожно поднять салфетку, переложить сливки цѣликомъ на блюдо и съ блюдомъ поставить на ледъ часовъ на 6. Подавая украсить вареньемъ или облить густымъ холоднымъ, ягоднымъ сиропомъ. Можно подать отдѣльно мелкій сахаръ съ ванилью.

Выдать: 3 стакана самыхъ густыхъ слив. Варенье или сиропъ.

Сахаръ съ ванилью № 3055.

2052) Родъ крема изъ творога. $1\frac{1}{2}$ фунта самаго свежаго, изъ подъ пресса, творога протереть сквозь частое рѣшето, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ стак. сахара и $\frac{1}{2}$ стак. перемытой и вытертой коринки; 1 $\frac{1}{2}$ стак. сметаны самой свежей поставить на ледъ; когда сдѣлается совершенно холодною, сбить ее прутикомъ на льду, какъ кремъ, всыпать въ нее $\frac{1}{2}$ стак. сахара, размѣшать, облить творогъ, посыпать, кто любитъ корицею.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. творога, $\frac{1}{2}$ ст. коринки. 1 $\frac{1}{2}$ стак. сметаны.

1 стаканъ сахара. (Корицы).

2053) Родъ крема изъ брусники со сбитыми сливками. Бруснику испечь, протереть, остудить, взять этой массы $1\frac{1}{2}$ стакана, растереть съ сахаромъ, положить 1 стаканъ взбитыхъ сливокъ, подавать.

ОТДѢЛЪ XXI.

Торты.

Примѣчаніе. Главныя правила при печеніи тортовъ и прочихъ пирожныхъ слѣдующія:

1) Если въ составъ пирожнаго входитъ растопленное масло, то надобно его поставить на плиту, на самый малый огонь; когда пѣна поднимется, отставить, дать постоять, снять ее сверху, процѣдить осторожно сквозь сито, чтобы соль и прочія молочныя частицы остались на днѣ; тогда масло это начать мѣшать въ одну сторону, въ холодномъ мѣстѣ, на свѣгу или на льду, пока не побѣлѣетъ.

2) Если же масло употребляется не растопленное, въ такомъ случаѣ надобно ваять какъ на слоеное тѣсто самаго лучшаго свѣжаго масла, вымочить его въ водѣ со льдомъ, выжать до суза въ салфеткѣ, потомъ начать мѣшать лопаткою въ холодномъ мѣстѣ, пока не обратится совсѣмъ въ бѣлую массу.

3) Желтки съ сахаромъ растереть отдѣльно до бѣла, въ тепломъ мѣстѣ, потомъ смѣшать съ масломъ, потомъ всыпать муку и мѣшать столько, чтобы мука только размѣшалась. Если въ тѣсто входитъ пѣна изъ бѣлковъ, то лучше всего, вкладывая пѣну, всыпать по немногу муку, осторожно мѣшая, сверху внизъ, тотчасъ переложить въ форму и вставить въ печь.

4) Бѣлки должны быть холодныя, взбивать ихъ въ холодномъ мѣстѣ, мсталическимъ вѣнничкомъ или спиралью. Взбивать передъ самымъ употребленіемъ, такъ какъ взбитыя бѣлки не могутъ долго стоять. Они дѣлаются водянистыми и опадаютъ.

5) При началѣ взбиванія бѣлковъ, ихъ надо растрясти, т. е. раза три приподнять на вѣнчикѣ, ударить послѣдній о край мисочки, начинать сбивать медленно, потомъ все быстрѣе и быстрѣе и наконецъ такъ, чтобы бѣлки въ мисочкѣ вертѣлись колесомъ.

6) Сахаръ долженъ быть хорошій, самый мелкій, просѣянный сквозь шелковое ситечко.

7) Мука для тортовъ и пирожныхъ должна быть крупчатая, самаго вышшаго сорта и сухая.

8) Тертый шоколадъ надо сыпать въ массу, передъ тѣмъ какъ кладутся сбитыя бѣлки.

9) Яйца должны быть самыя свѣжія и полныя.

10) Если тортъ печется въ жестяной формѣ, то надо форму намазать масломъ и обсыпать слегка мукою и сухарями.

11) Если въ бумажной формѣ, то бумагу намазать несоленымъ масломъ, обсыпать сухарями, остудить, налить половину формы, т. е. не до самаго верха, чтобы тѣсто имѣло мѣсто подняться.

12) Миндаль надо сперва обварить кипяткомъ, очистить, вытереть и толочь въ ступкѣ, смазывая бѣлкомъ, чтобы миндаль не замаслился.

13) Самое главное въ печеніи пирожнаго, разумѣется, печь; о степени тепла можно узнать слѣдующимъ образомъ; когда печь истопится, вынести ее, черезъ нѣсколько минутъ положить на середину печки листъ бумаги; если она тотчасъ по желтѣетъ и сгорѣтъ, значить, что печка еще горяча; если же этотъ листъ бумаги по-немногу будетъ свертываться и желтѣть, тогда можно садить тортъ въ печку. Но это правило относится къ русской печкѣ, а не къ духовой.

14) Ставить въ печь надо съ большою осторожностью, чтобы не задѣть за что-нибудь и не переставлять съ мѣста на мѣсто, потому что отъ сотрясенія тѣсто можетъ опастъ и тогда тортъ не уадастъ.

15) Чтобы узнать, готовъ-ли тортъ, надобно воткнуть соломку или самую тоненькую лучинку; если къ ней тѣсто не пристанетъ, значить, тортъ готовъ.

16) Торты приготовляются иногда изъ нѣсколькихъ слоевъ, въ такомъ случаѣ перекадываются они вареньемъ безъ сока, а еще лучше мармеладомъ, т. е. фрукто-

нымъ или ягоднымъ пюре. Бисквитные же торты перекалдываются теперь малиновымъ, земляничнымъ или клубничнымъ вареньемъ съ сокомъ, который, пропитываясь въ бисквитъ, дѣлаетъ его сочнымъ и вкуснымъ.

17) Чтобы пирожное, а въ особенности тортъ имѣлъ красивый видъ, надобно его оглазуровать; если тортъ простой, оглазуровавъ его, посыпать кучками цветнымъ сахаромъ, или разноцветнымъ макомъ, мелко изрубленными фисташками и подсушить его въ печи; если же тортъ долженъ быть понаряднѣе, то, оглазуровавъ, вставить въ печь минутъ на 10, потомъ украсить глазурию, выпуская ее изъ бумажной трубочки разными узорами. въ пустяки же мѣста положить цукаты, разные фрукты, варенье, см. № 2087 и проч.

18) Или совсѣмъ не глазуровать, а украсить мерингою изъ 2 сбитыхъ бѣлковъ и $\frac{1}{4}$ фунта сахара, или фисташковою массою, или шоколадною № 1582.

19) Изъ экономіи можно къ сахару примѣшивать картофельную муку, напримѣръ: на 2 ложки сахара—1 ложку картофельной муки.

20) Удобнѣе всего печь торты въ гладкихъ формахъ изъ ковачей жести, но въ такихъ, которые бы раздвигались.

21) Торты надо выкладывать изъ формы, прямо на новое, ровное, не опустившееся еще, по серединѣ, сито или рѣшето для того, чтобы остыли и снизу и сверху, и чтобы, въ случаѣ, если пекутся въ бумажныхъ формахъ, можно было бы легче снять съ боковъ и дна, приставшую къ нимъ бумагу, которая легче отстаетъ, пока тортъ горячъ.

22) Съ рѣшета перекалдывать на блюдо, на вырѣзную узорчатую бумагу и затѣмъ уже оглазуровать и украсить. Подъ тортъ хорошо подкладывать небольшую опрокинутую тарелочку.

23) Тортъ на 6 человѣкъ долженъ быть, какъ обыкновенно, круглый, имѣть почти 5 вершковъ въ діаметрѣ, т. е. форму для него сдѣлать бумажную, круглую изъ $\frac{1}{2}$ листа бумаги; пришить кругомъ рвантъ изъ бумаги пальца въ четыре вышиною; теперь дѣлаютъ торты и четверугольные.

24) Въ описаніи тортовъ пропорція назначена полная, т. е. изъ нея выйдетъ тортъ на 18 и даже 24 человѣка. Выдача же назначена на 6 человѣкъ, следовательно на 12 человѣкъ увеличить выдачу въ 2 раза.

а) Глазурь.

2054) Глазурь апельсиновая и лимонная. (Прозрачная). На тортъ на 6 человѣкъ. Взять $\frac{1}{4}$ фун. сахара, стереть имъ цедру съ апельсина и истолочь, выжать сокъ изъ апельсина $\frac{3}{4}$ столовой ложки, всыпать лимонной соли съ ползерна гороха и мѣшать въ фарфоровой ступкѣ, пока масса не погустѣетъ, покрыть ею тортъ, подсушить, украсить вареньемъ, фруктами и проч.

Точно также готовится глазурь лимонная, т. е. стереть цедру съ лимона и на $\frac{1}{4}$ фунта сахара выжать лимонного сока $\frac{3}{4}$ ложки.

На тройную пропорцію торта, т. е. на 18 человѣкъ, на глазурь выдать въ 2 раза болѣе, т. е. $\frac{1}{2}$ фунт. сахара и проч.

2055) Глазурь померанцовая. Взять $\frac{1}{4}$ фунта сахара, стереть имъ цедру съ 1 померанца, истолочь очень мелко, всыпать $\frac{1}{8}$ чайной ложки корицы, $\frac{1}{8}$ чайной ложки мушкатнаго орѣха, 1 зерно толченаго кардамона, развести $\frac{3}{4}$ ложки красного вина, всыпать немного лимонной соли и тереть ложкою въ одну сторону, пока масса не погустѣетъ, чѣмъ долѣе, тѣмъ лучше.

2056) Глазурь кофейная. $\frac{1}{4}$ фунта очень мелкаго сахара, т. е. $\frac{1}{2}$ стакана, лимонной соли съ $\frac{1}{2}$ зерна гороха развести $\frac{3}{4}$ ложки крѣпкаго кофе и т. д.

2057) Глазурь изъ мараскина. (Прозрачная). $\frac{1}{4}$ фунта очень мелкаго сахара, $\frac{3}{4}$ ложки мараскина, лимонной соли величиною въ 2 зерна гороха.

2058) Глазурь изъ розовой воды. (Прозрачная). $\frac{1}{4}$ фунта сахара, $\frac{3}{4}$ ложки розовой воды, немного лимонной соли.

2059) Глазурь изъ фисташекъ. (Зеленая). $\frac{1}{8}$ фунта очищенныхъ фисташекъ истолочь мелко, прибавить $\frac{1}{4}$ фунта сахара, $\frac{3}{4}$ ложки воды померан-

цевыхъ цвѣтовъ, лимонной соли. Чтобы глазурь имѣла зеленый цвѣтъ, надобно взять горсть шпината, перебрать его, оторвать корешки, вымыть, опустить въ кипятокъ одни листочки, варить, не покрывая крышкою, слить воду, выжать, протереть сквозь сито, положить немного этого пюре въ глазурь.

2060 Глазурь изъ бѣлаго вина. (Прозрачная), $\frac{1}{4}$ фунта мелкаго сахара, т. е. $\frac{1}{2}$ стак., сокъ изъ $\frac{1}{4}$ лимона или лимонной соли, или 3—4 капли реискаго уксуса, $\frac{1}{2}$ ложки бѣлаго вина или сотерна, растереть.

2061) Глазурь шафраннаго цвѣта. 3—5 капель шафраннаго настоя, немного порошка ванили, лимонной цедры, $\frac{1}{4}$ фунта сахара, $\frac{2}{3}$ столовой ложки рома, растереть.

2062) Глазурь съ ромомъ. $\frac{1}{4}$ фунта самаго мелкаго сахара, $\frac{3}{4}$ ложки рома, сокъ $\frac{1}{2}$ лимона или лимонной соли величиною въ $\frac{1}{2}$ зерна гороха, или 3—4 капли реискаго уксуса.

2063) Глазурь бѣлая. $\frac{1}{4}$ фунта самаго мелкаго, сквозь шелковое ситечко просѣянаго сахара, $\frac{1}{2}$ бѣлка, сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона тереть ложкою, пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ.

2064) Глазурь розовая. Въ бѣлую глазурь № 2063 влить капли 2—3 кошенили или клюквеннаго сока.

2065) Глазурь шоколадная. $\frac{1}{2}$ стак. сахара, $\frac{1}{2}$ бѣлка, ложку тертаго шоколада, сокъ изъ $\frac{1}{4}$ лимона.

2066) Глазурь прозрачная съ померанцевою водою. $\frac{1}{4}$ фунта, т. е. $\frac{1}{2}$ стак. очень мелко истолченнаго и просѣянаго сахара, $\frac{3}{4}$ ложки воды померанцевыхъ цвѣтовъ, лимонной соли величиною въ 2 зерна гороха.

2067) Глазурь для узоровъ. $\frac{1}{4}$ фунта сахара, т. е. $\frac{1}{2}$ стак., $\frac{1}{2}$ бѣлка, нѣсколько капель лимоннаго сока мѣшать, пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ. Тогда свернуть изъ писчей бумаги трубочку, наполнить ее этой массою, обрѣзать у трубочки самый кончикъ такъ, чтобы отверстіе было толщиною въ шпурокъ; взять по желанію рисунокъ, на маверъ котораго выдавить изъ трубочки означенную глазурь, которая тотчасъ же начнетъ засыхать; послѣ этого надобно положить въ оставшіяся пустыя мѣста фрукты, ягоды, цукаты и проч.

б) Разныя массы для перекладки и покрышки тортовъ.

2068) Миндальная масса. $1\frac{1}{2}$ фунта сладкаго миндаля, $\frac{1}{4}$ фунта горькаго, очистить, истолочь очень мелко, подливая 7 бѣлковъ и подсыпая 1 фунтъ мелкаго сахара; переложить все это въ кастрюлку, поставить на плиту, мѣшая, чтобы не пригорѣло, варить, пока не закипитъ, потомъ охладить и переложить въ форму, сдѣланную изъ чистой бумаги, вставить въ печь, чтобы высохло. Вынувъ изъ печи, выложить на рѣшето, сязать бѣлкомъ дно, чтобы отстала бумага. Переложить эту массую тортъ бисквитный № 2090 и шоколадный № 2091, смазавъ ихъ сверху того вареньею, а пшенно: положить на блюдо тортъ шоколадный, смазать густымъ вареньею, или пюре яблочнымъ, или вишневымъ, положить миндальную массу, прижать ее слегка, смазать опять вареньею, положить тортъ бисквитный, огазировать, убрать сверху глазурью, вареньею и проч.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. сладкаго миндаля.
 $\frac{1}{4}$ ф. горькаго.

1 фунтъ сахара.
7 бѣлковъ.

На 6 человекъ выдать $\frac{1}{3}$ часть.

2069) Масса изъ мака. 2 фунта мака сѣраго обварить нѣсколько разъ кипяткомъ, откидывая каждый разъ на сито, когда вода стечетъ, растереть

его въ каменной чашкѣ; положить $\frac{1}{2}$ фунта сладкаго и 20 штукъ горькаго мелко истолченнаго миндаля, 1 ф. сахара, проварить, охладить, переложить ею тортъ бисквитный № 2090.

Выдать: 2 фунта сѣраго мака. | 20 шт. горькаго.
 $\frac{1}{2}$ ф. или $1\frac{1}{2}$ ст. сладк. миндаля. | 1 ф. сахара.
 На 6 человекъ выдать $\frac{1}{3}$ часть.

2070) Шоколадная масса. $\frac{1}{4}$ фунта шоколада натереть на теркѣ, смѣшать съ тремя ложками мелкаго сахара и 4 ложками воды, положить въ кастрюлю и постоянно мѣшая, дать немного прокипеть, потомъ покрыть эту массу, сверху остывшій уже тортъ, дать ему обсохнуть въ самой легкой печи.—Нѣкоторые, покрывъ тортъ, въ особенности бисквитный, шоколадною массою, осыпаютъ его сверху, или вытѣкаютъ мелко нашинкованный миндаль.

2071) Фисташковая масса. $\frac{1}{2}$ стак. истолченнаго уже, сладкаго миндаля, $\frac{1}{2}$ стак. истолченнаго фисташекъ, $\frac{1}{4}$ стакана мелкаго сахара, $\frac{1}{2}$ ложки воды померанцовыхъ цвѣтовъ, немного толченой ванили, или сахара съ запахомъ ванили, см. № 1894, 3—4 сбитыхъ бѣлковъ размѣшать, покрыть тортъ, поставить на нѣсколько минутъ въ печь, сверху украсить потомъ фруктами, вареньемъ, желе и пр.

2072) Яблочная масса. (На 6 человекъ). 3 яблока испечь, протереть сквозь сито, смѣшать съ $\frac{1}{4}$ стаканомъ сахара, проварить до густоты, охладить.

2073) Померанцовая масса. (На 6 человекъ). 2 сладкия яблока, середину 1 померанца разрѣзать, налить немного водою, варить до мягкости, протереть сквозь сито, всыпать сахару $\frac{1}{4}$ фунта, уварить до густоты.

2074) Абрикосовая масса. (На 6 человекъ). 6 абрикосовъ сложить въ кастрюлю съ $\frac{1}{4}$ фунта сахара, влить немного воды, варить, пока не разварится, протереть сквозь сито.

2075) Кремовая масса. Взять 1 столовую ложку какого-нибудь очень густаго сиропа клубничнаго, черной смородины и пр. и 1 самый свѣжій, крупный бѣлокъ, мѣшать, ложкою въ стаканѣ или въ каменной чашкѣ, пока не превратится въ густую, бѣлую массу, наполняя собою чуть не полный стаканъ.

2076) Сбитыя сливки. $\frac{3}{4}$ стак. т. е. $\frac{1}{4}$ бутылки самыхъ густыхъ сливокъ сбить въ густую пѣну; чтобы не оставалось въ нихъ ни капли жидкости, переложить ихъ дуршлаковою ложкою на блюдо, всыпать полложки сахара и немного ванили или цедры лимонной, слегка размѣшать.

в) Тортъ.

2077) Тортъ миндальный. 1 фунтъ очищеннаго сладкаго миндаля мелко истолочь въ ступкѣ, прибавляя понемногу воды; переложить въ каменную чашку; 1 ф. мелкаго сахара, 6 лотъ свѣжаго несоленнаго масла, цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона, 1 ложку муки, мѣшать хорошенько, вбивая по одному 13 желтковъ. Большую половину этой массы сложить въ форму, покрыть вареньемъ безъ сока, смородиной или барбарисомъ; изъ остальнаго тѣста сдѣлать на тортѣ рѣшетку, кругомъ обложить узенькимъ рантомъ, посыпать не очень мелкимъ сахаромъ, испечь въ печи; эту рѣшетку можно покрыть бѣлою глазурью.

Выдать: на тортъ на 6 человекъ: | 1 ложку масла, цедру съ $\frac{1}{4}$ лимона.
 $\frac{1}{2}$ ф. миндаля, т. е. $1\frac{1}{2}$ стак. | $6\frac{1}{2}$ желтковъ, 1 ложку муки.
 $\frac{1}{2}$ ф. сахара, 1 ст. варенья. | На глазурь отдѣльно.

2078) Тортъ вѣнскій миндальный. 1 фунтъ свѣжаго несоленнаго растопленнаго, чистаго масла поставить въ холодное мѣсто или холодную воду, мѣ-

шать веселочкою до-бѣла, всыпать 1 ф. мелкаго сахара, потомъ 1 фунтъ сладкаго и штукъ 30 горькаго, мелко истолченаго миндаля, вбить, наконецъ, 6 яицъ, подсыпая понемногу 1 фунтъ муки. Мѣшать не переставая цѣлый часъ; вырѣзать 6 кружковъ бумага, намазать приготовленную массу ножомъ, сложить на листъ, вставить въ лѣтнюю печь. Когда испекутся, намазать каждый кружокъ вареньемъ (всего стак. 2¹/₂), сложить одинъ на другой, верхнй же кружокъ оглазировать, вставить въ печь на нѣсколько минутъ.

Выдать: на 6 человекъ:

¹/₂ фунта масла.

¹/₃ ф. сахара мелк., т. е. ²/₃ ст.

¹/₂ ф. миндаля, т. е. 1 ст.

10 шт. горькаго.

¹/₂ ф. муки, т. е. 1 ст.

2 яйца, ³/₄—1¹/₂ ст. варенья.

На глазурь отдѣльно.

2079) **Тортъ вѣнскій.** ³/₄ фунта самаго лучшаго растопленнаго масла мѣшать до-бѣла, обложивъ чашку льдомъ; вбить по одному 12 яицъ, не переставая мѣшать, всыпать понемногу 1 фунтъ сахара, потомъ также понемногу 1 фунтъ муки. Разлить эту массу въ нѣсколько бумажныхъ формъ, вставить въ печь, но чтобы нисколько не подрумянились. Вынувъ изъ печи, переложить вареньемъ, сложить одинъ кружокъ на другой, убрать глазурю. дать подсохнуть, убрать вареньемъ и проч.

Выдать на 6 человекъ:

³/₈ ф. масла, 6 яицъ.

¹/₂ ф. сахара, т. е. 1 ст.

¹/₂ ф. муки, т. е. 1¹/₂ ст.

Цедру съ ¹/₂ лимона.

³/₄ ст. варенья.

¹/₂ ложки масла.

На глазурь и уборку.

2080) **Тортъ миндальный сѣрый со сбитыми сливками.** 8 сваренныхъ желтковъ растереть хорошенько, всыпать 1 фунтъ мелко изрубленнаго неочищеннаго, но чисто вытертаго миндаля, 1 ф. мелкаго сахара, 3 яйца, ¹/₄ фунта свѣжаго несоленнаго масла, сокъ изъ 1 лимона, немного цедры лимонной, ложку рома, 2 ложки сухой просѣянной муки, немного корицы, размѣшать хорошенько, перелить въ форму, намазанную масломъ. Когда испечется, покрыть вареньемъ, сверху сбитыми густыми сливками съ сахаромъ № 2076. Убрать вареньемъ, сваренными грецкими орѣхами и пр.

Выдать на 6 человекъ: 4 желтка.

¹/₂ ф. миндаля, т. е. 1¹/₂ ст.

¹/₂ ф. сахара, т. е. 1 ст.

1¹/₂ яйца.

¹/₈ фунта свѣжаго масла.

Цедру и сокъ изъ ¹/₂ лимона.

1 ложку муки, ¹/₂ ложки рома.

¹/₂ ст. варенья черной смородины.

1 ст. самыхъ густыхъ сливокъ.

¹/₄ ст. сахара. (На украшенье).

2081) **Тортъ миндальный вѣнскій.** 1 фунтъ свѣжаго масла растереть до-бѣла; 1¹/₄ ф. мелкаго сахара и 8 желтковъ, мѣшать отдѣльно, пока желтки не побѣлѣютъ, тогда смѣшать съ масломъ, всыпать ¹/₂ фунта мелко изрубленнаго сладкаго, 20 горькаго миндаля, 1 фунтъ муки, пѣну изъ 8 бѣлковъ, размѣшать осторожно, сложить въ форму, вставить въ печь.

Выдать на 6 человекъ:

¹/₂ фунта масла, 3 яйца.

¹/₆ ф. сладк. мин., т. е. ¹/₂ ст.

4—5 шт. горькаго миндаля.

¹/₂ ф. муки, т. е. 1 стаканъ.

На глазурь и проч.

2082) **Тортъ миндальный съ картофельною мукою.** ³/₄ стакана сахара и 12 желтковъ мѣшать до-бѣла, всыпать ³/₄ стакана сладкаго и 6—8 штукъ горькаго, мелко изрубленнаго миндаля, немного лимонной цедры, ³/₄ стакана картофельной муки, 12 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, перелить въ форму, намазанную масломъ, вставить въ лѣтнюю печь, оглазировать.

Выдать: ¹/₂ ст. сахара, 6 яицъ.

³/₈ ст. сладкаго.

3—4 горькаго миндаля.

Лимонной цедры.

³/₈ ст. картофельной муки.

¹/₂ ложки масла.

На глазурь.

2083) **Тортъ разсыпчатый.** $\frac{1}{2}$ фунта масла, 1 фунтъ муки, 1 ложку рома, 1 яйцо, 1 ложку сметаны, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, лимонной цедры или штукъ 12 горькаго миндаля, вымѣсить хорошенько, раскатать на столѣ, переложить на сковороду, обложить раятомъ изъ тѣста, смазать яйцомъ, испечь, а потомъ уже покрыть ягодами, яблоками или вареньемъ и сверху сбитыми сливками № 2076.

Выдать на 6 человекъ:

$\frac{1}{2}$ ф. масла, 3 ст. муки.

$\frac{1}{2}$ ст. сахара.

Цедры лимон. или горькаго миндаля.

1 рюмку рома, 1 ложку сметаны.

(1 яйцо).

2084) **Тортъ песочный (Sand-Torte).** $\frac{3}{4}$ фунта свѣжаго несоленаго масла растереть до-бѣла; 8 желтковъ и $\frac{3}{4}$ фунта мелкаго сахара также, потомъ смѣшать вмѣстѣ, всыпать $\frac{3}{4}$ фунта муки, лимонной цедры, 1 рюмку рома и, наконецъ, 8 взбитыхъ бѣлковъ; переложить въ форму, намазанную масломъ и въ печь, а потомъ глазировать.

Выдать на 6 человекъ:

$\frac{3}{8}$ ф. масла, 4 яйца.

$\frac{3}{8}$ ф. сахара, т. е. $\frac{3}{4}$ ст.

$\frac{3}{8}$ ф. муки, т. е. $1\frac{1}{8}$ ст.

$\frac{1}{2}$ рюмки рома.

Лимонной цедры.

$\frac{1}{2}$ ложка масла.

На глазурь.

Или испечь два кружка, переложить ихъ вареньемъ, глазировать.

2085) **Тортъ песочный изъ другой пропорціи.** 1 фунтъ растопленнаго масла тереть въ каменной чашкѣ на льду до-бѣла, всыпать 1 фунтъ сахара и вбивать, по одному, 10 цѣльныхъ яицъ; когда масса взбѣлѣетъ и погустѣетъ, влить 5 капель бергамотнаго масла и всыпать 1 фунтъ муки.

Выдать на 6 человекъ:

$\frac{1}{3}$ фунта масла, $3\frac{1}{2}$ яйца.

$\frac{1}{3}$ ф. сахара, т. е. $\frac{2}{3}$ стак.

$\frac{1}{2}$ ф. муки, т. е. 1 стак.

5 капель бергамотнаго масла.

На глазурь и уборку.

2086) **Тортъ англійскій.** 1 фунтъ свѣжаго несоленаго масла тереть до-бѣла, всыпать 1 фунтъ сахара, не переставая мѣшать, сыпать понемногу $1\frac{1}{4}$ фунта муки и, наконецъ, вбить 8 яицъ, прибавить 10—12 штукъ горькаго миндаля или лимонной цедры для запаха, мѣшать какъ можно долѣе. Намазать этимъ тѣстомъ 2 кружка, вставить въ лѣтнюю печь. Когда будутъ готовы, намазать 1 кружокъ густымъ клюквеннымъ сиропомъ, прикрыть другимъ кружкомъ, сверху также покрыть такимъ же клюквеннымъ сиропомъ, вставить въ печь минути на 10.

Изъ этого же тѣста можно сдѣлать мелкое пирожное, а именно: приготовленную массу намазать ножомъ на желѣзный листъ, посыпанный мукою, вставить въ лѣтнюю печь. Когда въ половину пирожное будетъ готово, не снимая его съ листа, наръзать квадратиками, и опить въ печь; когда испекутся, намазать мармеладомъ или клюквеннымъ сиропомъ, сложить попарно, покрыть глазурью.

Выдать на 6 чел. на два кружка:

$\frac{1}{2}$ ф. масла.

$\frac{1}{2}$ ф. сахара, т. е. $\frac{2}{3}$ ст.

$\frac{5}{12}$ ф. муки, т. е. $1\frac{1}{4}$ ст.

$2\frac{1}{2}$ яйца.

5—6 шт. горькаго миндаля.

Или лимонной цедры.

$\frac{1}{2}$ ст. клюк. сока и $1\frac{1}{2}$ ст. мелк. сахара.

На глазурь.

2087) **Тортъ сливочный.** Сбить пѣну изъ 8—10 бѣлковъ, всыпать въ нее 1 фунтъ мелко просѣяннаго сахара, размѣшать осторожно. Вырѣзать нѣсколько кружковъ изъ бумаги; свернуть кусокъ бумаги въ трубочку, влить въ нее взбитые бѣлки, отрѣзать острый конецъ у трубочки и выпускать изъ нея взбитые бѣлки по краямъ кружковъ въ видѣ гирлянды, а одинъ кружокъ покрыть весь взбитыми бѣлками въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиною; вставить все это въ лѣтнюю печь; когда высохнутъ, вынуть, снять осторожно кружки, сложить ихъ одинъ на другой на блюдо, середину наполнить сбитыми сливками слѣд.: 3 став. самыхъ густыхъ сливокъ сбить вѣничкомъ на льду, переложить дуршлаговою ложкою на блюдо для того, чтобы не оста-

валась въ нихъ ни капли несбитой жидкости, сквозь ситечко всыпать въ бѣлки 1—2 ложки сахара съ ванилью, сверху прикрыть цѣльнымъ кружкомъ изъ испекшихся бѣлковъ, убрать фруктами, желеемъ и проч.

Выдать на 6 человекъ:

4—5 бѣлковъ.

$\frac{1}{2}$ ф. сахара, т. е. 1 ст.

1 стак. густыхъ сливокъ.

Ложку сахара съ ванилью.

Фрукты, желе и проч.

2088) Тортъ сливочный другимъ манеромъ. $\frac{3}{8}$ фунта несоленого масла тереть до-бѣла; отдѣльно мѣшать до-бѣла 12 желтковъ съ $\frac{1}{4}$ фунта сахара, отертаго о цедру 1 лимона; потомъ смѣшать съ масломъ, всыпать $\frac{1}{2}$ фунта очищенного и съ ложкою розовой воды истолченнаго сладкаго миндаля, 6 ложекъ густыхъ сливокъ, мѣшать все это съ $\frac{1}{2}$ часа; можно прибавить съ $\frac{1}{4}$ стак. вымытой и до-суха вытертой корицы и наконецъ 4 взбитые бѣлка, Испечь кружокъ съ рantomъ изъ рассыпчатого тѣста или тортъ англійскій, наполнить его этою массою, вставить въ печь.

Выдать на 6 человекъ:

$\frac{1}{8}$ ф. масла, 4 желтка.

$\frac{1}{6}$ ф. т. е. $\frac{1}{2}$ ст. миндаля.

$\frac{1}{2}$ ложки розовой воды.

Цедру съ $\frac{1}{3}$ лимона.

1 ложку корицы, $1\frac{1}{2}$ бѣлка.

$\frac{1}{12}$ ф. сахара, т. е. куска 3.

2 ложки густыхъ сливокъ.

На рассыпчатое тѣсто № 2088.

Или на тортъ англійск. № 2086 выдать половину назначенной тамъ пропорцїи, на 6 человекъ.

2089) Англійскій свадебный пирогъ. 1 фунтъ масла тереть до-бѣла, $\frac{1}{2}$ фунта сахара, $\frac{2}{3}$ фунта яицъ, растереть также до-бѣла, смѣшать съ масломъ (яйца надо свѣсить вмѣстѣ со скорлупой). Потомъ всыпать $\frac{1}{3}$ фунта мелко истолченнаго миндаля, $1\frac{1}{2}$ фунта корицы, которую сперва чисто перебрать, вымыть и вытереть до-суха; 1 золотникъ мускатнаго орѣха, 1 золотникъ толченой гвоздики, 1 золотникъ корицы и немного имбиря, размѣшать все это, какъ можно лучше, подсыпая $\frac{2}{3}$ фунта муки, потомъ влить $\frac{1}{2}$ стакана малаги и $\frac{1}{2}$ стак. французскаго вина. Взять тогда маленькое сито, вырѣзать волосяную сѣтку, поставить его на желѣзный листъ, на бумагу, намазанную масломъ, положить въ него приготовленную тѣсто, вставить въ печь.

Выдать на 6 человекъ: $\frac{1}{2}$ фунта масла,

$\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ ст. сахара.

$\frac{1}{3}$ ф. яицъ, т. е. 3 яйца средн. велчн.

$\frac{1}{6}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ стакана миндаля.

$\frac{2}{3}$ ф., т. е. 2 стакана корицы.

$\frac{1}{2}$ з. т. е. 1 самый мален. мушк. ор.

$\frac{1}{2}$ зол. гвоздики, т. е. шт. 35.

$\frac{1}{2}$ зол. корицы, т. е. 1 чайн. ложечку.

Немного имбирю.

$\frac{1}{3}$ фунта, т. е. 1 стаканъ муки.

$\frac{1}{2}$ ст. малаги, $\frac{1}{2}$ ст. краснаго вина.

$\frac{1}{2}$ ложки масла намазать форму.

2090) Тортъ итальянскій бисквитный. 21 желтокъ и 1 фунтъ сахара мѣшать, пока не побѣлѣетъ, сбить пѣну изъ 21 бѣлка, осторожно смѣшать съ желтками, подсыпая понемногу, сѣя сквозь сито, около $\frac{1}{2}$ фунта муки; размѣшавъ такимъ образомъ, разлить въ 3 бумажныя формы, поставить въ довольно жаркую печь, послѣ хлѣбовъ; вынуть изъ печи, дать имъ остынуть на рѣшеткахъ, снявъ съ нихъ осторожно бумагу; потомъ сложить ихъ осторожно одинъ на другой, намазать вареньемъ черной или красной смородины, или какимъ-нибудь мармеладомъ, или массою миндальною, или изъ мака № 2069, сверху оглазировать, убрать фруктами, желеемъ и проч.

Выдать: на 6 человекъ, на два кружка:

7 яицъ, $\frac{1}{2}$ ф., т. е. $\frac{2}{3}$ ст. сахара.

Около $\frac{1}{6}$ ф., т. е. около $\frac{1}{2}$ ст. муки.

$\frac{3}{4}$ стакана варенья.

На глазурь.

Къ этому тарту очень идетъ вишневыи или абрикосовый мармеладъ, которымъ смазать пласты и самый верхъ, и кромѣ того на этотъ верхній слой мармелада намазать тонкій слой глазури съ ромомъ № 2062, дать подсохнуть. Въ такомъ случаѣ не дурно и въ самый абрикосовый мармеладъ влить немного рома.

Бисквитные торты перекладывают теперь также малиновымъ или земляничнымъ вареньемъ съ сиропомъ такъ, чтобы сиропомъ пропитался весь почти бисквитъ. Сверху убрать кругомъ вдоль, пополамъ, перерѣзанными грушами, середину наполнить клубничнымъ вареньемъ и все покрыть тонкимъ слоемъ густого горячаго земляничнаго кисея, приготовленнаго изъ сиропа, картофельной муки и листочка краснаго желатина, или только что свареннымъ и слегка остывшимъ краснымъ желе, съ желатиномъ, который долженъ совершенно застыть уже на тортъ.

2091) **Тортъ шоколадный.** 1 фунтъ миндаля очистить, вытереть, высушить, мелко истолочь, сложить въ каменную чашку; 24 желтка, $\frac{3}{4}$ фун. сахара растереть до-бѣла; смѣшать съ миндалемъ, всыпать 1 фунтъ хорошаго тертаго шоколада, $1\frac{1}{2}$ золотника, т. е. 3 чайныя ложечки корицы и 12 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать осторожно, переложить въ форму, намазанную масломъ, испечь, оглазировать.

Выдать на 6 человекъ:

$\frac{1}{2}$ ф., т. е. 1 стак. миндаля.

8 желтковъ 4 бѣлка.

$\frac{1}{2}$ фунта шоколада.

$\frac{1}{2}$ зол. т. е. 1 чайн. ложку корицы или ванили.

$\frac{1}{2}$ ложки масла, на глазурь.

2092) **Тортъ шоколадный другимъ манеромъ.** 12 желтковъ, $\frac{3}{4}$ стак. сахара тереть до-бѣла, всыпать немного корицы, лимонной цедры, 2 ложки очень мелко истолченнаго и просѣяннаго, сушенаго, ржаного хлѣба, положить пѣну изъ 12 бѣлковъ, подсыпая $\frac{3}{4}$ стак. тертаго шоколада, размѣшать, переложить въ форму, намазанную масломъ, испечь, потомъ оглазировать.

Выдать на 6 человекъ:

6 яицъ, $\frac{3}{8}$ ст. сахара, корицы.

$\frac{3}{8}$ стакана шоколада.

1 ложку мелкихъ ржаныхъ сухарей.

$\frac{1}{2}$ ложки масла. На глазурь.

2093) **Тортъ шоколадный третьимъ манеромъ.** 1 фун. сахара и 24 желтка тереть до-бѣла, всыпать $\frac{1}{2}$ фунта мелко истолченныхъ и просѣянныхъ ржаныхъ сухарей, $\frac{1}{4}$ фунта крупицатой муки и, наконецъ, пѣну изъ 12 бѣлковъ, подсыпая $\frac{1}{2}$ фун. тертаго шоколада, размѣшать, переложить въ форму, намазанную масломъ, испечь, оглазировать, убрать вареньемъ. Этотъ тортъ не скоро черствѣетъ.

Выдать на 6 человекъ:

$\frac{1}{2}$ ф. сахара, 8 желтковъ, 4 бѣлка.

$\frac{1}{8}$ ф. шоколада, т. е. $\frac{1}{2}$ плитки.

$\frac{1}{4}$ стак. ржаныхъ сухарей.

$1\frac{1}{2}$ ф. крупицатой муки, т. е. $\frac{1}{4}$ стак.

$\frac{1}{2}$ ложки масла.

На глазурь и уборку.

2094) **Тортъ вѣнскій.** $\frac{3}{4}$ фунта несоленнаго растопленнаго масла мѣшать до-бѣла; вбить по одному 6 яицъ, всыпать $\frac{3}{4}$ фунта сахара, потомъ 1 фунтъ муки, немного мушкатнаго цвѣта и лимоннаго масла 7—8 капель; размѣшать, испечь въ формѣ, оглазировать.

Выдать на 6 человекъ:

$\frac{3}{8}$ ф. масла, 3 яйца.

$\frac{3}{8}$ ф. сахара, т. е. $\frac{3}{4}$ стакана.

$\frac{1}{2}$ ф. муки, т. е. $1\frac{1}{2}$ стакана.

Мушкатнаго пѣту.

3—4 капли лимон. масла. На глазурь.

2095) **Тортъ изъ ржаного хлѣба.** 30 желтковъ, 1 фунтъ сахара, $1\frac{1}{2}$ золотника, т. е. 3 чайныя ложечки корицы, $1\frac{1}{2}$ золотника бадьяна, $\frac{3}{4}$ золотника, т. е. штукъ 50 гвоздики, растереть какъ можно лучше, потомъ всыпать $\frac{3}{4}$ стак. чистаго ржаного, высушеннаго и просѣяннаго хлѣба, $\frac{1}{2}$ стак. крупицатой муки. Все это мѣшать въ одну сторону цѣлый часъ, потомъ положить 30 взбитыхъ бѣлковъ, разлить въ бумажныя формы, намазанныя несоленнымъ масломъ и обсыпанныя ржаными сухарями, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ, потомъ сложить ихъ, перекладывая вареньемъ или мармеладомъ, оглазировать.

Выдать на 6 человекъ:

10 яицъ, $\frac{1}{3}$ ф., т. е. $\frac{2}{3}$ ст. сахара.
 $\frac{1}{2}$ э., т. е. 1 чайн. лож. корицы.
 $\frac{1}{2}$ золотника бадьяна.
 $\frac{1}{4}$ зол., т. е. шт. 16 гвоздики.

$\frac{1}{4}$ стак. муки изъ ржаного хлѣба.

$\frac{1}{8}$ стак. крупичатой муки.

$\frac{3}{4}$ стак. варенья или мармелада.

На глазурь.

2096) Такой же хлѣбный тортъ изъ другой только пропорціи.

(На 6 человекъ): 6 желтковъ и $\frac{1}{3}$ фунта, т. е. $\frac{2}{3}$ стак. сахара, отертаго о цедрѣ $\frac{1}{4}$ лимона растереть до-бѣла; $\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{3}{4}$ стак. на теркѣ натертаго миндаля. 3 толченныя гвоздики, $\frac{1}{4}$ золотника толченаго кардамону, мелко истолченной высушенной апельсиновой корки съ $\frac{1}{6}$ апельсина, немного мелко изрубленнаго цукату, $\frac{1}{4}$ ф. просѣянной муки изъ сущонаго ржаного хлѣба и, наконецъ, 6 взбитыхъ бѣлковъ.

2097) Тортъ лимонный. 6 лимоновъ сварить въ водѣ до мягкости такъ, чтобы легко можно было проколоть ихъ солодкою, смотрѣть, чтобы, однако жъ, не разварились и чтобы не вышелъ изъ нихъ сокъ.

Вынуть изъ воды, завернуть ихъ въ нѣсколько разъ сложенную салфетку; когда остынутъ, вынуть сѣмечки, растереть лимоны въ каменной чашкѣ въ гладкую массу, всыпать 4 стак. сахара и вбить по одному 36 желтковъ, мѣшать, пока все не побѣлѣетъ; протереть сквозь сито, опять мѣшать, положить 36 взбитыхъ бѣлковъ, слегка размѣшать, влить въ бумажныя формы, намазанныя масломъ, вставить въ лѣтнюю печь, чтобы тортъ не высохъ и не зарумянился; когда остынетъ, сложить кружки одинъ на другой, перекладывая вареньемъ или мармеладомъ. Эти два торта, лимонный и тортъ изъ ржаного хлѣба № 1605 или 1606, подаются иногда разомъ. т. е. кружки торта хлѣбнаго перекладываются кружками торта лимоннаго, смазывая каждый вареньемъ или мармеладомъ.

Выдать на 6 человекъ на одинъ кружокъ:

1 большой лимонъ.
 $\frac{2}{3}$ стак. сахара. 6 яицъ.

$\frac{1}{2}$ ложки масла намазать форму.

(На глазурь и уборку торта).

2098) Пирогъ сладкій съ яблоками, или свѣжими ягодами.

Приготовить тѣсто на дрожжахъ; 6—9 яблокъ очистить, мелко нарѣзать, поджарить слегка съ $\frac{1}{2}$ стак. сахара и немного корицы и ложкою масла, влить рюмку или 2 вина, положить мелко изрубленной лимонной цедры и, кто хочетъ, обвареной корицы, тушить все это, пока масса не погустѣетъ. Когда тѣсто, поднимется, раскатать тонкій кружокъ, положить наверхъ приготовленныя яблоки, обложить кругомъ узкимъ рантомъ изъ тѣста, покрыть рѣшеткою изъ того же тѣста, смазать яйцомъ и въ печь. Или вмѣсто яблокъ, покрыть тѣсто вареньемъ или свѣжими ягодами, посыпать ихъ сахаромъ. Подать отдѣльно сахаръ. Такой пирогъ дѣлается также изъ сдобнаго слоенаго тѣста.

Выдать на 6 человекъ:

6—9 яблокъ.
 (Лимонной цедры, $\frac{1}{4}$ ст. корицы),
 $\frac{1}{2}$ ст. сахара, корицы.
 $\frac{1}{2}$ лож. масла, (1—2 рюмки вина).
 Или 1 фунтъ, т. е. около 3 стак.
 свѣжихъ ягодъ и $\frac{1}{2}$ ст. сахара.

На тѣсто на дрожжахъ.

$\frac{3}{4}$ ст. молока, 1—2 ложки дрожжей или 1 зол. сухихъ дрожжей.

1 фунтъ, т. е. 3 стак. муки.

$\frac{1}{4}$ фунта масла, 2—3 желтка.

$\frac{1}{8}$ стак. сахара, корицы или зерна 3—4 толченаго кардамона.

1 яйцо смазать тѣсто.

Или на тѣсто на сметанѣ № 1826.

Или на слоеное № 1824.

2099) Другимъ способомъ. Приготовить тѣсто слѣдующее на 6 человекъ; $1\frac{1}{2}$ яйца, 2 желтка, $\frac{3}{8}$ стак. сливокъ, $1\frac{1}{2}$ ложки дрожжей, т. е. 1 золоти., немного соли и $\frac{5}{8}$ фунта муки, вымѣсить какъ можно лучше, дать подняться. Между тѣмъ, взять $\frac{3}{8}$ фунта сливочнаго масла, вымыть его въ холодной водѣ, выжать въ салфеткѣ до-суха. Раскатать лепешку тѣста, положить на него лепешку

масла, накрыть ее краями тѣста, раскатать осторожно, сложить, опять раскатать. повторять это раза 3—4; послѣдній разъ раскатать тѣсто толщиною въ мезинецъ, раскатать 2 кружка; положить на одинъ кружокъ вишневаго варенья безъ лишняго сока, накрыть другимъ кружкомъ, сверху убрать равномъ изъ того же тѣста и рѣшеточкою. дать подняться, смазать яйцомъ, посыпать сахаромъ, испечь, убрать вареньемъ и мерингою.

2100) **Тортъ Евгенія.** 8 яицъ, 4 желтка, 1½ фунта сахара мѣшать, пока не побѣлѣетъ, всыпать 2 лота картофельной муки, мелко наръзанной апельсинной корки, 6 лотовъ очищенныхъ отъ верхней кожицы фисташекъ, ½ фун. сладкаго миндаля. Половину всего этого очень мелко изрубить, другую же половину нашинковать продолговатыми кусочками, смѣшать все вмѣстѣ какъ можно лучше, испечь два тонкіе кружка, сложить, переложивъ ихъ вареньемъ, оглазировать.

Выдать на 6 человѣкъ:

4 яйца, 2 желтка.

¾ ф. сахара, т. е. 1½ стак.

11 лотовъ картофельной муки.

Полную ложку апельсиновой корки.

3 лота фисташекъ.

½ ф. сладкаго миндаля, т. е. ¾ стак.

¼ стак. варенья. На глазурь.

2101) **Тортъ тирольскій.** ¾ фунта масла тереть до-бѣла, смѣшать съ ¾ фунта сахара, отертаго о лимонную цедрю и ¾ фун. муки. Раскатать тѣсто въ палецъ толщиною, вырѣзать большой кружокъ, намазать вареньемъ или мармеладомъ; изъ остальнаго тѣста вырѣзать разныя фигуры, какъ-то: листья, цвѣты и проч., уложить на тортъ, смазать яйцомъ, испечь. Когда тортъ будетъ готовъ, вырѣзанныя фигуры намазать слегка водою, посыпать крупно истолченнымъ сахаромъ, вставить въ печь минутъ на 5.

Выдать на 6 человѣкъ:

¼ фунта масла.

¼ ф., т. е. ½ стак. сахара.

¼ ф. муки, т. е. ¾ стакана.

Лимонной цедры, 1 яйцо.

2 ложки крупно истолченнаго сахара.

2102) **Тортъ Ульмскій.** ¼ фунта изюма, ¼ фунта коринки перебрать, вымыть, сварить въ 1 стак. вина. Взять между тѣмъ ½ фунта масла, 3 яйца, 3 желтка, 2 ложки дрожжей, 5 ложекъ сметаны, ¾ стак. сахара, немного корицы, 1 фунтъ муки, замѣсить, дать подняться, намазать форму масломъ, положить въ нее кружокъ тѣста толщиною въ тупую сторону ножа, посыпать обвареннымъ изюмомъ, нашинкованнымъ миндалемъ, мелкимъ сахаромъ и корицею. Наверхъ положить небольшіе вѣнчики изъ тѣста, кругомъ рантъ, дать подняться. Потомъ смазать яйцомъ, посыпать крупно истолченнымъ сахаромъ; испечь въ неслишкомъ горячей печи, убрать вареньемъ.

Выдать на 6 человѣкъ:

¼ ст. изюма, ¼ ст. коринки.

½ ст. вина, ¼ ст. миндаля.

Корицы и ½ ст. сахара.

⅙ ф. масла. 1 яйцо, 1 желтокъ.

½ зол. дрожжей, 1½ лож. сметаны.

⅙ ф., т. е. 1 ст. муки, ¼ ст. сахара.

1 яйцо смазать тѣсто.

1 ложку сахара, варенья и проч.

2103) **Тортъ дрезденскій пирамидальный.** Взять 12 яицъ, свѣсить ихъ и сколько они будутъ вѣсить со скорлупою, по столько взять муки, масла и сахару, т. е. если будутъ вѣсить 1½ фунта, то и масла 1½ фун., 1½ фунта муки и 1½ фунта сахара.

Вымытое и до суха вытертое масло тереть до бѣла, прибавляя понемногу сахару, яицъ, немного мушкатнаго орѣху и корицы, наконецъ всыпать муку, мѣшать до гладкости. Вырѣзать изъ бумаги нѣсколько кружковъ, 6—8 или 10, одинъ менѣе другого; на каждый кружокъ намазать этой массы, въ палецъ толщиною, испечь въ неслишкомъ горячей печи. Когда будутъ готовы, намазать каждый кружокъ вареньемъ, исключая самаго маленькаго кружка, сложить одинъ на другой

такъ, чтобы самый маленький былъ разумеется наверху. Убрать тортъ разноцвѣтною глазурью, на самый верхъ положить цвѣтокъ или фрукты, сдѣланные изъ марципана, т. е. изъ миндального тѣста.

Выдать на 6 человекъ:

4 яйца, т. е. $\frac{1}{2}$ фунта.
 $\frac{1}{2}$ ф. сахара, т. е. 1 стаканъ.
 $\frac{1}{2}$ фунта масла.
 $\frac{1}{2}$ ф. муки, т. е. $1\frac{1}{2}$ стакана.

Мушкатнаго орѣху, корицы.

На глазурь и проч. украшенія.
 Варенья стакана $1\frac{1}{2}$.

2104) Тортъ изъ маки. 1 фунтъ мака намочить съ вечера въ водѣ, а если надобно скоро, то обварить его кипяткомъ, накрыть, пусть постоитъ такъ часть, перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, откинуть на сито, выжать до суха, переложить въ каменную чашку, тереть какъ можно долѣе, вбивая 30 желтковъ; всыпать 1 фун. сахара, влить $3\frac{3}{4}$ ст. сливокъ, 15—20 шт. толченого горькаго миндаля, 1 фунтъ картофельной муки, размѣшать до гладкости, положить 18 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать осторожно, слить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями, и въ печь.

Выдать на 6 человекъ:

$\frac{1}{2}$ ф. мака, 10 желтковъ.
 $\frac{1}{2}$ фунта т. е. $\frac{2}{3}$ ст. сахара.
 $1\frac{1}{4}$ ст. сливокъ.

5—6 штукъ горькаго миндаля.

$\frac{1}{2}$ ф., т. е. $\frac{3}{4}$ ст. картофельной муки.

$\frac{1}{2}$ ложки масла, 2 сухаря.

2105) Тортъ со спеціями. 1 фунтъ очищеннаго миндаля мелко истолочь, положить въ него $\frac{3}{4}$ фунта мелкаго сахара, $1\frac{1}{2}$ золотника корицы, немного апельсиновой и лимонной истолченной цедры, $\frac{1}{2}$ фунта самой лучшей муки, 6 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать все это, какъ можно лучше. Взять $\frac{3}{4}$ этого приготовленнаго тѣста, раскатать, положить рядъ его въ торговую форму, намазанную воскомъ, смазать какииъ-нибудь мармеладомъ или вареньемъ; изъ остальнаго тѣста сдѣлать кругомъ рантъ, а на середину звѣзду; испечь не въ жаркой печи, потомъ покрыть цвѣтною глазурью; когда глазурь обсохнетъ, убрать вареньемъ и прочее.

Выдать на 6 человекъ:

$\frac{1}{2}$ ф. миндаля, т. е. 1 стаканъ.
 $\frac{1}{4}$ ф. сахара, т. е. $\frac{1}{2}$ стакана.
 $\frac{1}{4}$ зол. корицы, т. е. 1 чайн. лож.
 Апельсиновой и лимонной цедры.

$\frac{1}{6}$ ф. муки, т. е. $\frac{1}{2}$ ст., 2 бѣлка.

$\frac{1}{4}$ стакана мармелада.

Бѣлаго воску.

На глазурь и уборку.

2106) Тортъ изъ рассыпчатаго тѣста со сбитыми сливками.

Испечь 2 кружка изъ рассыпчатаго тѣста № 2083, сложить ихъ, перекладывая вареньемъ или мармеладомъ, оглазировать или убрать сбитыми сливками, а именно: $\frac{3}{4}$ стак. самыхъ густыхъ сливокъ сбить въ густую пѣну, всыпать съ ложку сахара, ванили или лимонной цедры, прибавить не болѣе рюмки клея изъ 1—2 листочковъ бѣлаго желатина; въ пустыя мѣста положить варенья, подавать.

Выдать на 6 человекъ:

На тѣсто № 2083.
 $\frac{1}{4}$ ф. масла, $1\frac{1}{2}$ ст. муки.
 $\frac{1}{2}$ яйца, $\frac{1}{4}$ ст. сахара.
 $\frac{1}{2}$ рюмки рома, $\frac{1}{2}$ лож. сметаны.

1 стаканъ сливокъ.

3—4 куска сахара.

Ванили или лимонной цедры.

$\frac{1}{2}$ рюмки клея изъ 1—2 лист. желат.

$\frac{1}{2}$ стакана варенья.

На 6 человекъ испечь одинъ кружокъ съ рантомъ, покрыть сбитыми сливками, убрать вареньемъ.

2107) Тортъ сухой. Взять 1 фунтъ муки, 1 фунтъ сахара, $\frac{1}{4}$ фунта масла, 2 яйца, цедру съ $\frac{2}{3}$ лимона, смѣшать все это, вымѣсить хорошенько, разделить на двѣ части, раскатать два кружка въ палецъ толщиною, испечь, сложить ихъ, перекладывая вареньемъ или мармеладомъ, оглазировать, осыпать разноцвѣтными макомъ, вставить въ печь, минутъ на 10.

Выдать на 6 человекъ:

$\frac{1}{2}$ ф. муки, т. е. 1 стаканъ.
 $\frac{1}{2}$ ф. сахара, т. е. $\frac{2}{3}$ стакана.
 $\frac{1}{12}$ фунта масла. $1\frac{1}{2}$ яйца.

Цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона.
 $\frac{3}{4}$ стакана варенья.

На глазурь и проч. украшенія.

2108) Тортъ изъ рассыпчатого тѣста съ черносливомъ. Испечь очень тонкій кружокъ съ рантомъ изъ рассыпчатого тѣста № 2083, 2084 или 2085.

1 стаканъ чернослива обварить кипяткомъ, накрыть, откинуть на рѣшето, вынуть косточки, а черносливъ мелко изрубить; сварить густой сиропъ изъ 1 фунта сахара и $\frac{3}{4}$ стакана вина, всыпать 1 фунтъ очищеннаго, не очень мелко истолченнаго миндаля, черносливъ, мелко изрубленную лимонную цедру, немного мелкой корицы и гвоздики, поставить на уголья, мѣшать, чтобы все это слегка подсохло, остудить. Смѣшать съ 6 взбитыми бѣлками, сложить на испеченный кружокъ рассыпчатого тѣста, вставить въ лѣтнюю печь. Вынувъ, остудить, оглазировать, убрать желеемъ, фруктами и проч.

Выдать на 6 человекъ:

1 ст. чернослива.
 1 ст. миндаля.
 $\frac{1}{2}$ ф. сахара, т. е. $\frac{2}{3}$ стакана.
 $\frac{1}{4}$ ст. вина корицы и гвоздики.
 2 бѣлка, цедру лимонную.

На тѣсто 2083.

$\frac{1}{4}$ ф. масла, $1\frac{1}{2}$ ст. муки.
 $\frac{1}{2}$ яйца, $\frac{1}{4}$ стакана сахара.
 $\frac{1}{2}$ рюмки рома.
 $\frac{1}{2}$ ложки сметаны.

(На глазурь и уборку) или на тѣсто № 2084, 2085.

2109) Тортъ изъ вишенъ. $\frac{1}{2}$ фунта несоленнаго масла растереть до бѣла, положить $\frac{1}{2}$ фунта мелкаго сахара, 2 желтка, 8 яицъ и $\frac{1}{2}$ фун. мелкаго изрубленнаго миндаля.

Мѣшать все это до гладкости впродолженіи $\frac{1}{2}$ часа, потомъ положить мелко изрубленную цедру съ 1 лимона, ложечку корицы, $\frac{1}{2}$ фунта истолченныхъ и просѣянныхъ сухарей или $\frac{1}{2}$ фунта французской булки, намоченной въ молокѣ и выжатой, и наконецъ стаканъ или болѣе вишенъ (варенья) безъ сока. Размѣшать все это, вымазать тортовую форму масломъ, насыпать сухарями, наполнить приготовленную массую, вставить въ печь.

Выдать на 6 человекъ:

$\frac{1}{4}$ фунта масла.
 $\frac{1}{4}$ ф. сахара, т. е. $\frac{1}{4}$ стакана.
 4 яйца, 1 желтокъ,
 $\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{3}{4}$ стак. миндаля.

$\frac{1}{4}$ фунта сухарей или булки.
 1 стак. или болѣе вишенъ безъ сока.

$\frac{1}{2}$ ложки масла, 2—3 сухаря.

2110) Тортъ изъ грецкихъ орѣховъ. 1 фунтъ свѣжихъ, очищенныхъ грецкихъ орѣховъ истолочь въ ступкѣ съ 2 бѣлками, переложить въ каменную чашку, всыпать 1 фунтъ сахара, мѣшать до бѣла, вбивая по одному 18 желтковъ, наконецъ, положить 18 взбитыхъ бѣлковъ, всыпая понемногу 1 стаканъ муки. Испечь въ двухъ формахъ, сложить вмѣстѣ, переложивъ изъ орѣховою массою слѣдующую: 6 лотовъ очищеннаго миндаля, 6 лотовъ очищенныхъ грецкихъ орѣховъ, $\frac{1}{2}$ фунта сахара, истолочь все какъ можно мельче, вбить 3—4 желтка, 1 бѣлокъ, переложить въ кастрюльку, мѣшать пока не погустѣетъ, остудить. Тортъ убрать прозрачною глазурью, а потомъ вареньемъ, или покрыть сбитыми сливками съ сахаромъ, а сверху убрать вареньемъ.

Выдать на 6 человекъ:

$\frac{1}{2}$ фунта грецкихъ орѣховъ.
 $\frac{1}{2}$ ф. сахара, т. е. $\frac{2}{3}$ стакана.
 6 яицъ, $\frac{1}{2}$ стак. муки.
 $\frac{1}{2}$ стакана миндаля.

$\frac{1}{2}$ стак. грецкихъ очищенныхъ орѣховъ.

$\frac{1}{2}$ стакана сахара, 1 яйцо.

На глазурь или сбитыя сливки (1 стак.).

Или переложить слѣд. массою: 1 стаканъ сливокъ, $\frac{1}{2}$ вершка ванили, $\frac{1}{2}$ ф. сахара, т. е. 1 стаканъ и $\frac{1}{8}$ чайной ложечки соли, уварить въ маленькой кастрю-

лечкѣ, часто мѣшая, до половины этой пропорціи. Вбить тогда 3 желтка и положить $\frac{1}{4}$ ф. очищеннаго миндаля и $\frac{1}{4}$ ф. очищенныхъ грецкихъ орѣховъ, истолченныхъ съ 1 бѣлкомъ. Подогрѣть все, безпрестанно мѣшая, до самаго горячаго состоянія.

2111) Орѣховый тортъ. 1 ф. очищенныхъ грецкихъ орѣховъ, $\frac{1}{2}$ ф. сладкаго миндаля истолочь въ ступкѣ, размѣшать съ $1\frac{1}{2}$ ф. сахара. Влить пѣну отъ 7—8 бѣлковъ, размѣшать осторожно; разлить на двѣ формы, вставить въ горячую печь, на $\frac{1}{2}$ часа. Когда испекутся, вынуть изъ печи. Когда остынутъ, сложить, переложивъ ихъ слѣд. массою: 1 стак. сливокъ, $\frac{1}{2}$ верхка ванили, $\frac{1}{2}$ стак. сахара и $\frac{1}{8}$ ложки соли, уварить въ маленькой кастрюлечкѣ, часто мѣшая, до половины этой пропорціи. Купить же надо $2\frac{1}{2}$ ф. грецкихъ орѣховъ.

2112) Тортъ миндальный. $1\frac{1}{4}$ фунта сладкаго, $\frac{1}{4}$ фунта горькаго миндаля очистить, мелко истолочь; 15 желтковъ мѣшать до бѣла съ $1\frac{1}{2}$ фун. сахара, потомъ мѣшать вмѣстѣ съ миндалемъ и, наконецъ, положить пѣну изъ 15 бѣлковъ, размѣшать, сложить въ форму, намазанную масломъ и обсыпанную мукою, или въ маленькія формочки, вставить въ печь на 1 часъ, потомъ оглазривать.

Выдать на 6 человѣкъ:

$\frac{1}{2}$ ф., т. е. $1\frac{1}{2}$ стак. миндаля.
5 яицъ, $\frac{1}{2}$ ф., т. е. 1 ст. сахара.

$\frac{1}{2}$ ложки масла, 1 ложку муки.

На глазурь.

Тортъ миндальный изъ другой пропорціи.

$\frac{1}{2}$ ф., т. е. $1\frac{1}{2}$ стак. миндаля.
Въ томъ числѣ $\frac{1}{4}$ часть горькаго.

$7\frac{1}{2}$ желтковъ.

$\frac{1}{2}$ ф. сахара, т. е. 1 стаканъ.

Цедру съ $\frac{1}{4}$ лимона.

$7\frac{1}{2}$ взбитыхъ бѣлковъ.

$\frac{1}{2}$ ложки масла.

1 ложку муки и обсыпать форму.

На глазурь.

2113) Миндальный бисквитный тортъ. $\frac{2}{3}$ фун. сладкаго, $\frac{1}{3}$ фунта горькаго миндаля обварить, очистить, мелко истолочь съ 1 яйцомъ. 1 фун. сахара мѣшать до бѣла съ 24 желтками, положить цедру съ 1 лимона, истолченный миндаль и, наконецъ, 16 взбитыхъ бѣлковъ, подсылая понемногу $\frac{1}{4}$ фун. крупчатой или картофельной муки, сложить въ бумажную форму, намазанную масломъ, или въ маленькія формочки, испечь; вынуть изъ печи, сложить на рѣшето, чтобы остыло, снимая тотчасъ бумагу, потомъ переложить осторожно на блюдо, затѣмъ оглазривать глазурью съ водою изъ померанцовыхъ цвѣтовъ, украсить фруктами и проч.

Выдать на 6 человѣкъ:

$\frac{1}{2}$ ф. миндаля, т. е. 1 стаканъ,
въ томъ числѣ шт. 8—10
горькаго миндаля.

$\frac{1}{2}$ ф. сахара, т. е. $\frac{2}{3}$ ст.

Цедру съ $\frac{1}{4}$ лимона.

8 желтковъ. 5 бѣлковъ.

$\frac{1}{12}$ фунта муки, т. е. $\frac{1}{4}$ стакана.

$\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{2}$ ложки муки.

На глазурь № 2055.

2114) Тортъ, наполненный сладкимъ бешемелемъ. Испечь 2 кружка, одинъ изъ нихъ съ рантомъ; наполнить его сладкимъ бешемелемъ, а именно на 6 человѣкъ, взять $\frac{1}{2}$ ложки самаго свѣжаго сливочнаго масла, $\frac{1}{2}$ ст. муки, размѣшать, развести 2 стаканами сливокъ, всыпать лимонную цедру и $\frac{1}{2}$ ст. мелкаго сахара, прокипятить хорошенько, чтобы сдѣлалось густо, отставить, вбить тотчасъ 2 желтка, живо выбивая тѣсто, протереть сквозь сито; когда остынетъ, наполнить этимъ тортъ, прикрыть другимъ кружкомъ, оглазривать, подавать.

Бешемель этотъ можно разнообразить по желанію; можно всыпать вмѣсто цедры лимонной, то ваниль, то корицы, то влить воды флеръ-д'оранжъ, то приба-

вить горькаго, то сладкаго мелко истолченаго миндаля, то мелко истолченых фи-сташекъ, то вмѣсто 2 стакановъ сливокъ взять 1 стаканъ сливокъ и 1 стак. крѣпкаго кофе, то вмѣсто $\frac{1}{2}$ стак. муки взять $\frac{1}{4}$ стак. муки, $\frac{1}{8}$ фунтовъ тертаго шоколада и т. д.

Тѣсто для подобнаго торта можно испечь то рассыпчатое № 2083, то 2084, то 2085, то бисквитное № 2090, глазировать соответствующею гла-зурью, такъ напримѣръ: съ горькимъ миндалемъ или ванилью идетъ шоколадная глазурь или съ ромомъ; къ бешемели со сладкимъ миндалемъ—глазурь съ водою флеръ-д'оранжъ и т. д.

2115) **Тортъ кофейный.** Приготовить рассыпчатое тѣсто № 2083, сдѣ-лать изъ него донышко и раить въ $1\frac{1}{2}$ пальца вышиною. Когда испечется на-полнить слѣдующимъ кремомъ: въ $1\frac{1}{2}$ стак. самаго крѣпкаго кофе положить 10 желтковъ, растертыхъ до-бѣла съ $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахара, влить все это въ кастрю-лю, поставить на огонь, взбить метелкой на легкомъ огнѣ: когда погустѣетъ, снять съ огня, не переставая взбивать, пока не остынетъ, но не дать вскипѣть; тогда 3 бѣлка сбить въ крѣпкую пѣну, смѣшать съ приготовленною массою, подсыпая понемногу $1\frac{1}{2}$ золотника картофельной муки. Вставить въ легкую печь; когда испе-чется, покрыть глазурью кофейною № 2056, убрать по желанію.

Выдать: *На тѣсто:*

$\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ ст. сахара.
 $1\frac{1}{2}$ ст. муки, $\frac{1}{2}$ лож. сметаны.
 $\frac{1}{2}$ рюмки рома, $\frac{1}{2}$ яйца.

На кремъ:

$\frac{1}{8}$ ст. молотаго кофе или $\frac{1}{2}$ ст.
крѣпкаго кофе.

$3\frac{1}{2}$ желтка.

$\frac{1}{2}$ стакана мелкаго сахара.

1 бѣлокъ.

$\frac{1}{2}$ зол., т. е. $\frac{3}{4}$ чайной ложки
картофельной муки.

На глазурь кофейную № 2056.

2116) **Тортъ съ апельсиннымъ кремомъ.** Испечь донышко съ ра-томъ изъ рассыпчатаго тѣста № 2083, наполнить его слѣдующимъ кремомъ: $\frac{1}{4}$ ф. сахара отереть о цедрѣ 2 апельсинъ, мелко истолочь, выжать сокъ изъ этихъ апель-синъ, процеживая сквозь сито, взять 8 желтковъ, 3 яйца, $\frac{3}{4}$ стак. вина сотерна или вейндеграфа, размѣшать все вмѣстѣ, поставить на плиту, бить вѣнничкомъ на маломъ огнѣ; когда погустѣетъ, отставить, не переставая сбивать, пока не остынетъ; тогда прибавить къ этому 3 бѣлка, взбитыхъ въ самую густую пѣну, перемѣшать, наполнить донышко пирога, поставить не надолго въ печь, чтобы сверху образова-лась тонкая корочка, посыпать мелкимъ сахаромъ, украсить фруктами и подавать.

Выдать: *На тѣсто:*

$\frac{1}{2}$ фунта масла.
 $\frac{1}{2}$ ст. сахара.
 $1\frac{1}{2}$ ст. муки, $\frac{1}{2}$ яйца.
 $\frac{1}{2}$ рюмки рома, $\frac{1}{2}$ ложки сме-
таны.

На кремъ:

$\frac{1}{4}$ ст. сахара, 2 $\frac{1}{2}$ апельсина.

4 желтка, 1 яйцо.

$\frac{1}{2}$ ст. сотерна или вейндеграфа.

1 ложку сахара, фрукты и проч.

2117) **Тортъ китайскій.** 1 фунтъ сливочнаго масла растереть до-бѣла, прибавляя по одному 8 яицъ и 8 желтковъ, потомъ всыпать $\frac{1}{4}$ фунта очищен-наго, натертаго сладкаго миндаля, 1 фунтъ сахара, 12 сваренныхъ крутыхъ желт-ковъ, протертыхъ сквозь сито, цедрѣ съ 2 лимоновъ, $\frac{1}{4}$ лота корицы, $\frac{1}{2}$ фунта муки. Все это смѣшать какъ можно лучше, испечь на бумагѣ пять круглыхъ до-вышковъ, потомъ сложить эти кружки одинъ на другой, перекладывая слѣдующимъ кремомъ: $1\frac{1}{2}$ ст. сметаны, $\frac{1}{2}$ ст. сахара, растертаго до-бѣла съ 8 желтками, немного корицы, цедрѣ съ одного лимона, смѣшать все это, поставить въ кастрюлѣ на плиту и взбивать вѣнничкомъ, пока не погустѣетъ, но не дать вскипѣть; тогда снять съ огня, переложить этимъ кремомъ кружки, покрыть глазурью шафранною № 2061, украсить фруктами и проч.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. сливочного масла.
 $3\frac{2}{3}$ яйца, $2\frac{2}{3}$ желтка.
 $\frac{1}{4}$ ст. миндаля.
 $\frac{1}{2}$ ф. сахара, т. е. $\frac{2}{3}$ стак.
4 желтка круто сваренные.
 $\frac{1}{2}$ чайной ложки корицы.
Цедру съ $\frac{2}{3}$ лимона.
 $\frac{1}{6}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ ст. муки.

На крем:

$\frac{1}{2}$ стак. сметаны, кусковъ 6 сахара.
 $3\frac{2}{3}$ желтка.
Корицы, цедры съ $\frac{1}{2}$ лимона.

На глазурь шафранную № 2061 и на уборку.

2118) Тортъ вѣнскій. 1 фунтъ растопленнаго масла остудить, мѣшая до-бѣла; 36 желтковъ растереть до-бѣла съ 1 фунтомъ сахара, смѣшать съ масломъ, всыпать $\frac{1}{4}$ фунта очищеннаго горькаго миндаля, мелко истолченнаго съ ложкою молока; цедру съ 1 лимона, 3 золотника корицы, $\frac{1}{2}$ фун. картофельной и $\frac{1}{2}$ ф. крупичатой муки. Перемѣшать все хорошенько, взбить крѣпкую пѣну изъ 36 бѣлковъ, смѣшать съ приготовленною массою, намазать ею отъ 3 то 7 бумажныхъ формъ, испечь въ довольно жаркой печкѣ; когда остынутъ сложить кружки одинъ на другой, перекладывая вареньею, обрѣзать ровно края, оглазировать глазурью прозрачною лимонною № 2054, убрать глазурью бѣлою № 2063, положить на оставшіяся пустыя мѣста фрукты, желе и проч.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. масла, 12 яицъ.
 $\frac{1}{2}$ ф., т. е. $\frac{2}{3}$ стак. сахара.
 $\frac{1}{12}$ ф., т. е. $\frac{1}{4}$ ст. горьк. минд.
 $\frac{1}{2}$ лож. молока, цед. съ $\frac{1}{2}$ лимона.
1 золотн. корицы, т. е. $1\frac{1}{2}$ чайн. ложки.

$\frac{1}{6}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ ст. муки.
 $\frac{1}{6}$ ф., т. е. $\frac{1}{3}$ ст. картоф. муки.
 $\frac{3}{4}$ или $\frac{1}{2}$ ст. варенья.

На глазурь.

2119) Тортъ рассыпчатый. 1 фунтъ масла тереть до-бѣла; $\frac{1}{2}$ фунта сахара растереть до-бѣла съ 10 желтками, смѣшать съ масломъ, всыпать 2 ложки просѣянныхъ сухарей, $\frac{3}{4}$ фунта картофельной муки, цедру съ 1 лимона, $\frac{1}{8}$ мелко нашинкованной, въ сахаръ сваренной померанцовой корки и наконецъ 10 взбитыхъ бѣлковъ. Размѣшать, сложить въ форму, намазанную масломъ, испечь, оглазировать, подсушить.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. масла, $\frac{1}{6}$ ф. сахара, т. е. $\frac{1}{2}$ стакана.
2 ложки сухарей.
 $\frac{1}{4}$ ф., т. е. около $\frac{2}{3}$ ст. кар. мукп.

Цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона, $3\frac{1}{2}$ яйца.
4 золотн. померанцовой корки (на гла-
зурь).

2120) Тортъ англійскій.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. масла, $\frac{1}{3}$ ст. сахара.
8 желт., $\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{2}{4}$ ст. муки.

Цедру съ 1 лимона, 4 сбитые бѣлка.
На глазурь.

2121) Тортъ англійскій съ миндалемъ.

Выдать: $\frac{1}{6}$ ф. минд., т. е. $\frac{1}{2}$ ст.,
 $\frac{1}{2}$ ф. масла.
 $\frac{1}{2}$ ф. сахара, т. е. $\frac{2}{3}$ ст.
 $\frac{1}{2}$ ф., т. е. 1 ст. муки.
8 желтковъ, цедру съ 1 лимона.

$\frac{1}{2}$ чайной ложки корицы.
6 взбитыхъ бѣлковъ,

Испечь, покрыть глазурью изъ флеръ-
д'оранжъ.

2122) Тортъ сливочный.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. масла, 4 желтка.
 $\frac{1}{2}$ ф., т. е. $\frac{2}{3}$ ст. сахара.
 $\frac{2}{3}$ ст. самыхъ густыхъ сливокъ.

3 сбитые бѣлка, $\frac{1}{3}$ ст. картофельной
или крупичатой муки.

2123) Тортъ бисвитный розовый. 1 ф. сахара и 12 желтковъ растереть до-бѣла, положить нѣсколько капель кошениля, чтобы тѣсто было розоваго цвѣта, взять 4—6 капель розоваго масла, положить 12 сбитыхъ бѣлковъ, подсыпая около $\frac{1}{2}$ фунта картофельной муки, размѣшать, испечь, покрыть глазурью изъ розовой воды № 2058, украсить глазурью розовою съ кошенилью № 2064.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. т. е. $\frac{3}{4}$ ст. сахара 4 яйца.
 $\frac{1}{8}$ ф., т. е. около $\frac{1}{2}$ стакана
 картоф. муки.

1—2 капли розового масла.
 Кошенили (на глазурь).

2124) **Торт фисташковый.** $\frac{1}{2}$ фунта сладкого очищенного миндаля и $\frac{1}{2}$ фунта очищенных фисташек мелко истолочь, прибавляя 1 яйцо; переложить в каменную чашку, растереть их до гладкости; 24 желтка растереть до-бъла съ 1 фун. сахара, смѣшать съ миндалемъ и фисташками, положить 12 взбитыхъ бѣлковъ, подсыпая 4 лота картофельной муки, размѣшать, испечь два кружка, если формы бумажный, то снять съ нихъ осторожно бумагу, остудить, сложить, переложивъ ихъ слѣдующею массою; $\frac{1}{2}$ фунта фисташекъ обварить кипяткомъ, очистить шелуху, мелко истолочь, прибавляя ложки 2—3 мараскина и $\frac{1}{2}$ фунта сахара, намазать этимъ испеченый кружокъ, накрыть другимъ, обрѣзать ровно край, покрыть глазурью изъ фисташекъ № 2059, украсить очищенными цѣльными фисташками и фруктами.

Выдать: $\frac{1}{8}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ ст. миндаля.
 $\frac{1}{8}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ ст. фисташекъ.
 $\frac{1}{2}$ яйца.
 $\frac{1}{2}$ ф., т. е. $\frac{3}{4}$ ст. сахара.
 8 желтковъ, 4 взбитые бѣлка.
 4 золот., т. е. $\frac{1}{10}$ ст. картоф.
 муки, т. е. $\frac{1}{2}$ ложки ровно
 съ краями.

На фисташковую массу:
 $\frac{1}{2}$ ст. фисташекъ. 1—2 лож. мараскина.
 $\frac{1}{8}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ стак. сахара.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла намазать форму.
 $\frac{1}{2}$ ложки муки.
 На глазурь изъ фисташекъ.
 Фрукты и варенье.

2125) **Торт рисовый.** Испечь два кружка съ узкимъ рантомъ изъ рассыпчатого тѣста № 2083. $\frac{1}{2}$ фунта риса разварить въ водѣ, остудить, положить $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, $\frac{2}{3}$ ст. сливокъ, 3 яйца, 1 рюмку рома, $\frac{1}{4}$ фунта сахара, 1 чайную ложку корицы, цедру съ 1 лимона, 6 золотн. мелко нарѣзанной, въ сахаръ свареной померанцевой корки; наполнить этимъ испеченый кружокъ изъ тѣста съ рантомъ, потомъ покрыть такимъ же кружкомъ изъ сыраго тѣста, испечь, затѣмъ покрыть глазурью изъ бѣлаго вина.

Выдать: $\frac{1}{8}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ стак. риса.
 $\frac{1}{12}$ ф., т. е. $\frac{3}{4}$ ложки масла.
 $\frac{1}{4}$ ст. сливокъ, 1 яйцо.
 $\frac{1}{2}$ рюмки рома, 3 куска сахара.
 $\frac{1}{2}$ чайной ложки корицы.
 Цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона.
 2 зол. померанцоваго цуката.

На рассыпчатое тѣсто:
 $\frac{1}{2}$ фунта масла.
 $\frac{1}{4}$ фунта, т. е. $\frac{1}{2}$ стак. сахара.
 $\frac{1}{2}$ фунта, т. е. $1\frac{1}{2}$ стак. муки.
 1 яйцо.

На глазурь изъ вина № 2060.

2126) **Бѣлый тортъ миндальный.** 1 фунтъ мелко истолченаго сладкаго миндаля, въ томъ числѣ штукъ 40 горькаго, $\frac{1}{2}$ фун. сахара, цедру съ 1 лимона, 5 ложекъ розовой воды, размѣшать хорошенько, положить 16 взбитыхъ бѣлковъ, переложить въ форму, намазанную масломъ, вставить въ печь.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф., т. е. 1 ст. миндаля.
 13 штукъ горькаго.
 $\frac{1}{8}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ стак. сахара.
 Цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона.

Почти 2 ложки розовой воды.
 $5\frac{1}{2}$ бѣлка.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла намазать форму.
 На глазурь.

2127) **Тортъ вѣнскій.** 1 фунтъ масла растереть до-бѣла; 1 фунтъ сахара размѣшать также до-бѣла съ 6 яйцами, всыпать мушкатн. орѣху, немного кардамону, лимонной цедры, мѣшать все это съ масломъ съ полчаса, подсыпая 1 фун. муки. Испечь 2 кружка, намазавъ тѣсто на 2 кружка бумаги въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиной. Когда испекутся, переложить вареньемъ, убрать мерингою, а потомъ фруктами, вареньемъ, желе и проч.

Выдать на 6 человекъ:

$\frac{1}{3}$ ф. масла, 2 яйца.
 $\frac{1}{3}$ ф. сахара, т. е. 1 стаканъ.
 Почти $\frac{1}{2}$ ф., т. е. 1 ст. муки.
 Мушкатнаго орѣху, кардамону.

Лимонной цедры, $\frac{3}{4}$ стак. мармелада.

На мерину:

2 бѣлка и $\frac{1}{4}$ стак. сахара.

Фрукты, варенье и желе.

2128) **Тортъ изъ рисовой муки.** 9 желтковъ растереть до-бѣла съ $\frac{1}{2}$ стак. сахара, всыпать $\frac{1}{4}$ фунта мелко истолченаго миндаля, кардамона, немного ванили, положить наконецъ пѣну изъ 9 бѣлковъ, подсыпая понемногу 1 ф. рисовой муки, переложить въ форму, намазанную масломъ и обсыпанную сахаромъ и въ печь.

Выдать на 6 человекъ:

3 яйца, $\frac{1}{2}$ стак. сахара.
 $\frac{1}{4}$ ст. миндаля, кардамону.

Ванили, $\frac{1}{2}$ ф. рисовой муки.

$\frac{1}{2}$ ложки масла и 2—3 куска сахара.

На глазурь.

2129) **Королевскій тортъ.** 1 фунтъ сливочнаго масла растереть до-бѣла, положить 1 фунтъ мелкаго сахара, растертаго до-бѣла съ 18 желтками, цедру съ 2 лимоновъ, $\frac{1}{2}$ или 1 мушкатный орѣхъ. Когда все это хорошо будетъ смѣшано, сбить 18 бѣлковъ въ густую пѣну, положить въ тѣсто, подсыпая понемногу $\frac{3}{4}$ фунта картофельной и $\frac{2}{3}$ фунта крупичатой муки, перемѣшать, наполнить форму, испечь, потомъ оглазировать глазурью изъ розовой воды.

Выдать: на 6 человекъ:

$\frac{1}{2}$ ф. масла.
 $\frac{1}{2}$ ф. сахара, т. е. $\frac{2}{3}$ ст.
 Цедру съ $\frac{2}{3}$ лимона.
 $\frac{1}{2}$ мушкати. орѣха, 6 яицъ.

$\frac{1}{2}$ ф., т. е. около $\frac{1}{2}$ ст. муки.

$\frac{1}{2}$ ф., т. е. около $\frac{1}{2}$ ст. картоф.

$\frac{1}{2}$ ложки масла намазать форму.

На глазурь № 2068 и уборку.

2130) **Тортъ рассыпчатый.** $\frac{1}{2}$ стак. растопленнаго, свѣжаго масла растереть до-бѣла въ каменной чашкѣ или въ глубокой тарелкѣ, поставленной на ледь. Въ другой тарелкѣ растереть до-бѣла $\frac{1}{2}$ стак. свѣжихъ желтковъ, т. е. штукъ 6 съ $\frac{1}{2}$ стак. просѣяннаго сахара-рафинада; потомъ смѣшать хорошенько съ масломъ, всыпая понемногу $\frac{1}{2}$ стак. самой лучшей крупичатой муки и подъ конецъ положить оставшіеся бѣлки, которые надо сбить въ вѣрную пѣну, размѣшать осторожно сверху внизъ, перелить въ раздвижную форму, вымазанную масломъ. Этотъ тортъ хорошъ при слѣдующемъ печеннѣ. Налить въ форму самый тонкій слой тѣста, поставить въ очень горячую духовую печь. Какъ только подрумянится, т. е. черезъ 10—15 минутъ, выдвинуть немного листъ и влить новый тонкій слой тѣста. Когда и этотъ хорошо подрумянится, налить на него новый тонкій слой тѣста. Чѣмъ больше будетъ слоевъ, тѣмъ лучше. Когда и послѣдній слой зарумянится до темнаго цвѣта, вынуть, оглазировать.

2131) **Такой же тортъ друг. манеромъ, со спеціями.** Приготовить совершенно такъ, какъ только что сказано, съ тою разницею, что въ тѣсто всыпать: 2 горькія мелко истолченныя миндалени, 1 зерно кардамона, частичку мушкатнаго цвѣта, 25 штукъ гвоздики, $\frac{1}{4}$ ложечки корицы, цедру съ $\frac{1}{2}$ апельсина, сахаромъ обтерту.

2132) **Тортъ изъ каленыхъ орѣховъ.** 2 фунта очищенныхъ уже отъ скорлупы, кипяткомъ ошпаренныхъ и ножчкомъ очищенныхъ отъ кожицы простыхъ каленыхъ, самыхъ свѣжихъ, орѣховъ, обтереть толстымъ полотенцомъ, чтобы сошла кожица и 2 фунта сахара истолочь вмѣстѣ съ орѣхами, какъ можно мельче, подливая два бѣлка, положить сбитую пѣну изъ 24 самыхъ свѣжихъ бѣлковъ, размѣшать, переложить въ 3 плоскія металлическія или бумажныя формы, одного размѣра, поставить непременно въ горячую печь. Когда испекутся, вынуть, остудить, сложить одинъ пластъ на другой, переложивъ слѣд. массою: $1\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливовъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахара кусками и $\frac{1}{2}$ вершка ванили кипятить, пока не начнетъ

оставать от кастрюльки. Тогда почти горячий налить на нижний и загнѣм на второй пластъ, размазать и сравнять ножомъ, прикрыть верхнимъ кружкомъ, который также хорошо покрыть тою же сливочною массою, которая быстро засохнетъ.

Выдать на одинъ разъ:

1 ф. очищенныхъ орѣховъ.
1 ф. сахара.
12 бѣлковъ.

$\frac{3}{4}$ стак. густыхъ сливокъ.
 $\frac{1}{4}$ ф. сахара.
 $\frac{1}{4}$ вершка ванили.

2133) **Тортъ бисквитный.** 12 желтковъ растереть до-бѣла со стаканомъ мелкаго сахара, положить цедру съ 2 лимоновъ, всыпать $\frac{3}{4}$ ст. картофельной муки и $\frac{1}{2}$ стак. пшеничной, размѣшавъ все хорошенько, смѣшать съ 12 взбитыми бѣлками, перелить въ бумажную форму или жестяную, обложенную бумагою, намазанную масломъ и въ печь. На 24 человекъ испечь изъ этой пропорціи одинъ кружокъ, сложить съ тортомъ № 2134, переложивъ ихъ миндальною массою № 2068.

Выдать: 12 яицъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахара.
 $\frac{3}{4}$ стак. картофельной муки.

$\frac{1}{2}$ стак. пшеничной.
Цедру съ 2 лимоновъ.

2134) **Тортъ шоколадный.** 10 желтковъ растереть до-бѣла съ $\frac{1}{2}$ ф. сахара, всыпать тертаго шоколаду $\frac{1}{4}$ ф., потомъ $\frac{3}{4}$ стак. просѣянныхъ ржаныхъ сухарей и $\frac{1}{4}$ стак. крупчатой муки, мелко истолченной и просѣянной корицы и гвоздики, растереть все это хорошенько, положить 10 взбитыхъ бѣлковъ и въ печь.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. шоколада.
 $\frac{3}{4}$ ст. ст. ржаныхъ сухарей.

$\frac{1}{4}$ ст. круничатой муки.
10 яицъ, корицы и гвоздики.

Эти оба торта № 2133 и 2134 переложить миндальною массою № 2034, смазавъ ихъ, кромѣ того густымъ вареньемъ.

2135) **Тортъ песочный.** 1 фунтъ сахара тереть до-бѣла съ 15 яйцами, бить по одному 15 желтковъ, мѣшать, прибавляя понемногу 1 фунтъ растопленнаго, холоднаго масла. Всыпать $\frac{1}{2}$ фунта картофельной и $\frac{1}{2}$ фунта крупчатой, сухой, просѣянной муки, лимонной цедры, размѣшать какъ можно лучше, влить въ нѣсколько бумажныхъ формъ, испечь въ неслишкомъ горячей печи. Вынуть, сложить одинъ на другой, перекладывая какими-нибудь мармеладомъ, оглазировать померанцовою глазурью № 2055.

Выдать на 6 человекъ на два кружка:
 $\frac{1}{2}$ фунта масла.
 $\frac{1}{2}$ фунта сахара.
6 яицъ, 6 желтковъ.

$\frac{1}{6}$ ф. картоф. муки, т. е. около $\frac{1}{2}$ ст.
 $\frac{1}{6}$ ф. крупчатой муки, т. е. $\frac{1}{2}$ ст.
Лимонной цедры съ $\frac{1}{2}$ лимона.
 $\frac{3}{4}$ ст. мармелада. (На глазурь).

2136) **Тортъ сливочный.** 3 стак. густыхъ сливокъ сбить въ крѣпкую пѣну; 7 лотовъ сахара размѣшать до-бѣла съ 6 желтками, смѣшать со сливками, всыпать немного кардамона, немного ванили, положить 6 взбитыхъ бѣлковъ, подсыпая $\frac{1}{6}$ фунта муки, переложить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями, вставлять въ печь.

Выдать на 6 человекъ:
 $\frac{1}{2}$ ст. густ. сливокъ, 3 яйца.
 $3\frac{1}{2}$ лот., т. е. почти $\frac{1}{4}$ ст. сах.

$\frac{1}{12}$ ф., т. е. $\frac{1}{4}$ ст. муки.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла 2—3 сухаря.

2137) **Тортъ съ ромомъ.** 1 фунтъ масла растереть до-бѣла, смѣшать съ 6 желтками, растертыми до-бѣла съ $\frac{1}{2}$ фун. сахара и лимонною цедрю, положить 4 взбитые бѣлка, подсыпать $\frac{3}{4}$ фун. муки, переложить въ форму, намазанную масломъ, испечь, выложить на блюдо, остудить; тогда намазать тортъ ромомъ и малиновымъ мармеладомъ, покрыть глазурью съ ромомъ № 2062.

Выдать на 6 человекъ:
 $\frac{1}{2}$ ф. масла, 2 желтка, $1\frac{1}{2}$ бѣлка.
 $\frac{1}{6}$ ф., т. е. $\frac{1}{4}$ ст. сахара.
Лимонную цедру.

$\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{3}{4}$ ст. муки.
 $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ ст. мармелада и ложку рома.
На глазурь.

ОТДѢЛЪ XXII.

Мазурки и прочее мелкое пирожное.

А) МАЗУРКИ.

(Пропорція на 6—9 человѣкъ).

Примѣчаніе. При печеніи мазурковъ и прочаго пирожнаго, надобно придержи-ваться тѣхъ же правилъ, которыя помѣщены въ примѣчаніи о тортахъ, т. е. масло, желтки и масло тереть до-бѣла и проч.

Мазурекъ долженъ имѣть видъ плоскаго продолговато-четыреугольнаго пирога, величина въ полъ или 1 листъ бумаги, смотря по пропорціи и въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиною. Мазурекъ на 6—9 человѣкъ долженъ быть величиною въ пол-листа бумаги, даже немного короче. Можно обложить его кругомъ узенькимъ рантомъ изъ того же или изъ другого тѣста. Сверху покрывается глазурью и украшается фруктами, вареньемъ и проч., или просто безъ глазури, покрывается шинкованнымъ миндалемъ, коринкою и сахаромъ. Желая имѣть небольшой штучки пирожнаго, надобно, когда мазурекъ испечется, но еще не довольно подсохнетъ, вынуть его изъ печи, нарѣзать острымъ ножомъ продолговато-четыреугольные кусочки или прочія фигурки, и опять въ печь, чтобы подсохла. На большой мазурекъ увеличить пропорцію въ два раза.

2138) **Мазурекъ миндальный.** $\frac{1}{2}$ фунта сладкаго миндаля, $\frac{1}{16}$ фунта горькаго, мелко изрубить; $\frac{1}{2}$ фунта масла растереть до-бѣла, положить $\frac{1}{2}$ фунта сахара и 3 яйца, смѣшать все вмѣстѣ, положить 1—2 ложки сливокъ и муки такъ, чтобы можно было замѣсить не слишкомъ густое тѣсто; положить на листъ, на бумагу, масломъ намазанную, и въ печь, чтобы спекся и подсохъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф., т. е. $1\frac{1}{2}$ ст. сладкаго.
 $\frac{1}{16}$ ф. горькаго миндаля.
 $\frac{1}{2}$ фунта масла.

$\frac{1}{2}$ ф., т. е. 1 ст. сахара.
3 яйца, 1—2 ложки сливокъ.
Муки. (Разныя украшенія).

2139) **Мазурекъ изъ марципана.** $\frac{1}{2}$ фунта очищеннаго сладкаго миндаля, слегка высушить, истолочь въ ступкѣ съ 2 бѣлками, всыпать $\frac{3}{8}$ или $\frac{1}{2}$ ф. сахара, истолочь все вмѣстѣ. Потомъ сложить въ кастрюльку, влить столько бѣлковъ, чтобы размѣшанная масса не была слишкомъ жидка, поставить на горячіе уголья и мѣшать, пока масса не сдѣлается горячею. Отставить, выложить на бумагу, обсыпанную сахаромъ, свернуть и держать такъ, пока не остынетъ. Тогда вынуть изъ бумаги, раскатать плоскій пирогъ на $\frac{1}{2}$ листъ бумаги, подсыпая сахару, обрѣзать ровно края, обрѣзки опять раскатать, нарѣзать полосками, обложить ими кругомъ мазурекъ, переложить на желѣзный листъ, вставить въ печь и не вынимать, пока не сдѣлается золотистаго цвѣта, вынуть, оглазировать, подсушить, убрать вареньемъ, фруктами и проч.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф., т. е. $1\frac{1}{2}$ ст. миндаля.
 $\frac{3}{8}$ ф., т. е. $\frac{3}{4}$ ст. сахара.

3—4 бѣлка.
На глазурь и прочія украшенія.

2140) **Мазурекъ миндальный.** $\frac{1}{2}$ фунта сладкаго и $\frac{1}{16}$ фун. горькаго миндаля очистить, мелко истолочь, прибавляя бѣлковъ, положить $\frac{1}{2}$ фунта вареныхъ крутыхъ желтковъ, $\frac{1}{2}$ фун. сахара, $\frac{1}{2}$ яйца, растереть хорошенько, намазать тонко ножомъ на желѣзный листъ, намазанный масломъ и посыпанный мукою, испечь.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. желтковъ, т. е. шт. 11—12.
 $\frac{1}{2}$ ф., т. е. $1\frac{1}{2}$ ст. сладкаго.
 $\frac{1}{2}$ ф., т. е. $\frac{1}{6}$ ст. горк. минд.
 $\frac{1}{2}$ ф., т. е. 1 сахара, $\frac{1}{2}$ яйца.

$\frac{1}{2}$ ложки масла.
 $\frac{1}{2}$ ложки муки.

На глазурь и прочія украшенія.

2141) **Мазурекъ миндальный иначе.** $\frac{1}{2}$ фунта миндаля сладкаго, 10 штукъ горькаго очистить, пстолочь съ 2 бѣлками; сложить въ каменную чашку, размѣшать хорошенько съ $\frac{1}{2}$ фунтомъ сахара, 2 желтками и 5 сбѣтныи бѣлками, намазать на бумагу въ $\frac{1}{2}$ пальца толщину, вставить въ печь.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф., т. е. $1\frac{1}{2}$ сладк. миндаля.
 10 шт. горькаго.
 $\frac{1}{2}$ ф., т. е. 1 стак. сахара.

2 желтка, 7 бѣлковъ.

$\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{2}$ ложки муки.

2142) **Мазурекъ изъ вареныхъ желтковъ.** 10 свареныхъ желтковъ растереть до гладкости, подливая холоднаго растопленнаго масла $\frac{3}{8}$ стак., $\frac{1}{2}$ стак. сахара, цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона $\frac{3}{4}$ стакана муки, прибавить 1—2 сырыхъ яйца, все это мѣшать съ часъ времени; на желѣзный листъ положить $\frac{1}{2}$ листа бумаги, намазать его масломъ, а сверху тѣстомъ, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ, потомъ оглазировать и украсить, или просто покрыть вареньемъ.

Выдать: 10 желтковъ, $\frac{1}{2}$ стак. растопленнаго масла.
 $\frac{1}{2}$ стак. сахара.
 Цедру съ 1 лимона.

$\frac{3}{4}$ стак. муки.

На глазурь и прочія украшенія.
 Или 1— $1\frac{1}{2}$ стак. варенья.

2143) **Мазурекъ королевскій.** $\frac{1}{2}$ фунта вымытаго и до-суха выжатаго несоленнаго масла тереть до-бѣла, всыпать $\frac{1}{2}$ фунта муки, вбить по одному 5 яицъ, положить $\frac{1}{4}$ стакана сладкаго и 5 штукъ горькаго, мелко изрубленнаго миндаля, $\frac{1}{2}$ фунта сахара, мѣшать все это до-бѣла, влить въ бумажную вѣшкуню форму, намазанную масломъ и осыпанную слегка сухарями, вставить въ лѣтнюю печь часа на два, потомъ оглазировать или посыпать шинкованнымъ миндалемъ и сахаромъ, подсушить и украсить.

Выдать: $\frac{1}{2}$ фунта масла.
 $\frac{1}{2}$ ф., т. е. $1\frac{1}{2}$ ст. муки, 5 яицъ.
 $\frac{1}{4}$ стак. сладкаго миндаля и 5 штукъ горькаго.

$\frac{1}{2}$ ф., т. е. 1 ст. сахара.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла, 1 сухарь.

На глазурь и проч. украшенія.

2144) **Мазурекъ швейцарскій.** $\frac{1}{2}$ фунта растопленнаго масла тереть до-бѣла, прибавляя $\frac{1}{2}$ фунта сахара, 6 желтковъ, цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{8}$ фунта картофельной муки, $\frac{1}{8}$ фунта крупчатой и, наконецъ, цѣну изъ 6 бѣлковъ, размѣшать, намазать на $\frac{1}{2}$ листъ, масломъ намазанной, бумаги. Испечь, оглазировать.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. растопленнаго масла.
 $\frac{1}{2}$ ф., т. е. 1 стак. сахара.
 6 яицъ, цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона.

$\frac{1}{8}$ ф., т. е. $\frac{3}{8}$ ст. крупчатой муки.

$\frac{1}{2}$ ложки масла.

На глазурь и прочія украшенія.

2145) **Мазурекъ съ виномъ.** Взять 1 стаканъ свѣжей сметаны, $\frac{1}{3}$ фунта сахара, $\frac{1}{2}$ стакана вина, $1\frac{1}{3}$ яйца, сокъ и цедру съ $\frac{1}{3}$ лимона и муки, замѣсить тѣсто въ холодномъ мѣстѣ, раскатать, сложить на желѣзный листъ, намазанный масломъ, смазать сверху виномъ, осыпать крупно истолченными сахаромъ и рубленнымъ миндалемъ, испечь.

Выдать: 1 стаканъ сметаны.
 $\frac{1}{3}$ фунта, т. е. $\frac{2}{3}$ ст. сахара.
 $\frac{1}{2}$ стакана вина, $1\frac{1}{3}$ яицъ.
 $\frac{1}{3}$ лимона.

Муки около 2 стак.

$\frac{1}{2}$ ложки масла.

$\frac{1}{2}$ ст. миндаля, 1 ложку сахара.

2146) **Мазурекъ лимонный украинскій.** Стереть теркою цедру съ 1 лимона, а самый лимонъ сварить до мягкости такъ, чтобы можно было легко

проколоть его соломою; тогда вынуть зерна, лимонъ растереть, выжать досуха въ салфеткѣ, всыпать отертую цедру, $\frac{2}{3}$ стакана сахара, 6 желтковъ, мѣшать съ часъ времени, положить, наконецъ, пѣну изъ 6 бѣлковъ, всыпая $\frac{3}{8}$ стакана картофельной муки, влить въ плоскую продолговатую форму, намазанную масломъ, вставить въ печь.

Выдать: 1 лимонъ, $\frac{3}{4}$ ст. сахара, 6 яицъ. | $\frac{3}{8}$ ст. картоф. муки, ($\frac{1}{2}$ ложки масла).

2147) **Мазурекъ изъ апельсиновъ.** Приготавливается точно также, какъ мазурекъ лимонный № 2116.

2148). **Мазурекъ очень вкусный.** $\frac{1}{2}$ фунта масла тереть до-бѣла; не переставая мѣшать, класть $\frac{1}{2}$ фунта сахара, 6 желтковъ, $\frac{1}{4}$ чашки горькаго и $\frac{1}{4}$ чашки сладкаго толченаго миндаля, 6 сбитыхъ бѣлковъ, и $\frac{1}{2}$ фун. мѣш. влить въ плоскую бумажную форму, намазанную масломъ, и въ печь.

2149) **Мазурекъ изъ грецкихъ орѣховъ.** $\frac{1}{3}$ фунта очищенныхъ грецкихъ орѣховъ истолочь мелко съ $\frac{1}{3}$ фун. сахара; 10 желтковъ растереть до-бѣла, смѣшать съ орѣхами, положить пѣну изъ 5 бѣлковъ, размѣшать, влить въ бумажную форму, слегка смазанную масломъ, вставить съ лѣтнюю печь.

Выдать: $\frac{1}{2}$ фунта очищенныхъ грецкихъ орѣховъ. | $\frac{1}{3}$ ф., т. е. $\frac{2}{3}$ стак. сахара.
10 яицъ. $\frac{1}{2}$ ложки масла.

2150) **Мазурекъ изъ бакалій.** 1 чашку изюма, 1 чашку кишмиша, 1 чашку сахара, 1 чашку очищеннаго миндаля, 1 чашку винныхъ мелко нарѣзанныхъ ягодъ, цукаты и лимонной корки, немного толченой гвоздики и корицы, муки почти 1 чашку, 3 небольшія яйца, размѣшать все это хорошенько, намазать въ палецъ толщиною на сложенные, въ нѣсколько рядовъ, облатки, вставить въ лѣтнюю печь, чтобы подсохла. Покрѣпить газурью шоколадною № 2065.

2151) **Мазурекъ рассыпчатый.** $\frac{1}{2}$ фунта масла растереть до-бѣла, 8 желтковъ и $\frac{1}{2}$ фунта сахара растереть до-бѣла отдѣльно, смѣшать, всыпать $\frac{1}{2}$ ф. муки, мѣшать съ часъ времени, намазать на желѣзный листъ, посыпанный мукою, вставить въ лѣтнюю печь, слегка подрумянить и слегка высушить, потомъ огазировать и проч.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. масла, 8 желтковъ. | $\frac{1}{2}$ фунта, т. е. $1\frac{1}{2}$ стак. муки.
 $\frac{1}{2}$ ф., т. е. стаканъ сахара. | На газурь и прочія украшенія.

2152) **Мазурекъ миндальный.** 6 желтковъ растереть до-бѣла съ $\frac{1}{2}$ фун. сахара, положить $\frac{1}{2}$ фунта очищеннаго рубленнаго миндаля, пѣну изъ 6 бѣлковъ, размѣшать, влить въ бумажную форму, вставить въ лѣтнюю печь, потомъ огазировать, подсушить, украсить.

Выдать: 6 яицъ, $\frac{1}{2}$ ф., т. е. 1 ст. сах. | $\frac{1}{2}$ ложки масла.
 $\frac{1}{2}$ ф., т. е. $1\frac{1}{2}$ ст. миндаля. |

На газурь и прочія украшенія.

В) МЕЛКОЕ ПИРОЖНОЕ.

Пропорція назначена на 6 человекъ.

На 12, 18 и болѣе человекъ лучше не увеличивать пропорціи, а испечь нѣсколько сортовъ пирожнаго.

2153) **Пирожное англійское.** $\frac{1}{4}$ фунта несоленнаго масла тереть до-бѣла; прибавлять постепенно, не переставая тереть почти часъ времени, $\frac{1}{4}$ фунта сахара, потомъ 3 желтка, цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона, вымытой и высушенной коринки очищеннаго сладкаго толченаго миндаля и, наконецъ, пѣну изъ 3 бѣлковъ, подсыпая $\frac{1}{4}$ фунта муки. Влить въ бумажную форму, намазанную масломъ, величиною въ $\frac{1}{4}$ листа бумаги, и въ печь. Когда спечется, разрѣзать самымъ острымъ ножомъ на 12—14 штукъ, длиною въ 2 вершка и $\frac{3}{4}$ вершка ширину.

Выдать: $\frac{1}{4}$ фунта масла.	$\frac{1}{4}$ стакана миндаля.
$\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ стакана сахара.	$\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{3}{4}$ стакана муки.
3 яйца, цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона.	
$\frac{1}{2}$ стакана коришки.	$\frac{1}{2}$ ложки масла.

2154) Пирожное английское иначе. Замѣсить тѣсто изъ $\frac{1}{4}$ фунта свѣжаго масла, $\frac{3}{4}$ фунта муки, $\frac{1}{4}$ фун. сахара, $1\frac{1}{2}$ яйца; раздѣлить на 2 части, раскатать, смазать яйцомъ, посыпать сахаромъ, испечь. Вынуть изъ печи, намазать одну часть густымъ яблочнымъ, вишневымъ или бергамотнымъ мармеладомъ, накрыть другою половиною, разрѣзать на нѣсколько частей, подавать.

Выдать: $\frac{1}{4}$ фунта масла.	$\frac{3}{4}$ —1 стак. мармелада.
$\frac{3}{4}$ ф., т. е. $2\frac{1}{4}$ стак. муки.	
2 яйца, $\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ ст. сахара.	1 ложка сахара.

2155) Пирожное съ вареньемъ. (Печеное въ высокихъ формочкахъ). $\frac{1}{2}$ фунта масла несоленаго тереть до-бѣла, всыпать $\frac{1}{4}$ фунта сахара, положить $1\frac{1}{4}$ яйца, $\frac{3}{4}$ фунта муки, тереть съ часъ времени. Жестяныя формочки обложить приготовленною массою, положить въ середину варенья безъ сока, накрыть крышечкою изъ того же тѣста, поставить на желѣзный листъ и въ печь, чтобы поджарились и испеклись; когда остынуть, выложить на блюдо.

Выдать: $\frac{1}{2}$ фунта масла.	$\frac{3}{4}$ фун., т. е. $2\frac{1}{4}$ стакана муки.
$\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ ст. сахара. 2 яйца.	1 стак. варенья безъ сока.

2156) Пирожное сливочное. Приготовить тѣсто, какъ на тортъ англійскій № 2086, только немного погуще, раздѣлить на 2, но не равныя части, обложить большею половиною тѣста дно и бока маленькихъ высокихъ формочекъ, испечь; $\frac{3}{4}$ стак. самыхъ густыхъ сливокъ сбить въ густую пѣну на льду, всыпать $\frac{3}{4}$ вершка толченой ванили, $\frac{1}{4}$ фунта сахара, чайную ложечку просѣянной картофельной муки, смѣшать, наполнить формочки, покрыть крышкою изъ оставшагося тѣста, вставить въ лѣтнюю печь на $\frac{1}{2}$ часа.

Выдать: На тѣсто:	На сбитыя сливки:
$\frac{1}{2}$ фунта масла несоленаго.	$\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ стак. сахара.
$\frac{1}{2}$ ф. сахара, т. е. $\frac{1}{2}$ стакана.	$\frac{3}{4}$ стакана сливокъ.
$\frac{1}{2}$ ф., т. е. $1\frac{1}{2}$ ст. муки, $2\frac{3}{4}$ яйца.	$\frac{3}{4}$ вершка ванили.
6—8 шт. горькаго миндаля или лимонной цедры.	Чайную ложку картофельной муки.
	Или 3 желтка.

Или взять $\frac{3}{4}$ стакана сливокъ, 3 желтка, разбитые до-бѣла съ $\frac{1}{4}$ фунта сахара, кусокъ ванили; смѣшать все это, поставить на плиту, мѣшать пока не погустѣетъ, охладить, влить въ испеченныя формочки, накрыть крышечкою изъ тѣста, вставить въ печь на полчаса.

2157) Пирожное миндальное съ фисташками. Взять сладкаго миндаля $\frac{1}{6}$ фунта, 6—7 штукъ горькаго и $\frac{1}{12}$ фунта фисташекъ, очистить все это, изрубить очень мелко, подливая $\frac{1}{2}$ ложки воды померанцовыхъ цвѣтовъ и если надобно, 1 бѣлокъ, потомъ всыпать немного порошка ванили, $\frac{1}{5}$ фунта сахара, размѣшать хорошенько, положить взбитые бѣлки (всего бѣлковъ 7), влить въ бумажныя формы; когда вполонину будутъ готовы, разрѣзать разными фигурками и опять въ печь.

2158) Пирожное миндальное. $\frac{1}{4}$ фунта миндаля очистить, истолочь съ 1 бѣлкомъ, $\frac{1}{4}$ фун. муки, $\frac{1}{8}$ фун. сахара, цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона, 3 желтка, размѣшать все это какъ можно лучше, раскатать, подсыпая муку, нарѣзать пирожное кляпни заблагоразсудится фигурками, намазать яйцомъ, испечь.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{3}{4}$ ст. миндаля.	Цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона.
1 яйцо.	3 желтка.
$\frac{1}{8}$ ф., т. е. $\frac{1}{4}$ ст. сахара.	$1\frac{1}{2}$ стак. муки.

2159) **Пирожное сливочное.** $\frac{3}{8}$ фунта вымытаго холоднаго масла, какъ на слоеное тѣсто, мелко изрубить, $\frac{1}{4}$ фунта сахара, 10 штукъ горькаго истолченаго миндаля, $\frac{5}{8}$ фунта муки размѣшать, прибавляя сливокъ съ $\frac{1}{2}$ стак. такъ, чтобы тѣсто было такъ густо, чтобы можно было раскатать его толщиною въ ту-пую сторону ножа, вырѣзать разными фигурками, намазать яйцомъ, посыпать миндалешъ, сахаромъ, испечь.

Выдать: $\frac{3}{8}$ фунта масла.

$\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ стак. сахара.

10 шт. горькаго миндаля.

$\frac{5}{8}$ ф., т. е. около 2 стак. муки.

$\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, 1 яйцо.

$\frac{1}{2}$ ст. миндаля, 1 ложку сахара.

2160) **Пирожное изъ сметаны или мазурки.** $\frac{1}{2}$ стак. растопленнаго масла тереть до-бѣла, положить $\frac{1}{2}$ стак. сахара, растертаго съ 2 яйцами, $\frac{1}{4}$ стак. толченаго горькаго миндаля, $\frac{1}{2}$ стак. самой свѣжей сметаны и муки 2 стак., растереть какъ можно лучше, намазать на желѣзный листъ ножомъ очень тонко, смазать яйцомъ, посыпать миндалешъ, круцо истолченнымъ сахаромъ, коришкою и проч., поставить на холодъ минутокъ на 10, потомъ тотчасъ въ печь; когда будетъ вполнину готово, разрѣзать ножомъ продолговатыми квадратиками и опять въ печь, чтобы подсохли.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ст. растопленнаго масла.

$\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ стак. сахара.

2 яйца, 2 стак. муки.

$\frac{1}{4}$ стак. миндаля горькаго.

$\frac{1}{2}$ стак. сметаны.

1 яйцо, $\frac{1}{2}$ стак. миндаля.

$\frac{1}{2}$ стак. коришки, 1 ложку сахара.

2—3 сухаря.

2161) **Пирожное изъ сметаны другимъ манеромъ.** 2 желтка растереть до-бѣла съ $\frac{1}{2}$ стак. свѣжей сметаны, $\frac{1}{8}$ фун. сахара и лимонною цедрю; всыпать потомъ муки такъ, чтобы тѣсто не было очень густо, поставить его въ холодное мѣсто. Потомъ взять $\frac{1}{4}$ фун. несоленнаго масла, раскатать его съ тѣстомъ, какъ слоеное тѣсто, вырѣзать пирожное разными формами, смазать яйцомъ и изъ холоднаго мѣста прямо въ горячую печь. Вынувъ изъ печи, посыпать сахаромъ и корицею.

2162) **Пирожное сливочное.** 3 ложки растопленнаго масла растереть до-бѣла, непереставая мѣшать, прибавить: 1 яйцо, желтокъ, 6 ложекъ сливокъ, 4 куска сахара, $1\frac{1}{2}$ стак. муки, кто хочетъ, прибавить немного корицы или лимонной цедры, размѣшать, поставить въ холодное мѣсто, раскатать тѣсто толщиною въ тую сторону ножа, переложить на желѣзный листъ, намазанный масломъ, нарѣзать или лучше связать, назначить ножомъ продолговатые квадратикки, смазать 1 желткомъ, разбитымъ съ 1 ложкою сливокъ, посыпать мелко изрубленнымъ миндалешъ, кипяткомъ обваренною и до-суха вытертою коришкою и изъ холоднаго мѣста прямо въ горячую печь не надолго, чтобы подрумянились и слегка подсохли; когда остынутъ, разломать ихъ осторожно по разрѣзу.

Или раскатавъ тѣсто, вырѣзать его разными фигурками, переложить на желѣзный листъ, намазанный масломъ, намазать сливками, разбитыми съ желткомъ, и изъ холоднаго мѣста въ горячую печь не надолго, чтобы подрумянились и слегка подсохли. Посыпать сахаромъ и корицею. Выидеть 24 штуки.

Выдать: 3 ложки масла, т. е. $\frac{1}{4}$ фунта.

2 яйца, 6 ложекъ сливокъ.

(Лимонной цедры, или корицы, или миндаля).

$\frac{1}{8}$ ф., т. е. $\frac{1}{4}$ ст. сахара, $2\frac{1}{2}$ ст. муки.

1 лож. сливокъ, ложку сахара и корицы.

($\frac{1}{2}$ ст. миндаля, $\frac{1}{2}$ ст. коришки).

2163) **Пирожное наполеоновское.** $\frac{1}{4}$ фун. вымытаго масла растереть до-бѣла, всыпать $\frac{1}{4}$ стак. толченаго горькаго миндаля, $\frac{1}{3}$ стак. сахара, $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, размѣшать все это какъ можно лучше, подсыпая около $2\frac{1}{2}$ стак. муки, чтобы тѣсто можно было раскатать на столѣ толщиною въ тую сторону ножа,

потомъ вырѣзать пирожное разными фигурками, намазать яйцомъ, посыпать миндалемъ и сахаромъ, вставить въ печь.

2164) Пирожное съ макомъ. Приготовленное тѣсто № 2162 раскатать тонко, вырѣзать стаканомъ, переложить на бумагу, намазанную масломъ, покрыть слѣдующею массою: $\frac{1}{2}$ стак. мака обварить кипяткомъ, накрыть, дать постоять такъ часъ, слить воду, выжать макъ въ салфеткѣ до-суха, тереть въ каменной чашкѣ, всыпать $\frac{1}{2}$ фунта сахара, корицы, 2 яйца, размѣшать, намазать сверху пирожное и въ печь.

2165) Пирожное столѣтнее иначе. $\frac{1}{4}$ фунта масла тереть до-бѣла, всыпать, не переставая мѣшать почти часъ, $\frac{1}{2}$ фунта сахара, цедру съ 1 лимона, 6 яицъ, $\frac{1}{2}$ фунта картофельной муки, скатать шарики величиною въ грецкѣй орѣхъ, испечь.

Выдать: $\frac{1}{4}$ фунта масла.	Цедру съ 1 лимона, 6 яицъ.
$\frac{1}{2}$ фунта, т. е. 1 стак. сахара.	
	$\frac{1}{2}$ ф., т. е. $1\frac{1}{4}$ стак. картоф. муки.

2166) Пирожное столѣтнее. $\frac{1}{3}$ фунта масла вымыть, выжать до-суха, тереть до-бѣла, всыпать $\frac{1}{3}$ фунта сахара, 2 яйца, 1 фунтъ самой сухой муки, размѣшать хорошенько, раскатать толщиною въ палецъ, вырѣзать разными фигурками, какъ-то: звѣздочками, листьями и проч., переложить на листь, намазанный воскомъ и въ печь; вынувъ изъ печи оглазировать, подсушить.

Выдать: $\frac{1}{3}$ фунта масла.	2 яйца.
$\frac{1}{3}$ ф., т. е. $\frac{2}{3}$ стакапа сахара.	
	1 ф., т. е. 3 стак. муки. (На глазурь).

2167) Пирожное съ ромомъ. $\frac{1}{2}$ стак. несоленого масла растереть до-бѣла, $\frac{3}{8}$ стак. сахара, 1 яйцо, $\frac{1}{4}$ рюмки рома, $\frac{1}{4}$ стак. мелко-изрубленного миндаля, муки такъ, чтобы тѣсто было не слишкомъ густо, замѣсить въ холодномъ мѣстѣ, раскатать довольно тонко, вырѣзать разными фигурками, смазать яйцомъ, посыпать сахаромъ и рубленнымъ миндалемъ, вставить въ лѣтнюю печь.

Выдать: $\frac{1}{2}$ стак. масла, $\frac{3}{8}$ стак. сахара.	$1\frac{1}{2}$ —2 стак. муки.
1 яйцо, $\frac{1}{4}$ рюмки рома.	
$\frac{1}{4}$ стак. миндаля.	1 яйцо, лож. сахара, $\frac{1}{4}$ стак. миндаля.

2168) Пирожное песочное. $\frac{1}{3}$ фунта масла тереть до-бѣла, положить 1 яйцо, $\frac{1}{8}$ фунта, т. е. $\frac{1}{2}$ стак. сахара, $\frac{1}{8}$ стак. французскаго вина и 2 стак. муки, замѣсить, раскатать тонко, нарѣзать продолговатыми кусочками, намазать яйцомъ, вставить въ печь.

2169) Пирожное рассыпчатое. $\frac{1}{4}$ фунта масла тереть до-бѣла, положить $\frac{1}{8}$ фунта сахара, т. е. $\frac{1}{4}$ стак., 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ рюмки спирта и столько муки, чтобы можно было замѣсить тѣсто въ холодномъ мѣстѣ, раскатать, испечь.

2170) Пирожное трубочки. $\frac{1}{3}$ фунта вымытаго масла, $\frac{1}{2}$ фунта муки, 2 яйца, 1 ложку дрожжей, 2 ложки сметаны смѣшать хорошенько, раскатать очень тонко, нарѣзать довольно большими четырёхугольными кусочками, намазать вареньемъ или маршеладомъ, сложить каждый кусокъ втрое, переложить на листь, намазанный масломъ, дать подняться, намазать тогда яйцомъ, испечь.

Выдать: $\frac{1}{3}$ фунта масла, 3 яйца.	1 ложку дрожжей, 2 ложки сметаны.
$\frac{1}{2}$ ф. муки, т. е. $1\frac{1}{2}$ ст. муки.	
	1 ст. маршелада или варенья безъ сока.

1271) Трубочки съ анисомъ. $\frac{3}{8}$ фунта сахара, $4\frac{1}{2}$ яйца бить вѣничкомъ на плитѣ, пока не побѣлѣетъ и не погустѣет, оставить, охладить, не переставая бить вѣничкомъ, всыпать немного аниса и $\frac{3}{8}$ фунта муки, размѣшать хорошенько, намазать тонко на листь, намазанный масломъ, испечь; когда будетъ готово, разрѣзать на нѣсколько частей, согнуть слегка каждый кусокъ въ трубочку, подсушить, посыпать сахаромъ.

Выдать: $\frac{3}{8}$ ф., т. е. $\frac{3}{4}$ стак. сахара.
5 яицъ.

$\frac{3}{8}$ ф., т. е. $1\frac{1}{2}$ стак. муки.
Ложку аниса, $\frac{1}{2}$ ложки масла.

2172) **Миндальная стружки.** $\frac{3}{8}$ фунта сладкаго миндаля и 5—6 шт. горькаго обварить кипяткомъ, очистить, дать обсохнуть, очень мелко истолочь, всыпать $\frac{1}{2}$ фунта сахара, положить пѣну изъ $5\frac{1}{2}$ бѣлковъ, размѣшать. Желѣзный листъ натереть бѣлымъ воскомъ, намазать на него тонко миндальную массу, вставить въ легкую печь. Вынуть, тотчасъ разрѣзать на части и, пока еще горячи, согнуть въ трубочки негладкою стороною вверхъ.

Выдать: $\frac{3}{8}$ ф., т. е. $1\frac{1}{2}$ стак. сладкаго,
5—6 шт. горькаго миндаля.

$\frac{1}{2}$ ф., т. е. 1 стак. сахара.
5 бѣлковъ.

2173) **Миндальная стружки изъ другой пропорціи.** $\frac{1}{2}$ фунта очищеннаго, высушеннаго, на теркѣ натертаго миндаля, $\frac{3}{4}$ фунта сахара и 4 взбитые бѣлка размѣшать. намазать тонко на листъ, намазанный воскомъ, испечь такъ, чтобы едва поджумянились, вынуть, нарѣзать полосками въ 3 пальца шириною, пока горячи, свернуть въ трубочку.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф., т. е. $1\frac{1}{2}$ стак. миндаля.
 $\frac{3}{4}$ ф., т. е. $\frac{3}{4}$ стак. сахара.

4 бѣлка.
Бѣлаго воску.

2174) **Стружки третьимъ манеромъ.** $\frac{1}{2}$ фунта сахара, $\frac{1}{2}$ фунта желтковъ мѣшать до-бѣла, всыпать $1\frac{1}{8}$ стак. муки, кардамону, померанцевой корки, 1 ложку растопленнаго и остывшаго масла, $\frac{1}{4}$ стак. истолченнаго горькаго миндаля и пѣну изъ оставшихся бѣлковъ. Желѣзный листъ натереть воскомъ, намазать на него тонко тѣсто, посыпать миндалемъ, вставить въ печь. Вынуть, нарѣзать длинными, узкими полосками, пока горячи, согнуть каждую въ трубочку. Держать въ банкѣ въ тепломъ мѣстѣ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф., т. е. 1 стак. сахара.
 $\frac{1}{2}$ ф. желтковъ, т. е. яицъ 10—12.
 $\frac{1}{8}$ ст. муки, $\frac{1}{4}$ ст. горьк. миндаля.
Кардамону зерень 4—5.

Померанцевой корки.
1 ложку растопленнаго масла.
 $\frac{1}{4}$ стак. сладкаго миндаля.
Кусокъ бѣлаго воска.

2175) **Сырѣ англійскій.** $\frac{1}{4}$ фунта свѣжаго несоленнаго масла тереть до-бѣла, положить $\frac{1}{4}$ фунта сахара, 8 желтковъ, $\frac{1}{2}$ большой рюмки рома, $\frac{1}{4}$ ф. самой лучшей муки, горсть вымытой и высушеной коринки и, наконецъ, 8 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, наполнить бумажныя или жестяныя формочки, намазанныя масломъ, вставить въ горячую печь.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. масла.
 $\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ стак. сахара.
8 яицъ, $\frac{1}{2}$ рюмки рома.

$\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{3}{4}$ ст. муки, $\frac{3}{4}$ ст. коринки.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла.

2176) **Бисквиты.** 6 желтковъ, 6 чайныхъ ложекъ сахара, тереть до-бѣла, положить пѣну изъ 6 бѣлковъ, подсыпая понемногу 6 чайныхъ ложечекъ картофельной муки. Разлить въ бумажныя формы, вставить въ лѣтнюю печь.

Выдать: 6 яицъ, 6 чайн. ложечекъ сахара. | 6 чайн. ложеч. картофельной муки.

2177) **Шоколадные бисквиты.** 6 желтковъ, $\frac{1}{2}$ стакана сахара растереть до-бѣла, всыпать $\frac{1}{8}$ фунта шоколада, потомъ $\frac{1}{4}$ стак. крупичатой муки, размѣшать хорошенько, положить 6 взбитыхъ бѣлковъ, перемѣшать осторожно, переложить въ бумажную форму, вставить въ печь не надолго. Вынуть покрыть глазурью.

Выдать: 6 яицъ, $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара.
 $\frac{1}{8}$ фун. шоколада.

$\frac{1}{4}$ стак. крупичатой муки.
(На глазурь).

2178) **Миланское пирожное.** 6 желтковъ и 3 бѣлка мѣшать съ $\frac{3}{4}$ ф. мелкаго просѣяннаго сахара, пока не побѣлѣетъ, всыпать потомъ $\frac{1}{2}$ стак. истолченнаго сладкаго миндаля и 15 штукъ горькаго, $\frac{1}{4}$ чайной ложечки толченнаго кар-

дамона и столько же просьянной гвоздики и $\frac{3}{4}$ фунта крупчатой муки, все это размишать хорошенько, поставить тѣсто на ледъ, чтобы застыло, потомъ разложить его небольшими кучками на листъ, намазанный воскомъ и тотчасъ въ печь. По-давать къ кофе.

Выдать: 6 желтковъ, 3 бѣлка.
 $\frac{1}{2}$ стак. медкаго сахара.
 $\frac{1}{2}$ стак. сладкаго миндаля.

15 шт. горькаго.
 Зернь 10 кардамона, зернь 10 гвоздики.
 $\frac{3}{4}$ ф., т. е. $2\frac{1}{4}$ стак. муки. (Воску).

2179) Пирожное съ мерингою. $\frac{1}{4}$ фунта несоленого масла, $\frac{1}{8}$ фун. сахара тереть до-бѣла, положить $\frac{3}{8}$ фун. муки, положить $\frac{1}{2}$ яйца, размишать все это какъ можно лучше, намазать тонко на бумагу, испечь, потомъ остудить, намазать мармеладомъ, а сверху покрыть сбитою пѣною изъ бѣлковъ, $\frac{1}{4}$ фунта сахара и ванили; наръзать острымъ ножомъ продолговатые пирожки, посыпать сверху сахаромъ, просьявивая его сквозь муслинъ, и вставить въ печь, минуту на 5, чтобы сверху только слегка подрумянились.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. масла.
 $\frac{1}{8}$ ф., т. е. $\frac{1}{4}$ ст. сахара.
 $\frac{3}{8}$ ф., т. е. $1\frac{1}{8}$ ст. муки, 1 яйцо.

$\frac{3}{4}$ —1 стак. мармелада.
 4 бѣлка, $\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ стак. сахара.
 Ваниль $\frac{1}{4}$ чайн. ложеч., 1 лож. сахара.

2180) Продолговатое пирожное съ кофейнымъ бешемелемъ. 4 ложки растопленнаго масла и 8 ложекъ молока вскипятить, всыпать 12 ложекъ муки ровно съ краями, т. е. безъ верху, размишать до гладкости, потомъ отставить, остудить, вбить 2 яйца, выбить тѣсто лопаткою, пока не станетъ отставать отъ кастрюли, выложить на столъ и скатать 24 палочки, длиною въ 2 вершка, подсыпая слегка муки (всего $\frac{1}{4}$ ложки, не болѣе), сложить на листъ; вставить въ печь.

2 ложки растопленнаго масла, $\frac{1}{4}$ стак. муки развести $\frac{1}{2}$ стак. крѣпкаго кофе, смѣшаннаго съ 3 ложками сливокъ и 4 кусками сахара, вскипятить мѣшая, отставить, остудить. Разрѣзать каждую штуку пирожнаго вдоль пополамъ, намазать каждую половинку приготовленнымъ кофейнымъ бешемелемъ, сложить попарно. Между тѣмъ взять $\frac{1}{2}$ фунта сахара, развести 1 стак. крѣпкаго кофе, поставить на плиту въ самой маленькой кастрюлькѣ и варить до тѣхъ поръ, пока сиропъ не погустѣетъ, т. е. уварить до 1 стак. Остудить, мѣшая лопаткою, пока масса не сдѣлается сѣраго цвѣта, выжать сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, не переставая мѣшать. Тогда каждую штуку приготовленнаго пирожнаго обмакивать въ эту массу, класть на ращпоръ; когда обсохнутъ, сложить на блюдо, на салфетку, подавать. Это пирожное подается также къ какому-нибудь муссу.

Выдать: $\frac{1}{4}$ фунта масла.
 8 ложекъ молока, т. е. $\frac{1}{2}$ стак.
 $\frac{1}{2}$ стак. муки.

8 полныя чайныя ложечки молот. кофе.
 2 яйца, $\frac{1}{2}$ фун. сахара.
 Сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, 3 ложки сливокъ.

2181) Миндальные вѣнички. $\frac{1}{2}$ фунта сладкаго миндаля обварить, очистить, вымыть въ холодной водѣ, вытереть до-суха, нашпиговать каждый миндаль въ длину; истолочь $\frac{1}{2}$ фун. сахара, просьять, положить 2 бѣлка, сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона и мѣшать въ каменной чашкѣ до-бѣла, какъ глазурь, потомъ смѣшать съ этою массою миндаль, сдѣлать изъ нея вѣнички, сложить на облатки или на листъ, намазанный воскомъ, поставить въ легкую печь.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф., т. е. $1\frac{1}{2}$ стак. миндаля.
 $\frac{1}{2}$ ф., т. е. 1 ст. сахара.
 2 бѣлка.

Сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона.

Облатки или кусокъ воска.

2182) Миндальные вѣнички другимъ манеромъ. Нашпиговать мелко $\frac{2}{3}$ фунта очищеннаго сладкаго миндаля, осушить его, положить $\frac{1}{8}$ фун. мелкаго сахара, 2 ложки воды померанцовыхъ цвѣтовъ, пѣну изъ двухъ бѣлковъ, смѣшать все вмѣстѣ, выпускать изъ жестяной формы колечками на листъ, намазанный бѣлымъ воскомъ, и въ печь.

2183) **Миндальная лепешечки.** $\frac{1}{2}$ фунта сладкаго миндаля, въ томъ числѣ 10 зеренъ горькаго, обварить, очистить, вытереть до-суха, даже слегка высушить въ лѣтней печи. Истолочь его, вливая понемногу 1 бѣлокъ, смѣшать потомъ съ $\frac{1}{2}$ фун. мелкаго сахара и, наконецъ, съ 2 или 3 сбѣтками бѣлками. Изъ этой массы класть на бумагу продолговато-круглыя лепешечки, на середину каждой лепешечки положить, наискось, небольшую полоску померанцеваго или лимоннаго цуката, испечь въ неслишкомъ жаркой печи. Выйдетъ 24 штуки.

2184) **Шоколадное пирожное.** $\frac{1}{4}$ фунта мелкаго сахара мѣшать до-бѣла съ 4 желтками, всыпать $\frac{1}{8}$ фун., т. е. $\frac{3}{8}$ стак. очищеннаго и мелко истолченнаго миндаля, $\frac{1}{2}$ плитки тертаго шоколада, $\frac{1}{9}$ ф. самой лучшей муки.—Положить туда же пѣну изъ 1 бѣлка, класть на желѣзный листъ, намазанный воскомъ, небольшія круглыя лепешечки, вставить въ лѣтнюю печь; вынувъ изъ печи, можно оглазировать бѣлою глазурью.

2185) **Шоколадное пирожное другимъ манеромъ.** $\frac{1}{4}$ фун. тертаго шоколада, $\frac{1}{4}$ фун. сахара, $\frac{1}{8}$ фунта сладкаго очищеннаго миндаля мелко истолочь съ бѣлкомъ, прибавить 1 ложку воды, смѣшать все вмѣстѣ, всыпать ложки 2 мелко истолченныхъ ржаныхъ сухарей и дѣлать небольшія колечки, подсыпая тѣхъ же сухарей, вставить въ печь; когда подсохнутъ, покрыть бѣлою глазурью, посыпать разноцвѣтнымъ макомъ и опять въ печь, на нѣсколько минутъ.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. шоколада. $\frac{1}{4}$ ф. сахара.
 $\frac{1}{8}$ ф., т. е. $\frac{3}{8}$ стак. миндаля.
 1 бѣлокъ.
 $\frac{1}{2}$ стак. ржаныхъ сухарей.

На глазурь:
 $\frac{1}{4}$ ф. сахара, 1 бѣлокъ.
 Сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона.

$\frac{1}{8}$ стак. разноцвѣтнаго мака.

Выйдетъ 18 штукъ.

2186) **Безе.** Когда плита уже будетъ переставать топиться, взять четыре самыхъ свѣжихъ бѣлка, сбить въ густую пѣну, всыпать сквозь ситечко $\frac{1}{2}$ ф., т. е. 1 стаканъ просѣяннаго сахара, осторожно размѣшать, класть десертною ложкою, ровненько продолговатыми сглаженными кучками, на чистую писчую бумагу, положенную на желѣзный листъ, вставить въ духовую не очень уже горячую печь, въ которой и оставить до слѣдующаго дня, чтобы подсохла.

Въ тотъ день или на другой, можно изъ оставшихся желтковъ сварить шоколадъ или употребить на сабаюнъ и пр.

2187) **Безе съ кедровыми орѣшками.** Испечь безе, какъ только что сказано № 2186. Сажая въ печь, осыпать ихъ чисто вылуценными, крупными, кедровыми орѣшками.

2188) **Безе наполненное кремомъ.** Приготовить безе № 2186. Когда совершенно высохнеть, вынуть осторожно острымъ ножомъ серединку, наполнить ее кремомъ, сложить попарно. Кремъ же приготовить изъ 1 столовой ложки самаго густаго земляничнаго или клубничнаго сиропа и 1 бѣлка, растертыхъ въ фаянсовой чашкѣ, пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ.

2189) **Безе яблочное.** 5 большихъ яблокъ испечь, горячія протереть сквозь сито, положить 1 стак., т. е. $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахара, 1 бѣлокъ, мѣшать по крайней мѣрѣ часа два въ кастрюлѣ, обложивъ ее льдомъ или снѣгомъ, пока масса не побѣлѣетъ и не погустѣетъ такъ, чтобы ложка могла стоймя держаться въ этой массѣ; тогда класть пирожное ложкою на бумагу или наполнить эту массую маленькія бумажныя коробочки въ 2 вершка длины, почти въ $\frac{5}{8}$ вершка ширины и высоты, вставить въ печь, въ легкой жарѣ, чтобы совершенно высохла, тогда снять бумажки, уложить пирожное на блюдо и опять въ теплую печь, гдѣ и должны стоять до самаго отпуса. Выйдетъ штукъ 40.

2190) **Безе заварное.** $\frac{1}{2}$ фунта сахара наколоть кусками, облить водою, сварить изъ него густой сиропъ, пробуя слѣдующимъ образомъ: помочить палецъ въ сиропъ, потомъ въ холодную воду, если изъ этого сиропа можно будетъ скатать въ пальцахъ маленькій шарикъ, значитъ готово, отставить, слегка остудить; сбить пѣну изъ $3\frac{1}{2}$ бѣлковъ и класть ее понемногу въ сиропъ, безпрестанно мѣшая; когда все будетъ размѣшано и побѣлѣетъ, класть ложкою продолговатыя лепешечки на желѣзный листъ, намазанный воскомъ и осмыанный слегка мукою. Поставить въ теплое мѣсто, но не на печь; когда обсохнутъ, всагнуть въ лѣтнюю печь на четверть часа. Когда будутъ готовы, вынуть изъ середины со дна немного этой массы, положить вмѣсто нея вишневаго или какого-нибудь другого варенья, слѣпить попарно, высушить.

2191) **Безе миндальное.** $\frac{1}{8}$ фунта, т. е. $\frac{3}{8}$ стак. сладкаго миндаля обварить, очистить, вытереть до-суха, мелко изрубить, высушить, смѣшать съ 4—5 сбитыми бѣлками, всыпать туда же $\frac{1}{2}$ фун. мелкаго сахара; выпускать черезъ бумажную трубочку разными фигурками, вставить въ лѣтнюю печь.

2192) **Безе со сбитыми сливками.** Сбить 4 крупные или 5 бѣлковъ помельче, всыпать $\frac{1}{2}$ фун. сахара, размѣшать, раздѣлить на 2 части, намазать гладко на 2 четвертки листа бумаги въ $\frac{1}{2}$ —2 пальца толщиною, вставить въ печь на нѣсколько часовъ, чтобы совершенно высохли.

Сбить пѣну изъ $\frac{3}{4}$ стак. густыхъ сливокъ, т. е. изъ $\frac{1}{4}$ бутылки, всыпать $\frac{1}{8}$ фун. сахара и немного ванили, намазать ею 1 пластъ, накрыть другимъ, разрѣзать самымъ острымъ ножомъ, частей на 12—14, подавать.

2193) **Безе шоколадное.** 4—5 бѣлковъ сбить въ густую пѣну, всыпать $\frac{1}{2}$ фунта сахара и $\frac{1}{12}$ ф., т. е. $\frac{1}{3}$ плитки тертаго шоколада, размѣшать, класть небольшими кучками или выпускать изъ бумажной трубочки разными фигурками, на желѣзный листъ, намазанный воскомъ, или просто на бумагу, вставить въ неслишкомъ горячую печь на всю ночь, чтобы испеклись и подсохли.

2194) **Пирожное съ заварнымъ кремомъ.** Взять 6 желтковъ, 6 ложекъ сахара, тертой цедры съ $\frac{1}{2}$ лимона, мѣшать, пока желтки не побѣлѣютъ, положить 2 полныя ложки растопленнаго масла, 5 серебрянныхъ ложекъ муки ровно съ краями, размѣшать, сбить 6 бѣлковъ въ пѣну, смѣшать все осторожно.

Мѣдный листъ или бумажную плоскую форму, сдѣланную изъ полулита бумаги намазать масломъ, вылить массу, сгладить, поставить въ печь; когда пирожное будетъ вполнину готово, вынуть изъ печки, нарѣзать на листъ продолговатыми квадратиками, поставить обратно въ печь и печь до готовности; потомъ выпнуть, подрѣзать тонкимъ ножомъ; снять съ листа, вырѣзать со дна немного тѣста, не задѣвая краевъ, наполнить заварнымъ кремомъ № 2195; сравнять и длпить попарно такъ, чтобы крема не было видно, поставить въ теплую печь, потомъ сложить на блюдо, на салфетку.

2195) **Кремъ заварной.** 4 желтка, $\frac{3}{8}$ фун. мелкаго сахара; цедру съ $\frac{1}{4}$ лимона, сокъ съ $1\frac{1}{2}$ лимона и 2 апельсаянъ, $\frac{1}{2}$ рюмки мадеры, $\frac{1}{2}$ ложки бѣлаго рома, сбивать на огнѣ вѣнчикомъ, пока кремъ не начнетъ густѣть; тогда отставить на край плиты, не переставая сбивать, а другое лицо должно ложкою фаршировать имъ пирожное, какъ сказано выше.

2196) **Англійское пирожное.** $\frac{1}{4}$ фунта сахара и 2 желтка тереть до-бѣла, смѣшать съ растертымъ также до-бѣла $\frac{1}{4}$ фунта масла, всыпать $\frac{1}{4}$ фунта муки, $\frac{1}{8}$ фунта корицы, немного мушкатнаго цвѣту, мѣшать все это однимъ часъ переложить въ маленькія формочки, намазать масломъ.

Вдаты: $\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ стак. сахара.
2 желтка, $\frac{1}{4}$ фун. масла.
 $\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{3}{4}$ стак. муки.

$\frac{1}{8}$ ф., т. е. $\frac{3}{8}$ стак. коринок, мушкат-
наго цвѣту.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла.

2197) **Миндальная лепешечки.** $\frac{1}{4}$ фунта очищеннаго истолченаго миндаля, $\frac{1}{4}$ фунта сахара, $\frac{1}{4}$ фунта до-бѣла растертаго масла, $\frac{1}{4}$ фун. муки, немного кардамону и ложку розовой воды, размѣшать хорошенько, класть, серебряною ложкою, маленькія лепешечки на желѣзный листъ, намазанный масломъ, вставить въ неслишкомъ горячую печь.

Вдаты: $\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{3}{4}$ ст. миндаля.
 $\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ стак. сахара.
 $\frac{1}{4}$ ф. масла. $\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{3}{4}$
стакана муки.

Немного кардамону, 1 ложку роз. воды.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла.

2198) **Миндальная шоколадная колечки.** $\frac{3}{8}$ фунта очищеннаго миндаля мелко нашинковать, 3 бѣлка сбить въ пѣну, всыпать $\frac{3}{8}$ фунта сахара, $\frac{1}{8}$ тертаго шоколада и миндаль, размѣшать; класть колечками, на намазанный бѣлымъ воскомъ желѣзный листъ, вставить въ печь, чтобы подсохли.

Вдаты: $\frac{3}{8}$ ф., т. е. $1\frac{1}{8}$ ст. миндаля.
3 бѣлка.

$\frac{3}{8}$ ф., т. е. $\frac{3}{4}$ ст. сахара.
 $\frac{1}{8}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ плитки шоколада. (Воскъ).

2199) **Миндальное пирожное.** $\frac{1}{2}$ фунта сладкаго миндаля очистить, дать обсохнуть, мелко истолочь, подливая 1—2 ложки розовой воды; всыпать $\frac{1}{2}$ фунта сахара, отертаго о цедрѣ 1 лимона, поставить въ кастрюлѣ на плиту, на легкій огонь, мѣшать, пока не согреется; 2 бѣлка сбить въ пѣну, размѣшать съ приготовленною массою, разложить кучками на облатки, обсыпать сахаромъ, переложить на желѣзный листъ, вставить въ легкую печь.

Вдаты: $\frac{1}{2}$ ф., т. е. $1\frac{1}{2}$ стак. миндаля.
1—2 ложки розовой воды.

$\frac{1}{2}$ ф., т. е. 1 стак. сахара.
2 бѣлка, цедрѣ съ 1 лимона. (Облатки).

Десять номеровъ случайно пропущены, но не десять репентовъ.

2209) **Коричневая лепешечки.** Почти $\frac{3}{8}$ стакана воды, $\frac{1}{8}$ фунта до-бѣла разбитаго масла, 2 желтка, $\frac{1}{4}$ стакана сахара, $1\frac{1}{2}$ чайной ложечки мелко просѣянной корицы, кардамону, лимонной цедрѣ, $1\frac{1}{2}$ стак. муки, размѣшать хорошенько, раскатать толциною въ тушую сторону ножа, вырѣзать формою круглыя лепешечки, сложить на желѣзный листъ, намазанный масломъ, поставить въ лѣтнюю печь. Выидеть штукъ 25.

2210) **Бисквиты съ ванилью.** $\frac{1}{3}$ фунта сахара истолочь съ кускомъ ванили, просѣять сквозь шелковоѣ ситечко, вбить 7 желтковъ, мѣшать, пока не побѣлѣетъ, положить 7 взбитыхъ бѣлковъ, подсыпая около 6 лотовъ, т. е. $\frac{1}{2}$ стак. картофельной муки, влить въ бумажную или жестяную плоскую форму, вставить въ лѣтнюю печь; послѣ можно глазуровать или сложить по-парно, перекладывая ваврежь, нарѣзать острыми ножемъ продолговатые квадратики.

2211) **Пирожное изъ разсыпчатаго тѣста, покрытое яблонами и яблочною или абрикосовою массою съ черносливомъ.** Изъ $\frac{2}{3}$ фун. муки, т. е. 2 стак., $\frac{1}{3}$ фунта сливочнаго масла, приблизительно $\frac{1}{2}$ стак. воды, въ томъ числѣ немного рома замѣсить обыкновенное густое тѣсто, раскатать его довольно тонко, и сдѣлать изъ него продлинноватый четырех-угольный пирогъ съ равномъ изъ тѣста. 3—5 сладкихъ яблокъ очистить, нарѣзать самыми тоненькими полудомтиками, уложить ихъ красиво рядами такъ, чтобы одинъ лостикъ захватывалъ другой. обсыпать $\frac{1}{4}$ стаканомъ сахара, смазать рясть тѣста яйцомъ, испечь. Между тѣмъ очистить 2—3 кислыя яблока, или взять штукъ 6 абрикосовъ, мелко нашинковать, всыпать въ кастрюльку, положить туда же $\frac{1}{3}$ фунта обвареннаго кипяткомъ чернослива, кто хочетъ, ложку рома, немножко лимонной цедрѣ, 1 мелко расщипанный листочекъ желатина, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, $1\frac{1}{2}$ — 2 стак. воды, варить,

пока все не разварится и не погустеет, протереть сквозь сито и покрыть этим испеченное тѣсто; подавая, разрѣзать самымъ острымъ ножомъ на равныя, продолговатые куски.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. т. е. 2 стакана муки.
 $\frac{1}{2}$ фун. масла.
 $\frac{1}{4}$ стак. мелкаго сахара.
 1 яйцо смазать тѣсто.

3—5 сладкихъ яблокъ.
 2—3 кислыхъ яблока или шт. 6 абрикос.
 $\frac{1}{2}$ фун., т. е. $\frac{3}{4}$ стак. чернослива.
 (Ложку рома, лимонной цедры).

Точно такой же пирогъ можно покрыть вареньемъ или яблочнымъ, или вишневымъ мармеладомъ, или мармеладомъ изъ свѣжихъ сливъ, или изъ варенаго протертаго чернослива, сдѣлать сверху рѣшеточку изъ того же тѣста, смазать яйцомъ, испечь, разрѣзать продолговатыми кусочками, посыпать сахаромъ или покрыть еще мерингою изъ 2 бѣлковъ и $\frac{1}{4}$ ф. мелкаго сахара, поставить опять въ печь не надолго.

2212) **Марципаны.** 1 фунтъ сладкаго миндаля очистить, высушить, мелко истолочь, подливая розовой воды съ $\frac{1}{2}$ стак., переложить въ кастрюлю, всыпать 1 фунтъ сахара, мѣшать на огнѣ, пока масса не погустеетъ; смотрѣть, чтобы не пригорѣло. Потомъ снять съ огня, сдѣлать изъ этой массы продолговатую булку, посыпать слегка мукою, дать остынуть, потомъ раскатать, вырѣзать разными фигурками; приготовить бѣлую глазурь довольно жидкою, намазать ею марципаны, испечь не въ жаркой печи, убрать фруктами и проч.

Выдать: 1 ф., т. е. 8 ст. сладк. миндаля. | $\frac{1}{2}$ или $\frac{1}{3}$ стак. розовой воды.
 1 фунтъ сахара. | На глазури, фрукты, желе и пр.

2213) **Марципаны другимъ манеромъ.** 1 фунтъ сладкаго миндаля, въ нь томъ числѣ нѣсколько штукъ горькаго, обварить, очистить, высушить, мелко истолочь, просѣять, оставшіяся крупный миндаль опять протолочь съ сахаромъ.— 1 фунтъ сахара мелко истолочь, просѣять, смѣшать съ миндалемъ; растереть хорошенько эту массу, смачивая розовою водою и какъ можно скорѣе накладывать въ формочки (въ видѣ сердца), пока масса не высохла, потому что иначе будетъ ломаться; формочки поставить на желѣзный листъ, накрыть другимъ выпуклымъ желѣзнымъ листомъ, насыпать на него горячихъ угольевъ, испечь. На глазури взять $\frac{1}{4}$ фунта сахара или немного болѣе, мелко истолочь, смѣшать съ 1 ложкою розовой воды или роіе de senteur, тереть ложкою въ продолженіи двухъ-трехъ часовъ; когда пирожное остынетъ, покрыть его этою глазурию, подсушить въ печи, убрать бѣлою глазурию, выпуская ее изъ бумажной трубочки разными узорами; въ пустыя отъ узоровъ мѣста положить фрукты, желе и проч. Вмѣсто бѣлой глазури можно дать красивый рантъ изъ того же тѣста, для этого есть особенныя машинки, а въ недостаткѣ ихъ можно нарѣзать изъ тѣста узенькія полоски, надрѣзать ихъ перочиннымъ ножомъ такъ, чтобы полоски имѣли видъ пленой ленточки, обжогить ими кругомъ пирожное, убрать также фруктами, желемъ и проч.

2214) **Марципаны третьимъ манеромъ.** 1 фунтъ, т. е. 3 стак. миндаля обварить, очистить, высушить, потереть на теркѣ; 1 фунтъ, т. е. 2 стак. сахара также мелко истолочь, просѣять, смѣшать съ миндалемъ, влить розовой воды $\frac{1}{3}$ — $\frac{2}{3}$ стак., растереть какъ можно лучше, накрыть, оставить на ночь. На другой день опять разминать съ $\frac{1}{2}$ часа, влить три маши розоваго масла, выложить на столъ, раскатать жестяною скалкою или руками, сдѣлать плоскую лепешку въ $\frac{1}{3}$ пальца толщиною и вырѣзать пирожное разными формами. Изъ этой же самой массы сдѣлать кругомъ cadaго пирожнаго довольно высокой рантъ, переложить это пирожное на чистыя гладкія дощечки, рантомъ внизъ, и печь слѣдующимъ образомъ: взять большую плоскую кастрюлю, накрыть ею пирожное, на дно опрокинутой кастрюли положить горячихъ угольевъ и держать такъ, пока рантикъ слегка поджуманится и вся масса побѣлѣетъ; тогда снять кастрюлю, тотчасъ же оглазпровать пирожное и опять накрыть кастрюлю съ горячими угольями и снять ее тогда,

когда глазурь подсохнет; сверху пирожное убрать потомъ фруктами, вареньемъ и проч. Глазурь изъ розовой воды сдѣлать довольно жидкую № 2058.

2215) **Берлинское пирожное.** $\frac{1}{2}$ фунта сливочнаго масла тереть до-бѣла, вбивая по одному 4 яйца, 2 желтка, $\frac{1}{2}$ ф. сахара, цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона, 1 золотникъ корицы и $\frac{2}{3}$ фунта муки, размѣшать хорошенъко, дѣлать маленькяи колечки, класть на чистый листь, посыпанный слегка мукою, и въ печь.

2216) **Пирожное со взбитыми бѣлками.** $\frac{1}{3}$ стак. сахара мелко истолочь, всыпать въ каменную чашку, вбить 6 желтковъ, мѣшая лопаточкою, пока масса не погустѣетъ и не побѣлѣетъ, положить тогда взбитыхъ бѣлковъ, подсыпая $\frac{1}{3}$ стак. картофельной муки, размѣшать; потомъ, на желѣзный листь, покрытый мягкою бумагою, класть серебряною ложкою пирожное, величиною въ гусиное яйцо, обсыпать мелкимъ сахаромъ и печь въ неслишкомъ жаркой печи. Когда пирожное будетъ легко отставать отъ бумаги, вынуть его, охладить, потомъ разрѣзать его самымъ острымъ ножомъ, вдоль пополамъ. $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стакана густыхъ сливокъ сбить въ крѣпкую пѣну, всыпать $\frac{1}{3}$ чайной ложки мелко истолченой ванили и $\frac{1}{4}$ стакана сахара, перемѣшать; намазать эту массую нижняи половинки разрѣзаннаго пирожнаго, накрыть верхними, осыпать сахаромъ, подавать.

2217) **Заварныя пышки по гамбургски.** $\frac{2}{3}$ бутылки молока, $\frac{1}{3}$ ф. сливочнаго масла вскипятить, всыпать 2 стакана муки, мѣшать до гладкости, пока тѣсто не погустѣетъ и не начнетъ отставать отъ кастрюли; когда остынетъ всыпать $\frac{1}{4}$ стакана сахара, 1 зол. корицы, цедру съ $\frac{1}{3}$ лимона, вбить пять крупныхъ яицъ, размѣшать, выпускать шприцовой формою колечки, осыпать ихъ сахаромъ, рубленымъ миндалемъ и въ печь.

2218) **Пирожное изъ сметаны испеченое въ формочкахъ.** Приготовить тѣсто на дрожжахъ изъ 1 полного стакана молока, $\frac{1}{2}$ стакана мягкаго чухонскаго масла, ложки соли, $\frac{1}{2}$ ложки самыхъ густыхъ дрожжей и приблизительно 1 фун. муки, размѣшать все хорошенъко, вымѣсить, дать разъ хорошенъко подняться.

Взять 12—15 маленькяи круглыхъ, гладкихъ формочекъ и ободковъ безъ дна, намазать ихъ масломъ, раскатать тѣсто довольно тонко, вырѣзать ободками лепешечки, посадить ихъ съ ободками на желѣзный листь, намазанный слегка масломъ. Когда лепешечки поднимутся, налить на нихъ, слѣдовательно наполнить формочки слѣдующею массою: 5 желтковъ растереть до-бѣла съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ мелкаго просѣяннаго сахара, всыпать 3 зерна мелко истолченаго кардамона и 1—1 $\frac{1}{2}$ шт. истолченаго мушкатнаго пвѣта, $\frac{1}{3}$ стак. кипяткомъ обваренной, вычищенной и вытертой корицы, 1 $\frac{1}{3}$ стак. самой свѣжей сметаны, $\frac{2}{3}$ стак. муки, размѣшать хорошенъко и положить подъ конецъ 5 взбитыхъ бѣлковъ, перемѣшать, наполнить формочки, вставить въ печь.

Выдать: *На тѣсто:*

1 полный стаканъ молока.
 $\frac{1}{2}$ ст. мягкаго чухонскаго масла.
 $\frac{1}{2}$ лож. самыхъ густыхъ дрожжей.
Соли, 1 фунтъ муки.

На массу:

5 яицъ, $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара.
3 зерна кардамона, 1 или 1 $\frac{1}{2}$ шт. мушкатнаго пвѣта, $\frac{1}{2}$ стак. корицы.
 $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, $\frac{2}{3}$ стак. муки.

1219) **Или другимъ манеромъ:** Приготовить такое же тѣсто, сдѣлать продолговатый тонкй пирожекъ, загнутый кругомъ, дать подняться, покрыть слѣдующею массою: 3 стак. самой свѣжей сметаны, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, растертаго до-бѣла съ 3 желтками, всыпать 2 полныя ложки муки, немного корицы или ванили, $\frac{1}{2}$ стак. корицы, размѣшать, положить 3 взбитые бѣлка, поставить въ печь.

Это пирожное подается къ обѣду, а также и къ кофе.

ОГЛАВЛЕНИЕ I ЧАСТИ.

Для облегченія гг. вегетеріанцамъ находить кушанья ими употребляемыя, я отмѣтила ихъ звѣздочками, въ оглавленіи I-й части.

Предисловіе.

ОТДѢЛЪ I.

(Отъ 1 до 38 стр.).

	Стр.		Стр.
*1) Таблица мѣръ и вѣса.	5	8) Рисунокъ и разборъ вола, качества мяса и его вѣса	15
*2) Таблица приблизительныхъ цѣнъ разныхъ продуктовъ.	6	9) Относительный вѣсъ разныхъ сортовъ мяса, въ половинѣ туши вола, среднего размѣра	18
*3) Общія правила относительно количества провизіи, на 6 человекъ. 10		10) Распознаваніе качества мяса.	17
*4) Таблица приблизительной продолжительности жаренья разныхъ продуктовъ въ печи.	11	11) Питательность воловьего мяса	22
*5) Таблица жаренья на плитѣ.	12	13) Экономическій разборъ нѣкоторыхъ крупныхъ кусковъ говядины. 22	
*6) Таблица приблизительной продолжительности варки различныхъ продуктовъ.	13	14) Сбереженіе мяса	24
*7) Таблица мѣры соленья кушаньевъ. 14		*15) Перечень разнородныхъ основныхъ правилъ, при приготовленіи кушаньевъ.	24
		*16) Употребленіе остатковъ.	34

ОТДѢЛЪ II.

(Отъ 39 до 102 стр.).

	Стр.		Стр.
Меню обѣдовъ 4-хъ разрядовъ.	39	Завтракъ для дѣтей.	89
Реестръ холодныхъ закусокъ.	85	Вечерній чай	90
Реестръ кушаньевъ, подаваемыхъ къ завтраку.	86	Прохладительное во время танцевъ.	92
* Кушанья и питье прохладительныя.	89	Дессертъ.	92
		Реестръ кушаньевъ для служителей.	94

ОТДѢЛЪ III.

С у п ы.

(Отъ 103 до 170 стр.).

А) Бульоны прозрачные, желтые и красные.	3) Бульонъ желтый, прозрачный, двойной крѣпости, называемый консоме.
<i>Примѣчаніе.</i>	
1) Бульонъ чистый, желтый, основной, средней крѣпости.	4) Бульонъ красный средней крѣпости.
2) Бульонъ желтый попроще.	5) Бульонъ красный, двойной крѣпости, иначе консоме.

- 6) Крѣпкій бульонъ съ виномъ, подаваемый въ чашкахъ къ завтраку или ужину.
- 7) Бульонъ изъ сухого бульона.
- 8) Англійскій, мясной бульонъ для больныхъ.
- 9) Еще бульонъ для больныхъ, называемый «бутылочный».
- 10) Бульонъ съ ромомъ, для слабыхъ дѣтей и взрослыхъ, которые при-нуждены вести дѣятельную жизнь и быть въ постоянномъ движеніи.
- 11) Бульонъ изъ однихъ костей, питательный и выгодный для бѣдныхъ людей.
- 12) Бульонъ изъ зелени для крѣпкихъ желудкомъ.
- 13) Бульонъ изъ устрицъ для больныхъ.
- 14) Бульонъ красный валахскій съ кореньями, двойной крѣпости.
- 15) Супъ французскій—grintanière.
- 16) Супъ весенній—printanière.
- 17) Супъ съ капустой — сафой, называемый Pot-au-feu.
- 18) Бульонъ съ солеными огурцами.
- 19) Бульонъ изъ курицы, средней крѣпости.
- 20) Бульонъ изъ курицы друг. ман.
- 21) Бульонъ изъ курицы трет. ман.
- 22) Бульонъ изъ курицы, двойной крѣпости, иначе консоме изъ курицы.
- 23) Бульонъ изъ индѣйки.
- 24) Бульонъ со спаржею и листьями шпината.
- 25) Бульонъ изъ телятины.
- 26) Бульонъ изъ баранины съ точеными кореньями.
- 27) Бульонъ красный изъ головы телячьей, по англійски.
- 28) Супъ изъ голубей и свѣжаго вылу-щеннаго гороха.
- 29) Бульонъ изъ дичи прозрачный.

Б) Супы бѣлые съ мучною под-правкою.

Примѣчаніе.

- 30) Супъ изъ молодыхъ индѣекъ со сморч-ками и фрикадельками.
- 31) Супъ бѣлый.

- 32) Супъ изъ соленыхъ рыжиковъ.
- 33) Супъ валахскій бѣлый.
- 34) Супъ изъ рубцовъ.
- 35) Супъ изъ молодого свекольника.
- 36) Супъ изъ телячьихъ почекъ.
- 37) Супъ—разсолникъ съ почкою.
- 38) Разсолникъ съ гусиными потрохами.
- 39) Супъ рыбный на мясномъ бульонѣ.

Щи.

Примѣчаніе.

- 40) Щи зеленые изъ молодой крапивы.
- 41) Щи изъ зеленой рассады.
- 42) Щи изъ кислой капусты.
- 43) Кислые щи изъ свѣжей капусты.
- 44) Кислые щи.
- 45) Щи зеленые изъ щавеля или попо-ламъ со шпинатомъ.
- 46) Щи изъ маринованнаго щавеля.
- 47) Щи гнѣвивыя.

Борщъ.

Примѣчаніе.

- 48) Квасъ для борща.
- 49) Борщъ малороссійскій.
- 50) Борщъ польскій.
- 51) Борщъ обыкновенный.
- 52) Борщъ др. ман.
- 53) Борщъ изъ печеной свеклы съ ви-номъ.
- 54) Борщъ изъ селерея.
- 55) Супъ со свѣжими грибами.
- 56) Супъ изъ бычачьихъ хвостовъ.
- 57) Супъ а-ля-тортю.
- 58) Супъ изъ курицы съ фарширован-ными сморчками.
- 59) Селянка мясная.
- 60) Супъ кровавой изъ гуся.
- 61) Супъ кровавой изъ свинины.
- 62) Раковый супъ.
- 63) Другишъ манеромъ.

В) Супы бѣлые съ льезономъ изъ желтковъ и сливокъ.

64) *Примѣчаніе.*

- 65) Супъ итальянскій съ макаронами.
- 66) Супъ виндзоръ изъ телячьихъ по-чекъ.

*67) Супъ нѣмецкій со сливками и желтками

68) Раковый супъ голстейнскій

Г) Супы изъ бѣлаго, мясного бульона съ крупю и сметаною.

69) *Примѣчаніе*

*70) Супъ съ лимономъ и рисомъ со сметаною.

*71) Супъ съ лимономъ, перловою крупю и сметаною

*72) Супъ съ селлереемъ и рисомъ

*73) Супъ съ селлереемъ и перловою крупю

*74) Супъ съ брюквою и ячвеною крупю.

75) Супъ изъ поросенка

76) Супъ изъ утки съ перловою крупю и грибами

77) Супъ изъ гуся съ перловою крупю и грибами

Д) Супы-пюре мясные.

78) Общее примѣчаніе о супахъ-пюре

а) Супы мясные съ мяснымъ пюре

Примѣчаніе

79) Супъ-пюре изъ курицы

80) Супъ королевскій

81) Супъ-пюре изъ курицы съ раковыми шейками и цвѣтною капустою

82) Супъ-пюре изъ нидѣрландскаго

83) Супъ-пюре изъ домашней утки.

84) Супъ-пюре изъ зайца

85) Супъ-пюре изъ тетерева.

86) Супъ-пюре изъ дичи

87) Супъ-пюре изъ рябчиковъ или фазановъ съ шампанскимъ.

б) Мясные супы съ пюре изъ овощей и зелени

Примѣчаніе

*88) Супъ-пюре изъ цвѣтной капусты

*89) Супъ-пюре изъ вишенъ со смоленскими крупями

*90) Супъ-пюре изъ свѣжихъ помидоровъ или томата

*91) Супъ-пюре изъ спаржи

*92) Супъ-пюре изъ свѣжихъ огурцовъ

*93) Супъ-пюре зеленый изъ щавеля или шпината

в) Супы мясные съ пюре изъ крупъ.

Примѣчаніе.

*94) Пюре или шлемъ изъ перловыхъ крупъ

*95) Пюре или шлемъ изъ риса.

*96) Супъ-пюре изъ риса

*97) Супъ-пюре изъ перловыхъ крупъ

*98) Супъ-пюре свѣтло-зеленый со спаржею, кнелю и эссенцею шпината

*99) Супъ-пюре изъ топка

*100) Супъ-пюре гамбургскій съ овсяною крупю

*101) Супъ-пюре изъ хлѣба съ виномъ

г) Супы мясные съ пюре изъ корней и грибовъ

Примѣчаніе

*102) Супъ-пюре изъ лука съ саго.

*103) Супъ-пюре изъ рѣпы съ уткою.

*104) Супъ-пюре изъ зеленой фасоли.

*105) Супъ-пюре изъ артишоковъ

*106) Супъ-пюре изъ моркови или брюквы

*107) Супъ-пюре изъ селлера

*108) Супъ-пюре изъ земляныхъ грушъ

*109) Супъ-пюре изъ каштановъ

*110) Супъ-пюре изъ шампиньоновъ и ершей

*111) Супъ-пюре изъ свѣжихъ грибовъ

*112) Супъ-пюре съ трюфелями, шампиньонами, съ виномъ

д) Супы мясные съ пюре изъ мучнистыхъ овощей.

Примѣчаніе

*113) Супы-пюре изъ сушеного гороха

*114) Супъ-пюре изъ бѣлыхъ бобовъ

*115) Супъ-пюре изъ чечевицы

*116) Супъ-пюре изъ картофеля

Е) Супы рыбные.

Примѣчаніе

а) Уха.

117) Уха изъ ершей, окуней, сига и налима съ оттяжкою

118) Простая уха изъ ершей и окуней

119) Уха изъ ершей, окуней, сига и налима съ поджаренными кореньями.

- 120) Уха съ кнелью или фрикадельками.
 121) Уха изъ наппа.
 122) Уха изъ стерляди съ шампанскимъ.
 123) Уха изъ стерляди съ наливыми печенками.
 124) Уха изъ угря.
 125) Уха изъ свѣжей дососины или осетрины.

б) Заправочные, рыбные супы.

Примѣчаніе.

- 126) Супъ изъ карасей, лина, щуки или осетра.
 127) Супъ изъ сига, щуки или судака со сметаной.
 128) Супъ изъ налима.
 129) Супъ изъ осетровой головы.
 130) Супъ изъ сига или судака, лина, щуки или осетра, съ перловой крупой.
 131) Супъ изъ угря и зеленого горошка.
 132) Супъ изъ бѣлозерскихъ сѣтковъ.
 133) Супъ со сѣтками или кислую капустою.
 134) Супъ изъ щуки, бѣлужины, осетрины или сига съ кислую капустою.
 135) Борщъ изъ карасей.
 136) Щи рыбныя изъ щавеля или шпината.
 137) Рыбный раковый супъ.

в) Рыбный супъ-разсолъникъ и селянка.

Примѣчаніе.

- 138) Супъ-разсолъникъ изъ рыбы.
 139) Простой рыбный супъ—разсолъникъ.
 140) Селянка рыбная—сборная.
 141) Еще селянка рыбная.

ж) Супы масляные.

(т. е. безъ мяса и рыбы).

(Для гг вегетеріанцевъ).

Примѣчаніе.

- *142) Супъ итальянскій съ макаронами.
 *143) Супъ-пюре изъ вишенъ со смоленскою крупой.
 *144) Супъ-пюре изъ цвѣтной капусты.
 *145) Супъ-пюре изъ спаржи.
 *146) Супъ-пюре изъ свѣжихъ огурцовъ.
 *147) Супъ изъ сельдерея.
 *148) Разсолъникъ.

- *149) Супъ масляный съ лимономъ, сметаной и перловой крупой.
 *150) Супъ масляный съ лимономъ, сметаной и рисомъ.
 *151) Супъ масляный изъ брюквы съ картофелемъ и ячневой крупой.
 *152) Супъ масляный изъ свѣжихъ грибовъ со сметаной или сливками.
 *153) Супъ масляный изъ рыжиковъ.
 *154) Супъ масляный изъ свѣжихъ зеленыхъ бобовъ со сливками.
 *155) Супъ масляный изъ свѣжей капусты съ молокомъ.
 *156) Супъ масляный изъ зеленого гороха съ черепахою или безъ нея.
 *157) Лапша масляная, грибная.
 *158) Супъ масляный изъ грибовъ съ перловой крупой.
 *159) Французскій супъ масляный изъ свѣжихъ кореньевъ.
 *160) Борщъ масляный съ ушками.
 *161) Борщъ масляный со сметаной.
 *162) Щи масляныя съ грибами.
 *163) Щи масляныя изъ щавеля, пополамъ со шпинатомъ.
 *164) Супъ масляный изъ чечевицы съ лапшею.
 *165) Супъ пюре масляный изъ супного гороха.
 *166) Супъ-пюре масляный изъ картофеля, безъ мяса.
 *167) Супъ-пюре масляный изъ раковъ съ рисомъ.
 *168) Супъ-пюре масляный изъ бѣлой фасоли.
 *169) Супъ-пюре масляный изъ помидоровъ.
 *170) Овсянка масляная съ черносливомъ или изюмомъ.
 *171) Овсянка масляная съ яблоками.
 *172) Овсянка масляная съ ромомъ и миндалемъ.

з) Супы молочные.

- *173) Супъ молочный съ клецками.
 *174) Лапша на молокѣ.
 *175) Молочный супъ съ миндальною лапшею.
 *176) Молочный супъ съ рисомъ.
 *177) Молочный супъ съ перловой крупой.

- *178) Молочный супъ съ манною крупю.
- *179) Молочный супъ съ ячвеною крупю.
- *180) Молочный супъ съ пшеномъ.
- *181) Молочный супъ съ саго.
- *182) Молочный супъ съ рубленнымъ тѣстою.
- *183) Молочный супъ съ тывею.
- *196) Супъ изъ свѣжей черники
- *197) Супъ изъ свѣжей черники съ клецками.
- *198) Супъ изъ сушеной черники.
- *199) Супъ изъ пива со сметаною.
- *200) Супъ изъ пива друг. манеромъ.

К) Супы холодныя.

И) Супы горячіе, сладкіе изъ яблокъ, пива, вина и ягодъ.

- *184) Супъ молочный на манеръ шоколаднаго.
- *185) Супъ миндальный.
- *186) Супъ-сабаіонъ.
- *187) Супъ изъ саго съ виномъ.
- *188) Супъ изъ сливъ съ виномъ или сметаною.
- *189) Супъ изъ свѣжихъ и сушеныхъ вишенъ.
- *190) Супъ изъ свѣжихъ ягодъ.
- *191) Супъ изъ сушеныхъ яблокъ, чернослива, кишмиша, шенгалы.
- *192) Супъ изъ разныхъ свѣжихъ ягодъ со сметаною и виномъ.
- *193) Супъ изъ свѣжихъ ягодъ со сливками.
- *194) Простой супъ изъ свѣжихъ ягодъ.
- *195) Супъ изъ сушеной малины.
- *201) Холодникъ польскій со сметаною
- 202) Окрошка мясная.
- 203) Окрошка изъ рыбы.
- *204) Окрошка постная изъ разпостей.
- *205) Ботвинья.
- *206) Холодецъ изъ яблокъ.
- *207) Холодецъ изъ вишенъ.
- *208) Холодецъ изъ малины, земляники, клубники или смородины др. ман.
- *209) Холодецъ изъ малины, земляники, клубники или смородины.
- *210) Холодецъ запарной изъ малины, земляники, клубники или смородины съ виномъ.
- *211) Холодецъ изъ сливокъ съ ванилью.
- *212) Холодецъ шоколадный.
- *213) Холодецъ изъ кофе.
- *214) Холодецъ на манеръ шоколаднаго.
- *215) Холодецъ миндальный.

ОТДѢЛЪ IV.

Принадлежности къ супу.

(Отъ 171 до 204 стр.)

Греночки, гренки и тартинки.

Примѣчаніе

- *216) Греночки, подаваемые къ различнымъ супамъ-пюре.
- *217) Гренки, подаваемые къ бульону и употребляемые для гарнира.
- *218) Гренки къ пикантнымъ супамъ.
- *219) Гренки съ мяснымъ фаршемъ и пармезаномъ.
- *220) Гренки, посыпанныя голландскимъ сыромъ.
- 221) Тартинки къ вечернему чаю.

Фрикадельки.

Примѣчаніе.

- 223) Фрикадельки изъ телячьихъ почекъ.

- 224) Фрикадельки изъ говядины, телятины или баранины къ борщу.
- 225) Фрикадельки изъ простого, голландскаго или швейцарскаго сыра

Мясная и рыбная кнель. (фаршъ).

Примѣчаніе.

- 226) Кнель изъ говядины или телятины.
- 227) Кнель изъ курицы на сливкахъ.
- 228) Кнель изъ курицы друг. ман.
- 229) Кнель изъ рыбы.
- 230) Кнель изъ икры.
- 231) Кнель изъ раковъ.
- 232) Кнель изъ дичи.
- *233) Ишкы изъ сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ.
- 234) Кнель изъ селедки.

Оливки, помидоры.

- *235) Оливки фаршированные.
- *236) Фаршированные помидоры.

Крупы и лапша.

- *237) Итальянскія макароны.
- *238) Геркулесъ.
- *239) Овсяная крупа.
- *240) Рисъ.
- *241) Перловая крупа.
- *242) Саго.
- *243) Манная крупа.
- *244) Вермишель.
- *245) Лапша домашняя.
- *246) Лапша миндальная.
- *247) Лазанки.
- *248) Картофельная крупа.

Коренья и овощи.

- *249) Основные коренья.
- *250) Коренья и овощи для гарнира желтаго и краснаго бульона.
- *251) Морковь, петрушка, сельдерей.
- *252) Рѣпа.
- *253) Брюква.
- *254) Бѣлые бобы.
- *255) Свѣжая, зеленая фасоль.
- *256) Сушеный зеленый горошекъ.
- *257) Зеленый молодой горохъ въ стручкахъ.
- *258) Высушенный свѣжій горошекъ.
- *259) Кочанная, свѣжая капуста.
- *260) Цвѣтная капуста.
- *261) Брюссельская капуста.
- *262) Кислая капуста.
- *263) Картофель.
- *264) Спаржа.
- *265) Помидоры.
- *266) Фаршированные помидоры.
- *267) Свѣжіе огурцы.
- *268) Шпинатъ.
- *269) Свекольникъ для ботвиньи и для борща.
- *270) Точеные коренья.
- *271) Брюссельская капуста и кнель.
- *272) Сборные коренья.
- *273) Свѣжіе молодые коренья.
- *274) Точеные коренья моркови и листья шпината.
- *275) Сушеные коренья и овощи.

Клецки.

Примѣчаніе.

- *276) Клецки мучныя.
- *277) Друг. ман.
- *278) Клецки манныя.
- *279) Клецки рисовыя.
- *280) Клецки бискупитныя.
- *281) Клецки миндальныя.
- *282) Клецки картофельныя.
- *283) Клецки заварныя.
- *284) Клецки изъ раковъ.
- *285) Клецки изъ манныхъ, сырыхъ крупъ или изъ сухарей.
- *286) Клецки изъ сметаны.

Яйца.

- *287) Крутыя яйца ко шамъ изъ щавеля и шпината.
- *288) Фаршированныя яйца.
- *289) Яйца выпускаемыя.
- *290) Крокеты изъ крутыхъ яицъ.

Ушки ко шамъ.

- 291) *Примѣчаніе.*
- 292) Ушки съ мяснымъ фаршемъ.
- *293) Ушки съ грибнымъ фаршемъ.

Пельмени.

Примѣчаніе.

- 294) Пельмени съ мяснымъ фаршемъ.
- *295) Пельмени съ грибнымъ фаршемъ.

Пирожки.

Примѣчаніе.

- *296) Зеленая петрушка, поджаренная въ маслѣ или фритюрѣ.
- 297) Фритюръ, въ которомъ жарятся нѣкоторые сорта пирожковъ.
- 298) Кляръ.
- *299) Кляръ друг. ман.
- *300) Кляръ трет. ман.
- *301) Кляръ четв. ман.

Тѣсто для пирожковъ.

Примѣчаніе.

- *303) Слоеное тѣсто для пирожковъ.
- *304) Слоеные пирожки въ видѣ рога изобилия.
- *305) Слоеные пирожки въ видѣ сложенныхъ книжекъ.
- *306) Слоеные пирожки круглыя.
- *307) Слоеные пирожки полоскамы.

- *308) Разсыпчатое тѣсто.
- *309) Другимъ манеромъ.
- *310) Третьимъ манеромъ.
- *311) Прекрасное разсыпчатое тѣсто на сметанѣ.
- *312) Еще тѣсто на сметанѣ.
- *313) Рубленное тѣсто.
- *314) Блинчатое тѣсто для пирожковъ и караваевъ.
- *315) Заварное тѣсто на дрожжахъ.
- *316) Еще заварное тѣсто на дрожжахъ.
- *317) Тѣсто на дрожжахъ.
- *318) Постное тѣсто на дрожжахъ.
- *319) Обыкновенное тѣсто на дрожжахъ.
- *320) Полуслоеное тѣсто на дрожжахъ.
- *321) Тѣсто на дрожжахъ для пирожковъ и пышекъ, жареныхъ въ фритюрѣ.

Слоеные пирожики.

- 322) Слоеные пирожики въ видѣ рога изобилия, съ мозгами.
- *323) Слоеные пирожики съ грибнымъ фаршемъ.
- 324) Слоеные пирожики съ раковымъ фаршемъ.
- 325) Слоеные пирожики съ фаршемъ изъ печенки съ ромомъ и мадерью.
- 326) Круглые слоеные пирожики съ фаршемъ изъ телятины или говядины.
- 327) Слоеные пирожики съ фаршемъ изъ щуки или окуня.
- 328) Слоеные пирожики съ фаршемъ изъ налима.
- *329) Слоеные пирожики съ капустою или съ морковью.
- *330) Слоеные пирожики съ сыромъ.

Пирожики изъ разсыпчатого тѣста, рубленнаго и на дрожжахъ.

Примѣчаніе.

- 331) Пирожики съ телячьимъ ливеромъ.
- 332) Пирожики съ мозгами.
- 333) Пирожики съ фаршемъ изъ говядины.
- 334) Пирожики съ фаршемъ изъ телятины.
- *335) Пирожики съ фаршемъ изъ свѣжей капусты.
- *336) Пирожики съ фаршемъ изъ моркови.
- *337) Пирожики съ рисомъ и яйцами.

- *338) Пирожики съ рисомъ, визигою и яйцами.
- *339) Пирожики съ визигою, манною крупю и сегомъ.
- *340) Пирожики съ саго и яйцами.
- *341) Пирожики съ сушеными грибами и визигою.
- *342) Пирожики со свѣжими грибами.
- *343) Пирожики съ гречневою кашею и яйцами.
- 344) Шпекъ-кухень.
- 345) Другимъ манер.
- *346) Пирожики со смоленскою крупю и грибами.
- 347) Пирожики съ рыбнымъ фаршемъ и семгою.
- 348) Пирожики-растегая со свѣжими сельдями.
- 349) Пирожики въ коржѣ съ мяснымъ фаршемъ.
- 350) Пирожики изъ сыра.

Пышки или пончики.

- 351) Пышки съ мяснымъ фаршемъ.
- *352) Пышки съ грибнымъ фаршемъ.
- 353) Родъ мясныхъ пышекъ къ бульову или къ жаркому—говядницѣ.

Пирожики на дрожжахъ, жареные въ фритюрѣ.

Примѣчаніе.

- 354) Пирожики съ мозгами, на дрожжахъ, жареные въ фритюрѣ.
- 355) Пирожики на дрожжахъ, жареные въ фритюрѣ, съ мяснымъ фаршемъ.
- 356) Пирожики на дрожжахъ, жареные въ фритюрѣ, съ рыбою, рисомъ и визигою.
- 357) Пирожики на дрожжахъ, жареные въ фритюрѣ, съ грибнымъ фаршемъ.

Ватрушки.

- *358) Ватрушки съ творогомъ.

Пирожики и караваи изъ блинчиковъ.

- 359) *Примѣчаніе.*
- 360) Пирожики изъ блинчиковъ съ фаршемъ изъ говядины.
- 361) Пирожики изъ блинчиковъ съ мозгами.

- 362) Пирожки изъ блинчиковъ съ раковымъ фаршемъ.
 *363) Каравай изъ блинчиковъ ко шамъ и борщу.

Пирожки-булочки.

Примѣчаніе.

- *364) Пирожки-булочки съ раковымъ фаршемъ.
 *365) Пирожки-булочки, фаршированные бешемелемъ изъ сливокъ съ морковью.
 366) Булочки съ фаршемъ изъ курицы.

Пирожки въ жестяныхъ формочкахъ и жареные въ клярѣ.

- *367) Пирожки изъ вермишеля.
 368) Пирожки изъ оставшагося жаркого.
 369) Пирожки изъ мозговъ, жареные въ клярѣ.

Фаршъ въ раковинахъ.

- 370) Мозги въ раковинахъ.
 371) Рыбный фаршъ въ раковинахъ.
 *372) Выпускныя яйца въ раковинахъ.
 *373) Фаршъ грибной въ раковинахъ.

- 374) Фаршъ изъ телятины и селедки въ раковинахъ.
 *375) Крокеты изъ итальянскихъ макаронъ.
 *376) Крокеты рисовыя.
 *377) Крутоны изъ лапши.

Каши къ бульону, шамъ и борщу.

- *378) Крутая, разсыпчатая, гречневая каша, подаваемая ко шамъ и борщу.
 *379) Крутая, гречневая каша др. ман.
 380) Крутая, гречневая каша трет. ман.
 381) Каша изъ смоленскихъ крупъ къ бульону № 1.
 382) Каша рисовая.

Крутоны, иначе гренки изъ крупъ.

Примѣчаніе.

- 383) Крутоны или гренки изъ крутой гречневой каши.
 384) Крутоны изъ мелкихъ, гречневыхъ крупъ.
 385) Крутоны или гренки изъ смоленскихъ крупъ.

ОТДѢЛЪ V.

Подливки или соусы.

(Отъ 205 стр. до стр. 225).

Примѣчаніе.

А) Заготовка разныхъ приправъ для соусовъ.

- *386) Бѣлый, основной, мучной соусъ.
 *387) Красный, основной, мучной соусъ.
 *388) Постный, основной, мучной соусъ.
 *389) Заготовка масла съ мукою, для бѣлыхъ соусовъ.
 *390) Заготовка поджареной муки для соусовъ.
 *391) Заготовка жженого сахара для красныхъ, иначе темныхъ соусовъ.
 *392) Мясная эссенція для приданія вѣрности соусамъ.
 *393) Мясная эссенція друг. ман.
 *394) Мясная эссенція трет. ман.
 *395) Мясная эссенція четв. ман.

- *396) Эссенція изъ зелени.
 *397) Масло изъ сарделекъ.

Б) Горячія, мучныя подливки къ мяснымъ кушаньямъ.

- *399) Соусъ обыкновенный.
 *400) Соусъ масляный.
 *401) Соусъ масляный по англійскп.
 *402) Еще соусъ масляный.
 *403) Соусъ масляный съ капарцами.
 *404) Соусъ бѣлый на сметанѣ къ котлетамъ, битвамъ, жаркимъ и всякой дичи.
 *405) Соусъ къ жареной и разварной говядинѣ, къ котлетамъ и блинчатому пудингу.
 *406) Соусъ красный къ жареной уткѣ, поросенку, индѣйкѣ, каллуну, говядинѣ, утрю.

- *407) Соусъ красный съ трюфелями.
- *408) Соусъ красный къ котлетамъ съ бѣлымъ, легкимъ виномъ.
- *409) Соусъ къ холодному жаркому.
- *410) Соусъ изъ соленыхъ огурцовъ.
- *411) Соусъ изъ сарделекъ или анчоусовъ къ жаркому телятинѣ.
- *412) Соусъ изъ седелки къ говядинѣ.
- *413) Соусъ изъ трюфелей къ уткѣ, индѣйкѣ, курицѣ.
- *414) Соусъ королевскій.
- *415) Соусъ кислосладкій съ изюмомъ къ языку, телячьимъ вошкамъ, телячьей головкѣ, карпу, лещу и пр.
- *416) Соусъ изъ горчицы къ сосискамъ.
- *417) Соусъ изъ шавеля къ разварной говядинѣ или котлетамъ.
- *418) Соусъ изъ луковицъ съ тминомъ къ баранинѣ и котлетамъ.
- *419) Кислосладкій соусъ изъ лука—шарлотъ къ баранинѣ и телятинѣ.
- *420) Кислосладкій соусъ изъ лука.
- *421) Соусъ съ лимоннымъ сокомъ и мадерою къ варенымъ цыплятамъ, индѣйкѣ, голубямъ, телятинѣ, щуцкѣ, судаку.
- *422) Соусъ бѣлый къ разварной телятинѣ, курицѣ или индѣйкѣ и даже рыбахъ.
- *423) Соусъ молочный или на сливкахъ къ разварной телятинѣ, курицѣ или цыплятамъ съ рисомъ.
- *424) Соусъ изъ хрѣна со сметаною къ разварной говядинѣ.
- *425) Соусъ изъ хрѣна съ коринкою къ разварной говядинѣ.
- *426) Соусъ грибнои къ разварной говядинѣ, уткѣ, гусю.
- *427) Соусъ изъ вишенъ къ жареному вепрю, сервѣ и пр.
- *428) Соусъ изъ красной смородины къ жареному дикому вепрю, къ сервѣ и пр.
- *429) Соусъ изъ икры.
- *430) Крѣпкій соусъ.
- *431) Соусъ изъ раковъ.
- *432) Соусъ изъ помидоровъ.
- *433) Вешмель.
- *434) Соусъ изъ анчоусовъ къ уткамъ.
- *435) Соусъ изъ шампиньоновъ.

- *436) Соусъ изъ шампиньоновъ друг. ман.
- *437) Соусъ изъ седлерей къ разварной курицѣ или цыплятамъ.
- *438) Соусъ изъ петрушки къ разварной курицѣ или цыплятамъ.
- *439) Бѣлый соусъ къ котлетамъ и разварной говядинѣ.
- *440) Соусъ французскій съ трюфелями къ жаркому.
- *441) Соусъ изъ шарлотокъ къ каплуноу.

В) Горячія подливки нъ овощамъ.

- *442) Польскій соусъ, пначе ружаное масло съ тертой булкой.
- *443) Соусъ желтый къ спаржѣ, брюквѣ рѣпѣ.
- *444) Соусъ на сливкахъ къ свѣжей капустѣ, моркови, рѣпѣ, брюквѣ или цвѣтной капустѣ.
- *445) Соусъ бѣлый, сладкій къ цвѣтной капустѣ, фаршированной рѣпѣ, брюквѣ, землянымъ грушамъ, къ булочкамъ пшецкимъ, къ пудингамъ.
- *446) Масло съ крутыми яйцами.
- *447) Соусъ голландскій см. № 467.
- *448) Сабайонъ см. № 490.

Г) Горячія подливки къ горячимъ рыбахъ и паштетамъ.

- *449) Соусъ горячій горчичный къ рыбахъ: судаку, лину, осетру, форели и пр.
- *450) Соусъ со сливками къ горячимъ разварнымъ рыбахъ.
- *451) Соусъ къ горячей разварной лососинѣ, форели и пр. съ раковыми шейками или шампиньонами.
- *452) Соусъ съ лимоннымъ сокомъ и мадерою къ шукѣ, судаку, лососинѣ.
- *453) Соусъ грибнои къ шукѣ и судаку.
- *454) Соусъ кольбертъ къ шукѣ и къ разварнымъ рыбахъ.
- *455) Соусъ изъ грецкихъ орѣховъ къ карпу.
- *456) Соусъ къ вареной лососинѣ семгѣ, налиму или угрю, съ оливками, капарцами и пр.
- *457) Густой соусъ изъ сливокъ къ разварнымъ окуниамъ, шукѣ, судаку и проч.

- *458) Соусъ изъ сарделекъ см. № 411.
- *459) Соусъ лiонскiй.
- *460) Соусъ изъ сметаны для варенныхъ окуней и шуки
- *461) Соусъ татарскiй.
- *462) Соусъ со сметаной къ вареной дососиѣ.
- *463) Соусъ кислосладкiй къ жарпу, лещу, къ рыбнымъ котлетамъ см. № 415.
- *464) Соусъ красный къ угрю, см. № 406.
- *465) Соусъ къ рыбѣ.
- *466) Соусъ къ рыбѣ съ миндальнымъ молокомъ.
- *467) Соусъ голландскiй.
- *468) Соусъ къ рыбнымъ паштетамъ.
- *469) Соусъ къ паштету изъ угря.
- *470) Кръпкiй соусъ.
- *471) Соусъ французскiй изъ трюфелей къ паштету изъ дичи.
- *472) Соусъ изъ раковъ къ паштетамъ.

Д) Холодныя подливки къ холодной разварной и жареной говядинѣ, поросенку, дичи, домашнимъ птицамъ, ветчинѣ, маioneзамъ, заливнымъ и къ холодной рыбѣ.

- *473) Хрѣвъ съ укусомъ.
- *474) Хрѣвъ со сметаной.
- *475) Сарептская горчица.
- *476) Горчичный соусъ.
- *477) Соусъ холодный изъ сарделекъ къ рыбнымъ и мяснымъ заливнымъ.
- *478) Соусъ сборный къ рыбамъ холоднымъ.
- *479) Соусъ холодный изъ горчицы съ капарцами къ рыбамъ, заливному, маioneзу, винигрету.
- *480) Соусъ провансаль холодный къ рыбѣ, вродѣ мусса.

- *481) Соусъ холодный со сметаной къ рыбѣ.

Е) Сладкiя подливки къ пудингамъ, кашамъ, овощамъ.

- *482) Подливка изъ краснаго вина къ пудингамъ.
- *483) Подливка изъ вишенъ къ пудингамъ.
- *484) Подливка изъ сливъ къ пудингамъ.
- *485) Подливка изъ свѣжей малины или земляники къ пудингамъ.
- *486) Подливка изъ сиропа съ виномъ къ пудингамъ.
- *487) Подливка миндальная.
- *488) Подливка изъ молока или сливокъ съ ванилью къ пудингу или цвѣтной капустѣ.
- *489) Подливка изъ клюквы къ пудингу.
- *490) Сабаiонъ къ пудингу и цвѣтной капустѣ.
- *491) Соусъ шоколадный къ пудингу и рисовымъ котлетамъ.
- *492) Миндальное молоко къ киселю, кашамъ, пудингамъ.
- *493) Маковое или конопляное молоко къ киселю, кашамъ и пудингамъ.
- *494) Соусъ съ ромомъ, къ пудингамъ.
- *495) Соусъ изъ лимона.
- *496) Соусъ изъ яблокъ.
- *497) Соусъ изъ яблочной кожицы и сердцевины.
- *498) Сиропъ малиновый, земляничныи, красной смородины, вишневыи, барбарисныи и пр.
- *499) Сиропъ изъ клюквы къ пудингамъ, англiйскому муссу, къ рису.
- *500) Сырыя холодныя сливки или цѣльное молоко.

ОТДѢЛЪ VI.

Кушанья изъ овощей и зелени и разные къ нимъ гарниры.

(Отъ стр. 226 до стр. 278).

I-ая ГРУППА.

Стручковыя овощи.

Примѣчанiе.

Бѣлая фасоль.

Примѣчанiе.

*501) Бѣлая фасоль для винигрета.

*502) Бѣлая фасоль къ салату.

- *503) Бѣлая фасоль къ разварной говядинѣ.
- *504) Бѣлая фасоль къ жареной говядинѣ и баранинѣ.
- *505) Пюре изъ бѣлой фасоли къ котлетамъ.

Зеленая фасоль.

Примѣчаніе.

- *506) Соусъ изъ зеленой фасоли со сливками и поджареною булкою.
- *507) Зеленая фасоль тушюная.
- *508) Зеленая фасоль трет. мацеромъ.
- *509) Салатъ изъ зеленой фасоли.

Горохъ.

Примѣчаніе.

- *510) Пюре изъ простаго сушенога гороха.

Зеленый сушеный горошекъ.

Примѣчаніе.

- *511) Соусъ изъ сушенога горошка.
- *512) Зеленый сушеный горошекъ съ котлетами изъ грибовъ.
- *513) Горошекъ зеленый, сушеный съ фаршированными раками.

Съѣжій, зеленый горошекъ.

Примѣчаніе.

- *514) Зеленый горохъ въ стручкахъ съ подрумяненнымъ масломъ.
- *515) Зеленый горохъ въ стручкахъ для гарнира.

Вылущенный съѣжій горошекъ.

Примѣчаніе.

- *516) Соусъ изъ вылущеннаго горошка.
- *517) Вылущенный горохъ съ цвѣтною капустою и голландскимъ соусомъ.
- *518) Вылущенный горохъ съ морковью.
- *519) Вылущенный зеленый горохъ со сливками.
- *520) Вылущенный горошекъ въ бульонѣ съ желтками.
- *521) Вылущенный горохъ, покрытый раками.
- *522) Вылущенный горохъ съ копченымъ угремъ.

Чечевица.

Примѣчаніе.

- *523) Соусъ изъ чечевицы.
- *524) Пюре изъ чечевицы.

II-ая ГРУППА.

Травянистыя овощи.

Артишоки.

Примѣчаніе.

- *525) Доньшки артишокъ подъ разнымъ соусами: польскимъ, голландскимъ, сабаіономъ, бѣлымъ и пр.
- *526) Доньшки артишокъ съ зеленымъ сушеномъ горошкомъ и соусомъ изъ помидоровъ.
- *527) Цѣльные артишоки фаршированные шампиньонами съ мадерою.
- *528) Артишоки, фаршированные свѣжими грибами со сметаною.
- *529) Артишоки фаршированные раками и теляткою.
- *530) Артишоки въ малагѣ.

Баклажаны.

Примѣчаніе.

- *531) Икра изъ баклажанъ.
- *532) Соусъ изъ баклажанъ къ завтраку.
- *533) Баклажаны фаршированные фаршемъ изъ курицы.
- *534) Баклажаны подъ бешмелемъ.
- *535) Баклажаны маринованные.
- *536) Баклажаны по турецки.

Капуста кочанная, съѣжая.

Примѣчаніе.

- *537) Капуста для начинки пироговъ.
- *538) Фаршированная капуста.
- *539) Цѣльный фаршированный кочанъ капусты.
- *540) Свѣжая капуста съ масломъ и сухарями.
- *541) Пудингъ изъ фарширован. капусты.
- *542) Капуста фаршированная по литовски.
- *543) Капуста фаршированная по французски.
- *544) Капустныя кочерыжки.
- *545) Капуста фаршированная по русски.
- *546) Капуста съ молочнымъ соусомъ.
- *547) Годубцы.

Капуста кислая.

Примѣчаніе.

- *548) Кислая, тушюная капуста къ сосискамъ.

- *549) Селянка изъ кислой капусты съ рыбою, подаваемая въ сотейникѣ.
- *550) Селянка изъ кислой капусты съ мясомъ.
- *551) Московская селянка на сковородѣ.
- *552) Кислая капуста съ грибами и сметаной.
- *553) Тушоная кислая капуста по литовски.
- *554) Соусъ изъ кислой капусты съ пикроу.

Капуста цвѣтная, итальянская или сафой, брюссельская, красная.

Примѣчаніе.

- *555) Цвѣтная капуста для бульона.
- *556) Цвѣтная капуста подь разными соусами.
- *557) Цвѣтная капуста съ бешелемъ.
- *558) Капуста итальянская или сафой.
- *559) Капуста сафой др. ман.
- *560) Капуста сафой трет. ман.

Брюссельская капуста.

Примѣчаніе.

- *561) Брюссельская капуста съ польскимъ соусомъ.
- *562) Соусъ изъ красной кочанной капусты.

Каштаны.

Примѣчаніе.

- *563) Каштаны печеные.
- *564) Каштаны вареные.
- *565) Пюре изъ каштановъ.
- *566) Соусъ изъ каштановъ съ краснымъ виномъ.
- *567) Пудингъ изъ каштановъ.
- *568) Пудингъ изъ каштановъ другимъ манеромъ.

Крапива.

- *569) Соусъ изъ молодой крапивы.

Кукуруза.

- *570) Кукуруза съ масломъ.

Огурцы съжжѣ.

Примѣчаніе.

- *571) Огурцы тушоные къ жаркому баранинѣ или говядинѣ.
- *572) Съжжѣе огурцы поджареные.

Помидоры.

Примѣчаніе.

- *573) Соусъ или пюре изъ съжжѣхъ помидоровъ.
- *574) Помидоры фаршированные, со сметаню.

Салатъ-латукъ и пр. салаты.

Примѣчаніе.

- *575) Соусъ изъ салата-латукъ.
- *576) Соусъ изъ расады.
- *577) Соусъ изъ лебеды.
- *578) Соусъ изъ рѣдьковника.

Свекольникъ.

Примѣчаніе.

- *579) Соусъ изъ свекольника.

Тыква.

Примѣчаніе.

- *580) Тыква жареная.
- *581) Тыква жареная со сметаню.
- *582) Тыква запеченая.
- *583) Каша изъ тыквы.
- *584) Пудингъ изъ тыквы.

Шпинатъ.

Примѣчаніе.

- *585) Соусъ пюре изъ шпината.

Щавель.

Примѣчаніе.

- *586) Соусъ изъ щавеля.

Хмль.

- *587) Хмль съ голландскимъ соусомъ.

III-я ГРУППА.

Коренья.

Примѣчаніе.

Брюква.

Примѣчаніе.

- *588) Печеная брюква съ масломъ.
- *589) Соусъ изъ брюквы.
- *590) Брюква, фарш. сухарями.
- *591) Брюква, фарш. друг. ман.
- *592) Брюква, фаршированная разварн говядиною.
- *593) Соусъ изъ брюквы съ малагою.
- *594) Брюква съ польскимъ соусомъ.

Земляныя групи.

Примѣчаніе.

- *595) Соусъ изъ земляныхъ группъ.
- *596) Земляныя групи со сливочнымъ соусомъ.
- *597) Земляныя групи фаршированныя.
- *598) Земляныя групи съ польскимъ соусомъ.
- *599) Земляныя групи съ сабаіономъ.
- *600) Земляныя групи въ клярѣ.

Картофель.

Примѣчаніе.

- *601) Самый молодой картофель.
- *602) Картофель печеный.
- *603) Картофель разварной въ мундирѣ.
- *604) Картофель разварной очищенный.
- *605) Картофель съ масломъ сливочнымъ или столовымъ.
- *606) Картофель съ масломъ изъ сарделекъ № 397.
- *607) Картофель съ кислосладкимъ соусомъ № 415.
- *608) Картофель съ соусомъ изъ шампиньоновъ № 435.
- *609) Картофель съ соусомъ изъ шкря № 429.
- *610) Картофель съ масломъ п зеленою петрушкою.
- *611) Картофель со сметаню и укропомъ, или зеленымъ лукомъ.
- *612) Картофель съ масломъ и рубленными яйцами.
- *613) Картофель съ польскимъ соусомъ, т. е. съ подрумяненнымъ масломъ съ сухарями.
- *614) Картофель съ молочнымъ соусомъ.
- *615) Картофель съ грибовымъ соусомъ.
- *616) Картофель съ бульоннымъ соусомъ.
- *617) Картофель съ соусомъ изъ соленыхъ огурцовъ.
- *618) Картофель съ молочнымъ соусомъ.
- *619) Картофель запеченный съ селедкою или сардинками.
- *620) Картофель, запеченный со сметаню.
- *621) Картофель, запеченный со сметаню другимъ манеромъ.
- *622) Пудингъ картофельный съ ветчиною.
- *623) Картофель разварной къ жареной говядинѣ.

- *624) Картофель подь бешмелемъ.
- *625) Картофель запеченный.
- *626) Жареный картофель.
- *627) Картофельное пюре.
- *628) Картофельные крокеты къ жаркому.
- *629) Салатъ изъ картофеля съ крестъ-салатомъ.
- *630) Картофельныя котлеты.
- *631) Картофель, фаршированный грибами.
- *632) Картофель, фаршированный картофельною же массою.
- *633) Картофель, фаршированный другимъ манеромъ.
- *634) Картофель, фаршированный кильками.
- *635) Картофель, фаршированный пармезаномъ.
- *636) Картофель, фаршированный мяснымъ фаршемъ.
- *637) Картофель, фаршированный картофельною массою.
- *638) Фортмакъ изъ картофеля.
- *639) Винигретъ изъ картофеля и селедки.
- *640) Винигретъ др. ман.
- *641) Салатъ изъ картофеля.

Лукъ.

Примѣчаніе.

- *642) Луковый соусъ къ бараньимъ котлетамъ.
- *643) Лукъ фаршированный.
- *644) Лукъ въ слоеномъ тѣстѣ.
- *645) Пюре изъ лука.
- *646) Лукъ-шарлотъ.
- *647) Салатъ изъ испанскаго лука.

Морковь.

Примѣчаніе.

- *648) Соусъ изъ моркови.
- *649) Морковь съ горошкомъ, по нѣмецкп.
- *650) Еще соусъ изъ моркови.
- *651) Коротель или молодая морковь.
- *652) Морковь, со сметанюю запеченая.
- *653) Морковь, рѣпа, картофель и капуста съ молочнымъ бешмелемъ.
- *654) Пюре изъ моркови.
- *655) Морковь съ подрумяненнымъ масломъ и сухарями.
- *656) Жареная морковь.
- *657) Пудингъ изъ моркови.
- *658) Пудингъ изъ моркови др. ман.

Пастернакъ.

Примѣчаніе.

- *659) Пастернакъ съ масломъ и сухарями.
- *660) Пастернакъ къ разварной говядинѣ.
- *661) Пастернакъ съ сабаіономъ.
- *662) Пастернакъ со сливочнымъ или молочнымъ соусомъ.
- *663) Пастернакъ на бульонѣ.
- *664) Пастернакъ со сметаню.

Петрушка и порей.

Примѣчаніе.

- *665) Подливка изъ петрушки.
- *666) Порей для бульона.

Рѣпа.

Примѣчаніе.

- *667) Рѣпа для супа-пюре.
- *668) Соусъ изъ рѣпы.
- *669) Рѣпа съ бараньей и телячьей грудкой.
- *670) Рѣпа съ мяснымъ фаршемъ.
- *671) Рѣпа со сладкимъ фаршемъ.
- *672) Соусъ изъ рѣпы съ малагою.
- *673) Пюре изъ рѣпы.
- *674) Пудингъ изъ рѣпы.
- *675) Рѣпа фаршированная манною кашею.

Селлерей.

Примѣчаніе.

- *676) Соусъ изъ селлерей, см. № 437.
- *677) Салатъ изъ селлерей.
- *678) Пюре изъ селлерей.

Спаржа.

Примѣчаніе.

- *679) Спаржа для подливокъ.
- *680) Спаржа съ подрумяненнымъ масломъ и сухарями.
- *681) Спаржа съ сабаіономъ.
- *682) Спаржа съ желтымъ соусомъ.
- *683) Спаржа съ соусомъ на сливкахъ.
- *684) Спаржа со сладкимъ молочнымъ соусомъ.
- *685) Спаржа съ голландскимъ соусомъ.

Свекла или бураки.

Примѣчаніе.

- *686) Соусъ изъ свеклы.
- *687) Салатъ изъ свеклы.

Хрѣнь

Примѣчаніе.

- *688) Хрѣнь съ уксуомъ.
- *689) Горячій соусъ изъ хрѣна со сметаню.
- *690) Горячій соусъ изъ хрѣна съ коринкою.

Б) Блюда изъ смѣшанныхъ овощей, кореньевъ и зелени.

- *691) Маседуанъ изъ овощей.
- *692) Жардиньеръ.
- *693) Жардиньеръ др. ман.
- *694) Жардиньеръ трет. ман.
- *695) Гарниръ изъ смѣшанныхъ овощей и кореньевъ къ жаркому говядинѣ, къ разварной осетринѣ, къ стерляди и пр.
- *696) Горячій винигретъ изъ зелени и кореньевъ.
- *697) Лейпцигскій горячій винигретъ изъ разныхъ разностей.
- *698) Сборный гарниръ.

Жареные коренья.

- *699) Жареные коренья къ жареной или вареной говядинѣ.

IV-ая ГРУППА.

Душистыя травы.

Примѣчаніе.

- *700) Зеленая петрушка.
- *701) Зеленый укропъ.
- *702) Зеленъ селлерей.
- *703) Зеленъ порей.
- *704) Маіоранъ.
- *705) Эстрагонъ.
- *706) Размаринъ.
- *707) Шалфей.
- *708) Кервель, чаборъ, базиликъ, смородиный листъ.
- *709) Зеленый лукъ.

Душистыя зерна.

- *710) Тминъ
- *711) Анисъ.

V-ая ГРУППА.

Грибы.

Примѣчаніе.

- *712) Соусъ изъ сушеныхъ грибовъ.
- *713) Очень вкусный соусъ изъ сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ.
- *714) Грибы сушеные, поджареные въ скоромномъ или постномъ маслѣ.

Бѣлые и красные грибы.

Примѣчаніе.

- *715) Бѣлые и красные грибы тушеные со сметаной.
- *716) Грибы жареные.
- *717) Грибы друг. ман.
- *718) Котлеты изъ свѣжихъ или сушеныхъ грибовъ.
- *719) Грибы лисички, опенки, сыроежки тушеные.

Сморчки.

Примѣчаніе.

- *720) Соусъ изъ сморчковъ съ мозгами.
- *721) Сморчки др. ман.
- *722) Еще соусъ изъ сморчковъ.

Шампиньоны.

Примѣчаніе.

- *723) Соусъ изъ шампиньоновъ съ виномъ.
- *724) Соусъ изъ шампиньоновъ съ виномъ и сливками.
- *725) Шампиньоны жареные.
- *726) Шампиньоны фаршированные.

Рыжики.

Примѣчаніе.

- *727) Тушеные рыжики.
- *728) Жареные рыжики.
- *729) Рыжики, грузди и моховики.
- *730) Жареные грузди.

Трюфели.

Примѣчаніе.

- *731) Трюфели на шампанскомъ.
- *732) Трюфели подъ соусомъ.

Яблоки и бѣлыя акации.

- *733) Тушоныя яблоки къ жаркому.
- *734) Бѣлыя акаціи, жареныя въ кларѣ.

В) Разные гарниры для нушаньевъ изъ зелени и кореньевъ.

Примѣчаніе.

- *735) Языкъ бычачій свѣжій, соленый или копченый.
- *736) Вымя жареное.
- *737) Телячьи рубцы.
- *738) Аморетки.
- *739) Омлетъ.
- *740) Яйца выпускныя.
- *741) Яйца рубленныя.
- *742) Крутня яйца.
- *743) Гренки.
- *744) Жареная булка.
- *745) Почки.
- *746) Мозги.
- *747) Котлеты изъ мозговъ.
- *748) Ветчина.
- *749) Копченая нижняя челюсть вепря.
- *750) Рисовыя котлеты и широжки.
- *751) Рисовыя крокеты.
- *752) Родъ пирожного для огарнированія зелени.
- 753) Жаренныя селедки.
- 754) Сосиски съ фаршемъ изъ телячьей печени.
- 755) Сосиски съ фаршемъ изъ курицы, ветчины, вина и пр.
- 756) Сосиски изъ раковъ.
- 757) Жаренныя сосиски.

ОТДѢЛЪ VII.

Говядина, телятина, баранина, поросенокъ, свинина, заяць.

(Отъ стр. 279 до 348 стр.).

А) Говядина.

а) Разварная говядина.

Примѣчаніе.

- 758) Разварная говядина.

- 759) Разварная говядина изъ бульона съ разварнымъ картофел. и подливками.
- 760) Разварная говядина-бульи.
- 761) Разварная говядина-бульи со сборнымъ гарниромъ.

- 762) Говядина разварная съ сыромъ.
 763) Говядина разварная съ картофельнымъ пюре.
 764) Говядина разварная съ соусомъ изъ хрѣна, со сметаною.
 765) Говядина разварная съ итальянскими макаронами.
 766) Говядина вареная поджареная.
 767) Котлеты изъ разварной говядины.
 768) Разварная говядина, запеченая въ будкѣ.
 769) Рулетъ изъ разварной говядины.
 770) Пудингъ изъ разварной говядины.
 771) Винигретъ изъ разварной говядины.

б) Тушенная говядина.

Примѣчаніе.

- 772) Дорожная говядина или boeuf à la mode.
 773) Говядина съ соусомъ изъ соленыхъ рыжиковъ.
 774) Стуфать по-итальянски.
 775) Говядина на парѣ.
 776) Говядина на парѣ съ виномъ.
 777) Говядина (подъ названіемъ гусарская печень).
 778) Гусарская печень съ селедкою.
 779) Говядина тушенная съ фаршемъ изъ хрѣна.
 780) Говядина тушенная съ крѣпкимъ соусомъ.
 781) Тушенная говядина съ грибнымъ соусомъ.
 782) Говядина тушенная въ горшкѣ.
 783) Говядина тушенная другимъ манеромъ.
 784) Холодное жаркое.
 785) Тушенная говядина маринованная.
 786) Говядина тушенная съ краснымъ виномъ.
 787) Говядина тушенная съ картофельными кроветами.
 788) Говядина-филей тушенная съ виномъ.
 789) Тушенная говядина рулетъ.

в) Жареная говядина.

Примѣчаніе.

- 790) Говядина жаркое обыкновенное.
 791) Превосходное жаркое.

- 792) Говядина филей, жареная по французски.
 793) Говядина жареная съ яичницею (употребляемая на охотѣ).
 794) Говядина по-португальски.
 795) Говядина по-англійски.
 796) Жаркое отъ котлетной части.
 797) Говядина-филей по-вѣнски.
 798) Говядина по-строгановски, съ горчицею.
 799) Говядина-филей, шпикованный трюфелями или аичоусами
 800) Говядина-филей, жареная въ бумагѣ.
 801) Говядина по-голландски съ маринованными грибами.
 802) Говядина съ масломъ изъ сарделекъ.
 803) Нѣмецкое кислое жаркое.
 804) Жаркое говядина.

г) Ростбифъ.

Примѣчаніе.

- 805) Ростбифъ жареный въ печи.
 806) Ростбифъ жареный въ печи друг. манеромъ.
 807) Ростбифъ жареный на вертелѣ.
 808) Антрекотъ.

Бифтексъ.

Примѣчаніе.

- 809) Бифтексъ.
 810) Бифтексъ друг. манер.
 811) Бифтексъ съ ликавнымъ соусомъ.
 812) Бифтексъ изъ вырѣзки 2-го сорта
 813) Бифтексъ по-гамбургски къ завтраку (по порціямъ).
 814) Бифтексъ на рашпорѣ.
 815) Бастурли.

Зразы, клопсы, отбивная котлетка.

Примѣчаніе.

- 816) Говядина въ родѣ зразь по-итальянски.
 817) Говядина въ родѣ зразь съ кореньями.
 818) Говядина въ родѣ фаршированныхъ зразь.
 819) Зразы à la Nelson.
 820) Зразы рубленныя съ хрѣномъ.
 821) Зразы рубленныя.
 822) Зразы литовскія, фаршированныя чернымъ хлѣбомъ.

- 823) Зразы безъ фарша, съ картофелемъ, кашею и пр.
824) Клопсъ.
825) Шнель-клопсъ.
826) Котлеты отбивныя изъ говядины.

2. Рубленныя котлеты.

Примѣчаніе.

- 827) Котлеты рубленныя, обыкновенныя съ разными соусами.
828) Котлеты на сбитыхъ бѣлкахъ.
829) Рулетъ изъ рубленой говядины.
830) Рулетъ изъ рубленой говядины, покрытый картофельною массою.
831) Рулетъ изъ говядины съ фаршемъ изъ будки или свѣжихъ грибовъ.
832) Рулетъ изъ трехъ сортовъ мяса съ фаршемъ изъ бѣлаго хлѣба.
833) Рулетъ изъ трехъ сортовъ мяса, безъ фарша.
834) Жареные мозги подъ соусомъ.
835) Вареные мозги подъ соусомъ.
836) Мозги вареные со сморчками.
837) Рагу изъ оставшагося жаркого или вареной говядины, къ завтраку.
838) Выгось изъ оставшейся говядины, съ кислою капустою.
839) Воловій рубецъ.
840) Воловій рубецъ подъ соусомъ съ обаянкою.
841) Соусъ изъ рубцовъ.
842) Языкъ бычачій свѣжій.
843) Почки вареныя.
844) Почки тушонныя со сметаною.
845) Почки воловьи, тушонныя, съ картофелемъ и солеными огурцами.
846) Печенка воловья жареная.
847) Воловья печенка тушоная.
848) Солонина.

Б) Телятина.

Общее примѣчаніе.

а) Жаркое телятина.

Примѣчаніе.

- 849) Телятина-жаркое обыкновенное.
850) Рагу изъ оставшейся жареной телятины.
851) Рагу изъ оставшагося жаркого-телятины другимъ манеромъ.
852) Жаркое-телятина шпикованная.

- 853) Жаркое телятина съ бешмелемъ.
854) Жаркое телятина по-американски.
855) Жаркое телятина съ макаронами.
856) Жаркое телятина съ соусомъ изъ икры.
857) Жаркое телятина съ вишнями.
858) Жаркое телятина жареная на вертеле.
859) Гастрономическая телятина съ соусомъ изъ икры.
860) Телятина съ темнымъ соусомъ.

б) Отбивныя котлеты.

Примѣчаніе.

- 861) Гастрономическія котлеты изъ телятины.
862) Телячьи отбивныя котлеты съ острымъ соусомъ.
863) Котлеты отбивныя обыкновенныя.
864) Котлеты отбивныя съ мозгами.
865) Котлеты отбивныя со сметаною и сардельками.
866) Шницель.
867) Телятина въ родѣ бифтекса.
868) Отбивныя котлеты въ папильотахъ.
869) Отбивныя котлеты съ грибами.

в) Котлеты рубленныя.

Примѣчаніе.

- 870) Котлеты рубленныя обыкновенныя.
871) Котлеты въ слоеномъ тѣстѣ.
872) Котлеты съ бешмелемъ изъ сметаны или молока.
873) Котлеты рубленныя съ рисомъ.
874) Жареные рубленныя битки изъ телятины.
875) Жареные битки изъ телятины съ соусомъ.
876) Битки изъ телятины съ лазанками.
877) Зразы изъ телятины.
878) Жареная грудинка, фаршированная булькою.

г) Грудинка телячья, вареная.

Примѣчаніе.

- 879) Грудинка вареная, обжареная, подъ краснымъ соусомъ.
880) Грудинка вареная подъ бѣлымъ соусомъ съ изюмомъ.

- 881) Фриказе изъ грудинки или телячьей лопатки съ рисомъ.
- 882) Грудинка вареная съ соей и корнишонами.
- 883) Грудинка или телятина подь соусомъ изъ сметаны.
- 884) Грудинка телячья вареная съ соусомъ изъ сморчковь.
- 885) Грудинка вареная или телятина съ раками и цвѣтною капустою.
- 886) Грудинка вареная съ соусомъ изъ шампиньоновъ.
- 887) Телячья грудинка съ кореньями.
- 888) Грудинка вареная подь соусомъ изъ сливокъ и желтковъ.
- 889) Жареная телячья голова подь краснымъ соусомъ.
- 890) Вареная телячья головка подь бѣлымъ соусомъ, на вольвантѣ.
- 891) Телячья головка фаршированная.
- 892) Вареная телячья головка съ хрѣномъ и сметаню.
- 893) Головка телячья съ соусомъ изъ чернослива.
- 894) Телячья головка съ соусомъ изъ шампиньоновъ.
- 895) Телячьи ножки подь соусомъ.
- 896) Телячьи ножки жареныя въ клярѣ.
- 897) Варенныя телячьи ножки подь бѣлымъ соусомъ, на вольвантѣ.
- 898) Сосиски изъ мозговъ.
- 899) Пудингъ изъ мозговъ.
- 900) Пудингъ изъ мозговъ телячьихъ.
- 901) Горячій винигретъ изъ телячьихъ мозговъ.
- 902) Телячья печенка шпикованная, жареная цѣликомъ.
- 903) Сальникъ изъ печенки телячьей.
- 904) Телячья печенка тушоная подь соусомъ.
- 905) Телячья печенка жареная ломтиками.
- 906) Пудингъ изъ телячьей печенки.
- 907) Телячій рубецъ подь соусомъ.
- 908) Телячій рубецъ подь соусомъ съ мозгами.
- 909) Пилавъ изъ вареной или жареной телятины.
- 910) Еще пилавъ изъ сырой телятины съ рисомъ.
- 911) Пилавъ изъ сырой телятины съ рисомъ и черносливомъ.
- 912) Соусъ изъ телячьего ливера.
- 913) Рагу изъ жареной телятины.
- 914) Сладкое мясо подь соусомъ.
- 915) Сладкое мясо жареное.
- 916) Сладкое мясо съ бешамелемъ.
- 917) Солонина изъ телятины.
- 918) Телятина копченая.
- 919) Форшмакъ изъ телятины и селедки.
- 920) Тартины съ телячьими мозгами.
- 921) Тартины изъ почекъ.
- 922) Тартины изъ телят. съ пармезаномъ.

В) Баранина.

Примѣчаніе.

- 923) Баранина—жаркое обыкновенное.
- 924) Холодная баранина.
- 925) Баранина съ рисомъ запеченая.
- 926) Рагу изъ оставшейся жареной баранины.
- 927) Баранина — жаркое съ гречневою кашею и лукомъ шарлотъ.
- 928) Баранина на подобіе серны, маринованная.
- 929) Баранина по итальянски съ рисомъ и капустою.
- 930) Баранина жаркое съ мелкими луковичками или лукомъ—шарлотъ.
- 931) Бараній филе съ разными подливками.
- 932) Шашлыкъ.
- 933) Баранина подь соусомъ съ картофелемъ и сморчками.
- 934) Баранина по-турецки.
- 935) Новороссійское жаркое изъ баранины.
- 936) Бараньи котлеты, отбивныя, въ влярѣ, огарнированные пюре изъ лука.
- 937) Котлеты бараньи рубленныя съ картофельнымъ пюре.
- 938) Котлеты бараньи съ печенымъ лукомъ.
- 939) Котлеты бараньи въ слоеномъ тѣстѣ.
- 940) Котлеты бараньи отбивныя или рубленныя.
- 941) Отбивныя бараньи котлеты.
- 942) Отбивныя бараньи котлеты, жареныя въ клярѣ.
- 943) Пилавъ турецкій изъ баранины съ рисомъ.

- 944) Пилавъ турецкій съ рисою, черно-сливомъ и пр.
 945) Пилавъ съ рисою и томаты.
 946) Еще пилавъ турецкій изъ баранины.
 947) Варяня грудинка съ рѣпою.
 948) Рагу изъ бараньей грудинки.
 949) Баранья грудинка подь соусомъ изъ сметаны.
 950) Жареная баранья грудинка.
 951) Вареная грудинка баранья съ соусомъ изъ тмина.
 952) Вареная грудинка баранья съ соусомъ изъ крыжовника и сметаны.
 953) Вареная баранина подь соусомъ съ виномъ.
 954) Сальникъ изъ ливера и печенки бараньей.

Г) Поросенокъ.

Примѣчаніе.

- 955) Поросенокъ вареный подь бѣлымъ соусомъ.
 956) Поросенокъ вареный съ хрѣномъ и сметаною.
 957) Поросенокъ вареный подь кисло-сладкимъ соусомъ.
 958) Поросенокъ съ соусомъ изъ шампиньоновъ.
 959) Вареный фарширован. поросенокъ.
 960) Жареный поросенокъ.
 961) Поросенокъ жареный, фаршированный гречневою кашею.
 962) Поросенокъ жареный, фаршированный печенкою.
 963) Поросенокъ жареный, фаршированный печенкою или ливеромъ поросенка.
 964) Поросенокъ жареный, фаршированный лапшею.

Д) Свинина.

Примѣчаніе.

Свѣжая свинина.

- 965) Буженина, т. е. окорокъ молодой свиньи.

- 966) Настоящая буженина, въ свѣтлой трухѣ съ пивомъ.
 967) Жаркое свинина съ соусомъ изъ чернослива.
 968) Жаркое свинина шпикованная.
 969) Жаркое свинина маринованная.
 970) Вареная свѣжая свинина.
 971) Свѣжая свиная грудинка, фаршированная капустою и яблоками.
 972) Свѣжая свиная грудинка съ соусомъ изъ сливъ, яблокъ или вишенъ.
 973) Свиныя и воловьи почки.
 974) Котлеты изъ свинины.
 975) Верещака.
 976) Сосиски свѣжія.
 977) Свѣжая малороссійская колбаса.
 978) Изъ свѣжей свинины приготовляютъ еще студень, головизну, вильць, колбасы и сосиски, см. отъ № 4137 до 4158, во II части.

Е) Ветчина.

Примѣчаніе.

- 979) Вареная свѣжепросоленная ветчина.
 980) Вареный копченый окорокъ.
 981) Печеный копченый окорокъ.
 982) Печеный копченый окорокъ иначе.
 983) Голова стараго вепря.

Ж) Дикій поросенокъ, серна, оленина, лань.

- 984) Жаркое—дикій поросенокъ.
 985) Голова дикаго вепря.
 986) Жаркое серна или оленина.
 987) Жаркое лось и серна.
 988) Жаркое-филей серны, лося или кабана.
 989) Жаркое-серна четвертымъ манеромъ.

З) Заяць.

Примѣчаніе.

- 990) Жаркое заяць.
 991) Котлеты изъ зайца.
 992) Сосиски.
 993) Сыръ изъ зайца къ завтраку.

ОТДѢЛЪ VIII.

Домашнія птицы и дичь.

(Отъ 349 до 273 стр.).

А. ДОМАШНІЯ ПТИЦЫ.

Цыплята, курицы, каплуны, пулярды, индѣйки, гуси и утки.

Общее примѣчаніе.

а) Цыплята.

Примѣчаніе.

- 994) Цыплята для огарнированія овощей и зелени.
 995) Цыплята на манеръ рябчиковъ.
 996) Фаршированные цыплята.
 997) Цыплята фаршированные малоросійскимъ саломъ.
 998) Жаркое цыплята, фаршированные другимъ манеромъ.
 999) Цыплята, жареные съ бешемелемъ.
 1000) Цыплята тушонные въ горшкѣ.
 1001) Цыплята жареные на рашпорѣ.
 1002) Цыплята, по англійски.
 1003) Цыплята тушонныя съ чеснокомъ и эстрагономъ.
 1004) Цыплята съ зеленымъ горохомъ.
 1005) Цыплята подъ бѣлымъ соусомъ, съ крыжовникомъ.
 1006) Цыплята или курица подъ соусомъ съ лимономъ и мадерою.
 1007) Цыплята подъ соусомъ съ цвѣтною капустою и раками.
 1008) Цыплята съ цвѣтною капустою.
 1009) Вареная цыплята, курица или индѣйка подъ разными соусами.
 1010) Фрикасе изъ вареныхъ цыплятъ или еще лучше изъ курицы.

б) Курица.

Примѣчаніе.

- 1011) Курица—жаркое обыкновенное.
 1012) Жареная курица друг. ман.
 1013) Жареная курица фаршированная.
 1014) Жареная курица съ соусомъ изъ сарделекъ.

- 1015) Тушоная курица съ черносливомъ, на вольвантѣ.
 1016) Тушоная курица.
 1017) Тушоная курица, фаршированная грецкими орѣхами.
 1018) Тушоная курица, фарш. каштанами.
 1019) Тушоная курица, фарш. печенкою.
 1020) Тушоная курица фарш. трюфелями.
 1021) Тушоная курица, фарш. сухарями.
 1022) Тушоная курица, фарш. рисомъ.
 1023) Пилавъ изъ курицы съ рисомъ.
 1024) Запеченные куры и поросята къ закускѣ.
 1025) Курица вареная подъ бѣлымъ соусомъ съ лимономъ и мадерою.
 1026) Курица подъ разными соусами.
 1027) Фрикасе изъ курицы.
 1028) Котлеты изъ курицы.
 1029) Курица разварная съ рисомъ, подъ разными соусами.
 1030) Пудингъ изъ куръ.
 1031) Пудингъ изъ куръ др. манеромъ.

в) Каплуны и пулярды.

Примѣчаніе.

- 1032) Жаркое каплуны или пулярда.
 1033) Каплуны или пулярда жареные на вертелѣ.
 1034) Жареные каплуны, пулярда или курица съ соусомъ изъ сарделекъ.
 1035) Жареный каплуны или пулярда съ соусомъ изъ можжевельныхъ ягодъ.
 1036) Тушонный каплуны или пулярда съ соусомъ изъ трюфелей.
 1037) Тушонный каплуны или пулярда, фаршированные рисомъ.
 1038) Пулярда тушоная, фаршированная кнелюю, съ шампиньонами и раковымъ масломъ.
 1039) Тушонный каплуны или пулярда, фаршированные печенкою.
 1040) Тушонный каплуны или пулярда, фарширов. печенкою съ трюфелями.

- 1041) Тушоный каплуъ или пулярда, фаршированные сухарями.
 1042) Тушоный каплуъ или пулярда, фаршированные каштанами.
 1043) Тушоный каплуъ или пулярда, фаршированные грецкими орѣхами.
 1044) Вареный каплуъ или пулярда, фаршированные рисомъ.
 1045) Каплуъ или пулярда разварные, фаршированные рисомъ.
 1046) Пулярда разварная съ эстрагономъ.
 1047) Пулярда разварная съ соусомъ изъ шампиньоновъ или съ раковымъ соусомъ.
 1048) Пулярда разварная съ гарниромъ.
 1049) Каплуъ вареный съ соусомъ изъ помидоровъ.

в) Индѣйки.

Примѣчаніе.

- 1050) Жаркое индѣйка.
 1051) Жареная индѣйка, фаршированная грецкими орѣхами.
 1052) Жареная индѣйка, фаршированная яблоками.
 1053) Жареная индѣйка, съ бешамелемъ.
 1054) Жареная или тушоная индѣйка, фаршированная печенкою.
 1055) Жареная или тушоная индѣйка, фаршированная рисомъ.
 1056) Жареная или тушоная индѣйка, фаршированная печенкою и трюфелями.
 1057) Тушоная индѣйка, фаршированная каштанами.
 1058) Тушоная индѣйка съ рисомъ по-французски.
 1059) Жареная или тушоная индѣйка, фаршированная сухарями.
 1060) Тушоный филей индѣйки съ пюре изъ вишенъ.
 1061) Котлеты изъ индѣйки или курицы.
 1062) Вареная индѣйка или курица подъ соусомъ.

г) Гуси.

Примѣчаніе.

- 1063) Жаркое гусь, по-литовски, съ яблоками.
 1064) Жаркое гусь съ капустою.

- 1065) Жаркое гусь съ итальянскими макаронами.
 1066) Жаркое гусь, фаршированный кашею.
 1067) Гусь разварной или утка съ грибнымъ соусомъ.
 1068) Гусиня потроха съ гусиною кровью, см. отдѣлъ XXXVIII.
 1069) Гусиня потроха съ соусомъ изъ чернослива.
 1070) Рагу изъ оставшагося жаренаго гуся.
 1071) Сосиски изъ гусинихъ печенокъ.
 1072) Гусинья печенки.

Утки домашнія.

Примѣчаніе.

- 1073) Жаркое утки.
 1074) Тушонья утки фаршированная.
 1075) Утка фаршированная груздями.
 1076) Утки жареная съ темнымъ соусомъ.
 1077) Утка жареная съ соусомъ изъ вина.
 1078) Утка съ фаршемъ изъ телятины.
 1079) Утка вареная съ вермишелью и грибами.
 1080) Утка подъ бѣлымъ соусомъ.
 1081) Утка со свѣжю капустою.
 1082) Утка съ соусомъ изъ аячусовъ.
 1083) Утка съ капустою—сафой.
 1084) Печенки утокъ, куръ, гусей, зайца и проч. подъ соусомъ съ шадерою.

е) Голуби.

Примѣчаніе.

- 1085) Голуби жареные.
 1086) Голуби фаршированные жареные.
 1087) Жареные голуби подъ соусомъ.
 1088) Разварные голуби.

Б. ДИЧЬ.

Общее примѣчаніе.

- 1089) Фазанъ.
 1090) Павлинь жаркое.

Глухарь.

Примѣчаніе.

- 1091) Жареный глухарь.
 1092) Холодное изъ глухаря или тетерки
 1093) Битки изъ филеевъ глухаря или тетерки.

Тетерка.

Примѣчаніе.

- 1094) Жаркое тетерка.
 1095) Тетерки съ краснымъ виномъ.
 1096) Тетерки съ каштанами.
 1097) Тетерки со сметаной, сосисками и картофелемъ.
 1098) Холодная тетерка.
 1099) Битки изъ филеевъ тетерки.

Куропатки.

Примѣчаніе.

- 1100) Куропатки жаренныя.
 1101) Куропатки фаршированныя.
 1102) Куропатки съ фаршемъ и соусомъ изъ сарделекъ.
 1103) Куропатки съ кислюю капустою.

Утки дикія.

Примѣчаніе.

- 1104) Утки дикія, жаренныя.
 1105) Утки дикія съ соусомъ и капарцами.
 1106) Утки дикія съ шампиньонами.
 1107) Утки дикія съ соусомъ изъ кислой капусты.

Рябчики.

Примѣчаніе.

- 1108) Рябчики жаренные, фаршированныя.
 1109) Жаренные рябчики.

- 1110) Рябчики подъ соусомъ.
 1111) Рябчики по-американски.
 1112) Котлеты изъ рябчиковъ.
 1113) Маршаль изъ рябчиковъ.
 1114) Суфле изъ рябчиковъ.
 1115) Сосиски изъ рябчиковъ.
 1116) Сосиски изъ рябчиковъ или зайца.
 1117) Масло изъ рябчиковъ къ завтраку.
 1118) Рябчики жаренные въ глинтъ, на охотѣ.

МЕЛКАЯ ДИЧЬ.

Общее примѣчаніе.

Бекасы и пр.

Примѣчаніе.

- 1119) Бекасы жаренные.
 1120) Бекасы жаренные, съ соусомъ.
 1121) Бекасы съ гречками.
 1122) Свистели или вальдинепы съ гречками.
 1123) Перепелки подъ соусомъ.

Жаворонки и пр.

Примѣчаніе.

- 1124) Жаворонки жаренные.
 1125) Кулики подъ соусомъ съ виномъ.
 1126) Рагу изъ куликовъ.
 1127) Жаренные дрозды.
 1128) Жаренные фаршированныя дрозды.
 1129) Пудингъ изъ оставшейся дичи.

ОТДѢЛЪ IX.

РЫБЫ.

(Отъ 385 до 435 стр.).

Общее примѣчаніе.

- 1130) Вареная рыба вообще.
 1131) Жареная рыба вообще.
 1132) Печеная рыба вообще.

Бѣлорыбца или бѣлужина.

Примѣчаніе.

- 1133) Бѣлорыбца или бѣлужина разварная.
 1134) Родъ сельанки по французски.
 1135) Бѣлорыбца или бѣлужина жареная.

- 1136) Бѣлорыбца очень вкусная съ бѣлымъ столовымъ виномъ.
 Бѣлужина маринов. см. № 4080, часть II.

Ерши.

Примѣчаніе.

- 1137) Крупные ерши варенные.
 1138) Крупные ерши, жаренные въ клярѣ.
 1139) Ерши въ раковинахъ.

Камбала иначе соль.

Примѣчаніе.

- 1140) Камбала вареная.

- 1141) Камбала вареная на греческой ма-
верь.
1142) Камбала вареная на винѣ—вейн-
деграфѣ.
1143) Камбала жареная въ фритюрѣ.
1144) Камбала жареная въ маслѣ.

Караси.

Примѣчаніе.

- 1145) Караси вареные съ соусомъ изъ
сметаны, съ кнелю.
1146) Караси вареные въ сливахъ.
1147) Караси жареные со сметаной.
1148) Караси жареные др. ман.
1149) Караси жареные и запеченные.

Карпъ.

Примѣчаніе.

- 1150) Карпъ вареный съ бѣлымъ столо-
вымъ виномъ.
1151) Карпъ вареный по жидовски.
1152) Карпъ вареный съ краснымъ ви-
номъ.
1153) Карпъ жареный или печеный.
1154) Карпъ тушоный.

Корюшка.

Примѣчаніе.

- 1155) Корюшка жареная.
1156) Корюшка жареная въ фритюрѣ.
1157) Корюшка маринованная.
1158) Колчужка.
1159) Лабарданъ.

Лещъ.

Примѣчаніе.

- 1160) Лещъ вареный.
1161) Лещъ вареный съ хрѣномъ и яб-
локами.
1162) Лещъ вареный съ краснымъ ви-
номъ.
1163) Лещъ печеный съ соусомъ.
1164) Лещъ печеный, фаршированный кис-
лою капустою.
1165) Лещъ печеный, фаршированный греч-
невою кашею.
1166) Лещъ фаршированный рыбной мас-
сою.

Линь.

Примѣчаніе.

- 1167) Линь вареный.

- 1168) Линь вареный съ краснымъ ви-
номъ.
1169) Линь тушоный съ виномъ и шам-
пньонами.
1170) Линь вареный подъ разными соу-
сами.
1171) Линь печеный съ красною или
бѣлою капустою.

Лососина.

Примѣчаніе.

- 1172) Лососина разварная подъ соусомъ.
1173) Лососина копченая съ зеленымъ
горохомъ.
1174) Лососина разварная съ хрѣномъ и
уксусомъ.
1175) Лососина тушоная.
1176) Лососина жареная или печеная.
1177) Лососина жареная др. ман.
1178) Лососина жареная трет. ман.
1179) Лососина въ папильотахъ.
1180) Пудингъ изъ лососины.
1181) Лососина жареная въ клярѣ.
1182) Котлеты изъ лососины подъ беш-
мелемъ, жареные въ фритюрѣ.
Лососина маринованная см. № 1617.

Минюги.

Примѣчаніе.

- 1183) Минюги жаренныя.
Минюги тушоныя № 1187.

Навага.

Примѣчаніе.

- 1184) Навага отварная.
1185) Навага жареная.
1186) Навага жареная въ клярѣ.

Налимъ.

Примѣчаніе.

- 1187) Налимъ тушоный.
Уха см. № 121.
Паштетъ см. № 1437.
Маринать см. № 4090.

Окуни.

Примѣчаніе.

- 1188) Окуни вареные съ бѣлымъ соусомъ,
съ лимономъ и мадерою.
1189) Котлеты изъ окуней.
1190) Рудеть изъ окуней.

- 1191) Окунь вареные съ соусомъ изъ сметаны.
 1192) Окунь вареные съ яйцами и масломъ.
 1193) Родъ пудинга изъ окуней.
 1194) Сосиски изъ окуней.
 1195) Окунь жареные въ клярѣ.
 1196) Окунь въ раковинахъ.

Осетрина.

Примѣчаніе.

- 1197) Осетрина разварная подь бѣлымъ соусомъ.
 1198) Осетрина вареная подь соусомъ изъ сметаны.
 1199) Осетрина подь соусомъ изъ помидоровъ.
 1200) Осетрина подь краснымъ, вишневымъ или виннымъ соусомъ.
 1201) Осетрина разварная подь разными соусами.
 1202) Осетрина съ огурцами.
 1203) Осетрина печеная съ горчичнымъ соусомъ.
 1204) Осетрина или лососина жареная или печеная.
 1205) Осетрина съ бѣлымъ виномъ.
 1206) Осетрина жареная подь бешемелемъ.
 1207) Осетрина тушенная.
 1208) Соленая осетрина и бѣлорыбца.
 Осетрина маринованная, по английски см. № 4085, часть II.

Палтусина.

Примѣчаніе.

- 1209) Палтусина съ зеленымъ соусомъ.

Пискари.

- 1210) Пискари.

Ряпушна.

Примѣчаніе.

- 1211) Ряпушка жареная въ фритюрѣ.
 1212) Ряпушка жареная въ масле.
 1213) Домашнія кильки.
 1214) Ряпушка маринованная.

Салапушка.

Примѣчаніе.

- 1215) Жареная салакушка.
 Салакушка маринованная см. № 1214.

Селява.

- 1216) Селява жареная.
 1217) Селява жареная въ фритюрѣ.
 1218) Селява маринованная.

Сельди.

Примѣчаніе.

- 1219) Селедка, подаваемая къ закускѣ.
 1220) Масло изъ селедки, сарделекъ или анчоусовъ.
 1221) Селедка жареная, фаршированная.
 1222) Жареная селедка подь соусомъ.
 1223) Котлеты изъ селедки.
 1224) Гренки съ селедкою къ завтраку.
 1225) Форшмакъ изъ селедки и картофеля.
 1226) Форшмакъ изъ мяса и селедки.
 1227) Форшмакъ съ селедкою трет. ман.
 1228) Форшмакъ съ селедкою четв. ман.
 1229) Форшмакъ пятымъ ман.
 1230) Винигретъ изъ селедки и картофеля.

Семга или сомъ.

Примѣчаніе.

- 1231) Свѣжая семга разварная.
 1232) Свѣжая семга разварная, подь бѣлымъ соусомъ.
 1233) Свѣжая семга жареная.
 1234) Сазонина и сомовина.
 1235) Севрюга.

Сиги.

Примѣчаніе.

- 1236) Сигъ разварной съ картофелемъ, масломъ и яйцами.
 1237) Сиги разварные съ раковымъ и пр. соусами.
 1238) Сигъ .. картофелемъ, цвѣтною капустою и соусомъ изъ сметаны.
 1239) Сиги жареные.
 1240) Сиги печеные.
 1241) Сиги печеные съ бешемелемъ изъ сметаны.
 1242) Сиги въ слоеномъ тѣстѣ, по фински.
 1243) Сиги въ клярѣ.
 1244) Сиги необыкновенно вкусные съ бѣлымъ столовымъ виномъ.

Снятки.

Примѣчаніе.

- 1245) Снятки жареные.
 1246) Снятки жареные въ клярѣ.

Стерлядь.

Примѣчаніе.

- 1247) Стерлядь разварная съ гарниромъ.
 1248) Стерлядь разварная съ картофелемъ и виномъ бордо или сотернъ.
 1249) Стерлядь разварная на шампанскомъ.
 1250) Стерлядь необыкновенно вкусная съ бѣлымъ столовымъ виномъ.
 1251) Стерлядь тушоновая съ трюфелями.
 1252) Стерлядь печеная подъ соусомъ съ шампиньонами.
 1253) Стерлядь поджаренная.
 1254) Стерлядь маринованная см. № 4085.

Судакъ.

Примѣчаніе.

- 1255) Судакъ разварной подъ разными соусами.
 1256) Судакъ съ картофелемъ, цвѣтною капустою и соусомъ изъ сметаны или раковымъ соусомъ.
 1257) Судакъ или сигъ съ картофелемъ, масломъ и яйцами.
 1258) Судакъ разварной, по калуцински, съ ромомъ.
 1259) Судакъ разварной съ гренками и картофелемъ.
 1260) Судакъ разварной, по французски.
 1261) Судакъ или сигъ печеный подъ бешелемъ изъ сметаны.
 1262) Судакъ или сигъ печеный со сморчками.
 1263) Судакъ или сигъ тушоновый съ хрѣномъ и сметаной.
 1264) Судакъ необыкновенно вкусный съ бѣлымъ, столовымъ виномъ.
 1265) Судакъ жареный.
 1266) Судакъ печеный, фаршированный рисомъ.
 1267) Судакъ въ клярѣ, жареный въ фри-тюрѣ.
 1268) Судакъ тушоновый съ виномъ.
 1269) Родъ лудинга изъ судака.
 1270) Котлеты изъ судака съ рисомъ, по милански, съ раковымъ соусомъ.
 1271) Котлеты изъ судака, щуки и окуней.
 1272) Рудеть изъ судака, окуней и щуки.
 1273) Зразы изъ судаковъ.
 1274) Мелкіе судачки.

- 1275) Сосиски изъ судака.
 1276) Судаки въ раковинахъ.
 Заливное изъ судака см. № 1452.
 Маюпезъ изъ судака см. № 1466.
 Судакъ маринованный см. № 4081.

Треска.

Примѣчаніе.

- 1277) Треска съ картофелемъ, масломъ и яйцами.
 1278) Треска, запеченая съ молокомъ и картофелемъ.
 1279) Треска съ гренками.
 1280) Треска съ бѣлымъ столовымъ виномъ.
 1281) Треска съ соусомъ изъ помидоровъ.
 1282) Треска съ соусомъ изъ сливокъ.
 1283) Треска съ соусомъ изъ сметаны.
 1284) Треска съ соусомъ изъ раковъ и сморчковь.
 1285) Треска съ соусомъ изъ вишенъ и краснаго вина.
 1286) Котлеты изъ трески.

Угорь.

Примѣчаніе.

- 1287) Угорь вареный въ красномъ винѣ.
 1288) Угорь вареный съ кислосладкимъ соусомъ.
 1289) Угорь копченый съ зеленымъ горохомъ.
 1290) Угорь жареный, подъ соусомъ.
 1291) Угорь печеный.
 1292) Угорь фаршированный.
 1293) Угорь жареный маринованный.
 1294) Угорь вареный маринованный.

Форель.

Примѣчаніе.

- 1295) Форель разварная съ разными соусами.
 1296) Разварная форель съ гарниромъ изъ овощей.
 1297) Цѣльная форель, вареная на винѣ.
 1298) Форель жареная въ клярѣ.
 1299) Форель тушоновая съ мадерою и раковымъ соусомъ.
 1300) Форель необыкновенно вкусная съ бѣлымъ столовымъ виномъ.
 1301) Мелкая гатчинская форель.

Щуна.

Примѣчаніе.

- 1302) Щука цѣльная, разварная съ разными подливками.
 1303) Щука вареная подъ соусомъ.
 1304) Щука вареная подъ соусомъ, съ хрѣномъ.
 1305) Зразы изъ щуки.
 1306) Щука подъ желтымъ соусомъ съ шафраномъ.
 1307) Щука съ картофелемъ, по нѣмецки.
 1308) Щука тушоная.
 1309) Щука тушоная съ хрѣномъ и сметаню.
 1310) Щука подъ сѣрымъ соусомъ.
 1311) Щука фаршированная.
 1312) Щука фаршированная печеная.
 1313) Щука съ кислю капустю.
 1314) Щука тушоная съ овощами.
 1315) Щука, по жидовски, съ шафраномъ.
 1316) Щука подъ соусомъ съ сыромъ и рыбною кнелю.
 1317) Щука по итальянски.
 1318) Щука по польски.
 1319) Щука печеная со свинымъ саломъ.
 1320) Щука тушоная въ печи.
 1321) Щука жареная.
 1322) Щука печеная.
 1323) Котлеты изъ щуки, судака и окуней.
 1324) Рулетъ изъ щуки.
 1325) Щука вареная на вертелѣ.
 1326) Сосиски изъ щуки.
 1327) Икра изъ щуки.

- 1328) Пудингъ изъ щуки.
 Маіонезъ изъ щуки см. № 1466—1473.
 Заливное изъ щуки см. № 1452.
 Рулетъ изъ щуки. см. № 1455.
 Щука маринов. по монаст. см. № 4085—4089.

Раки.

Примѣчаніе.

- 1329) Цѣльные вареные раки.
 1330) Раки вареныя на французскій манеръ.
 1331) Раки со сметаню.
 1332) Раки подъ соусомъ съ виномъ.
 1333) Вкусные раки.
 1334) Соусъ изъ раковъ со смоленскою крупю.
 1335) Молочный соусъ изъ раковъ съ сухарями.
 1336) Молочный мучной соусъ изъ раковыхъ шеекъ.
 1337) Суфле изъ раковъ.
 1338) Пудингъ изъ раковъ съ рисомъ.
 1339) Раковыя шейки маринованныя.
 1340) Раковыя скорлупки.
 1341) Раковое масло.
 1342) Раки со свѣжимъ горохомъ.
 Супъ раковый см. № 62.
 Паштетъ изъ раковъ, см. № 1438.
 Хлодникъ польскій, см. № 201.
 Сосиски изъ раковъ, см. № 756.
 Пудингъ изъ раковъ съ рисомъ, см. № 1492.

ОТДѢЛЪ X.

Салаты нѣ мяснымъ и рыбнымъ жарнимъ.

(Отъ 436 до 439 стр.).

- | | |
|--------------------------------------|---|
| *1343) Свѣжал шинкованная капуста. | *1352) Салатъ-эскароль. |
| *1344) Кислая шинкованная капуста. | *1353) Свѣжіе огурцы съ прованскимъ соусомъ. |
| *1345) Салатъ-латукъ со сметаню. | *1354) Свѣжіе огурцы со сметаню. |
| *1346) Салатъ съ горчичнымъ соусомъ. | *1355) Салатъ изъ картофеля и крессъ-салата. |
| *1347) Салатъ-латукъ, по французски. | *1356) Салатъ изъ картофеля и свеклы къ разварной говядинѣ. |
| *1348) Салатъ-латукъ съ анчоусами. | *1357) Свекла съ прованскимъ соусомъ. |
| *1349) Салатъ-роменъ. | |
| *1350) Салатъ-цикорій. | |
| *1351) Салатъ-писанли. | |

- *1358) Свекла маринованная.
- *1459) Крессь-салать.
- *1360) Смѣшанный маринованный салатъ изъ разныхъ фруктовъ.
- *1361) Салатъ изъ маринованныхъ вишенъ.
- *1362) Салатъ изъ маринованныхъ овощей.
- *1363) Салатъ изъ зеленой фасоли.
- *1364) Салатъ изъ картофеля.
- *1365) Компотъ изъ свѣжихъ яблокъ.
- *1366) Компотъ изъ абрикосовъ № 2514 (Часть II).
- *1367) Компотъ изъ вишенъ № 2397 (Часть II).
- *1368) Компотъ изъ дыни № 2424 (Часть II).
- *1369) Компотъ изъ сливъ № 2369 (Часть II).

1370) Салаты маринованные:

- См. отдѣлъ I и II часть II, а именно:
- * а) Яблоки моченые № 2352—2255.
 - * б) Сливы маринов. № 2370—2372.
 - * в) Груши маринованныя и моченые № 2383—2387.
 - * г) Вишни маринов. № 2399—2400,
 - * д) Дыни арбузъ мар. № 2418
 - * е) Салатъ бруснич. № 1459—2461
 - * ж) Барбарисъ маринован. № 2508
 - * з) Шипованная капуста кислая № 2529—2531.
 - * и) Цвѣтная капуста маринованная № 2527.
 - * i) Рыжики № 2555—2562.
 - * к) Сушеные боровики № 2563.
 - * л) Бѣлые грибы или боровики маринов. № 2567—2569.
 - * м) Грузди № 2576—2577,
 - * н) Огурцы соленые № 2583—2586
 - * о) Корнишоны № 2589—2590
 - * п) Пикули № 2622—2625.
 - * р) Тыква маринов. № 2425—2427.
 - * с) Перепки маринов. № 2509.
 - * т) Абрикосы маринов. № 2618.

ОТДѢЛЪ XI.

Пирог и паштеты.

(Отъ 440 до 463 стр.).

А. ПИРОГИ.

Общее примѣчаніе.

Тѣсто для пироговъ.

Примѣчаніе.

- *1372) Тѣсто на дрожжахъ обыкновенное.
- *1373) Тѣсто на дрожжахъ др. ман.
- *1374) Превосходное дрожжевое тѣсто для пирога.
- *1375) Полуслоевое тѣсто на дрожжахъ съ почечнымъ, телячьимъ жиромъ.
- *1376) Полуслоевое тѣсто на дрожжахъ масляное.
- *1377) Дрожжевое тѣсто, подходящее въ холодной водѣ.
- *1378) Слоевое тѣсто для пироговъ.
- *1379) Прекрасное тѣсто на сметанѣ.
- *1380) Пирогъ съ визигю, рисомъ, яйцами и рыбою.
- *1381) Пирогъ съ визигю, рыбою и манною крупою.
- *1382) Пирогъ съ визигю, рыбою и саго.

- *1383) Пирогъ съ семгою и саго.
- *1384) Пирогъ съ кислою капустою и рыбою.
- 1385) Пирогъ съ рыбнымъ фаршемъ и сардельками.
- 1386) Кулебяка съ рыбою.
- 1387) Пирогъ съ мясомъ и яйцами.
- 1388) Пирогъ изъ нѣсколькихъ слоевъ сдобнаго тѣста, съ мяснымъ фаршемъ.
- 1389) Пирогъ съ телячьимъ ливеромъ.
- 1390) Старинный курникъ изъ курицы и риса.
- *1391) Старинный курникъ изъ мелкихъ гречневыхъ крутъ и курицы.
- *1392) Пирогъ со свѣжею капустою.
- *1393) Пирогъ съ кислою капустою и грибами.
- *1394) Картофельный пирогъ.
- *1395) Пирогъ съ грибами и визигю.
- *1396) Пирогъ со свѣжими грибами.
- *1397) Пирогъ съ морковью.
- *1398) Пшеничный пирогъ.

- *1399) Пирогъ съ кашей изъ смоленской или мелкой гречневой крупы съ грибами.
 *1400) Пирогъ съ крутою гречнев. кашею.

Б. Паштеты.

Примѣчаніе.

- 1401) Форма для открытыхъ холодныхъ паштетовъ изъ пшеничнаго или ржаного тѣста.
 1402) Форма для закрытыхъ горячихъ паштетовъ изъ пшеничнаго тѣста.
 1403) Форма паштета на блюдѣ, прикрытаго только тѣстомъ.
 1404) Простая форма паштетовъ на блюдѣ.

Фаршъ для паштетовъ.

- 1405) Рыбный фаршъ для паштетовъ.
 1406) Фаршъ изъ печенки съ телятиною.
 1407) Фаршъ изъ одной печенки со свинымъ шпикомъ.

Тѣсто для паштетовъ.

- 1408) Ржаное тѣсто пополамъ съ пшеничною мукою для открытыхъ, холодныхъ паштетовъ.
 1409) Полуслоеное тѣсто на дрожжахъ.
 1410) Слоеное тѣсто, см. № 1378.
 1411) Сдобное тѣсто, прѣсное.
 1412) Заварное тѣсто, безъ дрожжей.
 1413) Рубленое тѣсто.
 1414) Прекрасное рассыпчатое тѣсто.
 1415) Рассыпчатое тѣсто др. ман.
 1416) Рассыпчатое тѣсто третьимъ манеромъ.
 1417) Рассыпчатое тѣсто четвертымъ манеромъ.

Паштеты горячіе.

- 1418) Горячій паштетъ изъ цыплятъ или молодой индѣйки.
 1419) Паштетъ изъ каплуна или кормленой индѣйки.
 1420) Горячій паштетъ изъ курицы, каплуна или индѣйки.
 1421) Горячій паштетъ изъ телятины съ фаршемъ изъ печенки.
 1422) Паштетъ простой изъ телятины.
 1423) Горячій паштетъ изъ дичи: куропатокъ, рябчиковъ, глухаря, свистелей и пр.
 1424) Горячій паштетъ изъ зайца.
 1425) Паштетъ изъ домашнихъ утокъ.
 1426) Паштетъ турецкій изъ баранины.
 1427) Паштетъ—заливное изъ рябчиковъ или перепелокъ.
 1428) Картофельный паштетъ съ мясомъ.
 1429) Паштетъ изъ гусиныхъ печенокъ.
 1430) Холодный паштетъ изъ дичи: рябчиковъ, куропатокъ, глухаря, свистелей, голубей.
 1431) Холодный паштетъ дорожный.
 1432) Паштетъ холодный изъ гусиныхъ печенокъ.
 1433) Паштетъ холодный изъ телячьихъ или гусиныхъ печенокъ.
 1434) Паштетъ на маверъ стразбургскаго.
 1435) Прекрасный стразбургскій пирогъ др. ман.
 1436) Горячій паштетъ изъ лососины.
 1437) Паштетъ изъ угря, валима или щуки.
 1438) Паштетъ изъ раковъ.
 1439) Паштетъ изъ солевой рыбы съ рисомъ.

ОТДѢЛЪ XII.

Заливное, маіонезъ и прочія холодныя кушанья къ обѣду и завтраку.

(Отъ 464 до 481 стр.).

А. Заливное, рулетъ.

Примѣчаніе.

- 1441) Заливное изъ индѣйки или каплуна.
 1442) Заливное изъ головки телячьей.
 1443) Студень.

- 1444) Заливное изъ поросенка.
 1445) Рулетъ изъ поросенка.
 1446) Заливное изъ фаршированнаго поросенка.
 1447) Заливное изъ зайца.
 1448) Заливное изъ солонины.

- 1449) Рулетъ изъ фарширов. индѣйки.
 1450) Еще рулетъ изъ поросенка.
 1451) Родъ заливного изъ фаршированныхъ рыбчиковъ.
 1452) Заливное изъ рыбы.
 1453) Заливное изъ ершей.
 1454) Родъ заливного изъ угря и раковъ.
 1455) Рулетъ изъ шуки.
 1456) Рыба холодная.

Б) Майонезъ.

Примѣчаніе.

- 1457) Майонезъ изъ фарширов. курицы или калуна.
 1458) Майонезъ изъ фарширов. индѣйки.
 1459) Майонезъ изъ индѣйки нафаршир. печенкою.
 1460) Майонезъ изъ индѣйки.
 1461) Майонезъ изъ индѣйки фарширов. грецкими орѣхами.
 1462) Майонезъ изъ цыплятъ.
 1463) Майонезъ изъ дичи.
 1464) Майонезъ изъ фаршированного поросенка съ заливнымъ.
 1465) Майонезъ изъ фаршированныхъ рыбчиковъ.
 1466) Майонезъ изъ цѣльной вареной, фаршированной рыбы.
 1467) Майонезъ изъ рыбы съ салатомъ и зеленымъ соусомъ.
 1468) Майонезъ изъ рыбы.
 1469) Майонезъ изъ цѣльной шуки, судака, форели и проч.
 1470) Майонезъ изъ цѣльной фарширов. жареной рыбы.
 1471) Цѣльная рыба холодная: форель, лососина, осетрина, стерлидъ, судакъ и пр.
 1472) Цѣльная рыба холодная, къ завтраку.
 1473) Рыба холодная.

В) Винигретъ.

Примѣчаніе.

- 1474) Винигретъ изъ дичи.
 *1475) Винигретъ лѣтній, постный изъ разностей.
 *1476) Винигретъ зимній, постный изъ разностей.
 1477) Винигретъ рыбный.
 1478) Винигретъ изъ разварной говядины.
 1479) Винигретъ изъ картофеля и сеledки.
 1480) Винигретъ изъ разнаго мяса.

Г) Маринованныя рыбы и птицы, подаваемые къ завтраку или закусѣ.

- 1481) Селедка съ прованскимъ масломъ и уксусомъ, подаваемая къ закусѣ.
 1482) Масло изъ селедки, сарделекъ или анчоусовъ.
 1483) Селява и корюшка маринованныя.
 1484) Ряпушка маринованная.
 Бѣлужина маринов., см. № 4080.
 Угорь жареный маринов. № 4080.
 Угорь вареный маринов. № 4078.
 Судакъ маринованный № 4081.
 Шука маринованная № 4081.
 Шука маринован. по монастырски см. № 4083
 Лососина маринованная № 4082.
 Маринованная рыба, по англійски, № 4085.
 И прочія маринов. и копченая рыба и птицы, см. отдѣлъ ІІ, во ІІ ч.
 1485) Холодныя жаренія, подаваемые въ день Пасхи.
 Холодная говядина, см. № 784.
 Говядина маринованная № 785.
 Жаркое телятина № 850.
 Окорокъ ветчины № 981.
 Голова стараго всуя № 983.
 Голова дикаго вепря № 985
 Жаркое дось или серна № 987.
 Поросенокъ жареный, фаршированный печенкою № 962 и пр.

ОТДѢЛЪ ХІІІ.

Пудинги, шарлотки, суфле, воздушные пироги и проч.

(Отъ 482 до 513 стр.).

Общее примѣчаніе.

А) Пудинги, которые варятся въ салфеткѣ.

Примѣчаніе.

- *1486) Пудингъ изъ творога.
 *1487) Пудингъ изъ бѣлаго хлѣба.
 *1488) Плумъ-пудингъ.

- *1489) Пудингъ, по англійски, съ мозгами изъ костей.
- *1590) Пудингъ изъ разныхъ крупъ.
- *1491) Пудингъ изъ яблокъ.
- *1492) Пудингъ изъ риса съ раками.
- *1493) Пудингъ изъ щуки.
- *1494) Пудингъ изъ телячьей печени.

Б) Пудинги на парѣ.

Примѣчаніе.

- *1495) Пудингъ изъ булки со шпинатомъ.
- *1496) Пудингъ изъ булки со шпинатомъ и раковыми шейками.
- *1497) Пудингъ изъ булки съ изюмомъ.
- *1498) Пудингъ изъ сухарей.
- *1499) Пудингъ изъ свѣжихъ абрикосовъ.
- *1500) Пудингъ изъ яблочнаго пюре.
- *1501) Пудингъ изъ земляники или клубники.
- *1502) Пудингъ изъ чернослива.
- *1503) Пудингъ бисквитный изъ лимона или апельсина.
- *1504) Пудингъ изъ ржаного хлѣба.
- *1506) Пудингъ заварной.
- *1507) Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ яблоками.
- *1508) Пудингъ изъ риса или пшена.
- *1509) Рись съ земляничнымъ пюре.
- *1510) Пудингъ изъ саго.
- *1511) Пудингъ постный на парѣ съ яблоками.
- *1512) Пудингъ изъ ржаныхъ сухарей.
- *1513) Пудингъ изъ грецкихъ орѣховъ.
- *1514) Пудингъ изъ каштановъ.
- *1515) Англійскій пудингъ съ каштанами.
- *1516) Англійскій пудингъ съ пюре изъ каштановъ.
- *1517) Пудингъ славянскій.
- *1518) Пудингъ изъ куръ.
- *1519) Пудингъ изъ куръ др. ман.
- *1520) Пудингъ изъ рѣпы.
- *1521) Пудингъ изъ моркови.
- *1522) Пудингъ изъ моркови др. ман.

В) Пудинги, которые пекутъ въ формѣ, въ духовой печи.

Примѣчаніе.

- *1523) Превкусный пудингъ изъ маисовой муки.
- *1524) Пудингъ изъ лимона и маисовой муки.

- *1525) Пудингъ изъ грецкихъ орѣховъ.
- *1526) Пудингъ изъ творога.
- *1527) Пудингъ изъ бисквитовъ и сухарей.
- *1528) Пудингъ бисквитный.
- *1529) Пудингъ въ родѣ бисквитнаго.
- *1530) Пудингъ заварной съ апельсиною коркою.
- *1531) Пудингъ изъ ржаныхъ сухарей со сметаномъ.
- *1532) Пудингъ изъ бѣлаго хлѣба.
- *1533) Пудингъ изъ булки съ яблоками.
- *1534) Пудингъ изъ саго съ фиесташками.
- *1535) Пудингъ изъ чернаго хлѣба съ вишнями.
- *1536) Пудингъ на сливкахъ.
- *1537) Пудингъ кофейный.
- *1538) Пудингъ шоколадный.
- *1539) Пудингъ шokol. др. ман.
- *1540) Пудингъ изъ маиса.
- *1541) Пудингъ изъ грушъ.
- *1542) Очень вкусный пирогъ изъ сырой манны, риса или сухарей.
- *1543) Пудингъ изъ манны др. ман.
- *1544) Пудингъ изъ манны, смоленскихъ крупъ или пшена.
- *1545) Пудингъ краковскій изъ смоленскихъ крупъ со сметаномъ и ромомъ.
- *1546) Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ сабаіономъ.
- *1547) Сладкій пирогъ изъ смоленскихъ крупъ съ маршеладомъ.
- *1548) Пудингъ изъ риса двухъ цвѣтовъ.
- *1549) Рисовый пудингъ съ шоколадомъ.
- *1550) Рись холодный со сливками или сметаномъ.
- *1551) Пудингъ изъ риса съ яблоками и вареньемъ.
- *1552) Пудингъ изъ риса съ вареньемъ малиною.
- *1553) Пудингъ изъ риса.
- *1554) Яблочный пирогъ à la reine.
- *1555) Пудингъ изъ пеклеванаго хлѣба.
- *1556) Пудингъ изъ яблокъ.
- *1557) Суфле сливочное.
- *1558) Пудингъ на дрожжахъ.
- *1559) Пудингъ изъ вина.
- *1560) Пудингъ изъ тывевъ.

- *1561) Пудингъ изъ мозговъ телячьихъ.
- *1562) Пудингъ изъ картофеля.
- *1563) Пудингъ изъ разварной говядины.
- *1564) Пудингъ изъ макаронъ.
- *1565) Пудингъ изъ оставшейся дичи.

Г) Шарлотки.

Примѣчаніе.

- *1566) Шарлотка изъ чернаго хлѣба.
- *1567) Шарлотка изъ вишенъ.
- *1568) Сметанники.
- *1569) Шарлотка изъ яблокъ съ грецкими изъ бѣлаго хлѣба.
- *1570) Шарлотка изъ яблокъ съ грецкими изъ простыхъ сухарей.
- *1571) Шарлотка изъ сахарныхъ сухарей съ вареньемъ изъ красной смородины.

Д) Суфле, запекаемое на блюдѣ или въ шарлотницѣ.

Примѣчаніе.

- *1572) Суфле съ вареньемъ.
- *1573) Суфле съ ванилью.
- *1574) Суфле изъ сметаны.
- *1575) Суфле лимонное.
- *1576) Суфле шоколадное изъ сметаны.
- *1577) Суфле изъ грецкихъ орѣховъ.
- *1578) Суфле изъ бешемея.

Е) Воздушные пироги, которые запекаются и подаются на томъ же блюдѣ.

Примѣчаніе.

- *1579) Воздушный пирогъ изъ яблокъ.
- *1580) Воздушный пирогъ изъ свѣжей земляники или малины.
- *1581) Воздушный пирогъ съ малиновымъ вареньемъ.
- *1582) Превосходный воздушный пирогъ изъ домашняго варенья.
- *1583) Воздушный пирогъ изъ яблочнаго пюре, др. ман.
- *1584) Воздушный пирогъ изъ черносливнаго пюре.
- *1585) Воздушный пирогъ изъ сушovýchъ яблокъ.
- *1586) Воздушный пирогъ изъ зрѣлаго крыжовника.

- *1587) Воздушный пирогъ изъ яблочнаго пюре трет. ман.
- *1588) Воздушный пирогъ изъ абрикосовъ или шепталы.

Ж) Разныя сладкія горячія кушанья, которыя запекаются и подаются на томъ же блюдѣ.

- *1589) Пирогъ изъ бакалій.
- *1590) Сладкій пирогъ изъ вишенъ, черной смородины или черники.
- *1591) Пирогъ изъ блиновъ.
- *1592) Пирогъ изъ свѣжихъ сливъ.
- *1593) Рись съ яблоками, вареньемъ и мерингою.
- *1594) Пирогъ изъ саго.
- *1595) Пирогъ изъ саго съ яблоками.
- *1596) Пирогъ съ миндальною или кокосовою массою.

з) Сладкія блюда, которыя подаются, по большей части, холодными.

Примѣчаніе.

- *1597) Рисовый пудингъ холодный.
- *1598) Холодный рисъ съ вареньемъ красной смородины.
- *1599) Холодный рисъ съ яблоками.
- *1600) Бисквитный пирогъ съ вареньемъ и соусомъ.
- *1601) Каштаны со сбитыми сливками.
- *1602) Холодный рисъ съ черносливомъ.
- *1603) Рись холодный розоваго цвѣта.
- *1604) Рись со свѣжими фруктами.
- *1605) Рись съ апельсинами.
- *1606) Рись съ виномъ.
- *1607) Рись холодный съ миндальнымъ молокомъ.
- *1608) Рись съ клюквеннымъ морсомъ.
- *1609) Саго холодное съ краснымъ виномъ.
- *1610) Саго холодное съ вишневымъ сиропомъ.
- *1611) Саго холодное съ шоколадомъ.
- *1612) Саго холодное съ кофе и миндальнымъ молокомъ.
- *1613) Самый простой пудингъ изъ булки съ ягодноымъ сиропомъ.
- *1614) Снѣжки (Boules de neige).

ОТДѢЛЪ XIV.

Кушанья изъ яблокъ.

(Отъ 514 до 517 стр.).

Примѣчаніе.

- | | |
|---|---|
| <p>*1615) Яблоки жаренныя въ кляръ, иначе въ тѣстѣ.</p> <p>*1616) Яблоки жаренныя въ маслѣ.</p> <p>*1617) Апельсины жаренныя въ кляръ.</p> <p>*1618) Пирогъ изъ яблокъ, покрытый слоенымъ тѣстомъ.</p> <p>*1619) Яблоки съ вареньемъ и миндальнымъ молокомъ.</p> <p>*1620) Яблоки съ рисомъ.</p> <p>*1621) Печенныя яблоки.</p> <p>*1622) Печенныя яблоки съ сахаромъ.</p> <p>*1623) Яблоки фаршир. миндальною масою съ миндальнымъ молокомъ.</p> | <p>*1624) Дешевый яблочный пирогъ.</p> <p>*1625) Яблоки съ вареньемъ, сабаіономъ или сливочнымъ соусомъ.</p> <p>*1626) Пирогъ изъ тертыхъ и рѣзанныхъ яблокъ.</p> <p>*1627) Пирогъ изъ цѣльныхъ яблокъ съ мерингою или бисквитнымъ тѣстомъ.</p> <p>*1628) Еще пирогъ яблочный.</p> <p>*1629) Пирогъ изъ цѣльныхъ яблокъ, покрытый яблочною масою.</p> <p>*1630) Пирогъ изъ яблокъ со сметаною.</p> <p>*1631) Пирогъ изъ фарширован. яблокъ.</p> <p>*1632) Яблоки въ слоеномъ тѣстѣ.</p> |
|---|---|

ОТДѢЛЪ XXV.

Блинчики, блины русскіе, грени, кушанья изъ яйць.

(Отъ 518 до 530 стр.).

А) Блинчики.

Примѣчаніе.

- | | |
|---|--|
| <p>*1636) Блинчики обыкновенные.</p> <p>*1637) Блинчики съ сахаромъ и вареньемъ.</p> <p>*1638) Блинчики съ творогомъ.</p> <p>*1639) Блинчики съ фруктовою масою.</p> <p>*1640) Блинчики подъ бешемелемъ.</p> <p>*1641) Блинчики съ сабаіономъ.</p> <p>*1642) Блинчики съ рассыпчатою кашею изъ смоленскихъ крупъ.</p> <p>*1643) Каравай изъ блинчиковъ съ яблоками.</p> <p>*1644) Каравай изъ блинчиковъ съ кремомъ.</p> <p>*1645) Каравай изъ блинчиковъ съ печенкою.</p> <p>*1646) Каравай изъ блинчиковъ, подаваемый ко щамъ.</p> <p>1647) Каравай изъ блинчиковъ съ фаршемъ изъ говядины.</p> <p>*1648) Каравай изъ блинчиковъ съ рисомъ и мозгами.</p> | <p>*1649) Блины голландскіе.</p> <p>*1650) Блины голландскіе др. ман.</p> <p>*1651) Блины съ лимономъ.</p> <p>*1652) Блины по англійски.</p> <p>*1653) Пирогъ изъ блиновъ.</p> |
|---|--|

Б) Русскіе блины.

Примѣчаніе.

- *1654) Блины чисто гречневые.
- *1655) Др. манеромъ.
- *1656) Блины, гречневые, заварные пополамъ съ пшеничною мукою.
- *1657) Др. манеромъ.
- *1658) Блины самыя лучшіе.
- *1659) Постныя русскіе блины.
- *1660) Блины пшеничныя.
- *1661) Блины пшеничныя со сбитыми сливками.
- *1662) Блины съ яйцами, лукомъ или свѣтками.
- *1663) Блины прекр. на пшениной кашницѣ.
- *1664) Манные блины.
- *1665) Скороспѣлыя гурьевскіе блины.

*1666) Блины на содѣ.

*1667) Царскіе блины.

В) Гренки иначе крутоны.

*1668) Гренки или крутоны изъ бѣлаго хлѣба, жареныя въ маслѣ

*1669) Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ мармеладомъ.

*1670) Гренки съ миндальной массой.

*1671) Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ миндалемъ и вареньемъ.

*1672) Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ виномъ.

*1673) Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ мармеладомъ изъ чернослива.

*1674) Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ мармеладомъ изъ абрикосовъ, съ мадерою.

*1675) Гренки со свѣжюю земляникою.

Г) Кушанья изъ яицъ.

*1676) Яйца въ сметку.

*1677) Яйца въ мѣшечкѣ.

*1678) Крутыя яйца.

1679) Яйца выпускныя.

*1680) Яичница съ молокомъ и зеленымъ лукомъ.

1681) Яичница на сковородѣ съ чернымъ хлѣбомъ и ветчиною.

*1682) Яичница глазунья.

1683) Яйца на сковородѣ съ селедкою или сардельками.

*1684) Яйца къ завтраку.

*1685) Гусиньяя яйца печеная.

*1686) Омлетъ съ вареньемъ.

*1687) Омлетъ съ вареньемъ и бешамелемъ изъ сливокъ.

*1688) Омлетъ съ вишневою массойю.

1689) Омлетъ съ ветчиною и грифелями.

*1690) Омлетъ подъ соусомъ.

ОТДѢЛЪ XXI.

Колдуны, пельмени, вареники, вермишель или лапша, лазанки, макароны, сырники, клецки и пр.

(Отъ 531 стр. до 541 стр.).

А. Колдуны, пельмени, вареники и пр.

Примѣчаніе.

*1691) Тѣсто для колдуновъ, пельменей, варениковъ, лапши и пр.

1692) Колдуны литовскіе.

1693) Колдуны съ фаршемъ изъ телятины съ селедкою.

1694) Пельмени съ грибами.

1695) Пельмени съ грибами и ветчиною.

1696) Пельмени сибирскіе.

1697) Настоящіе сибирскіе пельмени.

*1698) Пельмени украинскіе.

*1699) Вареники съ пшуре изъ сливъ.

*1700) Вареники съ вишнями.

*1701) Вареники изъ картофельной муки.

*1702) Вареники съ творогомъ.

*1703) Вареники съ черносливомъ.

*1704) Вареники съ черникою.

*1705) Вареники съ капустою.

*1706) Вареники съ грибами.

Б. Вермишель-лапша.

Примѣчаніе.

*1707) Тѣсто для лапши.

*1708) Вермишель или лапша запеченая.

1709) Вермишель или лапша съ мяснымъ фаршемъ и яйцами.

*1710) Вермишель или лапша на молокѣ, запеченая.

*1711) Вермишель или лапша на молокѣ съ ванилью, запеченая.

*1712) Вермишель или лапша съ шампиньонами.

*1713) Равіоли.

В. Лазанки.

Примѣчаніе.

*1714) Лазанки съ масломъ и лукомъ.

*1715) Лазанки съ творогомъ и сметаною.

*1716) Лазанцы съ макомъ и медомъ.

Г. Макароны итальянскіе.

Примѣчаніе.

- | | |
|---|--|
| <p>*1717) Макароны итальянскіе съ масломъ и сыромъ.
 *1718) Макароны съ поджаренными сухарями.
 *1719) Макароны со сметанюю.
 1720) Макароны съ ветчиною и пармезаномъ.
 *1721) Итальянскіе макароны съ помидорами.
 1722) Макароны съ рябчиками.
 *1723) Макароны съ пармезаномъ.
 1724) Макароны съ раками.
 *1725) Макароны съ грибами.
 1726) Макароны съ ветчиною, трюфелями и шампиньонами, запеченные.
 *1727) Макароны съ бешемележъ.
 *1728) Макароны съ личницей, запеченные.</p> | <p>*1729) Макароны съ творогомъ, запеченные.
 Д) Сырники.
 <i>Примѣчаніе.</i>
 *1730) Сырники вареные.
 *1731) Сырники вареные др. манеромъ.
 *1732) Сырники жареные.
 *1733) Сырники жареные др. манеромъ.
 Е) Клецки.
 <i>Примѣчаніе.</i>
 *1734) Клецки мучныя.
 *1735) Клецки манныя.
 *1736) Клецки картофельныя.
 *1737) Клецки гречневая.
 *1738) Клецки саксонскія.
 *1739) Клецки миндальныя.</p> |
|---|--|

ОТДѢЛЪ XXII.

К а ш и.

(Отъ стр. 542 до стр. 551).

А) Манная крупа.

Примѣчаніе.

- *1740) Каша манная, густая, обыкновенная.
 *1741) Кармельная каша изъ манны.
 *1642) Каша русская, подъ названіемъ Гурьевская съ орѣхами и вареньемъ.
 *1743) Каша Гурьевская сладкая-манная.
 *1744) Русская сливочная манная каша.
 *1745) Жареная каша изъ манны.
 *1746) Др. манеромъ.
 *1747) Каша манная на миндальномъ молокѣ.
 *1748) Оладьи изъ манной каши, см. № 1819.

Б) Смоленская крупа.

- *1749) Каша изъ смоленскихъ крупъ, обыкновенная.
 *1750) Каша разсыпчатая изъ смоленскихъ крупъ съ кориноюю.
 *1851) Каша разсыпчатая изъ смоленскихъ крупъ со сметанюю.
 *1752) Каша разсыпчатая на грибомъ бульонѣ.

- 1753) Каша разсыпчатая изъ смоленскихъ крупъ съ рябчиками.
 *1754) Крутая разсыпчатая смоленская каша, къ зразамъ.
 *1755) Каша изъ рябчнковъ со смоленскою крупюю.
 *1756) Жареная каша, иначе крутоны изъ смоленск. крупъ.
Колбасы бѣлыя изъ смоленскихъ крупъ см. II часть, № 4154.
 Др. манеромъ. № 1155.

Гречневая мелкая крупа.

- *1757) Каша обыкновенная изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ.
 *1758) Кашка пуховая.
 *1759) Кашка пуховая др. ман.
 *1760) Крутоны изъ мелкихъ греч. крупъ.

Г) Крупная гречневая крупа „ядрица“.

- *1761) Крутая гречневая каша.
 *1762) Крутая гречневая каша др. ман.
 *1763) Кашка пуховая изъ крупныхъ гречневыхъ крупъ.
 *1764) Каша Гурьева изъ гречн. крупъ.
 *1765) Крутая гречневая каша съ разными разностями.

- *1766) Каша разсыпчатая съ пармезаномъ.
- *1767) Сальникъ изъ гречневой крупы съ печенкою.
- *1768) Сальникъ изъ гречневой крупы съ яйцами.
- *1769) Лемешка или каша изъ гречневой муки.

Г) Рисовая крупа.

Примѣчаніе.

- *1770) Каша рисовая къ завтраку.
 - *1771) Густая рисовая каша на молокѣ, къ обѣду.
 - *1772) Котлеты рисовыя.
 - *1773) Котлеты рисовыя съ шоколаднымъ соусомъ.
 - *1774) Каша изъ риса запечен. въ тыквѣ.
 - *1775) Ризъ съ шафран. по итальянски.
 - *1776) Рисовая каша съ пармезаномъ (Итальянскій ризотъ).
 - 1777) Рисовая каша съ рябчиками.
 - 1778) Ризъ съ раковымъ масломъ и раковыми шейками.
- Колбасы бѣлыя* изъ риса см. II часть № 1456.

Е) Ячневая крупа.

Примѣчаніе.

- *1779) Каша ячневая.
- *1780) Ячневая каша съ творогомъ.
- *1781) Ячневая каша со сметаномъ.

А) Перловая крупа.

- *1782) Каша изъ перловыхъ крупъ.

З) Овсяная крупа.

Примѣчаніе.

- *1783) Простая жидкая овсянка на водѣ.
- *1784) Простая овсянка съ картофелемъ.
- *1785) Овсянка на молокѣ.

Разныя каши.

- *1786) Каша пшенная жидкая.
- *1787) Крутая пшенная каша.
- *1788) Каша изъ каштановъ со сбитыми сливками.
- *1789) Каша изъ зеленой ржи или пшеницы.
- *1790) Каша изъ розовыхъ крупъ.
- *1791) Каша изъ тыквы.
- *1792) Каша мансовая на молокѣ.

ОТДѢЛЪ XVIII.

Вафли, трубочки, облатки, хворостъ, оладьи.

(Отъ стр. 552 до стр. 557)

А) Вафли.

Примѣчаніе.

- *1793) Вафли обыкновенныя.
- *1794) Вафли превосходныя.
- *1795) Вафли рисовыя.
- *1796) Вафли на дрожжахъ.
- *1797) Вафли шоколадныя.
- *1798) Вафли на взбитой сметанѣ.
- *1799) Пирогъ изъ вафель, покрытый сбитыми сливками и вареньемъ.
- *1800) Пирогъ изъ вафель со сливочною массою, замороженною.
- *1801) Пирогъ изъ вафель др. ман.
- *1802) Пирогъ изъ вафель, покрытый мерингою.

Б) Трубочки.

Примѣчаніе.

- *1803) Трубочки съ виномъ.

- *1804) Трубочки жирныя.
- *1805) Трубочки съ корицею.
- *1806) Еще трубочки.

В) Облатки.

Примѣчаніе.

- *1807) Облатки сливочныя.
- *1808) Облатки др. ман.

Г) Хворостъ.

Примѣчаніе.

- *1809) Хворостъ обыкновенный.
- *1810) Хворостъ или наливашники.
- *1811) Хворостъ третью ман.
- *1812) Хворостъ четвертую ман.
- *1813) Хворостъ литый.
- *1814) Хворостъ литый др. манеромъ.
- *1815) Хворостъ литый трет. ман.

Д) Оладьи.

Примѣчаніе.

- *1816) Оладьи на дрожжахъ.
- *1817) Оладьи на дрожжахъ съ яблоками.
- *1818) Оладьи на миндальномъ молокѣ.
- *1819) Оладьи изъ манны, смоленскихъ крупъ или изъ пшена.

- *1820) Оладьи изъ другой пропорціи.
- *1821) Оладьи изъ манны, смоленскихъ крупъ съ вареньемъ.
- *1822) Оладьи изъ моркови.
- *1823) Оладьи изъ сырого картофеля.

ОТДѢЛЪ XIX.

Сладкіе пироги и пирожки, ватрушки, петишу, пышки или пончики, драчены и пр. разнородныя мучныя кушанья.

(Отъ стр. 558 до стр. 574).

А) Сладкіе пироги, пирожки и ватрушки.

Примѣчаніе.

- *1824) Слоеное тѣсто.
- *1825) Разсыпчатое тѣсто.
- *1826) Разсыпчатое тѣсто на сметанѣ.
- *1827) Разсыпчатое тѣсто др. ман.
- *1828) Разсыпчатое тѣсто гр. ман.
- *1829) Разсыпчатое тѣсто чет. ман.
- *1830) Еще разсыпчатое, очень хорошее, дешевое тѣсто.
- *1831) Разсыпчатое тѣсто на содѣ.
- *1832) Рубленное тѣсто.
- *1833) Полуслоеное на дрожжахъ.
- *1834) Простое тѣсто на дрожжахъ, скромное.
- *1835) Постное тѣсто на дрожжахъ.
- *1836) Пропорція пряностей.
- *1837) Сладкіе круглыя пирожки изъ слоенаго тѣста съ вареньемъ или бешемелемъ.
- *1838) Слоеные пирожки съ цѣльными яблоками.
- *1839) Слоеные пирожки въ видѣ рога изобилія, съ бешемелемъ.
- *1840) Слоеный сладкій, русскій пирогъ.
- *1841) Пирогъ изъ разсыпчатого тѣста на содѣ съ яблоками.
- *1842) Пирогъ съ вишнями изъ разсыпчатого тѣста на сметанѣ.
- *1843) Московскій разсыпчатый, сладкій пирогъ съ изюмомъ.
- *1844) Пирогъ-ватрушка изъ полуслоенаго дрожжеваго тѣста, со свѣжими вишнями или свѣжею черникою и сметаною.

- *1845) Пирогъ изъ разсыпчатого тѣста со свѣжими ягодами крыжовника.
- *1846) Пирогъ изъ разсыпчатого тѣста со свѣжею малиною, земляникою или смородиною.
- *1847) Пирогъ изъ разсыпчатого тѣста съ яблоками.
- *1848) Пирогъ изъ разсыпчатого тѣста съ черносливомъ.
- *1849) Простой, дешевый, но очень вкусный, сладкій пирогъ съ подряняннымъ миндалемъ.
- *1850) Простой, сладкій пирогъ изъ сухарей.
- *1851) Сливочный сладкій пирогъ.
- *1852) Превкусный бисквитный пирогъ съ виномъ и бешемелемъ.
- *1853) Сладкій пирогъ изъ разсыпчатого тѣста, покрытый яблоками, яблочною или абрикосовою массою съ черносливомъ.
- *1854) Сладкій пирогъ съ рѣшеточкою изъ тѣста.
- *1855) Яблочный пирогъ.
- *1856) Сладкій пирогъ изъ творога съ разсыпчатымъ тѣстомъ.

Небольшія ватрушки.

Примѣчаніе.

- *1857) Ватрушки съ вареньемъ.
- *1858) Ватрушки съ яблоками.
- *1859) Ватрушки съ яблочнымъ пюре.
- *1860) Ватрушки со свѣжими ягодами черники или голубицы.

- *1861) Ватрушки съ творогомъ.
- *1862) Ватрушки со пшеномъ.
- *1863) Ватрушки съ лукомъ.

Петишу.

- *1864) Петишу заварное.
- *1865) Петишу заварное изъ др. пропорціи.
- *1866) Петишу, наполненное сбитыми сливками или бешемелемъ.
- *1867) Петишу съ шоколаднымъ бешемелемъ.

Пышки или пончки.

- *1868) Пышки или пончки съ вареньемъ.
- *1869) Пончки или пышки изъ друг. пропорціи.
- *1870) Пончки трет. манеромъ.
- *1871) Пончки червер. манеромъ.
- *1872) Пончки заварныя на дрожжахъ.
- *1873) Пончки заварныя, безъ дрожжей.
- *1874) Пончки съ яблоками, безъ дрож.
- *1875) Пышки или пончки вѣнскія шоколадныя.

Драчена.

- *1876) Драчена.
- *1877) Друг. манеромъ.
- *1878) Родъ драчены.
- *1879) Еще родъ драчены.
- *1880) Еще родъ драчены или пирожное на скорую руку.

Разнородные сладкіе пирожки.

- *1881) Мнихи.
- *1882) Червячки.
- *1883) Вертута.
- *1884) Пирожное туринское.
- *1885) Пирожное трехугольное.
- *1886) Шотландскія сладобныя лепешки.
- *1887) Булочки съ вареньемъ и ромомъ.
- *1888) Нѣмецкія булочки.
- *1889) Пирожки на дрожжахъ съ творогомъ.
- *1890) Пирожки малороссійскіе съ творогомъ.
- *1891) Пирожки на дрожж. съ вареньемъ.
- *1892) Рѣзники (смоленское блюдо).
- *1893) Пезы.

ОТДѢЛЪ X.

Мороженое, кремы, зефиры, муссъ, бланманже, кисели, компоты, молочные заварные кремы.

(Отъ стр. 575 до стр. 608).

А) Мороженое.

Примѣчаніе.

- *1894) Мороженое сливочное.
- *1895) Мороженое сливочное съ кофе.
- *1896) Мороженое сливочное кофейное.
- *1897) Мороженое сливочное изъ грецкихъ орѣховъ.
- *1898) Сливочное мороженое изъ каленыхъ орѣховъ.
- *1899) Сливочное мороженое шоколадное.
- *1900) Сливочное мороженое «stête brulée».
- *1901) Сливочное мороженое съ померанцовымъ, резедовымъ или жасминовымъ цвѣтомъ.
- *1902) Сливочное мороженое изъ фишталевъ.
- *1903) Сливочное мороженое съ чаемъ.

- *1904) Сливочное мороженое съ мараскиномъ.
- *1905) Сливочное мороженое изъ клубники, малины или земляники.
- *1906) Сливочное мороженое изъ флеръ д'оранжъ.
- *1907) Кремъ рофилль.
- *1908) Мороженое изъ клубники, земляники или малины.
- *1909) Мороженое изъ вишенъ или красной смородины.
- *1910) Мороженое изъ ананасовъ.
- *1911) Мороженое изъ яблокъ или грушъ.
- *1912) Мороженое изъ дыни.
- *1913) Мороженое изъ барбариса.
- *1914) Мороженое изъ клюквы.
- *1915) Мороженое лимонное.
- *1916) Мороженое апельсинное.

- *1917) Мороженое «tutti frutti».
- *1918) Мороженое обжареное.
- *1919) Мороженое въ бисквитахъ.
- *1920) Мороженое изъ чернаго хлѣба.
- *1921) Мороженое изъ смородиновыхъ по-чекъ.
- *1922) Пуншъ «glacé».
- *1923) Пуншъ «glacé» изъ фруктоваго сока.
- *1924) Пуншъ имперяль мороженый изъ земляники и пр. фруктовъ.
- *1925) Пуншъ изъ абрикосовъ.
- *1926) Королевскій пуншъ «glacé».

Б) Кремъ.

Примѣчаніе.

а) Кремъ изъ сырыхъ сливокъ.

- *1927) Кремъ сырой изъ сбивныхъ сливокъ съ ванилью или лимонною цедрю.
- *1928) Кремъ изъ сбивныхъ сливокъ съ апельсиновымъ или лимоннымъ сокомъ.
- *1929) Кремъ сырой изъ сбивныхъ сливокъ съ малиновымъ вареньемъ.
- *1930) Кремъ изъ сметаны.
- *1931) Кремъ изъ абрикосовъ.
- *1932) Кремъ яблочный.
- *1933) Кремъ яблочный со сливками.
- *1934) Еще кремъ изъ вареныхъ яблокъ.
- *1935) Очень вкусный кремъ изъ сушеныхъ яблокъ.
- *1936) Кремъ изъ земляники, клубники или малины со сливками.

б) Кремъ заварной.

Примѣчаніе.

- *1937) Кремъ заварной изъ сливокъ.
- *1938) Кремъ заварной изъ моксаго кофе.
- *1939) Кремъ заварной изъ сабаіона.
- *1940) Кремъ заварной изъ шампанскаго и шато-лафита.
- *1941) Кремъ заварной орѣховый съ фи-сташками.
- *1942) Кремъ заварной съ померанцовымъ или резедовымъ цвѣтомъ.
- *1943) Кремъ брюле заварной.
- *1944) Кремъ шоколадный.

- *1945) Кремъ изъ вина со сбитыми сырыми сливками.
- *1946) Кремъ заварной изъ риса.

В) Зефиръ или кремъ безъ клея.

Примѣчаніе.

- *1947) Зефиръ сливочный.
- *1948) Зефиръ абрикосовый.
- *1949) Зефиръ сливочный аванасный.
- *1950) Зефиръ яблочный.
- *1951) Зефиръ яблочный со сливками.
- *1952) Зефиръ земляничный со сливками.

Г) Сбитыя сливки.

Примѣчаніе.

- *1953) Сбитыя сливки къ трубочкамъ или вафлямъ.
- *1954) Сбитыя сливки съ рисомъ.
- *1955) Сбитыя сливки съ бисквитами.

Д) Пломбиръ.

Примѣчаніе.

- *1956) Пломбиръ сливочный.
- *1957) Пломбиръ шоколадный.
- *1958) Пломбиръ кофейный.
- *1959) Пломбиръ рисовый.
- *1960) Пломбиръ съ вафлями.
- *1961) Пломбиръ яблочный.
- *1962) Пломбиръ чайный.
- *1963) Пломбиръ миндальный.
- *1964) Пломбиръ изъ бешемеля со сбитыми сливками.

Е) Парфе.

Примѣчаніе.

- *1965) Парфе изъ малины и пр.

Ж. Желе.

Примѣчаніе.

- *1966) Желе лимонное съ виномъ или безъ вина.
- *1967) Желе московить.
- *1968) Желе изъсколькихъ цвѣтовъ.
- *1969) Желе изъ яблочной кожицы.
- *1970) Желе изъ флеръ-д'оранжъ.
- *1971) Желе мозаикъ.
- *1972) Желе изъ земляничнаго, вишневаго, малиноваго или смородинаго сока.
- *1973) Желе изъ гранатъ.
- *1974) Желе изъ простаго варенья черной смородины.

- *1975) Желе изъ васьльковъ.
- *1976) Желе изъ крыжовника.
- *1977) Желе апельсинное.
- *1978) Желе ананасное.
- *1979) Желе изъ дыни.
- *1980) Желе изъ свѣжихъ вишенъ съ краснымъ токайскимъ виномъ.
- *1981) Желе изъ сливъ.
- *1982) Желе изъ клюквы или барбариса.
- *1983) Желе изъ розоваго цвѣта.
- *1984) Желе изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ.
- *1985) Желе изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ въ арбузѣ.
- *1986) Желе изъ разныхъ свѣжихъ ягодъ.
- *1987) Желе простое съ яблоками и черносливомъ.
- *1988) Желе съ краснымъ виномъ.
- *1989) Рисовый кремъ, покрытый малиновымъ желе.

3) Муссъ.

Примѣчаніе.

- *1990) Муссъ лимонный.
- *1991) Муссъ изъ земляники.
- *1992) Муссъ изъ васьльковъ.
- *1993) Муссъ изъ вишенъ.
- *1994) Муссъ изъ клюквы или барбариса.
- *1995) Муссъ изъ смородины.
- *1996) Муссъ изъ розоваго цвѣта.
- *1997) Муссъ изъ ананаса.
- *1998) Муссъ изъ дыни.
- *1999) Муссъ изъ апельсиновъ.
- *2000) Муссъ шоколадный.
- *2001) Муссъ изъ ржаныхъ сухарей.
- *2002) Англійскій муссъ.

И) Бланманже.

Примѣчаніе.

- *2003) Бланманже сливочное.
- *2004) Бланманже шоколадное.
- *2005) Бланманже миндальное.
- *2006) Бланманже зеленое изъ фисташекъ.
- *2007) Бланманже кофейное.

К) Кисели.

Примѣчаніе.

- *2008) Кисель яблочный.
- *2009) Кисель изъ сушеныхъ яблокъ.

- *2010) Кисель изъ крыжовника.
- *2011) Кисель клюквенный.
- *2012) Кисель молочный.
- *2013) Кисель изъ малины, красной и черной смородины, вишенъ или сливъ.
- *2014) Кисель шоколадный.
- *2015) Кисель миндальный.
- *2016) Кисель жидкій горячій.
- *2017) Кисель изъ кваса.
- *2018) Красный кисель со сбитыми сливками въ родѣ торта.
- *2019) Фруктовый кисель изъ мансовой муки.
- *2020) Молочный кисель изъ мансовой муки.
- *2021) Кисель съ рисомъ.
- *2022) Овсяный кисель съ миндальными выжимками.

Л) Компоты.

Примѣчаніе.

- *2023) Компотъ изъ яблокъ.
- *2024) Компотъ изъ грушъ.
- *2025) Компотъ изъ апельсиновъ.
- *2026) Компотъ изъ яблокъ и чернослива.
- *2027) Компотъ изъ апельсиновъ и чернослива.
- *2028) Компотъ изъ сливъ.
- *2029) Компотъ изъ крыжовника.
- *2030) Компотъ изъ дыни.
- *2031) Компотъ изъ ягодъ.
- *2032) Компотъ изъ свѣжихъ фруктовъ.
- *2033) Компотъ изъ разностей.
- *2034) Компотъ изъ сушеныхъ фруктовъ.
- *2035) Компотъ изъ винограда.
- *2036) Компотъ изъ вишенъ и грушъ.
- *2037) Свѣжія ягоды съ сахаромъ и виномъ.

М) Молочные заварные кремы.

- *2038) *Примѣчаніе.*
- *2039) Молочный заварной кремъ миндальный.
- *2040) Молочный заварной кремъ кофейный.
- *2041) Молочный заварной кремъ съ запахомъ кофе.
- *2042) Молочный заварной кремъ шоколадный.

- | | |
|--|---|
| <p>*2043) Молочный заварной кремъ, облитый соусомъ.
 *2044) Молочный заварной кремъ съ кармельнымъ сиропомъ.
 *2045) Горячій заварной кремъ.
 *2046) Варенецъ съ серебряною закускою.
 *2047) Варенецъ или греческое молоко.</p> | <p>*2048) Простокваша п творогъ съ молокомъ.
 *2049) Аркасъ.
 *2050) Масло по английски.
 *2051) Родъ крема изъ сливокъ.
 *2052) Родъ крема изъ творога.
 *2053) Родъ крема изъ брусники со сбитыми сливками.</p> |
|--|---|

ОТДѢЛЪ XXI.

Т о р т ы.

(Отъ стр. 608 до стр. 625).

А) Глазурь.

Примѣчаніе.

- *2054) Глазурь апельсиновая и лимонная.
- *2055) Глазурь померанцовая.
- *2056) Глазурь кофейная.
- *2057) Глазурь изъ мараскина.
- *2058) Глазурь изъ розовой воды.
- *2059) Глазурь изъ фиштакшекъ.
- *2060) Глазурь изъ бѣлаго вина.
- *2061) Глазурь шафраннаго цвѣта.
- *2062) Глазурь съ ромомъ.
- *2063) Глазурь бѣлая.
- *2064) Глазурь розовая.
- *2065) Глазурь шоколадная.
- *2066) Глазурь прозрачная съ померанцевою водою.
- *2067) Глазурь для узоровъ.

Б) Разныя массы для перекладки тортовъ.

- *2068) Миндальная масса.
- *2069) Масса изъ мака.
- *2070) Шоколадная масса.
- *2971) Фисташковая масса.
- *2072) Масса яблочная.
- *2073) Померанцовая масса.
- *2074) Абрикосовая масса.
- *2075) Кремовая масса.
- *2076) Сбитыя сливки.

В) Торты.

- *2077) Тортъ миндальный.
- *2078) Тортъ вѣнскій миндальный.
- *2079) Тортъ вѣнскій.
- *2080) Тортъ миндальный сѣрый.
- *2081) Тортъ миндальный вѣнскій.

- *2082) Тортъ миндальный съ картофельною мукою.
- *2083) Тортъ разсыпчатый.
- *2084) Тортъ песочный.
- *2085) Тортъ песочный изъ другой порціи.
- *2086) Тортъ англійскій.
- *2087) Тортъ сливочный.
- *2088) Тортъ сливочный другимъ манеромъ.
- *2089) Англійскій свадебный пирогъ.
- *2090) Тортъ итальянскій бисквитный.
- *2091) Тортъ шоколадный.
- *2092) Тортъ шоколадный другимъ ман.
- *2093) Тортъ шоколадный третьимъ ман.
- *2094) Тортъ вѣнскій.
- *2095) Тортъ изъ ржаного хлѣба.
- *2096) Тортъ изъ ржаного хлѣба иначе.
- *2097) Тортъ лимонный
- *2098) Пирогъ сладкій съ яблоками, вареньемъ или свѣжими ягодами.
- *2099) Другимъ манеромъ.
- *2100) Тортъ Евгения.
- *2101) Тортъ тирольскій.
- *2102) Тортъ ульмскій.
- *2103) Тортъ дрезденскій пирамидальный.
- *2104) Тортъ изъ мака.
- *2105) Тортъ со спеціями.
- *2106) Тортъ изъ разсыпчатого тѣста со сбитыми сливками.
- *2107) Тортъ сухой.
- *2108) Тортъ изъ разсыпчатого тѣста съ черносливомъ.
- *2109) Тортъ изъ вишенъ.
- *2110) Тортъ изъ грецкихъ орѣховъ.
- *2111) Орѣховый тортъ.

- | | |
|--|------------------------------------|
| *2112) Тортъ миндальный. | *2125) Тортъ рисовый. |
| *2113) Тортъ миндальный бисквитный. | *2126) Тортъ бѣлый миндальный. |
| *2114) Тортъ, наполненный сладкимъ бешелемъ. | *2127) Тортъ вѣнскій. |
| *2115) Тортъ кофейный. | *2128) Тортъ изъ рисовой муки. |
| *2116) Тортъ съ апельсиновымъ кремомъ. | *2129) Тортъ королевскій. |
| *2117) Тортъ китайскій. | *2130) Тортъ рассыпчатый. |
| *2118) Тортъ вѣнскій. | *2131) Такой же тортъ со спеціями. |
| *2119) Тортъ рассыпчатый. | *2132) Тортъ изъ каленыхъ орѣховъ. |
| *2120) Тортъ англійскій. | *2133) Тортъ бисквитный. |
| *2121) Тортъ англійскій съ миндалемъ. | *2134) Тортъ шоколадный. |
| *2122) Тортъ сливочный. | *2135) Тортъ песочный. |
| *2123) Тортъ бисквитный розовый. | *2136) Тортъ сливочный. |
| *2124) Тортъ фиштакковый. | *2137) Тортъ съ ромомъ. |

ОТДѢЛЪ ХХІІ.

Мазурки и прочее мелкое пирожное.

(Отъ стр. 626 до стр. 638)

А) Мазурки.

Примѣчаніе.

- | | |
|--|--|
| *2138) Мазурекъ миндальный. | *2161) Пирожное изъ сметаны др. ман. |
| *2139) Мазурекъ изъ марципана. | *2162) Пирожное сливочное. |
| *2140) Мазурекъ миндальный. | *2163) Пирожное наполеоновское. |
| *2141) Мазурекъ миндальный иначе. | *2164) Пирожное съ макомъ. |
| *2142) Мазурекъ изъ вареныхъ желтковъ. | *2165) Пирожное столѣтнее иначе. |
| *2143) Мазурекъ королевскій. | *2166) Пирожное столѣтнее. |
| *2144) Мазурекъ швейцарскій. | *2167) Пирожное съ ромомъ. |
| *2145) Мазурекъ съ виномъ. | *2168) Пирожное песочное. |
| *2146) Мазурекъ лимонный украинскій. | *2169) Пирожное рассыпчатое. |
| *2147) Мазурекъ изъ апельсиновъ. | *2170) Пирожное трубочки. |
| *2148) Мазурекъ очень вкусный. | *2171) Трубочки съ анисомъ. |
| *2149) Мазурекъ изъ грецкихъ орѣховъ. | *2172) Миндальная стружка. |
| *2150) Мазурекъ изъ бакалій. | *2173) Миндальная стружка иначе. |
| *2151) Мазурекъ рассыпчатый. | *2174) Стружки третьимъ манеромъ. |
| *2152) Мазурекъ миндальный. | *2175) Сыръ англійскій. |
| | *2176) Бисквиты. |
| | *2177) Бисквиты шоколадные. |
| | *2178) Миланское пирожное. |
| | *2179) Пирожное съ мерингою. |
| | *2180) Продолговатое пирожное съ кофейнымъ бешелемъ. |
| | *2181) Миндальные вѣнчики. |
| | *2182) Миндальные вѣнчики иначе. |
| | *2183) Миндальная лепешечки. |
| | *2184) Шоколадное пирожное. |
| | *2185) Шоколадное пирожное др. ман. |
| | *2186) Безе. |
| | *2187) Безе съ кедровыми орѣхами. |
| | *2188) Безе наполненное кремомъ. |

Б) Мелкое пирожное.

- *2153) Пирожное англійское.
- *2154) Пирожное англійское иначе.
- *2155) Пирожное съ вареньемъ.
- *2156) Пирожное сливочное.
- *2157) Пирожное миндальное съ фиштакками.
- *2158) Пирожное миндальное.
- *2159) Пирожное сливочное.
- *2160) Пирожное изъ сметаны.

- | | |
|---------------------------------------|--|
| *2189) Безе заварное. | *2211) Пирожное изъ разсыпчатого тѣста, покрытое яблоками и яблочною или абрикосовою массою съ черносливомъ. |
| *2200) Безе миндальное. | *2212) Марципаны. |
| *2201) Безе со сбитыми сливками. | *2213) Марципаны другимъ манеромъ. |
| *2202) Безе шоколадное. | *2214) Марципаны 3-мъ манеромъ. |
| *2203) Пирожное съ заварнымъ кремомъ. | *2215) Берлинское пирожное. |
| *2204) Кремъ заварной. | *2216) Пирожное со взбитыми бѣлками. |
| *2205) Англійское пирожное. | *2217) Заварныя пышки по гамбургски. |
| *2206) Миндальные лепешечки. | *2218) Пирожное изъ сметаны, испеченое въ формочкахъ. |
| *2207) Миндальные шоколадныя колечки. | *2219) Другимъ манеромъ. |
| *2208) Миндальное пирожное. | |
| *2209) Коричневыя лепешечки. | |
| *2210) Бисквиты съ ванилью. | |

ОТДѢЛЪ XXIII.

Столь вегетарьянскій.

ОТДѢЛЪ XXIV—XXXVI.

Столь постный.

ОТДѢЛЪ XXXVII.

Образцы сервировки стола и блюдъ.

ОТДѢЛЪ XXXVIII.

Отдѣлъ поправокъ и прибавленій.

ОТДѢЛЪ XXIII.

Столъ вегетарьянскій.

Примѣчаніе. Многие, въ настоящее время, начали, по разнымъ причинамъ и съ разною цѣлью придерживаться вегетарьянства, состоящаго въ томъ, чтобы не употреблять въ пищу никакого мяса, никакой рыбы, ни селедокъ даже, ни сарделекъ, ни раковъ, ни даже икры. Избѣгать всѣ спеціи т. е. перецъ, лавр. листь, корицу, ваниль *).

Не употреблять уксуса, а слѣдовательно и никакихъ миринать, и вообще не ѣсть ничего пикантнаго. Не пить кофе, шоколаду, какао и пива. Приготовлять слѣдовательно кушанья только изъ зелени, овощей, кореньевъ, фруктовъ, ягодъ, крупъ, макаронъ, творога, сметаны и молока. Вино и пиво замѣнять квасомъ, морсомъ и всевозможными водичами.

Хлѣбъ употребляютъ преимущественно пшеничный рѣсный, какъ самая здоровая вещь для желудка, причемъ пшеницу медятъ даже дома въ мельницѣ, потому что подобную пшеничную муку трудно достать.

Хотя употребляютъ капусту, но находятъ вареную капусту вредною, а сырую напротивъ очень полезною. Сыръ допускается ими только самый свѣжій.

Соли также не употребляютъ много, поэтому находятъ удобнымъ заготовлять кипяченую, сильно посоленную воду, которую и вливаютъ въ кушанья въ иѣру, потому-что соль не скоро растворяется, что доказывается тѣмъ, что, на другой день каждый напр. супъ становится солонѣе. Вливъ же хорошо прокипяченную соленую воду, заготовленную на нѣсколько дней, кушанье и на другой день не измѣняетъ своего вкуса.

Изъ маселъ употребляется, ими разумѣется, коровье масло всѣхъ сортовъ и кромѣ него подсолнечное, орѣховое, кокосовое и прочія постныя масла. Изъ зелени употребляютъ петрушка, крошъ, сельдерей, маоранъ, порей, эстрагонъ, размаринъ, шафрей, кервель, чаберъ, базиликъ, смородинный листь.

Вообще совѣтуется гг. вегетарьянцами ѣсть меньше, но чаще, а не рѣдко и много варазъ и, вообще, ѣсть и пить медленно.

При всемъ моемъ желаніи придти на помощь новичкамъ въ вегетарьянствѣ, считаю всеже совершенно бесполезнымъ повторить въ моей книгѣ описаніе кушаній для нихъ пригодныхъ, такъ какъ этихъ кушаній въ книгѣ моей цѣлая масса; считаю вполнѣ достаточнымъ и вполнѣ для нихъ удобнымъ, если въ оглавленіяхъ отмѣчу крестиками всѣ свойственныя имъ кушанья, какъ въ скоромномъ, такъ и въ постномъ отдѣлѣ и если приведу еще нѣсколько кулинарныхъ, полезныхъ для нихъ, соображеній.

Такъ напр. гг. вегетарьянцы могутъ, почти безъ всякихъ измѣненій, воспользоваться въ III отдѣлѣ всѣми масляными, молочными и холодными супами, даже нѣкоторыми мясными, замѣняя, мясной отваръ—отваромъ изъ полуторной пропорціи кореньевъ, луковицъ, сушovýchъ грибовъ и пучка зелени петрушки, сельдерей и порей, подправляя супы эти, то сметаной, то сливками съ желтками, не кладя только перца и лаврового листа.

Для примѣра приведу здѣсь нѣсколько мясныхъ суповъ, уже напечатанныхъ въ III отдѣлѣ, измѣняя ихъ по системѣ вегетарьянскаго стола.

2220) Бульонъ съ кореньями и пирожками. 2 моркови, 1 петрушку, 1 сельдерей, 1 луковичу очистить, разрѣзать вдоль пополамъ. Половинку каждого корешка и луковичу поджарить на плитѣ, передожить въ кастрюлю, влить 7 тарелокъ воды, прибавить остальные неподжаренныя половинки кореньевъ, а также 1 порей, еще одну цѣльную луковичу, пучекъ зелени петрушки, сельдерей и порей, прокипятить хорошенько, чтобъ коренья сдѣлались совершенно мягкими, процѣдить. Въ процѣженный отваръ, за часъ до отпуска положить, разъ въ водѣ вскипяченныя и затѣмъ очищенные и нашпигованные 2 моркови, 1 петрушку и 1 брѣзву или

*) Эти двѣ послѣднія спеціи, употребляемыя для сладкихъ кушаній, они замѣняютъ лимонной цедрой, горькимъ миндалемъ, лимоннымъ и розовымъ масломъ, и водою флеръ д'оранжъ.

рѣпу. За 20 минутъ опустить штукъ 10 очищеннаго и наръзаннаго сладкаго картофеля, а за 15 минутъ кочешковъ цвѣтной капусты, также предварительно очищенный отъ листьевъ, на частички раздѣленный и разъ только отдѣльно вскипяченный въ посоленной водѣ; прокипятить. Подавая всыпать въ миску мелко изрубленную зеленую петрушку и укропъ. Для большаго вкуса положить $\frac{1}{2}$ —1 ложку сливочнаго масла, въ которомъ можно поджарить часть вышепоименованныхъ кореньевъ.

Подавать къ этому бульону рисъ № 382, кашу изъ смоленскихъ крупъ № 381, выпускныя яйца въ раковинахъ № 372 или пирожки отъ № 303 до № 342, или пирожки—булочки отъ № 365, или крокеты отъ № 375 до № 377.

2221) Бульонъ грибной съ пирожками. $\frac{1}{8}$ ф. сушеныхъ бѣлыхъ чистельныхъ грибовъ мочить въ теплой водѣ, съ часъ времени, хорошенько перемѣшать, обдать кипяткомъ, разрѣзать, положить въ кастрюлю, вмѣстѣ со всеми кореньями, лукомъ и пучкомъ зелени петрушки, сельсерея и порея, прибавивъ, по желанію, ложечку тмина, палить водою и кипятить, пока не разварятся коренья, подправить бульонъ ложкою масла съ поджаренною въ немъ, мелко нашинкованною луковицею и частью кореньевъ, прокипятить, процѣдить, подать чистый съ зеленымъ укропомъ и къ нему или грепки № 216, или ушки № 293 съ грибнымъ фаршемъ изъ сваренныхъ въ бульонѣ этомъ грибовъ, или клецки отъ № 276, или грибной фаршъ въ раковинахъ № 373, или сварить въ немъ пельмени № 295.

2222) Супъ грибной съ картофелемъ и манною крупю. Сварить бульонъ, какъ сказ. выше, процѣдить; за $\frac{1}{2}$ часа опустить въ него вымытый, мелко наръзанный картофель и всыпать $\frac{1}{2}$ стак. манной крупы, прокипятить, подать съ укропомъ.

2223) Супъ съ чернымъ хлѣбомъ. 2 моркови, 1 петрушку и 1 сельсерея разрѣзать вдоль пополамъ. Половину поджарить на плитѣ до красна вмѣстѣ съ разрѣзною луковицею, разварить ихъ въ 6—7 тарелкахъ воды вмѣстѣ съ неподжаренными половинками, съ присоединеніемъ 1 порея и пучка зелени петрушки, сельсерея и порея, процѣдить; $\frac{1}{2}$ ф. ржаного чернаго хлѣба наръзать ломтиками, подсушить до красна, но чтобы не подгорѣли, налить процѣженнымъ кипящимъ отваромъ такъ, чтобы покрыло хлѣбъ, накрыть крышкою, дать постоять съ часъ, процѣдить. Между тѣмъ наръзать какъ вермишель, 1 большую морковь, 1 галарѣпу или молодую сладкую рѣпу, 1 сельсерея, 6—8 шт. спаржи, ложку сушеного зеленого горошка, все это сполоснуть, сварить въ процѣженномъ отварѣ. Передъ самымъ отпускомъ, влить въ него хлѣбный отваръ, вскипятить, всыпать тотчасъ 50 листьевъ шпината и тотчасъ подавать. Нашинкованные коренья не дурно слегка поджарить сперва въ ложкѣ масла, тогда опустить ихъ въ бульонъ и варить въ немъ съ полчаса. Подавая, всыпать укропъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. ржаного хлѣба.
3 моркови, 2 петрушки,
1 сельсерея, 1 порей.
1 луковицу.
Листьевъ 50 шпината.

Ложку масла.
1 галарѣпу или молодую рѣпу.
6—7 шт. спаржи.
Ложку сушеного горошка.
Зеленаго укропа.

2224) Супъ бѣлый. Приготовить отваръ изъ кореньевъ и пучка зелени см. № 2220. Въ другой кастрюлѣ распустить ложку масла, поджарить въ ней до мягкости, мелко нашинкованные: 1 морковь, $\frac{1}{2}$ сельсерея, $\frac{1}{2}$ петрушки, 1—2 луковичи, потомъ всыпать 2 ложки муки, еще поджарить, размѣшать, развести свареннымъ и процѣженнымъ вышепоименованнымъ отваромъ, прокипятить. Влить $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, смѣшанныхъ съ 2 желтками. Передъ самымъ отпускомъ опустить кочешковъ капусты, наръзанный на нѣсколько частей и отдѣльно

сваренный въ соленой водѣ, всыпать укропу. вмѣсто сливокъ и желтковъ можно влить $\frac{1}{2}$ —1 стак. свѣжей сметаны, разъ вскипятить

2225) **Супъ валахскій.** Поджарить часть кореньевъ, какъ сказ. въ № 2220, положить ихъ въ кастрюлю, вмѣстѣ съ неподжаренными и пучкомъ зелени, прибавить 3—4 сушеныхъ, въ горячей водѣ перемытыхъ и разрѣзанныхъ грибовъ, сварить все до мягкости, процѣдить.

Ложку масла поджарить съ ложкою муки, развести процеженнымъ отваромъ, прокипятить, процѣдить. Передъ отпускомъ положить отдѣльно свареннаго рассыпчатаго рису, сваренные, нашинкованные корни, $\frac{1}{2}$ —1 стаканъ сметаны, разъ вскипятить. Подавая, всыпать зеленого укропу и петрушки.

Выдать: Всего 3 моркови.

2 петрушки, 1 сельсерей.

1 порей, 2 луковицы.

3—4 суш. грибка.

Ложку масла, 2 ложки муки.

$\frac{1}{2}$ стак. риса, $\frac{1}{2}$ —1 стак. сметаны.

Зеленаго укропу и петрушки.

2226) **Супъ жульень.** Поджарить на плитѣ коренья, присоединить къ нимъ остальные основные коренья, 1—2 луковицы и пучекъ зелени, разварить, процѣдить.

Взять всѣ сорта кореньевъ, очистить ихъ отъ кожицы, опуская ихъ тотчасъ въ холодную воду, затѣмъ нашинковать ихъ, какъ вермишель.

За часъ до отпуска подрумянить на сотейникѣ ложку сливочнаго или горчичнаго масла, всыпать коренья, мѣшая, поджарить до золотистаго цвѣта, налить процеженный отваръ, кипятить, положить для вкуса нѣсколько штукъ неразысыпчатаго, но сладкаго картофеля. Спаржу нарѣзать кружечками, цвѣтную капусту раздѣлять на части, зеленую фасоль нашинковать, опустить все это въ соленый кипятокъ, а фасоль въ соленый кипятокъ съ содою, дать разъ вскипѣть, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, опустить въ кипящій отваръ съ ложкою сушеноаго, зеленого горошка, сварить. Очищенные отъ стебельковъ листья шпината, шавеля и салата латукъ, нарѣзанные небольшоими четверугольниками, обдать соленымъ кипяткомъ съ содой, въ которомъ варилась фасоль, дать разъ вскипѣть, откинуть на сито, перелить холодною водою, дать ей стечь совершенно. Все это, передъ отпускомъ, переложить дуршлаковою ложкою, въ суповую миску съ мелко изрубленнымъ укропомъ и зеленою петрушкою, налить горячимъ отваромъ изъ кореньевъ, подавать съ пирожками.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. основныхъ кореньевъ.

Пучекъ зелени, 2 луковицы.

На гарниръ:

1 земляную грушу.

1 сельсерей.

6—8 шт. спаржи.

Кочешокъ цвѣтной капусты.

Ложку лучшаго сушеноаго гороха.

6—12 шт. зеленого фасол.

Ложку сливочнаго масла.

Сода, соды $\frac{1}{2}$ чайной ложки.

50 шт. сборныхъ листьевъ шавеля, шпината и салата—латукъ.

2227) **Супъ весенній.** Сварить отваръ изъ поджаренныхъ на плитѣ и неподжаренныхъ основныхъ кореньевъ съ 2 луковичами и пучкомъ зелени, процѣдить. За часъ до отпуска взять молодой очищенный картофель, очищенную каргель, молодую рѣпу, ломтиками нарѣзанную, спаржу, зеленыхъ дѣльныхъ стручковъ, ложку высушенаго свѣжаго горошка, головку цвѣтной капусты, раздѣленную на частички. Все это вычищенное и перемытое опустить въ посоленный кипятокъ, дать разъ только вскипѣть, тотчасъ откинуть на дуршлакъ, перелить холодною водою, перелить въ отдѣльную кастрюлечку, налить процеженнымъ отваромъ изъ кореньевъ, тушить все до мягкости, но чтобы не разварилось, поэтому картофель и цвѣтную капусту положить послѣдними, такъ какъ варятся всего 15 минутъ.

Въ суповую миску всыпать зеленого укропу и петрушки, перелить всё овощи съ бульономъ, долить остальнымъ, процеженнымъ бульономъ.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. основныхъ кореньевъ.
2 луковицы, пучекъ зелени.
Кочешокъ цветной капусты.
Горсть стручковъ, 1 рѣпу.

Ложку вылуценого гороха.
8—4 шт. спаржи, 6—8 шт. картофелки.
12 картофелинь.
Зеленаго укропу и петрушки.

Подать отдѣльно пирожки.

2228) Супъ съ солеными огурцами. Сварить бульонъ изъ основныхъ, поджаренныхъ и неподжаренныхъ кореньевъ, 2 луковицъ и букета зелени. Распустить ложку масла, поджарить въ ней обрѣзки отъ точеныхъ бѣлыхъ кореньевъ и $\frac{1}{2}$ мелко изрубленной луковицы; положить кожицу и зернышки отъ соленыхъ огурцовъ, налить процеженнымъ, вышепоименованнымъ отваромъ, варить на медленномъ огнѣ.

Между тѣмъ корни селлера и петрушки, красиво обточенные, сварить отдѣльно въ процеженномъ отварѣ. За $\frac{1}{4}$ часа до отпуска, положить туда же мякоть огурцовъ, на 4 части сперва вдоль, а потомъ косячками наръзанную. Вскипятить отдѣльно и огуречный рассоль, который, процедивъ, влить въ бульонъ, по вкусу. Соединить все вмѣстѣ, разъ вскипятить, перелить въ суповую миску на зеленый укропъ.

2229) Супъ со свѣжею капустою. Сварить обыкновенный бульонъ изъ бѣлыхъ кореньевъ, 1—2 печеныхъ луковицъ и пучка зелени, процедить.

Распустить $\frac{1}{2}$ ложки масла, поджарить въ немъ, слегка, мелко наръзанные: 1 морковь, $\frac{1}{2}$ селлера, $\frac{1}{2}$ петрушки, налить процеженнымъ бульономъ.

$\frac{1}{3}$ стак. поджаренной муки размѣшать съ $\frac{1}{2}$ стак. холодной воды, влить въ кипящій бульонъ, прокипятить, процедать.

Разбить въ мисочкѣ 2 желтка съ $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, влить, мѣшая, стакана 2 теплаго бульона, подогрѣть, мѣшая, до самаго горячаго состоянiя. Въ тоже время, т. е. передъ самымъ отпускомъ, опустить въ суповую миску, кочанную капусту, наръзанную на части, обланжиренную и отдѣльно отвареную въ бульонѣ.

Влить туда же приготовленные желтки и общiй процеженный бульонъ, подавать.

Выдать: 1 петрушку, 1 селлерей.
1—2 луковицы печеныхъ.
Пучекъ зелени, $\frac{1}{2}$ ложки масла.
1 морковь, $\frac{1}{2}$ селлера.

$\frac{1}{2}$ петрушки.
 $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стак. муки.
 $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, 2 желтка.
1 фунтъ кочанной капусты.

2230) Супъ изъ соленыхъ рыжиковъ. 1 фун. соленыхъ рыжиковъ намочить свечера въ холодную воду. Днемъ изрубить, утушить въ кастрюлѣ съ ложкою масла, смѣшаннаго съ 2 большими натертыми луковицами и пучкомъ зелени петрушки, селлера и порея, подправить $\frac{1}{2}$ стак. муки. Передъ отпускомъ прибавить ложку сока изъ крыжовника, сахарнаго песку, 2 очищенные и наръзанные огурца, положить утушенные рыжики, разъ вскипятить, всыпать укропу, подавать.

Выдать: 1 ф. соленыхъ рыжиковъ.
Ложку масла, $\frac{1}{2}$ стак. муки.
2 луковицы, пучекъ зелени.

Ложку лимоннаго сока или изъ крыжовника, сахарнаго песку.
2 огурца, зеленый укропъ.

2231) Супъ валахскiй, бѣлый. Сварить бульонъ изъ кореньевъ, пучка зелени, 3—4 суш. грибовъ, процедить. $\frac{1}{2}$ ложки масла поджарить съ $\frac{1}{2}$ стак. муки, развести бульономъ, прокипятить, процедить сквозь сито. Передъ отпускомъ, опустить въ бульонъ отдѣльно отвареннаго рассыпчатого рису, и также въ бульонѣ отдѣльно отваренные, точеные корни и скетану, разъ вскипятить; подавая, всыпать укропъ и зеленую петрушку.

Выдать: 1—2 лук. 3—4 сущ. гриба.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{2}$ стак. муки.
 $\frac{1}{8}$ стак. рису.
 $\frac{1}{2}$ — $1\frac{1}{2}$ ст. смет. самой свѣжей.

Точеные коренья какъ-то:
 $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ сельсера.
 $\frac{1}{2}$ галарбы, около $\frac{1}{4}$ брюквы.
 1 головку цвѣтной капусты.
 1 кочанъ сафоя, разрѣзан. на 8 частей.

2232) Супъ изъ свѣжихъ грибовъ. Сварить отваръ изъ 1 ф. основныхъ кореньевъ, 1—2 луковицъ и пучка зелени. За часъ передъ обѣдомъ, ввать полную тарелку очищенныхъ свѣжихъ грибовъ: бѣлыхъ, масляничковъ, рыжиковъ или груздей, но только не волнушекъ. Обдать ихъ кипяткомъ, поджарить въ 2 ложкахъ масла съ мелко изрубленною луковицею, обсыпать 1—2 ложками муки, налить 5 тарелокъ процеженнаго отвара, прибавить шт. 6—9 ломтиками нарѣзаннаго картофеля, сварить, положить горсть искрошеннаго зеленого луку и $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, посолить, вскипятить, влить въ миску на мелко изрубленный, зеленый укропъ и петрушку. Подать еще сметаны.

2233) Супъ разсолнинъ. Сварить бульонъ изъ букета зелени, изъ обрѣзковъ отъ точеныхъ кореньевъ, изъ кожицы и сердцевинъ вымытыхъ соленыхъ огурцовъ, процедить.

Очищенные же отъ кожицы, точеные коренья обдать кипяткомъ, слить его, положить $\frac{1}{2}$ ложки масла, влить немного процеженнаго бульона, накрыть крышкой, тушить на краю плиты или духовой печи. Когда коренья на половину будутъ готовы, положить къ нимъ точеный картофель, накрыть снова крышкой, догудить до мягкости. $\frac{1}{2}$ стак. перловой крупы перемять, налить холодной водой, чтобы покрыло, сварить до мягкости, откинуть на сито, перелать холодною водою. Соленые же огурцы, очищенные отъ кожицы и сердцевинны, разрѣзать, каждый вдоль на 4 части; затѣмъ эту мякоть нарѣзать косычками, опустить въ соленый кипяткомъ, вскипятить, откинуть на дуршлякъ, обдать холодною водою.

Разсолъ отъ огурцовъ процедить, вскипятить; ложку муки, разведенную $\frac{1}{2}$ стак., холодной воды, развести частью огуречнаго разсола, вскипятить, развести всѣмъ процеженнымъ бульономъ, прибавить, по вкусу, огуречнаго вскипяченнаго уже разсола, вскипятить нѣсколько разъ, положить въ него все приготоовленное, т. е. перловую крупу, огурцы, коренья съ картофелемъ и сметану, вскипятить. Въ миску всыпать зеленого укропу.

Выдать: 1 фун. т. е. 6—8 соленыхъ огурцовъ средней величины.
 Огур. разсолу, букетъ зелени.
 Кожицу отъ огурцовъ.
 Печеную луковицу.

$\frac{3}{4}$ ф. основныхъ кореньевъ.
 Шт. 6 крупнаго картофеля.
 $\frac{1}{2}$ ложки масла и ложку муки.
 $\frac{1}{2}$ стак. перловыхъ крупъ.
 $\frac{1}{2}$ — $1\frac{1}{2}$ стак. сметаны, укропъ.

Щ и.

Примѣчаніе. 1) Всѣ щи варятся одинаково въ слѣд. отношеніи: сварить бѣлый бульонъ. т. е. безъ поджаренныхъ кореньевъ, положивъ только соль, букетъ изъ зелени: петрушки, сельсера и обрѣзки отъ точеныхъ кореньевъ, процедить. Точеные же коренья: рѣпу, морковь, сельсера и луковицу, всего 1 ф. сварить въ процеженномъ уже бульонѣ.

2) Щи заправляютъ всегда готовою поджаренною мукою № 390 или каждый разъ поджарить ее въ маслѣ, беря на $\frac{1}{2}$ ложки масла двѣ ложки муки, развести стаканомъ отвара, размѣшать, прокипятить, влить въ общій, процеженный бульонъ, вскипятить.

3) Часть сметаны надо разъ вскипятить со щами, остальную подать отдѣльно.

4) Для кислыхъ щей вмѣсто сметаны можно брать сливки.

5) Ко щамъ и борщу вообще подается сметана, крутая гречневая каша отъ № 878 до 381, крутоны изъ смоленскихъ и гречневыхъ крупъ отъ № 888 до 886; блинчатые пирожки отъ № 869 до № 862; блинчатый каравай № 868; ватрушки съ творогомъ № 868, пирожки изъ вермишели № 867, крутоны изъ лапши № 877, пи-

рожки изъ итальянскихъ макаронъ № 375, пирожки на дрожжахъ съ рисомъ, съ грибнымъ фаршемъ или съ гречневою кашею; крокеты изъ крутыхъ яицъ № 290 и пр. дрожжевые пирожки.

2234) Щи зеленя изъ молодой крапивы. Сварить 5 тарелокъ бульона изъ обрѣзковъ кореньевъ, пучка зелени и 2—3 сушеныхъ грибовъ, процѣдить. Взять 2 ф. молодой крапивы, перебрать, вымыть, опустить въ солёный кипятокъ, бери на каждые 3 стакана воды по ложечкѣ соли, вскипятить два раза, но не подъ крышкой, откинуть на сито, обдать холодною водою, отжать до суха, снова перебрать, мелко изрубить.

Между тѣмъ взять ложку масла, по желанію, поджарить въ немъ мелко изрубленную луковицу, всыпать крапиву, поджарить ее, мѣшая лопаточкой, чтобы не подгорѣла, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. сваренаго шавеля и сливочнаго масла, накрыть крышкой, дать постоять на краю плиты, положить ложку муки, въ маслѣ поджаренной. За $\frac{1}{2}$ часа до отпуска, развести процѣженнымъ отваромъ изъ кореньевъ, прокипятить, положить $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, разъ вскипятить, перелить въ суповую миску, на положенные въ нее точеные, отдѣльно свареные, коренья, зеленую петрушку и укропъ. Подать отдѣльно сметану, крутия или фаршированныя яйца и все прочее, что упомянувано въ примѣчаніи.

Выдать: 2 ф. крапивы, 1—2 луковицы.	Пучекъ зелени.
1 ф. рѣпы, моркови и сельдерея.	

2235) Щи изъ зеленой расады. Сварить бульонъ изъ фунта кореньевъ, какъ сказано въ примѣч., изъ 2 луковецъ и пучка зелени, процѣдить; 2 ф. свѣжей расады очистить отъ стебельковъ, перемыть, сложить по нѣсколькимъ листочковъ вмѣстѣ, мелко нашинковать, положить въ чашку, обдать крутымъ соленымъ кипяткомъ, накрыть и дать постоять съ $\frac{1}{4}$ часа, потомъ откинуть на рѣшето, отжать, опустить въ кипящій отваръ изъ кореньевъ. Ложку муки поджарить въ ложкѣ масла, развести бульономъ, прокипятить, влить во щи, вскипятить. Подавать со сметаню.

2236) Щи изъ кислой капусты. Сварить бульонъ изъ 1 ф. кореньевъ, 2 луковецъ, 2—4 сушеныхъ грибовъ и пучка зелени, процѣдить; 3 стак. т. е. $1\frac{1}{2}$ ф. кислой капусты выжать, изрубить, поджарить до мягкости съ 1 ложкою масла, мелко изрубленную луковицу и 2 ложками муки, залить бульономъ, сварить до мягкости. Когда капуста будетъ совершенно готова, можно положить съ $\frac{1}{2}$ стакана сметаны или сливокъ, разъ вскипятить. Многимъ нравится болѣе рубленая, чѣмъ шинкованная капуста.

Подаются къ этимъ щамъ—сметана, жареная крутая гречневая каша № 371, или блинчатые пирожки, или пирожки отъ № 356 до № 362.

2237) Кисляя щи изъ свѣжей капусты. 10 кислыхъ, маленькихъ, лѣсныхъ яблокъ налить водою, варить съ луковицею, пока не разварятся. Небольшой кочанъ капусты очистить, мелко нашинковать, посолить, черезъ 10 минутъ выжать, положить въ процѣженный отваръ изъ кореньевъ и пучка зелени, дать хорошенько прокипеть. Потомъ плить, по вкусу, квасъ отъ разварившихся яблокъ. Незадолго передъ обѣдомъ, взять масла, распустить въ кастрюлѣ, всыпать мелко изрубленную луковицу, поджарить, но не докрасна, потомъ всыпать ложки 2 муки, размѣшавъ хорошенько, подправить щи, вскипятить нѣсколько разъ. Въ эти щи можно также положить сметаны, разъ вскипятить.

2238) Кисляя щи. Сварить бульонъ изъ кореньевъ, 3—4 сушеныхъ грибовъ, 2 луковецъ и пучка зелени, безъ соли. $1\frac{1}{2}$ фун. т. е. 3 стакана кислой, шинкованной, но вкуснѣе рубленой капусты, выжать. Капуста бываетъ иногда такъ кисла, что, передъ употребленіемъ, необходимо ее перемыть въ двухъ

холодныхъ или въ одной теплой водѣ. Сокъ приборечъ. Капусту затѣмъ обдать кипяткомъ, откинуть на рѣшето. Распустить ложку масла, положить 1 мелко нашинкованную луковицу и изрубленную капусту, мѣшая поджарить. Ложку поджаренной муки развести до гладкости 1 стаканомъ процѣженного отвара, влить въ капусту, налить всѣмъ процѣженнымъ бульономъ, кипятить впродолженіи часа на легкомъ огнѣ. Если щи окажутся не кислыми, подлить оставленнаго соку и 1—1½ стак. сметаны, вскипятить.

Сметану можно подать и отдѣльно, а также гречневую кашу, или гречки изъ каши, или блинчатый каравай, см. примѣчаніе.

2239) Щи зеленые изъ одного шавеля или пополамъ со шпинатомъ. Сварить бульонъ изъ кореньевъ, луковицъ, пучка зелени и 2—4 сушеныхъ грибовъ.—Взять 1½ ф. молодого шавеля, если же состарился и сдѣлался кислѣе, то взять его пополамъ со шпинатомъ, въ различной мѣрѣ, смотря по личному вкусу, т. е. взять или 1½ ф. одного шавеля или ¾ ф. шавеля и ¾ ф. шпината, или ½ ф. шавеля и 1 ф. шпината и т. д.

Перебрать шавель, вымыть его, выжать, мелко изрубить, переложить съ сокомъ въ кастрюльку, положить ½ ложки сливочнаго масла, потушить его въ собственномъ соку, можно протереть сквозь сито.

Если прибавляется шпинатъ, что во всякомъ случаѣ, лучше, то, взявъ его ¾ или 1 фунтъ, перебрать, промыть нѣсколько разъ переменяя воду, залить крутымъ соевымъ кипяткомъ съ ¼ чайной ложки соды, сварить въ открытой кастрюлкѣ, откинуть, перелить холодной водой.—Когда вода стечетъ, протереть сквозь сито, смѣшать со шавелемъ, поджарить въ ложкѣ сливочнаго масла съ ½ ложкою муки, влить съ ½ стак. сметаны, за ¼ часа до отпуска, развести процѣженнымъ бульономъ, не накрывая крышкой, дать два раза вскипеть.

Подаются къ нимъ: крутая гречневая каша, крутоны изъ гречневой или смоленской каши, крутые яйца или фаршированные, пирожки изъ всѣхъ сортовъ тѣста, блинчатые пирожки, пышки, блинчатый пирогъ, ватрушки съ творогомъ, фаршъ въ раковинахъ.

2240) Щи изъ маринованнаго шавеля. Сварить бульонъ изъ 2 печеныхъ луковицъ и 3—4 грибовъ, процѣдить, положить ½ стак. маринованнаго шавеля № 3981, ½—1½ стак. сметаны, но лучше сливокъ, размѣшанныхъ съ 2 ложками муки, вскипятить, всыпать укропъ и зеленую петрушку.

Для разнообразія, можно класть во щи 2—3 помидора, которые вымыть, разрезать, вынуть зернышки, нарезать мелко, потушить въ маслѣ, налить бульономъ и протереть.

Б о р щ ъ .

Примѣчаніе. Всѣ борщи варятся одинаково въ томъ отношеніи, что надо сперва въ небольшомъ количествѣ воды, сварить 1 ф. основныхъ кореньевъ, т. е. морковь, петрушку, сельдерея и порей, 1—2 луковицы и пучекъ зелени петрушки, сельдерея и порея; процѣдить, прибавить, по вкусу квасу или свекольнаго рассола, а за неимѣніемъ ить можно ограничиться и чистою водою.

2241) Квасъ для борща. 1) Употребляется квасъ отъ моченой свеклы, см. часть II. № 3975.

2) Берутъ ½ фун. самаго простого, чернаго, солдатскаго хлѣба и ½ фун. кислаго, чернаго хлѣба побѣлѣе. Нарезать кусками, залить 3 бутылками тепленькой, кипяченой воды, положить 6 шт. очищенной, ломтиками нарезанной, сырой свеклы, дать постоять два дня, днемъ на солнцѣ, а ночью въ лѣтней, духовой печи, чаще мѣшая. На третій день, квасъ готовъ и, варя борщъ, можно употреб-

лать на 6 человекъ всѣ 9 стакановъ этого кваса, если будетъ пріятной кислоты, если же будетъ слишкомъ кисель, то разбавлять кипяченой водой.

3) Квасъ трет. ман. Очищенную свеклу натереть на теркѣ, залить кипяченой водой, поставить въ теплое мѣсто, на 3—4 дня, процѣдить.

Примѣчаніе. Ко всякому роду борща подаются тоже поджаренныя сосиски, каша и крутоны, какіе указаны въ примѣчаніи о щавѣ.

2242) **Борщъ малороссійскій.** Сварить бульонъ изъ процѣженного выше приготовленнаго кваса, если онъ будетъ пріятной кислоты, если же будетъ кисель, то развести кипяченою водою и тогда уже взять его 9 стакановъ. — Вскипятить съ пучкомъ связанныхъ между собою основныхъ кореньевъ, съ букетомъ зелени, 6—8 листочками свѣжаго свекольника и зеленого луку отъ одной луковицы, положить еще 2 луковицы, сварить, процѣлить.

Между тѣмъ $\frac{1}{2}$ ф. кислой капусты выжать, обдать кипяткомъ, выжать.

1 ф. красной свеклы испечь, очистить, нашинковать. 2—3 помидора, вычистивъ сѣмочки, нарезать ломтиками и $\frac{1}{4}$ стак. бѣлыхъ бобовъ отварить въ бульонѣ отдѣльно. За $\frac{1}{4}$ часа до отпуска, положить въ процѣженный бульонъ, капусту, сварить ее. За $\frac{1}{2}$ часа положить помидоры, бобы, нѣсколько картофелекъ, $\frac{1}{2}$ стак. муки, размѣшанной съ $\frac{1}{2}$ стак. остывшаго бульона, прокипятить, влить $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, подлить по вкусу квасу, добавить соли, вскипятить. Въ суповую миску можно влить сокъ натертой красной свеклы, сокъ сырой или разъ вскипяченный, нѣкоторые кладутъ и самую натертую сырую свеклу, зеленого укропу, залить кипящимъ борщомъ. Подавать къ нему ватрушки съ творогомъ № 358, пышки съ грибами № 352 или крутоны изъ гречневыхъ крупъ и пр.

Выдать: Пучекъ основныхъ кореньевъ.

Пучекъ зелени съ зеленымъ лукомъ и свекольниковомъ.

$\frac{1}{3}$ ф. кислой или свѣжей капусты.

1 ф. свеклы. Квасъ.

$\frac{1}{2}$ стак. муки, $\frac{1}{2}$ —1 сметаны.

5—10 зер. англ. перцу. 1—2 лавр. листа.

2—3 шт. помидоровъ.

$\frac{1}{4}$ стак. бобовъ и 6 шт. картофеля.

Укропъ.

Вмѣсто муки можно взять $\frac{1}{2}$ ложки мелко изрубленной зеленой петрушки и $\frac{1}{2}$ ложки сельдерея, кусокъ свѣжаго свиного сала, величиною въ полъ куринаго яйца и $\frac{1}{4}$ стакана пшена, все это истолочь, подправить борщъ.

2243) **Борщъ польскій.** Сварить отваръ изъ свекольнаго кваса съ водой, (см. прим.), съ букетомъ зелени, солью, 2—3 сушеными грибами, процѣдить.

Между тѣмъ обмыть свеклу, не очищая ее залить холодной водой, поставить на сильный огонь, не накрывая крышкой. Когда станетъ мягкой, очистить отъ кожицы, мелко нашинковать. Раскалить въ кастрюлѣ бульонный жиръ, слегка поджарить въ немъ нашинкованный лукъ, всыпать свеклу, слегка поджарить ее, постоянно мѣшая, всыпать $\frac{1}{2}$ стак. муки, размѣшать, налить процѣженнымъ бульономъ, положить мелко нашинкованные грибы, или фрикадельки, или поджаренные и нарезанные сосиски, свекольный квасъ, сметану, вскипятить. Къ такому борщу подаются ушки № 292, 293 или отдѣльно, или кладутся въ суповую миску, въ которую вливаютъ сырой или разъ вскипяченный сокъ отъ тертой свеклы.

Выдать: Букетъ зелени, свекольн. квасъ.

2 луковицы, $\frac{1}{2}$ —1 ст. сметаны.

$1\frac{1}{2}$ фун. свеклы, одну штуку оставить для сока.

$\frac{1}{2}$ стак. муки, 2—3 грибка.

Къ такому борщу подаются также крутоны изъ гречневыхъ кашъ, блинчатые пирожки или блинчатый каравай, ватрушки, пышки и пр.

2244) **Борщъ изъ печеной свеклы съ виномъ.** Сварить отваръ изъ 2 луковицъ и букета зелени, процѣдить.

Испечь $1\frac{1}{2}$ ф. хорошей, красной свеклы, очистить, мелко нашинковать, сложить въ суповую чашку, выжать сокъ изъ лимона, влить французскаго бѣлаго вина или

сотерна, положить укропъ, развести горячимъ, процеженнымъ бульономъ, положивъ, предварительно, въ суповую миску $\frac{1}{2}$ стак. сока изъ свѣжей, натертой, процеженной и разъ вскипяченной свеклы.

Видать: $1\frac{1}{2}$ ф. свеклы (2 луковицы).

1—2 шт. лавр. листа, $\frac{1}{2}$ лимона.

б—10 зер. англ. перца.

1— $1\frac{1}{2}$ стак. франц. вина или сотерна.

Зеленой петрушки и укропа.

2245) Борщъ изъ селлера. Взять 1 фунтъ самыхъ листьевъ селлера, обдать кипяткомъ, откинуть на рѣшето, мелко изрубить. Масло и $\frac{1}{2}$ стак. муки слегка поджарить, положить туда же селлерей, поджарить, развести $\frac{1}{2}$ —1 стаканомъ сметаны и 5 тарелками кипяченой воды, вскипятить, мѣшая. Подавая, всыпать 2 листочка селлера, мелко изрубленнаго и укропу.

2246) Пригодень и весь IV Отдѣль, т. е. принадлежности къ супу, какъ то коренья, гренин, фрикадельки, кнелъ, клецки, пирожки, выбрасывая только ихъ мясные и рыбные фаршы.

2247) Пригодень и весь V Отдѣль, т. е. большинство подливокъ, въ которыхъ мясной отваръ надо замѣнять отваромъ изъ поджаренныхъ и неподжаренныхъ кореньевъ, луковицъ, прибавляя, то пучекъ зелени петрушки, селлера и порея, то эссенцію изъ зелени № 396, то жженый сахаръ, то поджареную муку, то одинъ сушоный, чистенькй грибокъ.

Такъ какъ вегетарьянцы не ѣдятъ ничего мясного и рыбнаго и такъ какъ у нихъ поэтому нѣтъ несладкихъ кушаньевъ, къ которымъ можно было бы примѣнить эти масляныя подливки, то, чтобы воспользоваться и ими, приходится всѣ мясныя и рыбныя кушавья замѣнять: поджареною булкою, омлетомъ, картофельными, рисовыми и грибными котлетамъ, блинчатымъ пирогомъ съ фаршемъ, разварнымъ и фаршированнымъ картофелемъ, фаршированными помидорами и артишоками, а также накануне испечеными пудингами изъ манны, риса, лапши и макаронновъ, которые, передъ отпускомъ, нарѣзать ломтиками и поджарить въ свѣжемъ столовомъ маслѣ; можно употреблять также пирожки изъ вермишели, изъ крутыхъ яицъ, рисовые и блинчатые пирожки, такъ напр.

Къ жареной французской, но лучше польской булкѣ № 744, но только изъ двойной пропорціи, можно употреблять всѣ почти несладкія подливки, отъ № 399 до № 499, за исключеніемъ горчичныхъ и прочихъ, очень немногихъ.

Къ картофельному густому пюре №. 627 можно подать красные соуса, грибной № 426, кислосладкй съ изюмомъ № 415, кислосладкй съ лукомъ № 420.

Къ картофельнымъ крокетамъ № 628 идутъ всѣ подливки за исключеніемъ горчичныхъ и сладкихъ. См. отъ № 399 до № 471.

Къ рисовымъ котлетамъ можно подать также почти всѣ подливки, за исключеніемъ горчичныхъ, отъ № 399.

Къ грибнымъ котлетамъ идутъ подливки отъ № 399 до № 410; кислосладкй изъ лука-шарлотъ № 419, соусъ изъ вишенъ и красной смородины № 427, 428, соусъ голландскй № 467.

Къ омлету № 739, также двойной пропорціи идутъ всѣ бѣлые соуса: бѣлый № 442, 443, изъ шампильоновъ № 435, соусъ изъ селлера и петрушки № 438 и 439, еще бѣлый соусъ № 441, 443, 444, 445, голландскй 467, 450, 451, 457, 460, 462.

Къ нарѣзанному родъ пудингу № 752 можно подать всѣ сорта подливокъ, кромя горчичныхъ.

Къ блинчатому караваю съ начинкою изъ гречневой каши, творога, яицъ и маевыхъ крупъ № 363 идутъ всѣ почти подливки, отъ № 399 до № 471, кромѣ горчичныхъ.

Къ разварному картофелю можно подавать всѣ подливки отъ № 442 до № 447 и отъ № 399 до № 441.

Къ фаршированному картофелю отъ № 631 до № 637, также почти всѣ подливки отъ № 399.

Къ фаршированнымъ помидорамъ № 574 соусъ № 432.

Къ спаржѣ польскій соусъ № 442, желтый № 443, на сливкахъ № 444 бѣлый № 445, голландскій № 467, сабаионъ № 490.

Къ артишокамъ отъ 525 до 530 подаются подливки польскій № 442, голландскій № 467, сабаионъ № 490, изъ помидоровъ № 432.

Къ пирожкамъ изъ вермишели № 367, можно подать соусъ молочный № 423, грибной № 426, изъ шампиньоновъ № 435, соусъ бѣлый № 439, красные соуса отъ № 406 до № 408, соусъ на сметанѣ № 404 и пр.

Къ крокетамъ изъ макаронъ № 375 можно подать соуса № 399, 400, 401, 402, 403, 404, грибной № 426, изъ помидоровъ № 432, соусъ молочный № 423 и пр.

Къ поджареннымъ пудингамъ изъ манны, риса № 1776, лапши № 1768 и макаронъ № 1719; можно также подать соусъ молочный № 423, 445, голландскій № 467, миндальный № 466, 443.

Къ блинчатымъ пирожкамъ съ фаршемъ изъ риса можно приготовить подливку изъ помидоровъ № 432, грибную № 426, кислосладкую № 415.

Всѣ эти блюда лучше всего подавать къ завтраку см. № 2276.

Но если гг. вегетарьянцы не даютъ религіознаго объѣта воздержанія отъ мясной пищи, то отчего было бы имъ не употреблять мясного отвара, хотя бы для однихъ подливокъ;—такое ничтожное количество мяса вѣроятно бы имъ не повредило,—а на многое улучшило бы ихъ столъ.

2248) **Пригоденъ и весь VI Отдѣлъ.**, т. е. кушанья изъ зелени, овощей, кореньевъ и грибовъ, изъ которыхъ нѣкоторыя можно гарнировать гречками, жареною булкою, сосисками изъ крупъ, картофельными крокетами, омлетомъ крутонами изъ гречневыхъ крупъ, крутыми и выпускными яйцами, жаренымъ и фаршированнымъ картофелемъ, такъ наур.

1) **Соусъ изъ шпината и щавеля, крапивы лебеды и пр.** гарнировать мелко изрубленными крутыми яйцами, на двое перерѣзанными крутыми яйцами, выпускными яйцами № 742, омлетомъ № 739, гречками изъ булки № 743, жареною булкою № 744, родъ пирожного № 752, поджаренными пудингами изъ манны, риса, лапши и макаронъ.

2) **Соусъ изъ моркови, брюквы, рѣпы и картофеля** можно гарнировать гречками № 743, жареною булкою № 744, крутонами изъ чернаго хлѣба.

3) **Соусъ изъ зеленаго сушеного и свѣжаго горошка** гарнировать также гречками, жареною булкою, жаренымъ картофелемъ, фаршированнымъ картофелемъ, картофельными крокетами, сосисками, начиненными крупкою.

4) **Кушанья изъ сушеныхъ или свѣжихъ грибовъ** можно гарнировать картофельными и рисовыми котлетами и крокетами, а также простымъ жаренымъ картофелемъ.

5) Картофель разварной № 604 подавать съ масломъ и рубленными яйцами № 446, съ польскимъ соусомъ № 442, съ густымъ молочнымъ соусомъ № 433, съ масломъ и зеленою петрушкою, съ грибнымъ соусомъ № 426, съ соусомъ изъ соленыхъ огурцовъ № 410, съ подливкою изъ селлера и петрушки № 437, съ соусомъ изъ сметаны № 462, съ голландскимъ № 467, провансаль № 480, съ соусомъ обыкновеннымъ № 399, маслянымъ № 400, маслянымъ по английски № 401 и 402, на сметанѣ № 404, съ красными соусами отъ № 406, со всевозможными свѣжими и маринованными салатами см. Отдѣлъ X, замѣняя въ нихъ укусъ сокомъ изъ крыжовника № 3798.

6) Картофельное пюре № 627 съ польскимъ соусомъ № 442, съ кисло-сладкимъ соусомъ № 415, съ грибнымъ № 426, съ грибами жареными № 716 и тушеными со сметаной № 715. (Въ этомъ 715 № сдѣлана опечатка см. въ выдѣлѣ: вмѣсто $\frac{1}{2}$ стакана бульона напечатано 2—3 стакана.)

7) **Всѣ же овощи**, какъ то капуста всѣхъ сортовъ, спаржа, артишоки и пр. подаются безъ гарнира, съ какою нибудь подливкою.

2249) Пригодны изъ X отдѣла всѣ свѣжіе салаты къ жареному во всѣхъ видахъ картофелю, къ картофельнымъ крокетамъ, къ картофельнымъ и грибнымъ котлетамъ, а также и нѣкоторые фруктовые салаты, въ которыхъ укусъ долженъ быть замѣненъ сокомъ изъ тѣхъ фруктовъ, изъ которыхъ приготовленъ салатъ.

2250) Пригоденъ и XI отдѣлъ пироговъ и паштетовъ, не употребляя только мясного и рыбнаго фарша.

2251) Изъ XII отдѣла можно заимствовать только винигреты и заливное изъ овощей и кореньевъ см. примѣчаніе о заливномъ.

2252) Изъ XIII отдѣла годны всѣ пудинги, воздушные пироги, суфле, шарлотки и пр.

2253) Изъ XIV отдѣла — всѣ кушанья изъ яблокъ.

2254) Изъ XV отдѣла — всѣ блинчики, русскіе блины, гречки и кушанья изъ яицъ.

2255) Изъ XVI отдѣла пельмени, вареники, вершишель, лапша, лазанки, ломанцы, макароны, сырники, и пр.

2256) Изъ XVII отдѣла почти всѣ каши.

2257) Изъ XVIII отдѣла: Вафли, трубочки, облатки, хворостъ, оладьи пр.

2258) Изъ XIX отдѣла всѣ сладкіе пироги, пончики, драчены, ватрушки, пезы и пр.

2259) Изъ XX отдѣла всѣ мороженья, парфе, кремы, желе, зефиры, пломбиръ, компоты, молочные заварные кремы, кисели.

2260) Изъ XXI отдѣла — всѣ торты.

2261) Изъ XXII отдѣла — все мелкое пирожное.

2262) Изъ постнаго стола можно заимствовать нѣкоторыя кушанья, замѣняя въ нихъ постное масло—скоромнымъ.

2263) Въ XXXIX отдѣлѣ могутъ воспользоваться рецептами всѣхъ бабъ, улокъ, куличей, мазурковъ, плицковъ, сухарей, кренделей и пр. печенья къ чаю и кофе.

2264) Въ XL отдѣлѣ пригодятся рецепты пасокъ.

2265) Въ XLI отдѣлѣ—рецепты праницовъ.

2266) Въ XLII отдѣлѣ — рецепты варенья, варенья—желе и разныхъ сироповъ

2267) Въ XLIII отдѣлѣ — рецепты соковъ, соковъ для мороженого и консервовъ.

2268) Въ XLIV отдѣлѣ вполнѣ пригодятся легкія наливки, вишнякъ на меду, шиповки и водицы.

2269) Въ XLV отдѣлѣ—разное питье, начиная отъ чая, шоколада и кончая различнымъ приготовленіемъ здороваго кофе—ржаного, изъ желудей и т. п.

2270) Въ XLVI отдѣлѣ квасы и медъ.

2271) Въ XLVII отдѣлѣ заготовка крупъ и крахмала.

2272) Въ XLVIII отдѣлѣ вполнѣ пригодятся указанія на заготовку сливочнаго и прочаго масла, сыра, на сбереженіе сливокъ, яицъ и пр.

2273) Въ XLIX отдѣлѣ—дрожжи и хлѣбъ.

2274) Въ L отдѣлѣ—запасы изъ ягодъ и фруктовъ.

2275) Въ LI отдѣлѣ—запасы изъ зелени и кореньевъ, и способъ сбереженія и разведенія, необходимыхъ для стола, овощей и зелени, какъ-то:

Средство имѣть во всякое время года редисъ, крессъ-салатъ, свѣжую зелень петрушки, укропъ, зеленый лукъ и пр.

Средство имѣть зимою свѣжіе коренья порея, сельерея, петрушки, моркови, пастернака и пр.

Средство разведенія простаго лука, лука-шарлотъ, тыквы, цикорія, свеклы, артишоковъ, арбузовъ, картофеля крапивы, а также и устройство рововъ для сбереженія на зиму свѣжихъ кореньевъ.

2276) Такъ какъ гг. вегетарьянцамъ совѣтуется ѣсть чаще, но по немного, то вѣроятно, пригодятся имъ и слѣдующее общее распределеніе пищи:

Утромъ.

Чай съ молокомъ или сливками, съ будками и сливочнымъ масломъ, или кипяченое молоко съ хлѣбомъ, яйца въ смятку.

Къ завтраку.

1) Редисна или рѣдька тертая или ломтиками наръзаная съ солью, постнымъ масломъ или сметаню.

2) Или кушанья изъ яицъ отъ № 1676 до № 1687.

3) Или кушанья изъ картофеля отъ № 601 до № 611.

4) Или разварной и фаршированный картофель, почти со всѣми подливками отъ № 819 до № 481., обозначенными въ оглавленіи крестиками.

5) Брюква печеная съ солью и сливочнымъ масломъ и пр. отъ № 588 до № 594.

6) Пироги отъ № 1372 до № 1400.

7) Русскіе блины отъ № 1654 до № 1662.

8) Каши отъ № 1740 до № 1792.

9) Клецки съ подрумяненнымъ масломъ и тертою будкою отъ № 1734 до № 1739.

10) Винигретъ № 1474, 639, 771.

11) Вареники съ творогомъ и пр. отъ № 1699 до 1705.

- 12) *Баклажаны* отъ 531 до № 536.
- 13) *Цвѣтная капуста* отъ 555 до № 560.
- 14) *Брюссельская капуста* № 561, 562.
- 15) *Спаржа* отъ № 679 до № 685.
- 16) *Каштаны* отъ № 563 до № 568.
- 17) *Артишоки* отъ № 525.
- 18) *Помидоры* № 573, 574.
- 19) *Зеленый горохъ* въ стручкахъ отъ № 516 до № 520.
- 20) *Земляная груши* отъ № 595 до № 600.
- 21) *Жареные и тушонные грибы* отъ № 712 до № 732.
- 22) *Тыква* отъ № 580 до № 584.
- 23) *Лазанки* съ творогомъ и сметаною или съ лукомъ № 1714, 1715.
- 24) *Пельмени съ грибами* № 1694.
- 25) *Вермишель или лапша* отъ № 1707 до № 1712.
- 26) *Макароны съ подрумяненнымъ масломъ*, съ помидорами или съ творогомъ запеченные, отъ № 1717 до 1729.
- 27) *Кукуруза вареная* № 570.
- 28) *Оладьи* отъ № 1816 до № 1823.
- 29) *Или жареная бумага*, картофельныя, рисовыя, или грибныя котлеты и пр. съ подливками см. выше № 2248.
- 30) *Или супъ горячій* изъ ягодъ и фруктовъ отъ № 184 до № 200.
- 31) *И къ нимъ чай*, или здоровый кофе ржаной, ячменный, изъ желудей и пр. отъ № 3495 до № 3507, съ ватрушками отъ № 1857, съ хворостомъ отъ № 1809, съ драченою отъ № 1876, съ пончиками отъ № 1868, съ бабами отъ № 3001 до № 3053, и прочимъ печеньемъ отъ № 3061 до № 3203.

Къ обѣду.

На первое блюдо.

1) **Супы** отъ № 2220 до № 2233 и къ нимъ гречочки № 216 и 217; пирожки изъ любого тѣста съ морковью, капустою, грибами, рисомъ или саго, отъ № 303 до № 343, № 356 и 357; пирожки крокеты отъ № 375, каравай изъ блинчиковъ, пирожки—булочки № 365, порожки или вермишели № 367., или въ раковинахъ отъ № 372.; каша рисовая № 382.

2) **Или борщъ** см. выше отъ № 2242 до № 2245. и къ нему пирожки съ сушеными грибами и визигою № 341; пирожки со свѣжими грибами № 342, съ гречневою кашею и яицами № 343, со смоленскою кашею и грибами № 346; пышки съ грибнымъ фаршемъ № 352, ватрушки № 358; блинчатые пирожки съ гречневою кашею или жареные крутоны изъ смоленскихъ или гречневыхъ крупъ, или просто гречневая каша см. отъ № 377 до № 385.

3) **Или щи изъ щавеля и шпината, изъ крапивы, лебеды и пр.** отъ № 2234 до № 2240. И къ нимъ крутыя или фаршированныя яйца отъ № 287 до № 290 или такіе же пирожки, какъ и въ борщу.

4) **Прочіе супы**, отиѣченные крестиками отъ № 142 до № 200.

5) **Или хлодникъ**, окрошка и ботвинья № 201—204.

На второе блюдо.

Различныя блюда изъ зелени, овощей и кореньевъ съ разными гарнирами, замѣняющими мясныя котлеты, мовги и пр. кушанья, такъ напр:

1) Соусъ изъ щавеля и шпината, крапивы, лебеды и пр. отъ № 575 до № 578, 585, и 586. Огарнировать мелко изрубленными крутыми или на двое перерѣзанными яйцами № 742, или яйцами вылускиными № 740, омлетомъ № 739, гренками изъ польской булки № 743, жареною булкою № 744, родъ пудинга № 752, маннымъ и рисовымъ поджаренными пудингами, или пудингомъ изъ лапши и макаронъ № 1564, рисовыми крокетами № 751 или котлетами № 750.

2) Соусъ изъ моркови отъ № 648 до № 654; брюквы № 589, рѣпы № 668, луценого гороха и картофеля съ молочнымъ соусомъ см. № 433, огарнировать гренками № 743; жареною булкою № 744, крутонами изъ чернаго хлѣба, ломтиками печенья № 572.

3) Соусъ изъ зеленаго, сушеного и свѣжаго горошка № 511, 516, 517, 518, 519, огарнировать также гренками № 743, жареною булкою № 744, жаренымъ картофелемъ № 626, фаршированнымъ картофелемъ № 636 637, картофельными крокетами № 628; картофельными или рисовыми котлетами № 630, 751.

4) Соусъ изъ чечевицы № 523, 524, съ гренками № 743.

5) Соусъ изъ сушеныхъ или свѣжихъ грибовъ, отъ № 712 до № 723, огарнировать картофельными или рисовыми котлетами, простымъ жаренымъ картофелемъ, поджареннымъ пудингомъ изъ лапши № 1710—1712 или пудингомъ изъ макаронъ № 1728, 1729.

6) Соусъ изъ пастернака № 662.

7) Масседуанъ и пр. кушанья изъ смѣшанныхъ овощей и кореньевъ, а также разныя кушанья изъ свѣжей капусты подаются безъ гарнира см. отъ № 691 до № 698.

8) Къ жареному во всѣхъ видахъ картофелю, къ картофельнымъ крокетамъ, картофельнымъ и грибнымъ котлеткамъ можно подавать разные свѣжіе и маринованные салаты, см. отдѣлъ X, замѣняя въ нихъ укусъ сокомъ изъ крыжовника № 3798.

9) Картофельное пюре № 627, съ грибными котлетами № 718, со свѣжими тушонными грибами № 2248.

10) Заливное изъ овощей и кореньевъ см. примѣчаніе относительно заливного, въ которое прибавлять ломтики вареной или печеной красной свеклы, кустики свареной цвѣтной капусты, даже ломтики разварнаго картофеля, полуломтики лимона и пр.

На третье блюдо.

1) Всѣ пудинги, воздушные пироги, шарлотки и проч. отъ № 1485 до № 1614.

2) Блинчики отъ № 1636 до № 1653.

3) Вафли отъ № 1793 до № 1802.

4) Трубочки отъ № 1803 до № 1808.

5) Сладкіе пироги отъ № 1824 до № 1856.

6) Манная жареная каша № 1741.

7) Каша Гурьевская № 1742, 1743.

8) Кушанья изъ яблокъ отъ № 1616 до № 1638.

9) Сладкія гренки отъ № 1670 до № 1675.

На 4-ое блюдо.

Мороженое, желе, пломбиръ, кремъ, зефиръ, бланманже, парфе, заварной кремъ, компотъ, кисели, англійскій муссъ, снѣжки, см. весь отдѣлъ XX.

Черезъ два часа послѣ обѣда.

Ягоды, фрукты, арбузъ, дыня, сыръ изъ сливъ № 2307, варенье, тортъ, мелкое пирожное, простокваша, варенецъ, аркасъ, масло по англійски, родъ крема изъ сливокъ, родъ крема изъ творога, родъ крема изъ брусники со сбитыми сливками, творогъ съ молокомъ или свѣжею сметаною отъ № 2046 до № 2054.

Холодецъ изъ вишень, малины, земляники, отъ № 206 до № 215.

Зельтерская вода съ сиропомъ № 2180.

Разное прохладительное питье отъ № 3508 до № 3519.

Къ вечернему чаю.

Чай, молоко кипяченое и сырое, сливки, лимонъ, морсъ, сиропъ, хлѣбъ, булки, сыръ изъ творога отъ № 3648 до № 3661, сливочное масло отъ № 3616 изъ сырыхъ и изъ вареныхъ сливокъ, лимонное масло съ миндалемъ, съ грецкими орѣхами, съ фиштакми № 3639 и всевозможное печенье къ чаю отъ № 3001 до № 3203.



ПОСТНЫЙ СТОЛЪ.

ОТДѢЛЪ XXIV.

А. Закуска холодная.

Икра паюсная.

„ свѣжая.

„ красная, съ солью, перцемъ и зеленью:

Устрицы.

Омары.

Сардинки.

Селедка.

Семга.

Сиги копченые

Сельди копченые.

Кильки.

Камбала копченая.

Корюшка копченая.

Мяноги маринованныя.

Ряпушка маринованная и копченая.

Редиска.

Рѣдка: черную сладкую рѣдку натереть на теркѣ, посолить, смѣшать съ горчичнымъ масломъ.

Рѣдка другимъ манеромъ: нарѣзать самыми тоненькими дощечками, посолить, накрыть другою тарелкою, потрясти, хорошенько, влить горчичнаго масла.

Бѣлорыбца провѣсная № 4054.

Бѣлорыбца маринованная № 4080.

Угорь маринованный № 4078, 4076.

Судакъ маринованный № 4081.

Щука маринованная № 4081.

Лососина маринованная № 4082.

Рыба маринованная, по англійски № 4085,

Корюшка маринованная № 4073.

Селява маринованная № 4073.

Грузди, рыжики маринованные № 3946 3924.

Бѣлые грибы сварить, мелко изрубить, смѣшать съ орѣховымъ масломъ, солью и перцемъ, подавать съ зеленымъ лукомъ и пр.

Б) Постныя кушанья, подаваемые къ завтраку.

Винигреть отъ № 2604 до 2610.

Рѣпа со сладкимъ фаршемъ № 2445.

Цвѣтная капуста № 2447.

Спаржа № 2448.

Тушоная капуста № 2449.

Фаршированная капуста № 2451.

Селянка № 2453.

Кислая капуста съ гренками № 2450.

Картофель печеный съ масломъ № 2454.

Картофель съ селедкою № 2455.

Картофель фаршированный грибами № 2456.

Картофель фаршированный кильками № 2957.

Форшмакъ № 2558.

Раки варенные № 2557.

Щука тушоная № 2488.

Щука по-жидовски № 2483.

Котлеты изъ щуки, судава № 2484, 2520.

Судакъ съ гренками и картофелемъ № 2518.

Осетрина съ горчичнымъ соусомъ 2534.

Осетрина съ хрѣномъ и уксуомъ № 2528.

Судакъ съ горчичнымъ соусомъ № 8517.

Судакъ съ голландскимъ соусомъ № 2515.

Лососина подъ соусомъ № 2514.

Угорь варенный съ кислосладкимъ соусомъ № 2510.

- Угорь вареный въ красношъ винѣ № 2511.
 Угорь жареный или печеный подь соусомъ № 2512.
 Лещъ вареный съ яблоками № 2505.
 Супъ изъ пива № 2350.
 Супъ изъ свѣжей черники съ виномъ № 2348.
 Супъ изъ сушеной малины № 2347.
 Супъ изъ свѣжихъ ягодъ № 2346.
 Супъ изъ сушеныхъ яблокъ, чернослива, миндаля № 2345.
 Супъ изъ сливъ съ виномъ № 2342.
 Супъ изъ сушеныхъ вишенъ № 2343.
 Супъ изъ саго съ виномъ № 2341.
 Супъ миндальный на манерь шоколаднаго № 2340.
 Супъ миндальный съ тыквою № 2339.
 Супъ съ рубленнымъ тѣстомъ № 2338.
 Супъ миндальный съ рубленнымъ тѣстомъ № 2337.
 Супъ миндальный съ сарачинскимъ пшеномъ № 2335.
 Лапша миндальная № 2336.
 Кофе, чай и пр.
 Горячій винигретъ изъ картофеля и селедки № 2461.
 Картофель жареный № 2458.
 Картофельныя крокеты съ грибами № 2459.
 Картофельныя крокеты съ кислосладкимъ соусомъ № 2459.
 Картофельныя крокеты съ зеленымъ горошкомъ № 2459.
 Разварной картофель съ жаренымъ лукомъ № 2462.
 Разварной картофель съ соусомъ № 2463.
 Жареные грузди № 2470.
 Жареные грибы № 2473.
 Котлеты изъ грибовъ № 2471.
 Жареные рыжики № 2474.
 Зеленый сушеный горошекъ № 2464.
 Чечевица съ гренками № 4467.
 Пирогъ отъ № 2370 до № 2387.
 Растеганъ съ сельдями № 2399.
 Растеганъ съ рыбнымъ фаршемъ и сегою № 2400.
 Растеганъ съ жаренымъ лукомъ № 2401.
 Блины гречневые № 2639.
 Пельмени съ грибами № 2652.
 Вареники съ капустою № 2657.
 Макароны съ лукомъ № 2660.
 Макароны съ грибами № 2661.
 Вермишель съ лукомъ № 2662.
 Вермишель съ грибами № 2664.
 Каша смоленская на водѣ № 2666.
 Каша на грибношъ бульонѣ № 2667.
 Каша изъ крупчатой муки № 2679.
 Котлеты рисовыя съ зеленымъ горохомъ № 2981.
 Котлеты рисовыя съ грибами № 2682.
 Ватрушки съ лукомъ.
 Ватрушки съ яблоками № 2779.
 Жареная селедка № 2537.
 Котлеты изъ селедки № 2538.

Обѣды:

В) Меню постныхъ обѣдовъ.

1. Уха изъ ершей № 2283 съ пирожками-булочками № 2402 съ фаршемъ изъ раковъ.
 Карпъ вареный съ бѣлымъ столовымъ виномъ № 2489.
 Осетрина съ вишневымъ соусомъ № 2529.
 Шарлотка изъ яблокъ съ гренками № 2612.
2. Борщъ малороссійскій съ пирожками № 2309.
 Паштетъ изъ лососины № 2676.
 Пудингъ изъ риса съ черносливомъ № 2622.
3. Бульонъ съ кореньями и пирожками № 2220.
 Чечевица съ гренками № 2467.
 Котлеты изъ щуки съ сушенымъ горошкомъ № 2484.
 Крутая гречневая каша съ миндальнымъ молокомъ № 2671.
4. Супъ изъ гороха № 2323.
 Ливъ вареный съ краснымъ виномъ № 2494.
 Оладьи съ вареньемъ № 2641.

5. Уха изъ сига № 2288 съ пирожками, съ рисоуь, визигоу и рыбою 2389.
Форель № 2507—2508.
Кремъ яблочный № 2701—2702.
6. Ши изъ кислой капусты съ осетровоу головоу № 2305.
Соусъ изъ бѣлыхъ бобовъ № 2466.
Лещъ печеный съ кашеу № 2503.
Гренки съ миндалемъ и вареньемъ № 2643
7. Селянка № 2291.
Треска № 2536.
Каша смоленская на клюквенномъ морсѣ № 2672.
8. Супъ изъ сига № 2297 съ пирожками съ саго и семгоу № 2398.
Паштетъ изъ угри № 2577.
Рисъ холодный съ апельсинами № 2627.
9. Лапша грибная съ макаронами № 2315.
Котлеты рисовыя № 2681 съ зеленымъ горошкомъ.
Линъ печеный съ капарцами и лимономъ № 2497.
Компотъ изъ яблокъ и чернослива № 2755.
10. Борщъ № 2311 съ жареноу кашеу.
Заливное изъ щуки № 2584.
Осетрина съ салатомъ № 2533.
Наливашники № 2650.
11. Вульонъ грибной съ пирожками № 2221.
Линъ съ грибною соеу № 2495.
Сладкй пирогъ на дрожжахъ съ рисоуь № 2776.
12. Уха изъ ершей съ кнелю № 2285 съ пирожками изъ грибного фарша № 2391.
Стерлядь съ трюфелями № 2539.
Яблоки съ рисоуь № 2619.
13. Супъ изъ щуки съ рыбнымъ фаршемъ № 2293. съ пирожками со смоленскоу кашеу и грибами № 2396.
Котлеты изъ судака № 2484 съ соусомъ изъ соленыхъ огурцовъ.
Каша манная на миндальномъ молокѣ № 2673.
14. Ши съ грибами № 2313 съ пирожками № 2401.
Паштетъ изъ налима № 2577.
Желе дешевое съ лимономъ и ромомъ № 2710.
15. Уха изъ лина № 2288, пирожки съ грибами и визигоу № 2342.
Маіонезъ № 2574.
Пудингъ изъ риса съ раками № 2618.
Лососина въ папильботахъ № 2513.
Компотъ изъ разностей № 2762.
16. Супъ грибной съ ушками № 2318.
Лещъ печеный съ картофелемъ № 2502.
Вареники изъ сливъ № 2654.
17. Борщъ № 2310.
Котлеты изъ грибовъ съ зеленымъ горошкомъ № 2471.
Рыба жареная № 2486, съ салатомъ изъ свеклы № 2565.
Компотъ изъ апельсинъ и чернослива № 2756.
18. Уха изъ осетра № 2288, пирожки съ грибами и рисоуь № 2393.
Маіонезъ № 2582.
Рыба жареная съ компотомъ № 2486.
Рисъ въ виномъ № 2628.

19. Уха изъ лососины № 2288, съ пирожками изъ риса и визиги № 2389.
Стерлядь съ хрѣномъ № 2540.
Рыба жареная № 2486, съ салатомъ изъ красной капусты.
Каша манная съ орѣхами № 2674 или желе.
20. Супъ овсяный № 2324.
Осетрина № 2529 съ вишневымъ соусомъ.
Каша гречневая пуховая съ миндальнымъ молокомъ № 2668.
21. Супъ изъ яблокъ № 2344.
Карпъ варенный съ краснымъ виномъ № 2490.
Сладкй пирогъ съ черносливомъ № 2775.
22. Щи изъ кислой капусты со щукою № 2303.
Форель на винѣ № 2508.
Хворостъ № 2651.
23. Уха изъ налима № 2287, пирожки съ рыбнымъ фаршемъ и рыбою № 2397.
Маюнезъ № 2582.
Щука жареная № 2486, съ крѣпкимъ соусомъ № 272.
Саго съ вишневымъ сиропомъ № 2632.
24. Уха съ пельменями см. 2286.
Жареная рыба № 2486, съ шинкованною капустою № 2559.
Гренки съ виномъ № 2644.
25. Супъ грибной съ перловою крупою № 2317.
Осетрина печеная № 2533 съ горчичнымъ соусомъ.
Пирожное миндальное № 2782.
26. Борщъ изъ карасей № 2307, съ пирожками съ гречневою кашею и грибами № 2395.
Линъ печеный съ кислосладкимъ соусомъ № 2497.
Желе изъ яблокъ и чернослива № 2721.
27. Супъ овсяный съ черносливомъ и изюмомъ № 2325.
Судакъ по-французски № 2519.
Пудингъ изъ риса съ яблоками и вареньемъ № 2621.
28. Супъ пюре изъ фасоли № 2330.
Рулетъ изъ рыбнаго фарша № 2485, съ салатомъ изъ картофеля и свеклы № 2563.
Кремъ яблочный изъ сушеныхъ яблокъ № 2702.
29. Супъ изъ саго съ виномъ № 2341.
Линъ печеный № 2498, съ кислосладкимъ соусомъ № 2412.
Сладкй пирогъ съ вареньемъ № 2773.
30. Супъ миндальный № 2334—2335.
Судакъ съ грецкими орѣхами № 2516.
Желе изъ краснаго вина № 2705.
31. Супъ изъ осетра № 2294.
Лещъ варенный съ краснымъ виномъ № 2501.
Кисель клюквенный съ миндальнымъ молокомъ № 2741.
32. Уха изъ окуней № 2288, съ пирожками съ рисомъ № 2388.
Осетрина съ кислосладкимъ соусомъ № 2530.
Вареники съ черносливомъ № 2655.
33. Уха изъ стерляди № 2290, съ пирожками № 2396.
Стерлядь съ картофелемъ № 2542.
Яблочный пирогъ «à la reine» № 2615.
34. Борщъ № 2308, съ гречневою кашею.

- Рыбныя котлеты № 2484, съ грибнымъ соусомъ.
Каша манная съ клюквеннымъ морсомъ № 2675.
35. Уха № 2283, съ пирожками изъ ваши и грибовъ № 2305.
Маіонезъ № 2581.
Лещъ печеный съ салатомъ № 2502.
Желе апельсинное № 2709.
36. Супъ грибной съ рисомъ № 2316.
Лососина подъ соусомъ № 2514.
Оладьи на миндальномъ молокѣ № 2642.
37. Щи со свѣтками № 2302.
Треска запеченая № 2536.
Саго съ кофеемъ и миндальнымъ молокомъ № 2635.
38. Супъ картофельный № 2322.
Щука подъ краснымъ соусомъ № 2481.
Рисъ холодный съ миндальнымъ молокомъ № 2629 съ вареньемъ.
39. Супъ изъ пива № 2350.
Лещъ печеный № 2502, съ кислюю капустою и грибами № 2450.
Кремъ яблочный № 2701.
40. Супъ изъ соленыхъ рыжиковъ № 2288, пирожки № 2430.
Линь съ грецкими орѣхами № 2499.
Гренки съ мармеладомъ изъ чернослива № 2645.
41. Супъ изъ лина съ солеными огурцами № 2298.
Рыба жареная № 2486, съ салатомъ изъ картофеля № 2562.
Везе яблочное № 2783.
42. Супъ изъ налима № 2295, пирожки съ саго и семгою № 2398.
Маіонезъ № 2582.
Рыба жареная съ картофелемъ и салатомъ № 2486.
Пирогъ изъ цѣльныхъ яблокъ съ яблочною массою № 2616.
43. Щи изъ кислой капусты со свѣтками № 2304.
Судакъ съ гренками № 2518.
Облатки № 2649.
44. Супъ изъ брюквы, картофеля и ячневыхъ крупъ № 2321.
Котлеты рыбныя № 2484, съ тушеною капустою № 2449.
Сладкій пирогъ на дрожжахъ съ яблоками № 2772 или 2778.
45. Уха изъ окуней № 2288, пирожки - булочки съ раковымъ фаршемъ № 2402.
Щука подъ сырнымъ соусомъ № 2482.
Кисель яблочный № 2738.
46. Супъ изъ гороха съ копченою рыбою № 2323.
Рыба жареная № 2486, съ вишневымъ соусомъ № 2422.
Гренки съ мармеладомъ изъ абрикосовъ и мадерою № 2646.
47. Супъ изъ осетровой головы № 2296.
Рыбныя котлеты съ салатомъ № 2484.
Кашка пуховая изъ картофеля № 2670.
48. Ворщъ № 2312.
Селянка изъ кислой капусты № 2453.
Шарлотка изъ яблокъ съ чернымъ хлѣбомъ № 2613.
49. Уха изъ стерляди № 2290.
Рыба жареная № 2486, съ солеными огурцами.
Цвѣтная капуста съ сабаіономъ № 2447.
Трубочки съ вареньемъ № 2648.

50. Супъ изъ сига съ перловою крупю № 2297.
Рыбныя котлеты № 2484, съ салатомъ.
Кисель миндальный № 2747.
51. Щи изъ кислой капусты № 2303.
Картофельныя котлеты съ грибнымъ соусомъ № 2459.
Рисъ съ клюквеннымъ морсомъ № 2630.
52. Супъ грибной съ рисомъ № 2316.
Рыба жареная № 2486, съ салатомъ изъ свеклы.
Сладкій слоенный пирогъ № 2768.
53. Супъ пюре изъ сушеного гороха № 2323.
Щука вареная съ картофелемъ подъ соусомъ съ хрѣномъ № 2477.
Желе лимонное № 2708.
54. Уха изъ ершей № 2283—85, растегаи изъ свѣжихъ сельдей № 2399.
Котлеты картофельныя съ кислосладкимъ соусомъ № 2459.
Пудингъ на парѣ съ яблокамъ № 2614.
55. Окрошка изъ разностей № 2332.
Жареная рыба № 2485, съ маринованною свеклою.
Котлеты рисовыя съ шоколаднымъ соусомъ № 2685.
56. Селянка № 2291.
Щука подъ желтымъ соусомъ № 2480.
Вулочки съ вареньемъ и ромомъ № 2647,
57. Уха изъ налима № 2287, растегаи съ жаренымъ лукомъ № 2401.
Рыбныя котлеты № 2484, съ соусомъ изъ лука и тмина № 2416.
Яблоки печеныя съ минд. молокомъ или фаршированныя вареньемъ.
58. Супъ изъ саго съ виномъ № 2341.
Рыба жареная № 2486, съ краснымъ соусомъ № 2406.
Компотъ изъ сушеныхъ фруктовъ № 2763.
59. Супъ пюре изъ помидоровъ № 2329.
Рыбныя котлеты съ тушеною капустою № 2449.
Пирожное изъ чернослива № 2633.
60. Окрошка изъ рыбы № 2331.
Карпъ печеный съ соусомъ изъ грецкихъ орѣховъ № 2414.
Рисовыя котлеты со сладкимъ соусомъ № 2684.
61. Супъ грибной съ ушками № 2318.
Щука вареная въ чешуѣ № 2478.
Желе изъ яблочной кожицы № 2706.
62. Уха изъ угря № 2289, растегаи съ рыбнымъ фаршемъ и семгою № 2400.
Вареная стерлядь съ гарниромъ № 2541.
Цвѣтная капуста № 2447.
Желе дешевое съ лимономъ и ромомъ № 2710.
63. Щи изъ кислой капусты съ осетриной № 2305.
Рыбныя котлеты № 2484, съ кислосладкимъ соусомъ.
Ломанцы съ медомъ № 2665.
64. Вотвпня № 2333.
Щука по-жидовски № 2483.
Кашка пуховая изъ смоленскихъ крупъ № 2669.
65. Уха изъ окуней № 2288, пирожки изъ свѣжей капусты № 2387.
Карпъ печеный № 2920, съ соусомъ изъ лимона.
Кисель изъ кваса № 2749 или изъ сушеныхъ яблокъ № 2739.

Постные обѣды въ лѣтніе мѣсяцы.

66. Супъ весенній см. № 2227, съ пирожками изъ свѣжихъ грибовъ № 2394.
Раки вареные № 2557.
Угорь вареный съ кисломолочнымъ соусомъ № 2510.
Кисель изъ крыжовника № 2740.
67. Окрошка изъ рыбы № 2331.
Рыбныя котлеты съ горошкомъ № 2484.
Цвѣтная капуста съ соусомъ № 2447.
Пудингъ изъ риса съ черносливомъ № 2622.
68. Уха изъ стерляди № 2290 или супъ изъ свѣжихъ грибовъ № 2319.
Спаржа съ соусомъ № 2448.
Судакъ съ гренками и картофелемъ № 2518.
Мороженое или пудингъ изъ риса со свѣжими фруктами № 2626.
69. Супъ пюре изъ раковъ съ рисомъ № 2314.
Зеленый горошекъ съ гренками № 2464.
Угорь печеный съ соусомъ № 2512.
Рисъ съ земляничнымъ пюре № 2620.
70. Ботвинья № 2333.
Судакъ разварной съ голландскимъ соусомъ № 2515.
Кисель изъ красной смородины № 2743.
71. Щи зеленые № 2234, 2235, 2239, съ пирожками изъ свѣжихъ грибовъ № 2394.
Заливное изъ угря съ раками № 2585.
Жареная рыба № 2486.
Сладкій пирогъ со свѣжими ягодами № 2774.
72. Окрошка изъ разностей № 2332.
Картофельныя котлеты съ зеленымъ горошкомъ № 2459.
Кисель изъ вишенъ № 2745.
73. Супъ изъ угря. № 2299.
Лещъ печеный съ гречневою кашею № 2503.
Вареники съ вишнями № 2653.
74. Супъ изъ вишенъ № 2343.
Соусъ изъ русскихъ бобовъ № 2466.
Угорь вареный съ краснымъ виномъ № 2511.
Кисель изъ сливъ № 2746.
75. Супъ жюльенъ № 2226.
Котлеты изъ грибовъ № 2471, съ картофельною кашею.
Осетрина съ кисломолочнымъ соусомъ № 2530.
Пудингъ изъ риса со свѣжими фруктами № 2626.
76. Французскій супъ изъ свѣжихъ корней № 2320.
Чечевича съ гренками № 2467.
Судакъ по французски № 2519.
Мороженое № 2687—2700.
77. Супъ изъ свѣжихъ грибовъ № 2319.
Щука съ сырнымъ соусомъ № 2482.
Кисель изъ черной смородины № 2744.
Или розовый пудингъ изъ риса № 2633.

ОТДѢЛЪ XXV.

Постные супы.

А) ПОСТНЫЕ РЫБНЫЕ СУПЫ, ГОРЯЧІЕ.

Примѣчаніе. Какъ мясной бульонъ, чѣмъ больше въ немъ мяса, тѣмъ онъ вкуснѣе, такъ точно и уха и всякій рыбный супъ. Очень хорошую уху, на 6—8 тарелокъ, надо варить не менѣе, какъ изъ 6-ти фунтовъ рыбы, посредственную же изъ 3-хъ фунтовъ.

Постные супы готовятся точно также, какъ и скоромные, только вмѣсто скоромнаго масла кладется какое-нибудь постное, какъ-то подсолнечное, маковое, орѣховое и пр. Если рыба очень свѣжа, только что словлена, то въ уху не кладутъ ничего, кромѣ соли и зелени, потому что вкусъ свѣжей рыбы превосходитъ. Какъ узнать свѣжесть рыбы, см. въ примѣчаніи Отдѣла IX.

Рыба мелкая или крупная, но небольшими кусками наръзанная, опускается въ крутой кипятокъ, чтобы сварилась. Если же толстый кусокъ рыбы въсомъ болѣе 1¹/₂ фунта, то опускается въ холодную воду и такъ варится, потому что иначе не проварилась бы насквозь.

2283) Уха изъ ершей, окуней, сига и налимовъ съ оттяжкой, см. № 117.

Подать отдѣльно пирожки см. отъ № 2387 до № 2403.

Выдать: 3—6 фунтовъ ершей.

1 петрушку.

1 сельдерей.

2 луковицы.

5—20 зер. прост. перца, 1—2 шт. лавр. листа.

1¹/₂ лимона безъ зеренъ (1¹/₂ или 1 стаканъ вина).

2284) Простая уха изъ ершей и окуней съ картофелемъ. Приготовить уху, какъ сказано въ № 118, процѣдить, подавать съ зеленью и отвареннымъ въ ухѣ картофелемъ, ломтиками наръзаннымъ (всего шт. 12).

2285) Уха изъ ершей съ кнелью. См. № 120.

2286) Уха изъ ершей съ пельменями. Сварить уху, какъ сказано № 117 или № 118, процѣдить. Между тѣмъ, взять 1 ф. сырой щуки, очистить ее, вынуть кости, посолить, всыпать по 3—4 зерна истолченнаго и простѣяннаго простого и англійскаго перца, одну маленькую мелко изрубленную луковицу, поджаренную въ ложкѣ постнаго, лучше всего горчичнаго масла, прибавить немного будки, намоченной въ ухѣ, немного мушкатнаго орѣху, мелко изрубить все, истолочь въ деревянной ступкѣ, даже протереть сквозь частое рѣшето или рѣдкое сито. Приготовить тѣсто № 245, какъ на лапшу, изъ 1¹/₂ стак. крупчатой, лучшаго сорта муки, соли и воды, раскатать очень тонко, разложить кучками этого рыбнаго фарша, накрыть тѣстомъ, вырѣзать формочкою родъ полумѣсяцевъ, слѣпить края, смазывая ихъ водою—перышкомъ, сварить въ посоленной водѣ за 1¹/₄ часа до отпуска. Когда будутъ готовы, положить въ миску нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ и мелко изрубленный укропъ и зеленую петрушку, переложить туда-же дурхшлаковою ложкою, сваренные пельмени, налить процѣженной ухой, подавать.

2287) Уха изъ налима. См. № 121.

2288) Уха изъ окуней, ершей, сига, лина, осетра, лососины и пр. Сварить бульонъ изъ корнейевъ, 5—15 зер. перца и 2—3 шт. лавр. листа, про-

пѣдить, закипятить, положить 3 фунта, на порціи нарѣзанной и предварительно очищенной и 2 ложечками посоленной, вышепоименованной крупной рыбы, сварить ее до готовности, подать съ ухю; или сварить сперва уху изъ 3-хъ фунтовъ ершей, пискарей, маленькихъ окуней или сижковъ; и когда они разварятся съ кореньями, процѣдить; вскипятить, опустить тогда 2—3 фун. крупной рыбы, сварить ее до готовности. Подавая, всыпать въ суповую миску зелени.

Кто хочетъ ломтики лимона, безъ зеренъ.

Кто хочетъ полное блюдочко отдѣльно въ ухѣ свареннаго картофеля и ломтиками нарѣзаннаго.

Или опустить рыбную кнель № 2357 или 2358.

Или пельмени № 2286.

Влить, по желанію, отъ $\frac{1}{2}$ до 1 стакана сотерна, шампанскаго, мадеры или хереса; подать отдѣльно пирожки отъ № 2387 до № 2403.

2289) Уха изъ угря. См. № 124.

2290) Уха изъ стерляди. См. № 122.

2291) Селянка рыбная. См. № 140. Только вмѣсто скоромнаго положить 1—2 ложки подсолнечнаго или орѣховаго масла.

2292) Супъ изъ лина. См. № 130.

2293) Супъ изъ щуки. См. № 130.

2294) Супъ изъ осетра. См. № 130.

2295) Супъ изъ налима. См. № 128.

2296) Супъ изъ осетровой головы. См. № 129. Вмѣсто скоромнаго масла положить постнаго или совсѣмъ не класть его.

2297) Супъ изъ сига съ перловою крупю, см. № 130. Положить постнаго масла или совсѣмъ не класть его.

2298) Супъ изъ рыбы съ солеными огурцами. См. № 138. Не класть только сметаны.

2299) Супъ изъ угря, см. № 131. Положить какое-нибудь постное масло.

2300) Супъ изъ утря и зеленого гороха. См. № 131.

2301) Супъ изъ бѣлозерскихъ снятковъ и гречневой крупы. См. № 132. Не класть только сливокъ и вмѣсто скоромнаго положить какое-нибудь постное масло, въ которомъ можно предварительно поджарить мелко изрубленную луковницу, всыпать зелени.

2302) Супъ со снятками и кислою капустою. См. № 133. Съ однимъ изъ постныхъ маслъ.

2303) Щи изъ кислой капусты со щукою или какою другою рыбою. См. № 134. Только не класть ничего скоромнаго, а лукъ и капусту поджарить въ 3—4 ложкахъ орѣховаго, маковаго или подсолнечнаго масла или положить не жареною, подправить ложкою муки.

2304) Щи изъ кислой капусты со снятками. Варится точно также, какъ со щукою, только вмѣсто щуки взять фунта $1\frac{1}{2}$ свѣтковъ, вымытыхъ въ нѣсколькихъ водахъ; вскипятить ихъ разъ отдѣльно въ соленой водѣ съ кореньями и спеціями, снять накипь, вынуть ихъ друшлаковою ложкою, опустить во щи, сварить ихъ до гововности, пока глаза не побѣлѣютъ.

2305) Щи изъ кислой капусты съ осетровою головою или просто осетриною. 3 фунта свѣжей осетровой головы вымыть, налить водою. Когда закипятъ, снять накипь, варить съ луковницею и спеціями, пока мясо не отдѣлится

отъ костей, процѣдить. Въ процѣженный бульонъ положить 3 стак. кислой капусты, слегка выжатой и поджаренной въ 3—4 ложкахъ маковаго масла съ 1—2 луковицами, сварить капусту до мягкости, подправить ложкою муки, разведенной холодною водою, прокипятить, вылить въ миску на рыбу, всыпать зелени.

2306) **Селянка изъ бѣлушины или осетрины.** 2—3 фунта бѣлушины или осетрины нарѣзать небольшими кусками, вымыть хорошенько; 3—4 стакана кислой капусты отжать, поджарить слегка въ кастрюлѣ въ 2-хъ ложкахъ горчичнаго, маковаго или подсолнечнаго масла; поджарить также отдѣльно въ 2-хъ ложкахъ масла 1—2 луковицы и рыбу, обкаченную въ мукѣ; смѣшать все вмѣстѣ, налить кипяткомъ, стаканами 9, прибавить 2—3 шт. лавр. листа, 2—3 зер. простого перца, а по желанію и $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ фунта зернистой черной икры; сварить все до готовности, подавать. См. также №№ 140 и 141.

2307) **Борщъ изъ карасей.** См. № 135. Вмѣсто скоромнаго взять $\frac{1}{8}$ стак. какого-нибудь постнаго масла. Подавать съ тѣми же карасями, или съ ушками № 2363, или съ рыбнымъ фаршемъ № 2357.

Б) ПОСТНЫЕ СУПЫ—МАСЛЯНЫЕ.

2308) **Борщъ.** Ко всѣмъ борщамъ нижеописаннымъ подается:

- 1) Отдѣльно крутая гречневая каша № 2361.
- 2) Или жареная гречневая каша № 2359.
- 3) Или жареная каша изъ смоленскихъ крупъ № 2360.
- 4) Или дрожжевые пирожки отъ № 2387 до № 2403.
- 5) Или ушки № 2363.
- 6) Или пышки изъ сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ № 233.
- 7) Или въ самый борщъ опускается рыбный фаршъ, иначе кисель № 2357.

2309) **Малороссійскій борщъ.** См. № 2242.

2310) **Борщъ изъ жареной свеклы.** 5 штукъ крупной свеклы очистить, нашинковать; большую сковороду смазать подсолнечнымъ или горчичнымъ масломъ, разогрѣть, положить свеклу, смочить ее тремя ложками уксуса, поджарить мѣшая, посыпать ложкою муки, размѣшать, поджарить еще, подливая по ложкѣ бульона свареннаго изъ кореньевъ, пока свекла не будетъ почти готова, переложить ее въ процѣженный бульонъ, сварить до готовности, подавать, всыпавъ зелени и 2—3 нашинкованные грибка.

Выдать: 5 шт. крупной свеклы.

3 ложки уксуса.

1—2 ложки масла.

2 моркови, 2 луковицы.

$\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ сельдерея.

$\frac{1}{2}$ порей, лавроваго листа и англ. перцу, зелени.

2—3 грибка, 1 ложку муки.

2311) **Борщъ изъ печеной свеклы съ виномъ.** Свеклу испечь, мелко нашинковать, сложить въ суповую чашку, выжать сокъ изъ лимона, влить бѣлаго французскаго вина или сотерна, развести горячимъ процѣженнымъ бульономъ, свареннымъ изъ кореньевъ и приностей.

Выдать: 1 фунтъ свеклы.

(2 луковицы), пучекъ зелени.

1 петрушку, 1 сельдерея.

2—3 шт. лавроваго листа.

10—15 зеренъ англ. перца.

1 порей, $\frac{1}{2}$ лимона.

1— $\frac{1}{2}$ ст. бѣлаго фр. вина или сотерна.

Зеленой петрушки и укропа.

2312) **Борщъ съ жареною сеledкою.** Сварить бульонъ изъ кореньевъ, пучка зелени и $\frac{1}{8}$ фун. сушеныхъ боровиковъ, процѣдить. Испечь 1 фунтъ свеклы, очистить ее, нашинковать, сложить въ кастрюлю, налить процѣженнымъ бульономъ, влить свекольнаго, отдѣльно вскипяченнаго разсола, положить соли, перцу, зелени, мелко нашинкованныхъ грибовъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, опустить 2—3 шотландскія сеledки, которыя надо сперва вымочить, очистить, расплатать, разрѣ-

зать на куски, обвалить въ мукѣ, поджарить въ маслѣ и, опустивъ въ борщъ, разъ вскипятить.

2313) **Щи съ грибами.** См. № 162. Только вмѣсто скоромнаго положить 3 ложки постнаго масла.

2314) **Супъ пюре изъ раковъ съ рисомъ.** См. № 167. Только вмѣсто сливочнаго положить $\frac{1}{3}$ стак. какого-нибудь хорошаго постнаго масла.

2315) **Лапша грибная съ вермишелемъ или макаронами.** Сварить $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ фунта сушоновыхъ грибовъ съ кореньями, 1 луковичею, пучкомъ зелени петрушки, сельдерея и порея и немного англійскаго перца, процѣдить, грибы мелко изрубить. Поджарить въ ложкѣ подсолнечнаго или орѣховаго масла, 1 мелко изрубленную луковичу, всыпать грибы, чуть-чуть и ихъ поджарить, развести грибнымъ бульономъ; когда вскипитъ, положить домашнюю лапшу или итальянскихъ макаронъ, но и то и другое надо предварительно опустить въ кипятокъ, выложить на дуршлагъ, облить холодною водою, и тогда уже опустить въ грибной бульонъ, чтобы сварились до готовности; подавая всыпать зелени. Въ эту лапшу можно положить еще отдѣльно отварнаго картофеля.

Выдать: $\frac{1}{2}$ или $\frac{1}{4}$ фун. грибовъ.
1—2 луковичи, пучекъ зелени.
 $\frac{1}{4}$ фунта макаронъ или $\frac{1}{2}$ ст.
муки на лапшу.
(Картофелю шт. 12).

2 моркови, 1 сельдерея.
1 петрушку, 1 порей.
10—15 зер. анга. перца.
2—8 шт. лавраваго листа.
1—2 ложки масла.
Зелени, простаго перцу.

2316) **Супъ грибной съ рисомъ.** Сварить бульонъ съ 2 луковичами, 1 морковью, 5—10 зер. англійскаго перца, 2—3 шт. лавраваго листа и $\frac{1}{8}$ фун. грибовъ, процѣдить; 1 морковку и полъ петрушки нашинковать, какъ лапшу, поджарить въ 1 ложкѣ масла, опустить въ бульонъ, всыпать полстакана риса, сварить его до готовности, всыпать мелко нашинкованные грибы, вскипятить, всыпать зелени, подавать.

2317) **Супъ грибной съ перловою крупою.** Варить, какъ сказано выше № 2316, вмѣсто риса положить $\frac{1}{2}$ стак. перловой крупы, отдѣльно разваренной и до-бѣла выбитой съ ложкою масла.

2318) **Супъ грибной съ ушками.** Сварить бульонъ, какъ сказано въ № 2316, влить кто хочетъ свекольнаго рассола. Половину кореньевъ нашинковать, можно поджарить въ 2 ложкахъ макаваго, подсолнечнаго, орѣховаго или горчичнаго масла, положить ихъ въ супъ, вскипятить, всыпать мелко нашинкованные сваренные грибы, зелени, подавать съ ушками № 293. Изъ экономіи подать въ супъ одни только нашинкованные коренья, а сварившіеся грибы употребить на фаршъ для ушковъ.

2319) **Супъ изъ свѣжихъ грибовъ.** $1\frac{1}{2}$ тарелки очищенныхъ свѣжихъ грибовъ слегка поджарить въ маслѣ съ зеленымъ лукомъ, налить 9 стак. воды, дать закипѣть, снять напѣнь, положить соли, 1 петрушку, 1 сельдерея, 1 морковь, 2—3 штуки лавраваго листа, 5—7 зеренъ перца, 1—2 луковичи, поджаренныя въ 1—2 ложкахъ масла постнаго; когда грибы будутъ почти готовы, положить картофеля, кусками наръзаннаго, сварить до готовности, положить ложку муки, разведенной водою, прокипятить, всыпать зелени, подавать.

2320) **Французскій супъ изъ свѣжихъ кореньевъ** см. № 159, вмѣсто сливокъ и пр. подбѣлить супъ миндальнымъ, макавымъ или коноплянымъ молокомъ см. № 492, 493.

2321) **Супъ изъ брюквы, картофеля и ячневыхъ крупъ**, см. № 151. Влить макового, коноплянаго или миндальнаго молока № 492, 493.

2322) **Супъ пюре изъ картофеля**. Сварить бульонъ изъ кореньевъ и пучка зелени, процѣдить, положить полную глубокую тарелку очищеннаго картофеля и полъ французской булки, безъ корки, $\frac{1}{2}$ ложки муки, растертой съ ложкою какаго нибудь постнаго масла, въ которомъ можно поджарить пол-луковицы, разварить, протереть сквозь дуршлагъ, развести кипяченою водою, чтобы было супу 6—8 тарелокъ, и чтобы супъ былъ густоты жидкой сметаны, всыпать зелени, подавать съ гренками № 216. или съ фаршемъ изъ семедки № 234, или съ грибными ушками, отдѣльно поданными № 2363.

2323) **Супъ пюре изъ желтаго гороха**. Сварить 1 фунтъ, т. е. 2 стак. гороха не кладя соли, чтобы скорѣе разварился, съ 2 луковицами и 2 ложками хорошаго постнаго масла, въ которомъ можно предварительно поджарить этотъ лукъ. Когда горохъ разварится, подравить его $\frac{1}{2}$ ложкою муки, т. е. муку рази́шать съ 3—4 ложками холодной воды, влить въ супъ, вскипятить, долить кипяченой воды, чтобы было всего 9 стакановъ, процѣдить и протереть сквозь сито или дуршлагъ. Подавать съ гренками № 216. Въ этомъ горохѣ можно вскипятить копченую рыбу, наръзавъ ее кусочками, безъ костей.

Или въ этотъ гороховый супъ подлить грибнаго бульона и всыпать мелко пзрубленные, сваренные сушеные грибы съ $\frac{1}{8}$ фун., которые можно предварительно поджарить съ лукомъ.

2324) **Супъ овсяный**. 2 стак. овсяной крупы перемять въ нѣсколькихъ теплыхъ водахъ, поставить варить съ тремя-четырьмя бутылками воды. Когда закипитъ, снять накупъ, посолить, положить ложку миндальнаго, прованскаго или какаго другаго постнаго масла, кипятить, пока супъ не сдѣлается густоты густыхъ сливокъ, дать устояться, слить жидкость въ суповую миску, или все процѣдить и протереть сквозь сито до желаемой густоты.

Подавать съ греночками, высушенными въ печи см. № 216.

Въ этотъ супъ нѣкоторые кладутъ поджаренную въ маслѣ луковицу и съ нею кипятить.

2325) **Супъ овсяный съ копченою рыбою**. Сварить овсянку, какъ сказ. въ № 2324, протереть, опустить очищеннаго и кусками наръзаннаго копченаго сига или пр. рыбы, вскипятить, подавать, всыпавъ сушенаго укропа № 3983.

2326) **Супъ овсяный съ черносливомъ и изюмомъ**. Сварить овсянку, какъ сказ. въ № 2324, опустить отдѣльно отвареннаго чернослива и изюма, всего стакана 2—3.

2327) **Супъ овсяный съ яблонами**. Сварить какъ сказ. въ № 2324, положить отдѣльно сваренныя сушенныя яблоки или груши (съ полфунта).

2328) **Овсянка съ ромомъ и миндалемъ**. См. № 172. Не класть только говядины.

2329) **Супъ пюре изъ помидоровъ**. Отварить кореньевъ: морковь, петрушку, сельдерей, порей, 1—2 луковицы, 5—10 зер. перца, пучекъ зелени, процѣдить. Взять 3—5 шт. самыхъ зрѣлыхъ помидоровъ, зернышки и сокъ прочь, а остальное мелко наръзать, сложить въ кастрюлю, положить ложки 2—3 орѣховаго масла, тушить до мягкости, но чтобы не подгорѣли, всыпать $\frac{1}{2}$ ложки муки, рази́шать, налить немного бульона, прокипятить, протереть сквозь дуршлагъ, долить бульона, какъ слѣдуетъ, положить отдѣльно разваренную перловую крупу ($\frac{1}{2}$ стак.

крупъ), забѣлить молокомъ миндальнымъ № 492, или изъ грецкихъ, или кокосовыхъ орѣховъ, подавать съ греночками.

2330) Супъ пюре изъ бѣлой фасоли. Приготавливается, какъ супъ гороховый, № 2323.

Къ этимъ супамъ можно присоединить и тѣ, которые помѣщены въ отдѣлѣ вегетарьянскаго стола, а именно:

Постный бульонъ съ кореньями и пирожками, см. 2220.

Постный бульонъ грибной съ пирожками, 2221.

Постный супъ съ ржанымъ хлѣбомъ, 2223.

Постный супъ бѣлый, 2224.

Постный супъ валахскій, № 2225.

Постный супъ юльенъ, 2226.

Постный супъ весенний, № 2227.

Постный супъ съ солеными огурцами, № 2228.

Постный супъ бѣлый со свѣжею капустою, № 2229.

Постный супъ изъ соленыхъ рыжиковъ, № 2230.

Постный супъ валахскій бѣлый, № 2231.

Постный супъ изъ свѣжихъ грибовъ, № 2232.

Постный супъ-разсолникъ, № 2233.

Постная щи зеленая изъ молодой крапивы, № 2234.

Постная щи изъ разсады, № 2235.

Постная щи изъ кислой капусты, № 2236.

Постная кисляя щи изъ свѣжей капусты, № 2237.

Постная кисляя щи, № 2238.

Постная щи зеленая изъ одного щавеля или пополамъ со шпинатомъ, № 2239.

Постная щи изъ маринованнаго щавеля, № 2240.

Квасъ для борща, № 2241.

Постный борщъ малороссійскій, 2242.

Постный борщъ польскій, № 2243.

Постный борщъ изъ печеной свеклы съ виномъ, № 2244.

Постный борщъ изъ селлера № 2245.

Во всѣхъ этихъ супахъ скоромное масло замѣнять однимъ изъ постныхъ и можно забѣлять миндальнымъ, маковымъ или коноплянымъ молокомъ см. № 492, 493.

В) ПОСТНЫЕ СУПЫ ХОЛОДНЫЕ, РЫБНЫЕ И БЕЗЪ РЫБЫ.

2331) Окрошка изъ рыбы. См. № 203.

2332) Окрошка изъ разностей. См. № 204.

2333) Ботвинья. См. № 205.

Г) ПОСТНЫЕ СЛАДКІЕ, ГОРЯЧІЕ СУПЫ.

2334) Супъ изъ миндальнаго молока съ рисомъ или саго.

1 фунтъ сладкаго миндаля, въ томъ числѣ $\frac{1}{4}$ стак. горькаго, налить кипяткомъ, накрыть, дать постоять, очистить, истолочь въ ступкѣ, какъ можно мельче, подливая воды, опустить въ 9 стакановъ кипятка, прокипятить, процѣдить, выжать; положить по вкусу сахару, т. е. отъ одного до двухъ кусковъ сахара на стаканъ, кипятить его непремѣнно въ серебряной или въ каменной кастрюлкѣ, но ни какъ не въ жѣдной. Перелить въ суповую миску, въ которую положить отдѣльно сваренный, рассыпчатый рисъ или саго, ($\frac{1}{2}$ стакана), съ прибавленіемъ отъ $\frac{1}{2}$ до

1 стакана кишмиша или сняго изюма, всыпать сахаръ, подавать. Рисъ и саго сварить, какъ сказ. въ примѣч. VIII отдѣла о пирогахъ.

2335) Супъ изъ миндальнаго молона съ сарачинскимъ пшеномъ. Сварить, какъ сказано въ № 2334, только вмѣсто риса сварить отдѣльно 1 стаканъ сарачинскаго пшена.

2336) Супъ изъ миндальнаго молона съ лапшею. Приготовить молока миндальнаго, какъ сказ. въ № 2334; взять $\frac{1}{2}$ стак. молока, на которомъ замѣсить лапшу изъ $1\frac{1}{2}$ стак. муки, раскатать ее тонко, нарезать полосками, сложить нѣсколько полосокъ вмѣстѣ, пересыпать ихъ мукою, нашинковать мелко, дать обсохнуть, сварить въ водѣ, откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ совершенно, передожить въ суповую миску, налить горячимъ миндальнымъ молокомъ, всыпать сахаръ. Лапшу эту можно сварить въ этомъ же самомъ молокѣ, но только безъ сахара и въ каменной кастрюлкѣ.

2337) Супъ миндальный съ рубленнымъ тѣстомъ. Приготовить молоко, какъ сказ. № 2334. Замѣсить не очень крутое тѣсто изъ $1\frac{1}{2}$ стакановъ муки, немного соли и сахара, $\frac{1}{2}$ стакана воды или того же молока, изрубить его довольно мелко ножомъ или расщипать руками. Вскипятить молоко, всыпать это тѣсто, сварить до готовности, подавая, положить по вкусу сахару, т. е. отъ 1 до 2 кусковъ сахара на стаканъ молока.

2338) Супъ съ рубленнымъ тѣстомъ на водѣ. Приготовить тѣсто, какъ сказано въ № 2337, изъ $1\frac{1}{2}$ стак. муки и $\frac{1}{2}$ стак. воды. Вскипятить 6—8 тарелокъ воды, посолить, всыпать изрубленное тѣсто, сварить его до готовности, положить въ супъ или поджаренный въ маслѣ лукъ, или забѣлить его стаканомъ миндальнаго, маковаго или коноплянаго молока, см. № 492, 493.

2339) Супъ миндальный съ тыквою. Приготовить молока, какъ сказ. въ № 2334. Самую зрѣлую, сладкую тыкву приготовить см. № 183; всыпать съ $\frac{1}{2}$ стак. сахара и съ $\frac{1}{2}$ стак. мелко истолченнаго сладкаго миндаля, смѣшать.

2340) Супъ миндальный на манеръ шоколаднаго. Приготовить 7—9 стак. молока см. № 2334; $\frac{3}{4}$ стак. самой лучшей крупчатой, предварительно высушенной муки поджарить на чистой сковородкѣ, непрестанно мѣшая, до темнаго цвѣта, но чтобы не пригорѣло. Вскипятить миндальное молоко съ кускомъ корицы или ванили, всыпать муку, прокипятить, и передъ отпускомъ всыпать 9—10 кусковъ мелкаго сахара. Подавать съ постными, сахарными, маленькими сухариками, покрытыми густою шоколадною массою, приготовленною изъ распущеннаго въ водѣ шоколада съ сахаромъ и кусочкомъ рыбьяго клея или желатина.

2341) Супъ изъ саго съ виномъ, см. № 187.

2342) Супъ изъ сливъ съ виномъ, см. № 188.

2343) Супъ изъ свѣжихъ или сушеныхъ вишень, см. № 189.

2344) Супъ изъ свѣжихъ яблокъ, см. № 190

2345) Супъ изъ сушеныхъ яблокъ, чернослива, кишмиша, шепталы № 191.

2346) Супъ изъ свѣжихъ ягодъ, см. № 194.

2347) Супъ изъ сушеной малины, см. № 195.

2348) Супъ изъ свѣжей черники съ виномъ, см. № 196.

2349) Супъ изъ сушеной черники, см. № 198.

2350) Супъ изъ пива. На 2 бутылки хорошаго пива влить 2 стакана

воды, положить 1 стак. сахара или патоки, чайную ложечку тмина или лимонной цедры, вскипятить, подавать съ греночками изъ кислосладкаго хлѣба съ изюмомъ и апельсиною коржю.

Д) ПОСТНЫЙ СЛАДКІЙ ХОЛОДЕЦЪ.

2351) Холодецъ изъ яблокъ см. № 206.

2352) Холодецъ изъ вишень см. № 207.

2353) Холодецъ изъ малины, земляники, клубники или смородины съ виномъ, см. № 208.

2354) Холодецъ миндальный на манеръ шоколаднаго. Приготовить супъ № 2340, подавать холоднымъ.

2355) Французскій супъ изъ пива. Снять цедру съ $\frac{1}{2}$ апельсина и $\frac{1}{2}$ лимона, нашинковать ее, апельсинъ же и лимонъ очистить отъ кожицы, нарезать лоскутами; взять $\frac{1}{2}$ стак. изюма, 3—4 винныя ягоды, 1—2 свѣжія яблока, 1—2 груши, разрезанныя на нѣсколько частей, залить все это 3 бутылками бѣлаго пива, вскипяченнаго съ корицей, гвоздикой и сахаромъ, вскипятить все вмѣстѣ нѣсколько разъ, перелить въ суповую чашку, подавать холоднымъ или горячимъ; въ этотъ супъ вливають рюмку рома или хереса.

ОТДѢЛЪ XXVI.

Постныя принадлежности къ супу.

2356) Греночки изъ бѣлаго хлѣба, см. № 216. Подавать къ овсянкѣ, гороховому супу, и т. д.

2357) **Рыбный фаршъ.** Взять 1 фунтъ очищенной уже отъ костей щуки, судака, ершей или окуней, такъ какъ эти рыбы имѣютъ вязущее свойство, посолить, всыпать немного простого перцу, 1 мелко извубленную луковичу, поджаренную въ $\frac{1}{2}$ ложкѣ масла, положить 1 трехъ копѣчную булку, размоченную въ водѣ, кто желаетъ немного мушкатнаго орѣху, мелко изрубить, истолочь, протереть сквозь сито. Посыпать на столъ муки, скатать фаршъ въ видѣ колбасы, завязать въ чистенькую тряпочку, перевязать ниткою, опустить въ рыбный бульонъ, сварить, остудить, снять тряпочку, нарѣзать ломтиками, положить въ суповую миску, налить ухю. Такимъ же фаршемъ фаршируются пельмени, пирожки, употребляется также на фаршъ для паштетовъ.

2358) **Рыбный фаршъ изъ икры.** См. № 230. Вмѣсто скоромнаго положить какого-нибудь постнаго масла, кладется въ уху.

2359) **Наша жареная изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ.** $2\frac{1}{4}$ стак. крупъ сварить въ водѣ съ солью, выложить на блюдо, сгладить, остудить, нарѣзать косыми квадратиками, поджарить въ подсолнечномъ, маковомъ, горчичномъ или орѣховомъ маслѣ. Подавать къ борщу, ко щамъ и проч.

2360) **Наша жареная изъ смоленскихъ крупъ.** Приготавливается, какъ сказ. въ № 2359. Подается къ борщу, ко щамъ и пр.

2361) **Крутая гречневая наша** см. № 378. Къ борщу, ко щамъ и пр.

2362) **Пельмени съ грибнымъ фаршемъ.** Приготовить постное тѣсто, какъ на лапшу изъ $1\frac{1}{2}$ стак. муки и $\frac{1}{2}$ стак. воды, раскатать очень тонко, разложить кучки фарша, по чайной ложкѣ, накрыть другой половинкой, вырѣзать формою или большою рюмкою родъ полужѣлцевъ, слѣпить края, смачивая ихъ перышкомъ водою, сварить отдѣльно въ рыбномъ бульонѣ, вынуть дурхшлаковою ложкою въ суповую миску, налить ухю или щами. Фаршъ приготовить, какъ сказано выше № 2357.

2363) **Ушки жареные съ грибнымъ фаршемъ** см. № 293. Вмѣсто скоромнаго взять только маковаго, подсолнечнаго или горчичнаго масла. Подавать къ борщу, къ грибному супу и проч.

2364) **Жареные ушки съ грибнымъ фаршемъ и гречневою кашею.** Приготовить ушки, какъ сказано въ № 2363, начинивъ ихъ грибнымъ фаршемъ, смѣшаннымъ съ гречневою крутою кашею, которую поджарить вмѣстѣ съ луковицею и грибами, подавать съ борщемъ и грибными супами.

Б) Постныя пироги и пирожки.

2365) **Сдобное тѣсто для пирожковъ.** 3 столовыя ложки подсолнечнаго, маковаго или орѣховаго масла влить въ стаканъ, долить водою такъ

чтобы было всего 1 стаканъ, влить въ муку, посолить, замѣсить густое тѣсто, раскатать 12—16 кружечковъ, положить на каждый кружечекъ начинки, защипать, переложить на листъ, намазанный масломъ, смазать пирожки масломъ съ водою и немного муки, поставить въ горячую печь, чтобы испеклись и подрумянились.

Выдать: 3—4 ложки масла.

| 1 фунтъ муки.

2366) Постное тѣсто на дрожжахъ для пирожковъ и пироговъ. Всыпать 2 стакана просѣянной крупчатой муки, влить $1\frac{1}{2}$ или $1\frac{3}{4}$ ст. теплой воды съ разведенными въ ней 2 золотниками сухихъ дрожжей, размѣшать и выбить до гладкости и пузырьковъ, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться. Когда поднимется, выбить хорошенько, всыпать чайную ложку соли, влить ложки 2—3 макового, подсолнечнаго или орѣховаго масла, всыпать остальную муку, выбить хорошенько такъ, чтобы тѣсто отставало отъ рукъ, дать еще разъ подняться. Потомъ раскатать тѣсто, переложить его на масломъ смазанный листъ, положить начинку, защипать, дать подняться, смазать кипяткомъ или масломъ, смѣшаннымъ съ холодною водою и немного муки или пивомъ; если сладкіе пироги, то смазать медомъ, вставить въ горячую печь; вынуть изъ печи, смазать масломъ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ —2 фунта муки.

$1\frac{1}{2}$ или $1\frac{3}{4}$ стакана воды.

2 золотника дрожжей.

| $\frac{1}{4}$ стак. масла подсолнечнаго, макового или орѣховаго.

Пива или чего другого смазать тѣсто.

2367) Постное тѣсто на дрожжахъ жареное въ масле. Приготовить тѣсто на дрожжахъ, какъ сказано выше въ № 2366, только по-жиже, чтобы пирожки нужно было дѣлать въ рукахъ, обсыпая руки мукою, начинять пирожки, дать имъ подняться на столъ, посыпавшемъ мукою, поджарить ихъ въ стаканъ подсолнечнаго или орѣховаго масла, предварительно вскипяченнаго. Прежде чѣмъ опускать пирожки въ раскаленное масло, можно каждый пирожокъ обмакнуть въ кляръ № 2404.

2368) Тѣсто на скорую руку съ кремертартаромъ. 6 стакановъ муки, около 2 стакановъ теплой воды, въ томъ числѣ отъ 2 до 4 ложекъ какого нибудь постнаго масла, но лучше орѣховаго или макового, 2 чайныя ложки соли, размѣшать, выбить хорошенько до гладкости и до пузырьковъ, всыпать 1 чайную ложку кремертартора и $\frac{1}{2}$ чайной ложки натрумъ бикарбоникумъ, размѣшать хорошенько, тотчасъ выложить на столъ, раздѣлить на равныя части, растягивать руками кружокъ величиною въ блюдечко, наложить на каждый кружокъ приготовленную начинку, защипать, класть на листъ, смазанный масломъ, смазать масломъ съ водою, вставить въ печь.

2369) Тѣсто на дрожжахъ заварное. Растворить тѣсто изъ 2 золотниковъ сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ $\frac{3}{4}$ стак. воды и $1\frac{1}{2}$ стак. муки, дать подняться, потомъ выбить хорошенько, посолить, обдать $1\frac{1}{2}$ стак. кипятка, вымѣсить хорошенько, влить масла, какъ сказано въ № 2366, всыпать если надо сахару и остальную муку, выбить тѣсто хорошенько, дать подняться. Когда поднимется, сдѣлать пирогъ или пирожки, дать подняться еще разъ, смазать масломъ или пивомъ, вставить въ горячую печь.

2370) Пирогъ съ визигою, рисомъ и рыбою. Визигу свечера намочить въ водѣ; на другой день вымыть, налить чистою водою и варить, пока не сдѣлается мяккою и прозрачною, положивъ соли, англійскаго перцу, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ луковицы; откинуть на рѣшето, можно перелить холодною водою, мелко изрубить, положить соли. Отдѣльно приготовить рисъ, см. примѣчаніе отдѣла XI,

сваривъ рисъ въ водѣ съ 1 луковицею, петрушкою и 1 ложкою масла; прибавить ложку рыбнаго бульона, укропъ, зеленой петрушки, (зеленаго луку), смѣшать все вмѣстѣ; $\frac{3}{4}$ этого фарша положить на раскатанное тѣсто, наверхъ самые тоненькіе ломтики очищенной отъ костей, немного посоленной, посыпанной простымъ перцемъ и въ салфеткѣ осушенной щуки, судака, леща, лососины, осетрины, сига или сырой семги, покрыть остальнымъ фаршемъ, потомъ тѣстомъ, поставить въ печь, на 1 часъ приблизительно, см. № 2366.

Выдать: *На тѣсто:*

$1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ стак. воды вмѣстѣ съ дрожжами.
3 ложки масла, соли.
 $1\frac{1}{2}$ —2 фунта муки.

На фаршъ

Отъ $\frac{1}{8}$ до $\frac{1}{4}$ фунта визиги.
1 стак. риса.
 $1\frac{1}{2}$ или 2 фунта рыбы, укропъ.
Зеленой петрушки, $\frac{1}{4}$ стак. масла.
1 петрушку, 1 луковицу. (зелен. луку).
Простого перцу зерна 2 и соли.

2371) Пирогъ съ визигію и рыбою. Приготовить пирогъ, какъ сказано въ № 2366 и 2370. Визиги $\frac{3}{8}$ фун. и 2 фунта рыбы.

2372) Пирогъ съ визигію и рисомъ. См. № 2370 и 2366, $\frac{1}{2}$ фун. риса и $\frac{1}{4}$ фун. визиги

2373) Пирогъ съ рисомъ и поджаренымъ въ маслѣ лукомъ. $\frac{3}{4}$ фун. риса, 2—4 луковицы и $\frac{1}{4}$ стак. масла.

2374) Пирогъ съ саго и семгою. Отварить въ водѣ стаканъ бѣлаго саго, какъ сказ. въ прим. о пирогахъ отдѣл XI, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою; когда вода стечетъ, посолить, смѣшать съ 2 ложками масла и укропомъ; положить рядъ саго на раскатанное тѣсто, на него рядъ семги, посыпать перцемъ, и кто хочетъ зеленымъ лукомъ, накрыть саго и, наконецъ, тѣстомъ, смазать водою или масломъ, посыпать сухарями, вставить въ горячую печь.

Выдать: $1\frac{1}{8}$ ст. бѣлаго саго, т. е. $\frac{1}{2}$ ф.
 $\frac{1}{4}$ ст. масла, $1\frac{1}{2}$ ф. семги.

Укропъ, соли, перцу.
На тѣсто выдать отдѣльно.

2375) Пирогъ со свѣжею капустою. 1 кочанъ капусты нашинковать, посолить, черезъ 10 минутъ выжать, сложить въ кастрюлю, положить 8—6 ложекъ масла, кто любитъ, 1 мелко изрубленную луковицу, поджарить, мѣшая, до мягкости, но чтобы капуста не подрумянилась; когда остынетъ, положить соли, перцу, зеленога укропу, начинить пирогъ.

Выдать: 1 кочанъ капусты, 1—2 луковицъ.
 $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ст. масла.

Перцу, зеленога укропу, соли.
Выдать отдѣльно на тѣсто.

2376) Пирогъ со свѣжею капустою и рыбою. Приготовить капусту, какъ сказ. въ № 2375. Между капустою положить рядъ какой угодно ($1\frac{1}{2}$ —2 ф.) рыбы: сига, щуки, судака, лососины, осетрины и пр., которую предварительно очистить, вымыть, распластать, вынуть всѣ кости, посолить, осыпать простымъ перцемъ, завернуть туго въ чистое полотноце, дать полежать такъ часа съ два.

2377) Пирогъ съ кислою капустою и рыбою. Поджарить 1 мелко изрубленную луковицу, въ $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ стак. масла, положить 3 стакана выжатою кислой капусты, мелкаго простого и англійскаго перцу, тушить подъ крышкою до мягкости, мѣшая, чтобы не пригорѣло. Очищенную соленую рыбу: лососину, семгу, осетрину и проч., наръзать тоненькими ломтиками, вынуть изъ нея кости, поджарить въ ложкѣ масла, смѣшать съ капустою, начинить пирогъ.

Выдать: 3 стак., т. е. $1\frac{1}{2}$ ф. капусты.
 $\frac{1}{2}$ стакана постнаго масла,
5 зер. простого перца, 1 луков.

$1\frac{1}{2}$ —2 фунта рыбы.
5 зеренъ англійскаго перца.
Выдать отдѣльно на тѣсто.

На пирожки выдать половину фарша.

2378) **Пирогъ съ кислою капустою и грибами.** Приготовить, какъ сказ. выше № 2377, только вмѣсто рыбы, употребить $\frac{1}{4}$ фун. суш. грибовъ, которые сперва сварить, мелко изрубить, поджарить съ лукомъ въ $\frac{1}{4}$ стак. масла, смѣшать съ капустою, начинить пирогъ.

2379) **Пирогъ съ рыбнымъ фаршемъ, визигою и рыбою.** Взять на тѣльное, т. е. на рыбный фаршъ 2—3 фун. судака или щуки, снять мясо съ костей, поджарить слегка въ 3—4 ложкахъ орѣхового или горчичнаго масла, мелко изрубить, прибавить 1—2 мелко изрубленныя луковицы, которые можно сперва поджарить въ томъ же маслѣ, всыпать соли, простого перцу, зеленого укропу и, кто любитъ, немного мушк. орѣху. $\frac{1}{8}$ фун. визиги намочить съ вечера въ холодную воду, на другой день сварить въ чистой водѣ съ морковью, луковицею, 2—3 зернами англ. перца, дать водѣ стечь, мелко изрубить, посолить, смѣшать съ рыбнымъ фаршемъ, прибавить масла, наложить этого фарша на раскатанное тѣсто, на фаршъ положить какую угодно рыбу, которую предварительно вымыть, вычистить, посолить, осматъ простымъ перцемъ, завернуть потуже въ чистую салфетку, чтобы выжать сырость, сверху покрыть тѣмъ же фаршемъ, далѣе поступить, какъ сказ. въ № 2366.

Выдать: На тѣльное:

2—3 фунт. судака или щуки.
3—5 ложекъ горчичнаго или
маковаго масла.

1—2 луковицы, соли, простого перцу,
укропу.

2380) **Пирогъ съ рыбнымъ фаршемъ, угремъ или сигомъ.** Приготовить фаршъ, какъ сказ. въ № 2379. Тѣсто раскатать не слишкомъ тонко, разложить половину фарша, навѣрхъ рядъ на куски разрѣзаннаго и распластаннаго угря или сига, которые за часъ или два до употребленія вычистить, вымыть, посолить, посыпать слегка мелко-истолченнымъ простымъ перцемъ, завернуть туго въ салфетку. Сверху рыбы положить опять фаршъ, накрыть тѣстомъ, дать немного подняться. Если тѣсто дрожжевое, смазать масломъ, вставить въ горячую печь, на $\frac{3}{4}$ часа, остерегаться подать сырымъ.

2381) **Пирогъ съ грибами.** $\frac{1}{2}$ фунта суш. грибовъ сварить до мягкости, мелко изрубить; мелко изрубленную луковицу поджарить въ 2 ложкахъ масла, смѣшать съ грибами, опять поджарить, положить перцу.

Выдать: $\frac{1}{2}$ фунта суш. грибовъ.
1—2 луковицы, соли, перцу.

$\frac{1}{2}$ стакана постнаго масла.
Выдать отдѣльно на тѣсто.

2382) **Пирогъ съ грибами и визигою.** $\frac{1}{4}$ фунта визиги сварить до мягкости съ кореньями и приностями, мелко изрубить; $\frac{1}{2}$ стакана риса разварить въ водѣ съ 1 петрушкою, 1 луковицею, 3 гвоздиками, солью и 4 ложками горчичнаго масла; $\frac{1}{8}$ фунта суш. грибовъ сварить, мелко изрубить, смѣшать съ 1 мелко изрубленною луковицею, поджарить въ 3 ложкахъ горчичнаго масла, положить туда же визигу и рисъ; вынувъ коренья и приности, размѣшать, посолить, нафаршировать пирогъ или пирожки изъ приготовленнаго постнаго тѣста № 2366.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. визиги, 1 морковь.
 $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ сельдерея.
 $\frac{1}{2}$ порея. 5—6 зеренъ англійскаго перца.
Соли, $\frac{1}{8}$ ф. суш. грибовъ.

$\frac{1}{2}$ ст. риса, 3 гвоздики, 1 петрушку.
2 луковицы, $\frac{1}{2}$ ст. постнаго масла.
2 фунта муки.
Соли, 2 зол. дрожжей.

2383) **Пирогъ съ грибами и рисомъ.** $\frac{1}{4}$ фунта суш. грибовъ сварить до мягкости, мелко изрубить; мелко изрубленную луковицу поджарить въ 4 ложкахъ масла, смѣшать съ грибами, еще слегка поджарить, посолить, положить

перцу, смѣшать съ развареннымъ рисою (1 стак.), который можно сварить на грибномъ бульонѣ, начинять пирогъ изъ тѣста № 2365, 2366 или 2360.

2384) Пирогъ съ гречневою кашею, съ грибами или рыбою. 1 фунтъ крупы истолочь слегка, сварить изъ нея крутую кашу; 2—3 мелко изрубленныя луковицы слегка поджарить въ $\frac{1}{2}$ стак. масла, съ $\frac{1}{4}$ фун. сваренныхъ, мелко изрубленныхъ бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ, смѣшать съ кашею, всыпать перцу и укропу, начинять пирогъ. Или вмѣсто грибовъ смѣшать съ кашею очень мелко изрубленную рыбу—щуку, судака, окуней (всего фунта $1\frac{1}{2}$ —2) посолить, посыпать перцемъ, поджарить все слегка съ мелко-изрубленною луковицею.

2385) Пирогъ со свѣжими грибами. Полную глубокую тарелку шляпокъ молодыхъ боровиковъ положить въ кастрюлю, пересыпать солью, немного перцемъ, зеленымъ лукомъ и укропомъ, поставить на плиту; когда грибы осядутъ, положить въ нихъ ложки двѣ масла и немного грибного бульона изъ 1 сушеного гриба, прокипятить хорошенько, но не слишкомъ, чтобы только грибы не были сыры, тогда снять ихъ съ огня, остудить, начинять пирогъ.

2386) Пирогъ съ гречневою или смоленскою кашею съ грибами, см. № 1399 или 1400.

Пирожки.

Примѣчаніе. Пирожки дѣлаются изъ того же тѣста, какъ и пироги, т. е. изъ тѣста № 2365 2366, 2368, 2369, ихъ можно также и жарить въ масле, какъ сказано въ № 2367. Начинки надо брать вдвое меньше, чѣмъ на пироги.

2387) Пирожки со свѣжею капустою см. № 2375.

2388) Пирожки съ рисою см. № 2373.

2389) Пирожки съ рисою и визигою см. № 2372.

2390) Пирожки съ рисою, визигою и рыбою см. № 2379.

2391) Пирожки съ грибнымъ фаршемъ см. № 2381.

2392) Пирожки съ грибами и визигою см. № 2382.

2393) Пирожки съ грибами и рисою см. № 2383.

2394) Пирожки со свѣжими грибами см. № 2385.

2395) Пирожки съ крутою гречневою кашею и грибами см. № 2384.

2396) Пирожки съ гречневою или смоленскою кашею съ грибами, см. № 2386.

2397) Пирожки съ рыбнымъ фаршемъ и сардельками см. 1056.

2398) Пирожки съ саго и семгою см. № 2374.

2399) Пирожки-растегаи со свѣжими сельдями. 2—3 мелко изрубленныя луковицы поджарить въ $\frac{1}{2}$ стак. прованскаго или скоромнаго масла. Приготовить тѣсто на дрожжахъ, раскатать кружечками, положить 12 свѣжихъ сельдей, вдоль пополамъ разрезанныхъ, посыпать лукомъ, защипать такъ, чтобы середина осталась открытою, смазать водою или пивомъ.

2400) Пирожки-растегаи съ рыбнымъ фаршемъ и семгою. Приготовить начинку см. № 2379. 1 фунтъ семги нарѣзать лоскутками. Приготовить тѣсто на дрожжахъ, раскатать кружечками, положить немного фарша, потомъ лоскутъ семги, сверху опять фаршъ, защипать такъ, чтобъ середина осталась открытою и т. д. Подавая посыпать семгу простымъ перцемъ.

2401) Пирожки-растегаи съ жаренымъ лукомъ. Приготовить тѣсто на дрожжахъ, раскатать кружечки, положить, на каждый кружокъ тѣста, лукъ

мелко изрубленный и поджаренный въ маслѣ съ солью и немного перцемъ, (луковницъ 12 — 15, $\frac{1}{2}$ стакана масла) далѣе поступить, какъ сказано выше въ № 2400.

2402) Пирожки булочки съ раковымъ фаршемъ. Сварить 20 раковъ, очистить ихъ. Скорлупу вымыть, высушить, истолочь, поджарить съ $\frac{1}{4}$ стаканомъ прованскаго масла, развести $\frac{1}{2}$ стаканомъ рыбнаго бульона, прокипятить, процѣдить.— $\frac{1}{2}$ ложки муки смѣшать съ 2 ложками этого процѣженного масла, развести стаканомъ рыбнаго бульона, вскипяченнаго съ оставшимися поджаренными раковыми скорлупками, вскипятить нѣсколько разъ, сложить изрубленные раковыя шейки, поджаренную и мелко изрубленную безъ костей рыбу, мелко изрубленные или изжаренные боровики или шампиньоны, мушкатнаго орѣху, зеленую въ маслѣ поджаренную петрушку, все это смѣшать. Взять маленькихъ поставныхъ продажныхъ булочекъ, срѣзать крышечки, вынуть изъ нихъ осторожно мякишъ; каждую булочку намазать внутри раковымъ масломъ, нафаршировать приготовленнымъ фаршемъ, накрыть крышечкой, смазать раковымъ масломъ, посыпать истолченными сухарями, вставить въ печь на $\frac{1}{4}$ часа.

Выдать: 20 раковъ. $\frac{1}{2}$ ф. рыбы.

3—4 боровика или шампиньона.

$\frac{1}{2}$ ложки муки.

$\frac{1}{4}$ стак. прованскаго масла.

Зеленой петрушки.

Булочекъ штукъ 12—15.

2403) Пирожки съ морковью. 5—6 шт. средней величины моркови, вычистить, сварить до-мягва въ водѣ, вынуть, изрубить мелко, посолить, положить сахару, смѣшать съ ложкою хорошаго масла, начинить пирожки.

2404) Кляръ. 1 стаканъ воды или лучше пива, столовую ложку прованскаго или орѣховаго масла, полчайной ложечки соли размѣшать такъ, чтобы вышло тѣсто, жидкое, какъ на блинчики. Въ этотъ кляръ или тѣсто обмакивать пирожки и тотчасъ класть ихъ на сотейникъ, на раскаленное уже масло, поджарить съ одной стороны, перевернуть на другую, поджарить и подрумянить. Подавая, можно осыпать зеленою, высушенною въ маслѣ петрушкою, которую приготовить слѣд. образ.: 3 горсти листьевъ свѣжей петрушки вымыть, выжать въ салфеткѣ, размѣшать съ ложкою горячаго маковаго, орѣховаго или прованскаго масла, вставить въ духовую печь, смотреть, чтобы не сгорѣли, а только подсохли и сдѣлались рассыпчатыми.

ОТДѢЛЪ XXVII.

Постные соусы, иначе подливки къ рыбѣ, къ рыбнымъ, рисовымъ, картофельнымъ котлетамъ, къ пудингамъ.

Примѣчаніе. Для постныхъ соусовъ употребляется масло орѣховое, подсолнечное, маковое, прованское, миндальное.

Бѣлый соус для заправки всѣхъ бѣлыхъ соусовъ. Влить въ кастрюлю 3—4 ложки орѣховаго или другого постнаго масла, всыпать $\frac{1}{2}$ стак. крупич. муки, поджарить, слегка мѣшая, развести понемногу, не переставая мѣшать, $2\frac{1}{2}$ стак. рыбнаго или грибнаго бульона, или бульона изъ кореньевъ такъ, чтобы соусъ вышелъ не гуще жидкой сметаны, прокипятить хорошенъко, процѣдить сѣвонъ сито. Потомъ уже положить или сокъ изъ лимона, или ломтики лимона безъ зеренъ, или яблочной сои, или немного шампуньонной сои, или 5—6 мелко изрубленныхъ шампуньоновъ, смотря по тому на что соусъ назначается.

Жженый сахаръ для заправки красныхъ соусовъ см. № 391.

2405) **Подливка или соусъ бѣлый къ вареной рыбѣ.** Испечь 2—3 луговицы, очистить ихъ, нарѣзать мелко, поджарить слегка въ 2 ложкахъ подсолнечнаго или орѣховаго масла, всыпать $\frac{1}{2}$ стак. муки, поджарить, размѣшать, развести $2\frac{1}{2}$ стак. рыбнаго бульона, влить уксусъ или лимонный сокъ, или сокъ изъ крыжовника; или яблочной сои, положить 2—4 куска сахара такъ, чтобы соусъ былъ пріятнаго кислотсладкаго вкуса, прокипятить, процѣдить, облить имъ рыбу, часть подать въ соусникѣ.

2406) **Подливка или соусъ красный къ рыбѣ.** Полную ложку поджареной муки № 390 смѣшать съ 2 ложками подсолнечнаго или орѣховаго масла, развести рыбнымъ бульономъ такъ, чтобы соуса было, передъ отпускомъ, до $1\frac{1}{2}$ стакана, прокипятить хорошенъко, положить приготовленнаго жженаго сахару № 391, вскипятить, процѣдить, положить лимоннаго соку, полную ложку капарцевъ, или полную ложку вдоль разрѣзанныхъ корнишоновъ, или полную ложку маринованныхъ грибовъ, $\frac{1}{2}$ лимона нарѣзаннаго ломтиками безъ зеренъ, куса 2—4 сахара, разъ вскипятить и горячимъ облить жареные рыбы котлеты или жареную и даже вареную рыбу. Можно прибавить отъ полрюмки до полстакана столоваго вина; въ такомъ случаѣ взять мѣтѣ рыбнаго бульона.

2407) **Соусъ красный съ трюфелями.** Ложку поджареной муки № 390 поджарить еще съ 2—3 ложками масла, развести $2\frac{1}{2}$ стаканами рыбнаго бульона, положить жженаго сахару № 391, прокипятить хорошенъко, положить 2—3 куса сахара, лимоннаго сока съ $\frac{1}{2}$ лимона и 5—6 шт. мелко нарѣзанныхъ трюфелей, прокипятить, облить вареный судакъ и проч.

2408) **Соусъ крѣпкій къ рыбѣ.** См. № 470.

2409) **Соусъ изъ соленыхъ огурцовъ.** 3—6 соленыхъ огурцовъ нарѣзать продольными небольшими кусочками; 1 ложку поджареной муки № 390 вскипятить съ 2—3 ложками подсолнечнаго, маковаго или др. каковаго масла, съ мелко изрубленною зеленою петрушкою, 2 стаканами бульона, $\frac{1}{2}$ стаканомъ огуречнаго разсола, прибавить, кто хочетъ, еще грибнаго бульона и немного жже-

наго сахара № 391, прокипятить, — подавать съ разварною и жареною рыбою. Подавал, всыпать укропъ.

2410) **Соусъ изъ сарделекъ или анчоусовъ.** Въ 2-хъ ложкахъ масла поджарить ложку поджареной муки № 390, а также 6 вымытыхъ, очищенныхъ отъ костей и мелко изрубленныхъ сарделекъ, развести 1½ стаканами рыбнаго бульона, прокипятить, положить 2—3 ломтика лимона, влить до ½ стак. столоваго вина, подогрѣть, подавать къ картофельнымъ котлетамъ, къ разварному картофелю и проч.

2411) **Соусъ изъ селедки.** 1 голландскую селедку вымочить, выбрать кости, мелко изрубить съ 1 луковицею; 2—3 ложки масла смѣшать съ 1 ложкою поджареной муки № 390 и съ селедкою съ лукомъ, поджарить, влить 2½ стак. рыбнаго бульона, немного лимоннаго сока, вскипятить, процѣдить, облить разварной картофель, картофельныя котлеты и проч.

2412) **Соусъ кислосладкй съ изюмомъ къ рыбѣ, картофельнымъ и рисовымъ котлетамъ.** Двѣ ложки поджареной муки прожарить въ 2—3 ложкахъ масла, развести рыбнымъ бульономъ или водою, вскипяченою съ лукомъ, кореньями и специями, положить жженаго сахару, вскипятить нѣсколько разъ, процѣдить, влить рюмку вина, положить 3—4 куса сахара, уксусъ или лимоннаго соку, ½ стак. обвареннаго кишмиша и, кто любитъ, ¼ стак. сладкаго очищеннаго миндаля, разъ вскипятить.

2413) **Соусъ горчичный къ рыбамъ.** 1 ложку горчицы, ¼ ложки муки, 1—2 ложки масла заварить 2 стаканами воды, вскипяченной съ лукомъ, кореньями и специями, размѣшать до гладкости, вскипятить, процѣдить, влить ¼ или ½ стак. столоваго вина, положить ломтики лимона, 2—3 куса сахара, можно прибавить ложки 2 капарцевъ, вскипятить, облить судака, лина, осетра, форель и проч.

2414) **Соусъ изъ грецкихъ орѣховъ къ рыбѣ.** Взять полную чайную ложку готовой сарептской горчицы, положить въ нее 20 самыхъ свѣжихъ, очищенныхъ и мелко истолченныхъ грецкихъ орѣховъ, соли, ложку масла, ложку сухой, истолченой, просѣянной булки, ½ стакана уксуса, смѣшать, развести чистою кипяченою водою, или вскипяченою съ лукомъ, кореньями и специями, размѣшать, облить вареную или печеную рыбу. Соусъ этотъ готовится передъ самымъ отпускомъ.

2415) **Соусъ для цвѣтной капусты и спаржи.** 1½ ложки муки, 1½ ложки какаго угодно, но лучше орѣховаго или прованскаго масла, развести стаканомъ воды, прокипятить, влить полбутылки бѣлаго вина, прибавить сокъ изъ поллимона, куса 2—4 сахара, вскипятить, процѣдить, облить цвѣтную капусту, спаржу и пр.

2416) **Соусъ изъ луковиць съ тминомъ.** 5—6 луковиць разрѣзать, обдать 2—3 стаканами кипятка, разварить, протереть сквозь сито. Ложку поджареной муки поджарить еще въ 2 ложкахъ масла, смѣшать съ протертымъ соусомъ, прибавить 1½ ложки тмина и жженаго сахару, вскипятить нѣсколько разъ, подавать къ рыбнымъ котлетамъ.

2417) **Кислосладкй соусъ изъ луна.** Ложку поджареной муки № 390 еще поджарить слегка съ 2—3 ложками масла, развести 2 стак. воды, въ которой сварить сперва 3 большихъ, мелко наръзанныхъ луковиць; прибавить уксусу, соли, жженаго сахару № 391, вскипятить, протереть сквозь сито, всыпать зелени; соусъ этотъ долженъ быть кислосладкй; подавать его съ разварнымъ картофелемъ, рыбными котлетами и проч.

2418) **Соусъ голландскій.** $\frac{1}{2}$ стак. муки, 2—3 ложки масла растереть, развести 3 стак. рыбнаго бульона, прокипятить хорошенько, безпрестанно мѣшая, пока не погустѣетъ, процѣдить; положить 2—3 ломтика лимона или двѣ ложки маринованнаго крыжовника, $\frac{1}{4}$ мушкатнаго орѣха или $\frac{1}{4}$ ложечки мушкатнаго цвѣта, соли, вскипятить, облить разварную щуку, судака или другую крупную рыбу.

2419) **Соусъ лимонный.** $\frac{1}{2}$ стак. муки смѣшать съ 2—3 ложками масла, развести 2 $\frac{1}{2}$ стак. рыбнаго бульона, положить лимонной цедры, прокипятить хорошенько, процѣдить, влить лимоннаго соку съ $\frac{1}{2}$ лимона, рюмку хереса, 2—3 куска сахара, соли, подогрѣть, облить разварную щуку, судака, форель и т. д.

2420) **Соусъ изъ хрѣна.** $\frac{1}{4}$ ложки муки, ложку масла вскипятить съ 2 стак. воды или рыбнаго бульона, всыпать 6 ложек тертаго хрѣна, ломтик лимона безъ зеренъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, подавать къ разварной крупной рыбѣ.

2421) **Соусъ грибной къ котлетамъ.** Двѣ ложки поджареной муки № 390 вскипятить съ 2—3 ложками масла, развести 2 $\frac{1}{2}$ стак. грибнога бульона, свареннаго изъ 3—4 грибовъ, 2 цѣльныхъ луковницъ и пучка зелени, вскипятить нѣсколько разъ, положить мелко нашинкованные грибы, соли, 1—2 куса сахара, лимоннаго соку, зелени; облить картофельныя, рисовыя или рыбныя котлеты.

2422) **Соусъ изъ вишенъ къ жареной рыбѣ.** $\frac{3}{4}$ стак. пюре изъ вишенъ поджарить въ 1 $\frac{1}{2}$ стак. соуса изъ подъ печеной крупной рыбы: щуки, судака, лососины, осетрины; положить $\frac{1}{2}$ вершка корицы, 5—6 штукъ крупно истолченной гвоздики, если надо 2—3 куса сахара, вскипятить, протереть сквозь сито, влить 1—2 рюмки хереса или мадеры; подавая облить ломтиками наръзанную, вышеноименованную, печеную рыбу.

2423) **Соусъ изъ красной смородины къ жареной рыбѣ.** 1 $\frac{1}{2}$ стак. очищенной красной смородины протереть сквозь сито, влить $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стак. вина, стаканъ соуса изъ-подъ крупной печеной рыбы, немного корицы, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, всыпать чайную ложечку картофельной муки, размѣшанной съ ложкою холодной воды, размѣшать, вскипятить, процѣдить, облить печеную рыбу.

2424) **Соусъ холодный изъ горчицы къ маіонезамъ, заливнымъ и винигретамъ,** см. № 479.

2425) **Соусъ провансаль къ рыбѣ въ родѣ мусса** № 480.

2426) **Соусъ холодный изъ сарделекъ къ рыбнымъ заливнымъ.** Приготовить, какъ сказано въ № 477, только безъ желтковъ.

2427) **Соусъ къ вареной лососинѣ, семгѣ, налиму или угрю,** см. № 456.

2428) **Соусъ изъ икры къ вареной рыбѣ,** см. № 429.

2429) **Соусъ сборный къ рыбѣ холодной,** см. № 478.

2430) **Сарептская горчица,** см. № 475.

2431) **Соусъ къ рыбнымъ паштетамъ,** см. № 468.

2432) **Соусъ изъ краснаго вина къ пудингу,** см. 482.

2433) **Соусъ изъ вишенъ къ пудингу,** см. № 483.

2434) **Соусъ изъ сливъ къ пудингу,** см. № 284.

2435) **Соусъ изъ малины или земляники къ пудингу,** см. № 485

2436) Соусъ изъ сиропа къ пудингу, см. № 486.

2437) Миндальное молоко къ пудингу, гречневой кашѣ или киселю, см. № 492.

2438) Соусъ изъ клюквы къ пудингу, см. № 486.

2439) Соусъ шоколадный къ пудингу и рисовымъ котлетамъ. 1 ложку прованскаго масла размѣшать со столовою ложкою муки, развести $2\frac{1}{2}$ стак. воды, размѣшать, всыпать $\frac{1}{8}$ фунта шоколада, $\frac{1}{4}$ стак. сахара, прокипятить хорошенько.

2440) Маковое молоко или конопляное, см. № 493.

2441) Соусъ съ ромомъ къ пудингу и рисовымъ котлетамъ, см. № 494

2442) Соусъ изъ яблокъ къ яблочному и рисовому пудингу, см. № 496.

2443) Соусъ изъ яблочной кожицы и сердцевины къ пудингамъ см. № 497.

2444) Сиропъ см. № 498, 499.

ОТДѢЛЪ XXXVIII.

Постныя кушанья изъ овощей и зелени.

2445) **Рѣпа или брюква со сладким фаршемъ и соусомъ.** Взять 6—9 рѣпъ, срѣзать отростки, обмыть и, не срѣзывая кожи, отварить въ водѣ; срѣзать верхушку, выбрать осторожно ложкою середину, растереть ее съ 2—3 ложками орѣховаго масла, положить $\frac{3}{4}$ стак. тертой булки, соли, куса 3—4 сахара, мушкатнаго орѣху, $\frac{1}{2}$ стак. перебранной и обваренной коринки и $\frac{2}{3}$ стак. вина или воды съ виномъ, размѣшать, нафаршировать рѣпу, накрыть срѣзанною верхушкою, смазать медомъ, размѣшаннымъ съ водою, осыпать сухарями, вставить въ печь. Подавая, облить соусомъ № 494.

2446) **Рѣпа фаршированная, съ кисло-сладкимъ соусомъ.** Съ 6—9 рѣпъ или брюкъ срѣзать отростки, вымыть хорошенько и, не срѣзывая верхней кожицы, сварить въ водѣ. Когда поспѣетъ, срѣзать верхушку, выбрать осторожно ложкою середину, оставляя стѣнки, размять половину вынутой мякоти, прибавить къ ней сарачинскаго пшена, котораго съ $\frac{1}{2}$ стакана перемить въ нѣсколькихъ горячихъ водахъ и сварить въ водѣ отдѣльно; прибавить 2—3 ложки орѣховаго масла, соли и немного сахара, размѣшать, начинить рѣпу, накрыть крышечками, смазать каждую масломъ, положить на сотейникъ, масломъ вымазанный, поставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа. Подавая, облить кисло-сладкимъ соусомъ № 2412 или грибнымъ соусомъ № 2421.

2447) **Цвѣтная капуста съ сухарями или съ соусомъ.** 3—6 головокъ цвѣтной капусты очистить отъ зеленыхъ листочковъ, намочить въ воду часа на два, потомъ сварить въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на рѣшето, переложить на блюдо и, подавая, облить или орѣховымъ масломъ, поджареннымъ съ сухарями докрасна, или облить соусомъ № 2415.

2448) **Спаржа съ сухарями или съ соусомъ.** Приготовить спаржу, какъ сказано въ № 679; подавая облить орѣховымъ масломъ, поджареннымъ съ сухарями, или соусомъ № 2415, или соусомъ съ ромомъ № 494.

2449) **Тушоная свѣжая капуста къ рыбѣ и рыбнымъ котлетамъ.** 1—2 кочна свѣжей капусты нашинковать, посолить, немного погодя выжать, поджарить въ 3—4 ложкахъ орѣховаго масла, влить $\frac{1}{2}$ стак. рыбнаго бульона, положить подложки муки, соли, немного сахара и уксуса, но лучше яблочной сои, чтобы была пріятная кислота, тушить до готовности. Подавать съ жареною рыбою или съ рыбными котлетами.

2450) **Тушоная кислая капуста.** Фунта полтора кислой шинкованной капусты сполоснуть холодною водою, выжать, положить въ кастрюльку, налить грибнымъ бульономъ, свареннымъ изъ 3—6 сушеныхъ грибовъ, положить мелко нашинкованные грибы, 1—2 шт. лавр. листа, 2—3 зер. простого перца, посолить, сварить до готовности, положить $\frac{1}{2}$ ложки муки поджаренной въ 2—3 ложкахъ масла съ мелко изрубленною луковицею, ситѣшать, варить подъ крышкою до готовности.

2451) Капуста фаршированная рисомъ и грибами. Отдѣлить отъ кочна всѣ листья, положить въ чашку, обдать кипяткомъ, дать постоять. Когда листья сдѣлаются мягкими, откинуть ихъ осторожно на рѣшето, затѣмъ брать каждый листъ отдѣльно, накладывать на него фаршъ, свернуть, перевязать ниткой, поджарить въ $\frac{1}{2}$ стаканѣ горчичнаго масла, осыпать 3—4 истолченными сухарями, подавать. Фаршъ же приготовить слѣд.: стаканъ риса разварить въ водѣ, смѣшать съ $\frac{1}{8}$ фун. сушоныхъ сваренныхъ, мелко изрубленныхъ грибовъ, поджаренныхъ съ луковицею, посолить.

Въ скоромный день вмѣсто грибовъ положить мелко изрубленной говядины, поджаренной съ лукомъ и грибами; нафаршированную капусту поджарить слегка на сковородѣ, облить затѣмъ сверху стаканомъ сметаны, запечь въ духовой печи.

2452) Фаршированная капуста съ грибнымъ соусомъ. 1—2 кочна капусты очистить, вскипятить два раза; откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ и начинить ее слѣд. фаршемъ: изъ $\frac{1}{2}$ фунта гречневой крупы сварить крутую гречневую кашу, положить въ нее $\frac{1}{8}$ стак. орѣховаго или макаваго масла, немного соли и мелко нашинкованные грибы, нафаршировать этою кашею листья капусты, перевязать нитками, положить на сковороду намазанную масломъ, смазать капусту масломъ, осыпать сухарями и поджарить ее. Подавая, облить слѣд. соусомъ: 6 бѣлыхъ сушоныхъ грибовъ сварить съ солью, луковицею и 2—3 зернами прост. перца. Поджарить 2 ложки масла съ мелко изрубленною луковицею и ложкою муки, развести $2\frac{1}{4}$ стак. грибнаго бульона, прокипятить хорошенько, положить нашинкованные грибы, вскипятить и облить капусту.

2453) Селянка изъ кислой капусты. 1 луковицу мелко нашинковать, поджарить въ 2—4 ложкахъ масла, положить $1\frac{1}{2}$ фунта кислой шинкованной капусты, сполоснутой въ водѣ и выжатой, размѣшать, накрыть крышкою; немного погодя положить 1—2 очищенные кислыя яблока, тушить вмѣстѣ съ капустою, мѣшая, чтобы не пригорѣло, подправить $\frac{1}{2}$ ложкою муки, размѣшать, переложить на сотейникъ, кладя рядъ капусты, рядъ испеченой рыбы щуки, сига, судака, осетрины или вареной лососины, посыпать немного перцемъ и зеленью, наверхъ опять рядъ капусты, украсить сверху мелко нарезанными солеными огурцами, корнишонами, оливками, маринованными грибами, даже трюфелями, облить соусомъ пѣзъ подъ печеной рыбы, заколеровать въ печи, подавать на той же самой сковородѣ, посыпавъ мелко истолченными сухарями.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. кислой капусты, т. е. 3 ст.

$1\frac{1}{2}$ —2 ф. рыбы, 1—2 луковицы.

1—2 яблока, $\frac{1}{2}$ ложки муки.

2 огурца, 10 корнишоновъ.

10 оливокъ. 10 марин. грибовъ.

(1—2 трюф.) $\frac{1}{8}$ стак. масла, 1—2 сухаря.

2454) Картофель печеный.

2455) Картофель съ селедкой или съ сардельками. 2—3 фунта сваренаго и очищеннаго картофеля нарезать дощечками; вымоченныя двѣ селетки или 6 сарделекъ очистить отъ костей, мелко изрубить; поджарить 1—2 мелко изрубленныхъ луковицы въ 3—4 ложкахъ масла, смѣшать съ селедкою и картофелемъ, посыпая немного толченымъ англ. и простымъ перцемъ, сверху посыпать тертою булкою, скропить масломъ, вставить въ печь, чтобы подрумянилось.

2456) Картофель фаршированный грибами. Очищенные и отваренные боровики свѣжые или сушоные ($\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ фунта) мелко изрубить. Въ 2—3 ложкахъ масла поджарить 2 мелко изрубленные порея, смѣшать съ грибами, положить $\frac{1}{4}$ франц. тертаго бѣлаго хлѣба, ложки 2—3 грибнаго бульона, размѣшать. Взять очищеннаго и вымытаго, крупнаго сырого картофеля, вырѣзать осторожно сере-

дину, наполнить приготовленною массою, накрыть срезанною верхушкою съ картофеля, уложить въ кастрюлю, облить грибнымъ бульономъ, сварить до мягкости.

2457) Картофель фаршированный нильками. Отобрать шт. 30 самого крупнаго картофеля, очистить его, сварить до половины готовности, вынуть середину, наполнить ее слѣд. массою: взять половину вынутаго изъ середины картофеля, растереть его, положить 6—8 шт. сваренныхъ, мелко изрубленныхъ грибовъ. и шт. 6—12 мелко изрубленныхъ килекъ, смѣшать, нафаршировать картофель, смазать масломъ, осыпать сухарями, вставить въ печь, чтобы подрумянился. Подавая, облить слѣд. соусомъ: 1—2 ложки масла поджарить съ 1 луковицею, смѣшать съ ложкою муки, развести грибнымъ бульономъ, прокипятить.

2458) Картофель жареный. 2 фунта картофеля сварить, очистить, поджарить въ $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стаканѣ масла.

Или сварить, очистить, смазать масломъ, обвалить въ мукѣ или сухаряхъ, обжарить въ маслѣ.

Или очистить, вымыть, сварить въ соленой водѣ до половины готовности, вынуть дуршлаковою ложкою, нарэзать ломтиками, обмакнуть въ кляръ № 2404, осыпать толченой булкой, поджарить въ маслѣ.

Или очистить, перемыть, нарэзать ломтиками, осушить въ салфеткѣ. Вскипятить въ кастрюлѣ $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стак. масла, всыпать картофель, изжарить до готовности. Подавать къ жареной рыбѣ.

2459) Картофельная котлеты. Очистить осьмушку картофеля, сварить въ соленой водѣ, слить воду, горячій тотчасъ размѣть деревяннымъ пестикомъ, протереть сквозь рѣшето, всыпать съ $\frac{1}{3}$ стак. муки, посолить, сдѣлать котлеты, обвалить ихъ въ толченыхъ сухаряхъ, поджарить въ $\frac{1}{2}$ стак. масла. Подавая:

- 1) Облить грибнымъ соусомъ № 2421.
- 2) Или соусомъ изъ селедки № 2410, всыпавъ въ соусъ зеленого укропу.
- 3) Или кисломолочнымъ соусомъ съ изюмомъ № 2412.
- 4) Или кисломолочнымъ соусомъ съ лукомъ № 2417.
- 5) Или вишневымъ соусомъ № 2422.
- 6) Или соусомъ изъ красной смородины № 2423.
- 7) Соусомъ изъ сарделекъ или анчоусовъ № 2410.
- 8) Или подать ихъ съ зеленымъ горошкомъ № 2464.

2460) Картофель съ лососиной. Сырого картофеля $1\frac{1}{2}$ ф. и $1\frac{1}{2}$ ф. сырой лососины нарэзать ломтиками, досолить, уложить рядами въ сотейникъ, пересыпая каждый рядъ истолченными, постными сухарями, облить $\frac{1}{4}$ стаканомъ горячнаго масла, запечь. Подать отдѣльно перецъ.

2461) Горячій винигретъ изъ картофеля и селедки. Шт. 30 картофеля сварить, протереть сквозь рѣшето; изрубить мелко 1—2 селедки, смѣшать съ картофелемъ, посолить, посыпать перцемъ, лукомъ, облить 2—4 ложками горячнаго масла, размѣшать, переложить на сотейникъ, засыпать 3—4 истолченными сухарями, испечь.

2462) Разварной картофель съ жаренымъ лукомъ и манронами. Сварить 2 фунта картофеля, очистить его, подавая облить масломъ, до красна поджареннымъ съ лукомъ ($\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стак. масла, 2—4 луковицы или зеленого луку), смѣшать съ $\frac{1}{4}$ фун. отваренныхъ итальянскихъ маваронъ.

2463) Разварной картофель съ различными подливками. Перемыть 2—3 фунта картофеля, вылить холодною водою, посолить, сварить до готовности, очистить. Подавая, облить:

- а) Соусомъ краснымъ № 2406 или

- б) Соусомъ изъ соленыхъ огурцовъ № 2409.
- в) Соусомъ изъ сарделекъ или анчоусовъ № 2410.
- г) Соусомъ изъ селедки № 2411.
- д) Соусомъ кислосладкимъ съ изюмомъ № 2412.
- е) Горчичнымъ соусомъ № 2413.
- ж) Грибнымъ соусомъ № 2421.
- з) Подать отдѣльно соусъ холодный изъ горчицы № 476.
- и) Подать отдѣльно соусъ изъ сарделекъ № 477.
- й) Соусъ изъ икры № 429.
- к) Соусъ сборный № 478.
- л) Кислосладкй соусъ изъ лука № 2141.

2464) **Зеленый сушеный горошекъ.** $\frac{3}{4}$ стакана, т. е. $\frac{1}{4}$ фун. зеленого сушеного горошка перебрать, вымыть, сложить въ кастрюлю, налить водою, чтобы едва покрыло; когда закипитъ, посолить, положить цѣльную луковичу, 1 сушеный грибокъ, 1—2 куска сахара, варить на легкомъ огнѣ до готовности, положить чайную ложечку муки, размѣшанную съ $\frac{1}{2}$ ложкою прованскаго масла, вскипятить, подавать.

- а) Съ жаренымъ картофелемъ № 2458.
- б) Съ картофельными крокетами № 2459.
- в) Съ грибными котлетами № 2471.
- г) Съ рыбными котлетами № 2484.
- д) Или приготовить горошекъ изъ двойной пропорціи, т. е. изъ $\frac{1}{2}$ фунта и подать отдѣльно съ гречками, поджаренными въ прованскомъ маслѣ.

2465) **Тушеные яблоки къ жареной рыбѣ.** 6—10 несладкихъ яблокъ очистить отъ верхней кожицы, разрѣзать каждое на 4 части, вырѣзать сердцевину, сложить въ кастрюльку, положить 2 ложки мелкаго сахара, 3—4 ложки воды, немного толченой корицы, тушить подъ крышкою до мягкости, прибавить ложки двѣ соуса изъ подъ рыбы, и, кто хочетъ, рюмку вина.

Можно употребить для этого и сушеные яблоки.

2466) **Соусъ изъ бѣлыхъ бобовъ.** 2 стакана бѣлой фасоли или бобовъ опустить въ кипятокъ, вскипятить, слить воду, налить немного горячею водою, положить соли, ложки двѣ масла, пучекъ зелени, тушить подъ крышкою на легкомъ огнѣ; когда будетъ почти готово, положить ломтика два лимона безъ зеренъ, 1—2 куска сахара, тушить до готовности, всыпать зелени, подавать къ рыбнымъ котлетамъ или просто къ завтраку.

2467) **Чечевица съ гречками.** 2 стак., т. е. 1 фунтъ чечевицы перемыть, налить водою, вскипятить, положить 2 очищенные луковичи и одну морковъ, сварить до готовности, откинуть на рѣшето; 1 мелко изрубленную луковичу поджарить въ 2—3 ложкахъ масла, смѣшать съ чечевицею, всыпать соли, перцу, мушкатнаго орѣху, ложку уксуса, подавать съ гречками.

2468) **Фаршированные артишоки.** Очистить штукъ 12—15 артишоковъ, сварить въ кипяткѣ съ немного солью и приготовить для нихъ слѣдующій фаршъ: очистить и изрубить $\frac{1}{2}$ фунта шарлотокъ и штукъ 10—12 свѣжихъ шампиньоновъ, поджарить въ кастрюлѣ въ 3—4 ложкахъ макаго масла, прибавить изрубленнаго укропу, соли, немного лимоннаго сока и столько толченой булки, чтобы масса была не очень густа; размѣшать все хорошенъко, начинить этимъ фаршемъ артишоки, изъ которыхъ должна быть вынута внутренность; положить на листъ, намазанный масломъ, скропить масломъ, обсыпать толченой булкой и дать зарумяниться. Соусъ къ фаршированнымъ артишокамъ слѣдующій:

положить на сковороду 3—4 чайн. ложки сахара, смочить ихъ водою и, не переставая мѣшать, поджечь на огнѣ докрасна, затѣмъ разбавить $\frac{1}{2}$ стаканомъ воды, прибавить нашинкованные и въ маслѣ поджаренные трюфели, прокипятить, потомъ влить 1 стаканъ мадеры или бѣлаго вина; подавать въ соусникѣ.

2469) **Червячки изъ сушенаго, бѣлаго гороха.** Разварить фунта 2 простого гороха, т. е. стакана 4, слить воду до суха, горячимъ протереть горохъ сквозь рѣшето, прямо на блюдо, посолить, облить горчичнымъ соусомъ № 476 съ зеленымъ лукомъ и перцомъ.

2470) **Жареные грузди.** Взять моченые грузди (шт. 12—15), сполоснуть ихъ, осушить салфеткою, обвалить слегка въ мукѣ, поджарить въ маслѣ ($\frac{1}{4}$ стак.), подавать къ жареной рыбѣ, къ жареному или вареному картофелю.

2471) **Котлеты изъ грибовъ.** Взять $\frac{1}{4}$ фунта бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ, сварить ихъ въ водѣ, мелко изрубить. 1 стаканъ риса сварить въ водѣ съ солью и петрушкою, откинуть на рѣшето, смѣшать съ грибами, всыпать мушкатнаго орѣху, сдѣлать котлеты, осыпать ихъ слегка мукою или каждую котлету окунуть въ кларъ № 2404, поджарить въ маслѣ (съ $\frac{1}{2}$ стак.), подавать съ зеленымъ горшкомъ № 2464.

2472) **Грибы къ воднѣ или блинамъ.** Бѣлые сушеные грибы вымыть, сварить въ водѣ, мелко изрубить, смѣшать съ орѣховымъ масломъ, солью, простымъ перцемъ, пересыпать на маленькую тарелочку, огарнировать мелко изрубленнымъ бѣлымъ или зеленымъ лукомъ.

2473) **Жареные грибы.** Полную тарелку бѣлыхъ, красныхъ и пр. грибовъ очистить, перемыть, разрѣзать пополамъ или на 4 части, обвалить въ мукѣ, поджарить въ $\frac{1}{2}$ стак. масла съ мелко изрубленною луковицею, посолить, посыпать простымъ перцемъ, зеленымъ укропомъ, подавать отдѣльно или съ картофельными котлетами № 2459.

2474) **Жареные рыжики,** см. № 728.

2475) **Сушеные бѣлые грибы къ закускѣ.** 12—18 сухихъ грибовъ вымыть, сварить въ водѣ съ лавр. лист. и перцемъ, дать стечь водѣ, осушить полотенцемъ, обмакнуть цѣльные грибы въ кларъ № 2404, поджарить въ $\frac{1}{2}$ стаканѣ масла.

ОТДѢЛЪ XXIX.

Постныя рыбныя кушанья.

Примѣчаніе. См. примѣчаніе IX отдѣла.

2476) **Щука разварная, подь соусомъ, съ картофелемъ.** Приготовить, какъ сказано въ № 1302, подавая облить:

- 1) Соусомъ голландскимъ № 2818.
- 2) Соусомъ съ лимономъ № 2829.
- 3) Кислосладкимъ № 2812.
- 4) Бѣлымъ № 2405.
- 5) Краснымъ № 2406.
- 6) Краснымъ съ трюфелями № 2407.
- 7) Соусомъ крѣпкимъ № 2408.
- 8) Соусомъ изъ огурцовъ № 2409.
- 9) Соусомъ изъ сарделекъ или анчоусовъ № 2410.
- 10) Соусомъ изъ хрѣна № 2420.
- 11) Или подать отдѣльно хрѣнъ съ уксусомъ.
- 12) Или разварной картофель и горчичный соусъ № 2413.

2477) **Щука вареная подь соусомъ съ хрѣномъ.** Приготовить, какъ сказано въ № 1304, но не класть только сметаны и вмѣсто скоромнаго взять постнаго масла.

2478) **Щука вареная въ чешуѣ.** Очистить внутренности щуки, вымыть, посолить сухою солью, согнуть въ кружокъ такъ, чтобы хвостъ вложить въ пасть и, прикрѣпивъ деревяннымъ прутникомъ, положить въ большую кастрюлю, налить столовымъ виномъ такъ, чтобы покрыло рыбу, прибавить луковицъ, перцу, лавроваго листа, 2 соленые огурца и коренья, наръзанные кусочками, соли, варить на большомъ огнѣ, подь крышкою.

Выдать: 3 ф. щуки. бут. столоваго вина. | 30 зеренъ англійскаго перца.
2—3 лук. 4—5 шт. лавр. листа. | 2 соленые огурца.

Подавать горячею и къ ней хрѣнъ съ уксусомъ или горчицу, или соусъ изъ хрѣна съ коринкою № 425 или соусъ съ вапарцами № 456.

2479) **Зразы изъ щуки.** Приготовить, какъ сказано въ № 1305, только безъ яицъ и вмѣсто скоромнаго, взять постнаго масла. Подать съ сушенымъ горошкомъ № 2464.

2480) **Щука подь желтымъ соусомъ или шафраномъ.** Приготовить, какъ сказано въ № 1306.

2481) **Щука подь краснымъ соусомъ съ трюфелями.** Приготовить, какъ сказано въ № 1302 и соусъ № 2407.

2482) **Щука подь сѣрымъ соусомъ.** Приготовить, какъ сказано въ № 1310.

2483) **Щука по жидовски.** 3—4 фунта свѣжей щуки очистить, разрѣзать на большіе куски, посолить сухою солью, оставить такъ на 1 часъ. Эту рыбу можно нафаршировать. Въ такомъ случаѣ разрѣзать ее вдоль хребта, вырѣзая осторожно мясо съ костями, чтобы не прорѣзать кожицы; голову и хвостъ оставить. Отдѣлить мясо отъ костей, посолить, мелко изрубить съ 1 луковицею, положить

англ. и простого перцу, можно прибавить съ $\frac{1}{2}$ франц. булки, размоченной въ ухѣ, размѣшать. Между тѣмъ очистить и наръзать довольно мелко 1 петрушку, 2 луковичи, 1 сельдерей, 1 порей, прибавить соли, англ. перцу зеренъ 5, лаврового листу шт. 2—3, съ верхокъ корицы, 5 шт. гвоздики, $\frac{1}{4}$ чайной ложки шафрана, 3 зерна толченаго, простого перца, налить все это водку, варить.

Этимъ кипящимъ бульономъ залить фаршированную рыбу такъ, чтобы едва ее покрыло, поставить на сильный огонь, влить съ $\frac{1}{2}$ стак. холодной воды, наблюдать, чтобы рыба не пригорѣла, варить такъ минутъ 10, снямая накипь; потомъ опять подлить съ $\frac{1}{2}$ стак. холодной воды и поступать такъ каждыя 10 минутъ въ продолженіи 1 часа. Переложить рыбу на блюдо, облить процеженнымъ соусомъ, въ который нѣкоторые прибавляютъ $\frac{1}{2}$ ложки меда и $\frac{1}{2}$ стакана изюма, затѣмъ разъ вскипятить и тогда облить рыбу.

Выдать: 3—4 ф. щуки, 1 петрушку.
2 луковичи, 1 сельср., 1 порей.
5—10 зеренъ простого перца.
2—3 шт. лаврового листа.
Верш. корицы, 5 шт. гвоздики.
 $\frac{1}{4}$ чайной ложки шафрана.

3 зерна простого перца.
 $\frac{1}{2}$ ложки меда, $\frac{1}{2}$ стак. изюма.
На фаршъ:
1 луковичу.
2—3 зерна англійскаго перца.
2—3 зерна простого перца. Соли.

2484) Котлеты изъ рыбы. Взять 2—3 фун. щуки, судака или окуней, очистить, вынуть всѣ кости; мясо-же, мелко изрубивъ, истолочь въ деревянной ступкѣ, прибавить трех-копѣчную булку, намоченную въ водѣ и выжатую, ложки 2 горчичнаго масла, соли, 2—3 зерна англійскаго, толченаго перца, мушкатнаго цвѣта размѣшать, сдѣлать котлеты, обвалить въ мукѣ или мелко истолченныхъ и просѣянныхъ сухаряхъ, поджарить на сковородкѣ въ $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стакана въ постнаго масла, какъ-то: маковаго, подсолнечнаго, прованскаго, орѣховаго или горчичнаго. Или, смазавъ сотейникъ этимъ масломъ, положить котлеты, посыпать ихъ мелко изрубленною зеленою петрушкою, мелко изрѣзаннымъ лимономъ безъ зеренъ, накрыть чистою бумагою, смазанною масломъ, и затѣмъ крышкою, вставить въ горячую печь, минутъ на 10—15.

Выдать: 2—3 фун. рыбы.
1 франц. булку.
2—3 з. англ. и 2—3 в. пр. перца.

$\frac{1}{4}$ чайной ложки мушк. цвѣта.
 $\frac{1}{2}$ стак. масла.
(Зеленой петрушки, $\frac{1}{4}$ лимона).

Эти котлеты подаются съ тѣми же соусами, какъ и рулетъ № 2485.

2485) Рулетъ изъ рыбнаго фарша. Въместо котлетъ, можно изъ того же фарша дѣлать родъ продолговатой булки, а именно, приготовить фаршъ, какъ сказано въ № 2484, раскатать его, положить на него свареную и мелко изрубленную визигу съ масломъ, солью и немного англ. перцомъ, свернуть фаршъ, сравнять въ видѣ продолговатой, довольно плоской булки, переложить на сковородку, смазанную масломъ, посыпать просѣянными сухарями, мелко изрубленною зеленою петрушкою, мелко наръзаннымъ лимономъ безъ зеренъ, скропить горячимъ масломъ, подлить масла, поставить въ печь, чтобы изжарилось, поливая стекшимъ соусомъ, въ который можно подлить ложки двѣ-три ухи. Когда будетъ готово, переложить осторожно на блюдо, наръзать ломтиками; это тѣльное, приготовленное въ видѣ булки, подается, по большей части, при трехъ кушаньяхъ, вмѣсто жаркаго.

Какъ рыбныя котлеты, такъ и рулетъ изъ рыбнаго фарша, подаются съ слѣд. соусами и салатами:

- 1) Со всѣми маринованными салатами.
- 2) Съ жаренымъ картофелемъ и огурцами № 2428.
- 3) Съ зеленымъ сушенымъ горошкомъ № 2464.
- 4) Съ компотомъ яблочнымъ, вишневымъ, изъ абрикосовъ и пр. см. часть II.
- 5) Или, подавая. облить грибнымъ соусомъ № 2421.
- 6) Соусомъ изъ соленыхъ огурцовъ № 2409.

- 7) Соусомъ изъ вишенъ № 2422.
- 8) Соусомъ изъ красной смородины № 2423.
- 9) Кислосладкимъ соусомъ № 2412.
- 10) Соусомъ изъ сарделекъ № 2410.
- 11) Соусомъ изъ селедки № 2411.
- 12) Соусомъ изъ лука съ тминомъ № 2416.
- 13) Соусомъ изъ лука № 2417.
- 14) Подать тушоную капусту № 2449.
- 15) Кислую капусту съ грибами № 2451.
- 16) Или жареные грузди № 2470.
- 17) Съ эссенцией для крѣпкихъ соусовъ, разбавляя ее укою № 392.
- 18) Съ красными подливками № 2406, 2407, 2408.
- 19) Со всеми салатами см. отдѣлъ X отвъ № 1343 до № 1371.

2486) Рыба жареная или печеная. Взять 3 фунта крупной рыбы, какъ-то судака, щуки, сига, леща, линя, карпа, сырты, бѣлорыбцы, осетрины и пр., очистить, вымыть, разрѣзать вдоль пополамъ, вынуть кости, нарѣзать ровными кусками, посолить на 1 часъ, вытереть досуха, обвалить въ мукѣ или сухаряхъ. Раскалить сковороду, влить отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ стакана маковаго, подсолнечнаго, прованскаго, горчичнаго или орѣховаго масла и, когда оно закипитъ, положить рыбу, поджарить ее съ обѣихъ сторонъ, посыпая еще сухарями и прокалывая вилкою; кромѣ того, въ толстыхъ мѣстахъ надо надрѣзывать еще по нѣскольку разъ, чтобы хорошо прожарилась, тотчасъ подавать. Назначенное количество масла надо лить на сковороду съ самаго начала, потому что если прибавлять понемногу, то рыба не поджарится хорошо и можетъ пригорѣть. Сложивъ на блюдо, осыпать зеленою петрушкою.

Многіе находятъ, что печеная рыба вкуснѣ жареной; въ такомъ случаѣ надо ее очистить, вымыть, посолить, вытереть и, вымазавъ хорошенько цѣльную рыбу масломъ, поставить ее на противнѣ въ духовую печь; когда слегка поджарится, посыпать побольше сухарями и поливать ее чаще стекшимъ съ нея соусомъ, пока не испечется. Но печь можно только крупную рыбу; мелкую же, какъ-то: навагу, корюшку, ряпушку, карасей, селяву, харіузы, окуней и пр., надо жарить цѣльную на плитѣ, какъ сказано выше: надрѣзавъ только спинки въ трехъ мѣстахъ. Подавая сложить въ видѣ колодца, осыпать зеленою петрушкою.

Къ жареной или печеной рыбѣ подается жареный картофель и къ нимъ:

- 1) Соленые огурцы.
- 2) Салатъ латуку № 1346.
- 3) Салатъ изъ свеклы № 1356.
- 4) Маринованая свекла № 1358.
- 5) Салатъ цикорій № 1350.
- 6) Салатъ изъ свѣжихъ огурцовъ № 1353.
- 7) Компотъ изъ яблокъ, вишенъ, сливъ, абрикосовъ. См. часть II.
- 8) Съ салатомъ изъ картофеля № 1364.
- 9) Съ салатомъ изъ картофеля и свеклы № 1356.
- 10) Съ шинкованною капустою № 1343.
- 11) Или облить рыбу вишневымъ соусомъ № 2422.
- 12) Или соусомъ изъ красной смородины № 2423.
- 13) Соусомъ изъ грецкихъ орѣховъ № 2414.
- 14) Крѣпкимъ соусомъ № 392.
- 15) Краснымъ соусомъ № 2406.
- 16) Или кислосладкимъ соусомъ № 2412.

2487) Щука вареная съ паюсною икрою. Сварить 3—4 фун. щуку въ рыбномъ котелкѣ съ кореньями, 2 луковицами, 2—3 шт. лавроваго листа и 5—10 зернами простого перца. Когда сварится, дать обсохнуть на блюдѣ; покрыть ее затѣмъ хорошею паюсною икрою ($\frac{1}{2}$ фун.) растертою съ 2—3 ложками прованскаго масла, прибавивъ немного лимоннаго сока, немного толченаго перца, тотчасъ подавать, по большей части, къ завтраку.

2488) **Щука тушенная съ овощами.** Изрубить мелко нѣсколько крупныхъ корешковъ петрушки, 2 сельдерея, 2 моркови, 2 луковичы. Влить на дно кастрюли 1—2 ложки масла, всыпать часть мелко изрубленныхъ кореньевъ, наложить на нихъ рядъ очищенной, посоленной и на куски разрѣзанной щуки, посыпать перцемъ, опять ложку масла, кореньевъ и щуку, сверху посыпать рядъ кореньевъ, посыпать перцемъ, облить ложкою масла, накрыть крышкою и тушить на маломъ огнѣ съ полчаса. Передъ отпускомъ осыпать тертою булкою.

Выдать: 2—3 фунта щуки, 2 моркови. | 2 луковичы, 3—4 ложки масла.
3 шт. петрушки, 2 сельдерея. | Перцу, соли, тертой булки.

Подавая облить вишневымъ соусомъ, который развести сокомъ изъ подъ рыбы № 2422 или соусомъ изъ красной смородины № 2423.

2489) **Карпъ вареный съ бѣлымъ столовымъ виномъ.** Приготовить, какъ сказано въ № 1150.

2490) **Карпъ вареный съ краснымъ виномъ.** Приготовить, какъ сказано въ № 1152.

2491) **Карпъ жареный или печеный.** Очистить карпа отъ чешуи, разрѣзать вдоль, вымыть, разрѣзать на части, надрѣзать въ нѣсколькихъ мѣстахъ хребетъ, натереть солью. Когда соль распустится, вытереть до суха салфеткою, обвалить каждый кусокъ въ муку, поджарить въ горячемъ маслѣ съ обѣихъ сторонъ. Если жарится цѣльнымъ, то поджарить его на сковородѣ съ обѣихъ сторонъ, вставить еще въ печь на $\frac{1}{2}$ часа.

Выдать: 8 ф. карпа, $\frac{1}{2}$ стак. муки. | $\frac{1}{2}$ стакана масла.

Подавать съ салатами и соусами см. № 2486.

2492) **Карпъ подъ соусомъ съ шампиньонами.** 2 натертыя луковичы и 12—20 шт. очищенныхъ и мелко искрошенныхъ шампиньоновъ поджарить въ 2—4 ложкахъ орѣхового или горчичнаго масла, влить $1\frac{1}{2}$ стак. кипятка или рыбнаго бульона, 1 стаканъ краснаго вина, 2—3 зер. простого перца, положить изрубленной зеленой петрушки и 3—4 фунта очищеннаго, вымытаго, натертаго поль-чайною ложки соли и въ куски нарѣзаннаго карпа, накрыть крышкою и варить на большомъ огнѣ. Когда рыба будетъ готова, приправить пол-ложкою муки съ пол-ложкою прованскаго масла, прокипятить, подавать.

2493) **Линь подъ соусомъ съ виномъ и шампиньонами.** Поджарить въ кастрюлѣ съ 2—3 ложками прованскаго или горчичнаго масла, 12—20 очищенныхъ и мелко нашинкованныхъ шампиньоновъ и мелко искрошенную луковичу; потомъ положить 3—4 фун. очищеннаго и на куски нарѣзаннаго и посоленнаго лина, посыпать немного мушкетнымъ орѣшкомъ, солью, простымъ перцемъ, 2—3 зернами, лимонною цедрою, $\frac{1}{2}$ горстью изрубленной, зеленой петрушки, налить $1\frac{1}{2}$ стакана вскипяченнаго бѣлаго вина и стаканъ рыбнаго бульона, тушить подъ крышкою до готовности; рыбу потомъ вынуть, а соусъ приправить $\frac{1}{2}$ стол. ложкой муки съ пол-ложкою прованскаго масла, прокипятить, облить рыбу.

2494) **Линь вареный съ краснымъ виномъ.** Приготовляется, какъ сказ. въ № 1168.

2495) **Линь подъ соусомъ съ грибною соею.** Приготовить, какъ сказ. въ № 1170.

2496) **Линь вареный съ соусомъ.** Приготовить, какъ сказано въ № 1170; подавая облить соусомъ:

- 1) Бѣлымъ № 2405.
- 2) Или краснымъ № 2406.

3) Соусомъ изъ соленыхъ огурцовъ № 2409.

4) Кислосладкимъ № 2412.

5) Или горчичнымъ № 2413 и пр.

2497) **Линь печеный съ капарцами и лимономъ.** Приготавливается, какъ лещъ, № 1163. Выдать вмѣсто скоромнаго— $\frac{1}{2}$ стак. горчичнаго масла и на соусъ № 405.

2498) **Линь печеный съ кислосладкимъ соусомъ.** Приготовить, какъ сказ. № 1163. Подавая облить:

1) Кислосладкимъ соусомъ № 2412.

2) Крѣпкимъ соусомъ № 392.

3) Вишневымъ № 2492.

4) Изъ красной смородины № 2423.

5) Краснымъ соусомъ № 2406.

6) Или подать жареный картофель и какой нибудь салатъ, какъ сказ. въ № 2486.

2499) **Линь печеный съ соусомъ изъ грецкихъ орѣховъ.** Приготовить, какъ сказано въ № 1163, подавая облить соусомъ № 2844.

2500) **Линь жареный съ кислую капустою.** Изжарить кусками, какъ сказ. въ № 2486, уложить кругомъ блюда, въ середину положить горькой капусту № 2449.

2501) **Лещъ вареный съ краснымъ виномъ.** Приготавливается, какъ сказано № 1162.

2502) **Лещъ печеный съ салатомъ и различными соусами.** Испечь, какъ сказано въ № 1163. Подать съ соусами, какъ сказано въ № 2486.

2503) **Лещъ печеный съ гречневою кашею.** Приготавливается, какъ сказ. въ № 1165, вмѣсто скоромнаго взять $\frac{1}{3}$ стак. постнаго масла и не брать яецъ и сметаны.

2504) **Лещъ фаршированный кислую капустою.** 2—3 стак. кислой капусты сполоснуть въ водѣ, выжать; 2—3 ложки масла поджарить съ мелко взрубленною луковицею, положить капусту, поджарить, всыпать въ нее 1—2 зер. толченаго англійскаго перца и простого 2—3 зерна, соли, можно прибавить 2—3 очищенныя мелко нарезанныя яблока, размѣшать, нафаршировать вычищенную и солью вытертую рыбу, зашить, положить на сковороду, вымазанную масломъ, посыпать рыбу мукою, облить ее масломъ, вставить въ печь, поливая ее чаще стекшимъ соусомъ.

Выдать: 3 фунта леща.

2—3 стак. кислой капусты.

1 луковицу, 3—4з. англ. и пр. перца.

1 ложку муки, $\frac{1}{2}$ стак. масла.

2—3 яблока. Зелени.

2505) **Лещъ вареный съ хрѣномъ и яблоками.** Приготовить, какъ сказано см. № 1161.

2506) **Лещъ вареный съ тертымъ хрѣномъ и уксусомъ.**

2507) **Форель со свѣжими грибами и раковымъ соусомъ.** Сварить форель, какъ сказ. въ № 1295. Въ раковомъ наварѣ сварить тарелку очищенныхъ свѣжихъ бѣлыхъ грибовъ, вымоченныхъ сперва въ уксусѣ. Обложить ими на блюдѣ эту форель, облить раковымъ соусомъ, а именно: $\frac{1}{4}$ стакана прованскаго или орѣховаго масла размѣшать съ $\frac{1}{2}$ стак. муки, поджарить слегка, развести раковымъ или рыбнымъ бульономъ, прокипятить, всыпать шт. 20 раковыхъ очищенныхъ шеекъ, ложку кашарцевъ, посолить, вскипятить, облить рыбу и грибы.

2508) **Форель вареная на винѣ,** см. № 1297.

2509) **Форель вареная № 1295 съ соусомъ:**

1) Изъ капарцовъ см. № 456.

2) Съ соусомъ голландскимъ № 2418.

- 3) Съ соусомъ бѣлымъ № 2405.
 4) Съ соусомъ лимоннымъ № 2419.
 5) Съ соусомъ изъ хрѣна № 2420.

2510) Угорь вареный съ кислосладкимъ соусомъ. 3 фунта угря сварить, какъ сказано см. супъ № 130, облить соусомъ № 2412 или соусомъ съ оливками и капарцами № 456.

2511) Угорь вареный въ красномъ винѣ. 3 фунта угря очистить см. № 1287, нарѣзать кусками, посолить, сложить въ кастрюлю съ 2 луковицами, 4—5 зернами перца, 2—3 гвоздиками, маленькимъ кусочкомъ имбиря, 3—4 ломтиками лимона безъ зеренъ, налить краснаго дешеваго вина около бутылки, чтобы покрыло рыбу, дать вскипѣть; ложку муки, размѣшанную съ ложкою прованскаго масла развести немного соусомъ изъ подъ рыбы, влить къ рыбѣ и варить ее до готовности. Можно прибавить куса 2—3 сахара.

Выдать: 3 ф. угря, 2 луковицы.

3—5 зер. ангайскаго перца.

2—3 гвоздики, кусочекъ имбиря.

3—4 ломтика лимона, ложку муки.

1 бутылку краснаго вина въ 40 коп.

Ложки 2 прованскаго масла.

(2—3 кусочка сахара).

2512) Угорь печеный съ соусомъ. Приготовить, какъ сказано въ № 1291.

2513) Лососина въ папильотахъ. Приготовить, какъ сказано въ № 1179.

2514) Лососина подъ соусомъ. Приготовить, какъ сказ. въ № 1172; подать къ ней укусъ съ хрѣвомъ, или соусъ съ капарцами № 456, или горчичный соусъ № 476. Или подать къ ней разварной картофель и облить соусомъ голландскимъ № 2418.

2515) Суданъ разварной съ голландскимъ соусомъ. Приготовить, какъ сказано въ № 1255, подать съ голландскимъ соусомъ № 2418. Бульонъ рыбный можно употребить на супъ или уху.

2516) Суданъ съ соусомъ изъ грецкихъ орѣховъ. Сварить судака, какъ сказано въ № 1255; подавая облить соусомъ № 2414.

2517) Судакъ съ соусомъ горчичнымъ. Сварить, какъ сказано въ № 1255, облить соусомъ № 2413.

2518) Суданъ съ гренками и картофелемъ. Приготовить, какъ сказано въ № 1259, облить соусомъ голландскимъ № 2418.

2519) Суданъ по-французски. Приготовить, какъ сказано въ № 1260, только безъ яицъ.

2520) Котлеты изъ судака, см. № 1271, съ соусами.

2521) Рулетъ изъ судака, см. № 1272, съ соусами.

2522) Суданъ съ бѣлымъ соусомъ № 2405.

2523) Суданъ жареный подъ кислосладкимъ соусомъ см. № 2412.

2524) Судачки жареные съ салатомъ. Взять фунта 3 небольшихъ судачковъ, разрѣзать каждого пополамъ, расчлѣстать, вынуть хребтовую кость, посолить, дать немного полежать, обереть до-суха салфеткой или пропускной бумагой, обмазать горчичнымъ масломъ, обвалить въ мукѣ или сухаряхъ, положить на раскаленный сотейникъ съ $\frac{1}{2}$ —1 стаканомъ того же масла, поджарить съ обѣихъ сторонъ; подавая осматъ мелко изрубленной и въ ложкѣ масла поджаренной, зеленой петрушкой. Подать къ нимъ какойнибудь салатъ, отъ № 2559 до 2563.

2525) Сигъ вареный съ холодною подливкою. 3—4-хъ фунтоваго сига вычистить, выпотрошить, опустить въ холодную воду съ кореньями, 2—3 шт. лавр. листа и 5—10 зер. простого перца, соли, сварить въ рыбномъ котелкѣ.

Выложить на блюдо, обложить отварным картофелемъ, облить соусомъ съ капарцами.

2526) Сигъ печеный. Испечь, какъ сказ. въ № 2486 и подавать съ тѣми же соусами и салатами.

2527) Сижни жареные, см. № 2524. Подавать съ салатомъ.

2528) Осетрина вареная съ хрѣномъ и уксусомъ. Фунта 3 осетрины очистить крѣпкой щеткой, перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, сварить въ соленой водѣ съ кореньями, специями и зеленью, снимая накипь, выложить на блюдо, подать съ хрѣномъ и уксусомъ, также съ горчицею.

2529) Осетрина подъ краснымъ вишневымъ и виннымъ соусомъ. Приготовить, какъ сказано въ № 1200; не класть только чухонскаго масла, положить одно изъ постныхъ маслъ.

2530) Осетрина съ кислосладкимъ соусомъ. 3 фунта осетрины очистить крѣпкой щеткой, перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, опустить въ кипятокъ соленой воды со сваренными въ пей кореньями и пряностями, сварить, снимая накипь, выложить на блюдо, облить соусомъ № 2412.

2531) Фаршированная осетрина съ бешемелемъ. Взять 3—4 фун. осетрины, 2¹/₂ фун. варзатъ ломтями величиною съ бифстексъ. Изъ остальнаго сдѣлать фаршъ, а именно: изрубить осетрину, положить немного размоченной въ ухѣ или кипяткѣ булки, соли, перцу, муш. орѣху, зеленого луку—шарлота, поджарить все это слегка въ маслѣ горчиномъ, нафаршировать ломти осетрины, свернуть, уложить въ серебряную кастрюльку, облить миндальнымъ бешемелемъ, сверху положить варенныя раковыя шейки, осыпать зеленью, вставить въ печь. Когда готово—подавать. Бешемель приготовить слѣд.: 2 ложки орѣховаго или горчичнаго масла и ¹/₂ ставана муки размѣшать хорошенько, развести ¹/₂ ставаномъ миндальнаго молока, поставить на плиту, вскипятить хорошенько нѣсколько разъ, мѣшая, пока не погустѣетъ, посолить, охладить, покрыть рыбу и т. д.

2532) Осетрина вареная съ татарскимъ соусомъ № 461.

2533) Осетрина жареная или печеная см. № 2486, съ соусами или салатомъ.

2534) Осетрина вареная съ горчинымъ соусомъ, сварить, какъ сказ. въ № 2531, подать съ соусомъ № 2413.

2535) Тресна съ картофелемъ и горчинымъ соусомъ. Приготовленную треску № 1577 подать съ разварнымъ картофелемъ и соусомъ № 2431.

2536) Тресна запеченая. Приготовить треску, какъ сказано въ № 1277; намазать прованскимъ или горчинымъ масломъ жестяную кастрюльку, положить рядъ сваренаго и ломтиками наръзаннаго картофеля, осыпать его зеленою рубленною петрушкою и укропомъ, ложкою мелко изрубленныхъ шарлотокъ, немного перцемъ, мушкатнымъ орѣхомъ (кто любитъ рубленнымъ зеленымъ чеснокомъ), облить ложкою прованскаго масла, положить сверху наръзанную треску, покрыть ее сверху такимъ же картофелемъ и проч., облить масломъ или кляркомъ № 2404, осыпать тертою булкою, вставить въ печь, дать подрумяниться.

Выдать: 3 ф. трески, 1¹/₂ ф. картофеля.
¹/₄—¹/₂ фунта шарлотокъ.
 5—10 зеренъ англійскаго перца.
 Мушкатнаго орѣху.

Зеленой петрушки и укропу.
 2—3 сухаря.
¹/₄—¹/₂ стак. горчичнаго или др. масла.
 (Чеснокъ). (На кляръ).

Треска подается еще:

1) Съ бѣлымъ столовымъ виномъ и притоговляется, какъ варъ см. № 1150.

2) Съ соусомъ изъ помидоровъ, см. № 1281. Не класть только ничего скоромнаго.

3) Съ соусомъ изъ вишенъ и красного вина, см. № 1285.

2537) Жареная селедка подъ соусомъ. Приготавливается см. № 1222.

2538) Котлеты изъ селедки. 4—5 простыхъ или голландскихъ селедокъ вымочить, вынуть кости, мелко изрубить, смѣшать съ 1—3 мелко изрубленными и въ маслѣ поджаренными луковичами, 1 французскою булкою, намоченною и выжатою или съ 12 шт. свареннаго картофеля, сдѣлать котлетки, посыпать ихъ мукою, поджарить въ $\frac{1}{4}$ стакана масла. Подавать съ кислосладкимъ соусомъ № 2412 или № 2406.

2539) Стерлядь съ трюфелями см. № 1251.

2540) Стерлядь съ хрѣномъ см. № 1247.

Или огарнировать овощами съ соусомъ изъ помидоровъ см. № 432.

2541) Стерлядь съ гарниромъ, см. № 1247.

2542) Стерлядь съ картофелемъ и виномъ см. № 1248.

2543) Стерлядь на шампанскомъ. Приготовить, какъ сказано въ № 1249.

2544) Стерлядь съ бѣлымъ столовымъ виномъ см. № 1250, не класть только скоромнаго масла.

2545) Стерлядь жареная или печеная см. № 2446. Подавать съ марпрованннмъ салатомъ.

2546) Стерлядь печеная съ кисло-сладкимъ соусомъ. 3 фунта стерляди очистить, вымыть, осушить, обвалить въ сухаряхъ или тертой булкѣ, положить на сковороду, облить масломъ, испечь въ духовой печи, подвивая стекшимъ сокомъ. Подавая облить кислосладкимъ соусомъ № 2412, въ который положить стак. чернослива и изюма, которые надо сперва обдать кипяткомъ, накрыть. Черезъ часъ переложить въ приготовленный соусъ, кипятить съ $\frac{1}{4}$ часа, облить на блюдѣ рыбу.

2547) Окунѣ жареные. 3—4 фун. окуней очистить, вымыть, сдѣлать на спинкѣ два—три надрѣза, а крупные расплатать, посолить, дать немного полежать, вытереть досуха, обмазать горчичнымъ масломъ, обвалить въ мукѣ или въ сухаряхъ, положить на раскаленное масло (съ $\frac{1}{2}$ стак.) поджарить, подавать съ огурцами, съ шинкованною капустою, съ маринованною свеклою и пр.

2548) Окунѣ вареные съ хрѣномъ. 3—4 фун. окуней очистить, посолить, дать немного полежать, опустить въ кипятокъ съ 2—3 шт. лавр листа, 4—5 зер. простого перца, 1—2 луковичами, сварить, подать съ тертымъ хрѣномъ и уксусомъ.

Рыбный бульонъ употребить на уху, положивъ въ нее разварнаго картофеля, кнель и зеленой петрушки или укропа.

2549) Окунѣ фаршированные. Взять окуней покрупнѣе, всего фунта 3, очистить, посолить, вырѣзать ножемъ осторожно хребтовую кость, нафаршировать слѣд. образомъ: 1 фунтъ щуки или судака очистить отъ костей и кожи, истолочь, поджарить въ 1—2 ложкахъ горчичнаго масла, посолить, всыпать 2—4 зерна простого перца и 1—2 зерн. англійск., немного мушк. орѣха, горсть изрубленнаго зеленого укропа, мякишъ подфранц. булки размоченной въ водѣ, полное блюдечко очищенныхъ, полусваренныхъ и мелко изрубленныхъ шампиньоновъ, все перемѣшать, нафаршировать окуней, зашить, сварить въ водѣ, въ которой вскипятить сперва коренья: морковь, петрушку, сельдерей, 2 луковичи, 1—2 шт. лавр. листа и 3—5 зер. простого перца.

Пока рыба варится, приготовить слѣд. соусъ: 2 ложки муки поджарить въ 2 ложках прованскаго или орѣховаго масла, развести $2\frac{1}{2}$ стак. рыбнаго бульона, прокипятить, процѣдить, положить сокъ изъ пол-лимона, 2—4 вуска сахара, 20—30 очищенныхъ раковыхъ шеекъ, вскипятить, облить на блюдѣ окуней, осыпавъ ихъ зеленью. Рыбный же бульонъ употребить на уху или рыбный супъ.

2550) **Нараси жареные** см. № 2486. Подать съ огурцами или салатомъ.

2551) **Нараси жареные съ краснымъ соусомъ**. Изжарить карасей, какъ сказ. въ № 2486, облить соусомъ № 2406 или кислосладкимъ № 2412.

2552) **Навага жареная**. 3 фунта наваги очистить, вымыть, обвалить въ мукѣ, поджарить въ маслѣ, подавать съ салатомъ изъ свѣжей шинкованной капусты или съ кислую шинкованною капустою.

2553) **Навага жареная въ клярѣ**. Очистить 3 фунта наваги, обтереть, обмакнуть каждую въ довольной густой кляръ № 2404, осыпать густо сухарями, изжарить въ $\frac{3}{4}$ стак. маковаго или горчичнаго масла.

2554) **Налимы вареные**. 3—4 фунта налима очистить, выпотрошить, отрѣзать голову, которую на столъ не подаютъ, облить виннымъ уксусомъ, дать полежать съ часъ, опустить въ крутой соленый кипятокъ, въ которомъ сварить сперва 2 луковицы, пол-петрушки, полгорсти зеленой петрушки, 2—4 зерна простого перца. Когда налимы сварятся, переложить его на блюдо, огарнировать зелеными листьями петрушки, ломтиками печенки налимыей, вареными крупными раками. Въ соусникѣ подать бѣлый соусъ № 2405, соусъ № 456, или соусъ изъ шампиньоновъ № 435, или соусъ изъ помидоровъ № 432.

Въ скоромные дни хорошо подать налимы съ раковымъ соусомъ № 431.

2555) **Печенка налимыя**. Въ налимы очень вкусная печенка, которую надо опускать въ рыбный бульонъ, когда рыба уже почти готова, потому что печенку долго варить нельзя, она крѣпнетъ. Когда она сварится, ее нарѣзываютъ ломтиками и огарнировываютъ ею блюдо. Для увеличенія налимыей печенки, гастрономы натираютъ живыхъ налимовъ солью и сбькутъ ихъ розгами.

2556) **Бѣлужина вареная** см. № 1133.

Соленую бѣлугу надо намочить свечера; если очень солона, то на другой день вскипятить въ двухъ водахъ.

2557) **Раки вареные**. Отъ 30 до 60 живыхъ раковъ сполоснуть въ холодной водѣ, класть въ кругой соленый кипятокъ, въ который опустить кусокъ до красна раскаленнаго желѣза, а также пучекъ укроа, накрыть крышкою, варить съ полчаса не менѣе; выбрать дурхшлаковою ложкою на блюдо, подавать.

2558) **Форшмакъ**. 2—3 луковицы поджарить въ 2—3 ложкахъ масла, смѣшать съ $\frac{3}{4}$ стак. сваренаго риса, 12—18 шт. сваренаго и размятаго картофеля и 2 очищенными и мелко изрубленными селедками, сложить въ жестяную кастрюльку, смазать масломъ, посыпать сухарями, вставить въ печь, чтобы подрумянилось, подавать.

ОТДѢЛЪ XXX.

Салаты къ рыбнымъ жаркимъ, къ разварному картофелю, къ картофельнымъ и грибнымъ котлетамъ.

- 2559) Свѣжая шинкованная капуста см. № 1343.
2560) Салатъ съ горчичнымъ соусомъ см. № 1346.
2261) Свѣжіе огурцы съ прованскимъ соусомъ см. № 1353.
2562) Салатъ изъ картофеля см. № 1355.
2563) Салатъ изъ картофеля и свеклы см. № 1356.
2564) Свекла съ прованскимъ соусомъ см. № 1357.
2565) Свекла маринованная см. № 1358.
2566) Крессъ-салатъ см. № 1359.
2567) Салатъ цикорій см. № 1350.
2568) Компотъ изъ свѣжихъ яблокъ см. № 2023.
2569) Тушонья яблоки см. № 1371.
2570) Компотъ изъ абрикосовъ № 3883 (часть II).
2571) Компотъ изъ вишень № 3763 (часть II).
2572) Компотъ изъ сливъ см. № 3734 (часть II).
2573) Всѣ маринованные салаты см. № 1370 и прочіе, помѣщенны въ отдѣлѣ X.
-

ОТДѢЛЪ XXXI.

Постные паштеты, маіонезъ, заливное и прочія ХОЛОДНЫЯ КУШАНЫЯ.

А) ПАШТЕТЫ.

2574) **Тѣсто для паштетовъ.** Взять $\frac{3}{4}$ стакана воды, 1—2 ложки масла, 1—2 ложки рома, соли и 3 стакана муки, замѣсить тѣсто, раскатать довольно тонко.

Жестяную форму въ видѣ цвѣточного горшка или въ видѣ кастрюльки вымазать внутри масломъ, обложить кругомъ тѣстомъ, наполнить сырымъ фаршемъ, накрыть крышкою изъ того же тѣста, испечь. Вынувъ изъ печи уложить на блюдо, снявъ форму, которая должна быть раздвижная; снять верхнюю корочку, влить немного соуса и подавать открытымъ. Остальной соусъ подать въ соусникѣ см. отдѣлъ XI.

2575) **Рыбный фаршъ для паштетовъ.** $1\frac{1}{2}$ фунта щуки, сига или судака очистить отъ костей, посолить, всыпать немного простого и англійскаго перца, мушкатнаго орѣха и $\frac{1}{2}$ мелко изрубленной луковицы, поджареной въ $\frac{1}{2}$ ложкѣ масла, все мелко изрубить, истолочь въ ступкѣ, положить $\frac{1}{2}$ франц. будки, размоченной въ водѣ или ухѣ, влить $\frac{1}{2}$ стак. рыбнаго бульона, 1—2 ложки масла, размѣшать, протереть сквозь сито.

2576) **Паштетъ изъ лососины.** Взять 3—4 ложки масла, поджарить въ немъ изрубленную и выжатую луковицу, положить на тотъ же сотейникъ 2 ф. очищенной, посоленной, кусочками наръзанной лососины и жарить, подъ крышкою, однакоже, чтобы рыба не совсѣмъ дожарилась. Тогда влить въ эту кастрюлю $\frac{1}{2}$ стак. франц. вина, ложки 2 уксуса и немного воды, всыпать соли, по 5 зеренъ англ. и простого перца, 2 штуки лавроваго листа, вскипятить все это на сильномъ огнѣ, вынуть рыбу, остудить. Между тѣмъ приготовить фаршъ № 2575; тѣстомъ № 2574 обложить форму; затѣмъ положить рядъ фарша, рядъ рыбы, опять рядъ фарша, рядъ рыбы, опять рядъ фарша и рыбы, облить стаканомъ процеженнаго соуса, въ которомъ вскипѣла рыба, покрыть тѣстомъ, вставить въ печь на 1 часъ. Въ соусникѣ подать соусъ къ рыбнымъ паштетамъ, см. № 468, только вмѣсто чухонскаго положить прованскаго или другого масла.

2577) **Паштетъ изъ угря или налима.** Паштетъ этотъ приготовить, какъ сказано въ № 1437, только вмѣсто чухонскаго взять какого-нибудь постнаго масла; приготовить фаршъ рыбный, какъ только что сказано въ № 2575 и тѣсто № 2574, облить соусомъ № 468.

Если паштетъ изъ налима, то не забыть положить отваренную и кусками наръзанную печенку налимию.

2578) **Паштетъ изъ щуки.** 2 фунта щуки очистить, распластать, вынуть хребтовую кость и, по возможности, выбрать маленькія кости, наръзать кусками, немного посолить и обжарить въ кастрюлѣ съ 2—3 ложками масла, въ которомъ поджарить сперва мелко нашинкованную луковицу и $\frac{1}{2}$ горсти рубленой

зеленой петрушки, переложить на блюдо вмѣстѣ съ соусомъ, дать остыть. Между тѣмъ приготовить изъ той же щуки рыбнаго фарша № 2575 и тѣсто № 2574, обложить имъ форму, положить рядъ фарша, нѣсколько шт. раковыхъ сваренныхъ шеекъ, рядъ рыбы съ соусомъ, опять рядъ фарша, раковыхъ шеекъ (всего шт. 30). рядъ рыбы съ соусомъ, посыпать зеленою петрушкою и укропомъ, облить раковымъ масломъ, приготовленнымъ изъ скорлупокъ, 1—2 ложекъ прованскаго масла и разведеннымъ 1 стак. рыбнаго бульона, накрыть тѣстомъ, вставить въ печь. Подать отдѣльно соусъ № 468 или соусъ № 392, который развести рыбнымъ бульономъ, свареннымъ изъ костей, головки и хвоста щуки съ кореньями и пряностями. (Щуки выйдетъ всего фунтовъ 5).

Б) МАІОНЕЗЪ.

2579) **Маіонезъ изъ рыбы съ салатомъ и зеленымъ соусомъ.** Приготовить, какъ сказано въ № 1467 и въ примѣчаніи.

2580) **Маіонезъ изъ рыбы, другимъ манеромъ.** Приготовить, какъ сказано въ № 1468, подать съ соусомъ горчичнымъ № 479 или сборнымъ № 478, не класть только желтковъ.

2581) **Маіонезъ изъ цѣльной щуки.** Приготовить, какъ сказано въ № 1469.

2582) **Маіонезъ изъ цѣльной, фаршированной, жареной рыбы.** Приготовить маіонезъ см. № 1472, только безъ яицъ; вмѣсто молока взять рыбнаго бульона, вмѣсто чухонскаго взять прованскаго, орѣховаго или горчичнаго масла и вмѣсто желатина—рыбьяго клея.

2583) **Маіонезъ изъ цѣльной вареной, фаршированной рыбы.** Приготовить, какъ сказано въ № 1466, только безъ яицъ; вмѣсто молока взять рыбнаго бульона и вмѣсто чухонскаго—какого-нибудь постнаго масла.

В) ЗАЛИВНОЕ.

2584) **Заливное изъ щуки, судака, лина, осетрины, форели, лососины, сига, бѣлорыбицы, большихъ окуней, лещей, карпа и проч.** Приготовить, какъ сказано въ № 1452 и въ примѣчаніи.

2585) **Заливное изъ угря съ раками.** см. № 1454.

2586) **Рулетъ изъ щуки.** Приготовить, какъ сказано въ № 1451, фаршъ же приготовить, какъ сказано въ № 2575.

2587) **Цѣльная холодная рыба съ ланспикомъ.** Сварить судака или форель, какъ сказано въ № 1452, остудить, положить на блюдо хребтомъ вверхъ. Кругомъ блюда налить свѣтлаго ланспика, остудить. Хребетъ рыбы облить также ланспикомъ; остудить, убрать дощечками лимона, на двое перерѣзанными, и свѣжимъ маринованнымъ горошкомъ, осыпать такимъ же свѣтлымъ ланспикомъ, мелко изрубленнымъ. Подать отдѣльно соусъ № 479 или № 478.

2588) **Цѣльная холодная рыба съ винигретомъ и ланспикомъ.** Сварить судака или форель, какъ сказано въ № 1452, остудить, положить на блюдо хребтомъ вверхъ, приплюснуть рыбу, облить свѣтлымъ ланспикомъ, осыпать ее и подлѣ нея, на блюдо, насыпать перемѣшанную печеную свеклу, красную морковь, картофель, фасоль, которые должны быть нарѣзаны самыми мелкими ровными кубиками, что чрезвычайно красиво. Подать отдѣльно соусъ горчичный № 479.—Такъ приготовленная рыба подается, по большей части, къ завтраку, какъ и рыба № 2587.

2589) **Заливное из жареной наваги.** Штукъ 12—16 наваги очистить, выпотрошить, перемыть, посолить, осыпать немного толченымъ перцемъ, обереть салфеткою, разрѣзать на три части, обвалить въ мукѣ, поджарить въ 2—3 ложкахъ постнаго какого нибудь масла, остудить. Изъ 2 фунтовъ мелкой рыбы и 2 золотниковъ рыбьяго клея сварить ланспикъ, очистить его крою, которую истолочъ и вскипятить вмѣстѣ съ ланспикомъ, затѣмъ процѣдить сѣвзомъ салфетку, привязанную къ ножкамъ табуретки. Влить его немного въ форму, застудить, положить ломтики лимона, зелени, 15—20 сваренныхъ и очищенныхъ раковыхъ шеекъ, сверху куски наваги, залить ланспикомъ, остудить, выложить на блюдо.

2590) **Маринованная стерлядь, по-королевски.** Сварить стерлядь въ слегка посоленномъ кипяткѣ, отвинуть на рѣшето, когда остынетъ, нарѣзать кусками. Между тѣмъ вскипятить уксусъ съ лавровымъ листомъ, перцомъ, гвоздикомъ, корицею, столовою ложкою готовой горчицы, процѣдить въ другую кастрюлю, въ которую предварительно положить: нѣсколько винныхъ ягодъ, финиковъ, изюма, нѣсколько ломтиковъ лимона и апельсина, очищенныхъ отъ кожи и зернышекъ, срѣзанную же цедру нашинкованную полосками и 2—3 крымскія яблочка, разрѣзанныя каждое на 4 части; вскипятить все это раза два, остудить; сложить въ банку куски стерляди, перекладывая ихъ сваренными фруктами, залить почти остывшимъ уксусомъ, сверху влить ложку прованскаго масла, часа черезъ четыре завязать банку восковою и затѣмъ простою бумагою, держать въ холодномъ мѣстѣ.

2591) **Рулетъ изъ рыбы.** Взять 4 фунта сырой рыбы, 2 фунта бѣлорыбцы и 2 фунта осетрины, или 2 фунта бѣлужины и 2 фунта семги; по половинѣ маленькихъ бабочекъ капарцевъ и оливокъ, 10 штукъ анчоусовъ и кто любитъ 10 головокъ не крупнаго лука. Оливки, снявъ съ косточекъ, мелко изрубить, также капарцы и анчоусы, перемѣшать все рубленое вмѣстѣ;—если власть лукъ, то надо его нашинковать; рыбу нарѣзать очень тонкими пластинками, положить эти пластинки, посыпавъ ихъ прежде солью и перцомъ, посыпать сверху изрубленную массу капарцевъ, оливокъ и анчоусовъ, а также кто любитъ и шинкованнымъ лукомъ. Свернуть все это осторожно въ трубочку, завернуть хорошенько въ салфетку, обвязать шнуркомъ и варить вдвое долѣе противъ того, какъ обыкновенно варятъ большую рыбу; потомъ остудить рыбу, не вынимая ее изъ салфетки и изъ воды. Когда простынетъ, то съ салфеткою же положить подъ тяжелый прессъ на 2—3 сутокъ, затѣмъ вынуть осторожно изъ салфетки и, когда нужно кушать, нарѣзывать пластинками, какъ калбасу. Подавать отдѣльно: уксусъ, прованское масло и горчицу.

Выдать: 4 фунта рыбы.
 $\frac{1}{2}$ банки капарцевъ.
 $\frac{1}{2}$ банки оливокъ.

10 анчоусовъ.
 10 мелкихъ луковицъ.
 Соли, перцу.

2592) **Налимъ холодный съ миндальнымъ молокомъ.** Сварить уху, которую подать на первое блюдо, изъ рыбы же сдѣлать винигретъ: остудить ее, сложить на блюдо, убрать ломтиками лимона безъ зеренъ, оливками, капарцами, облить холоднымъ соусомъ изъ миндальнаго молока № 492.

2593) **Холодное изъ бѣлорыбцы.** Нарѣзать кусками, обвалить въ прованскомъ маслѣ и постныхъ сухаряхъ, изжарить на рашпорѣ, облить зеленымъ соусомъ, приготовленнымъ изъ прованскаго масла, горчицы, уксуса, соли, перца, мушкатнаго орѣха, лимон. цедры, мелко изрубленной зелени петрушки, протертыхъ анчоусовъ. Облить этимъ соусомъ рыбу, убрать ее маринованными сливами.

2594) **Постный рулетъ.** Взять 4 ф. бѣлорыбцы, семги и бѣлужины въ 1 или по $1\frac{1}{2}$ фунта; осыпать $\frac{1}{2}$ баночкой капарцевъ и $\frac{1}{2}$ баночкой оливокъ, 10 нарѣзанными луковичами, перцомъ и анчоусами, посолить, свернуть въ

трубку, завернуть въ салфетку, положить въ кастрюлю, налить водою съ кореньями, перцомъ, лавров. листьомъ и $\frac{1}{4}$ стаканомъ уксуса. Накрывъ крышкою, дать кипѣть хорошенько, потомъ вынуть, положить подъ прессъ сутокъ на трое. Подавая, нарезать ломтиками, къ нимъ хрѣнъ и уксусъ.

2595) **Постный окоронъ—рыбная закуска.** Очистить рыбы: карпа, лина, угря и семгу, снять мясо съ костей, взять молоки отъ карпа, изрубить все хорошенько, истолочь съ солью, простымъ перцомъ, мушк. орѣхомъ и провапскимъ масломъ. Сдѣлать изъ этой массы родъ булки, потуже зашить въ салфетку, сварить въ красномъ винѣ пополамъ съ водою, положивъ гвоздики, лавр. листу и перцу. Когда сварится, въ этомъ же винѣ и остудить; положить затѣмъ подъ прессъ. Подавая на столъ къ закускѣ, нарезать ломтиками, украсить зеленью.

2596) **Бѣлужина маринованная** см. № 4080.

2597) **Угорь маринованный** см. № 4080, 4078.

2598) **Судакъ или щука маринованная** см. № 4081.

2599) **Лососина маринованная** см. № 4082.

2600) **Щука маринованная, по монастырски** см. № 4083.

2601) **Маринованная рыба, по англійски** см. № 4085.

2602) **Селява или корюшка маринованная** см. № 1483.

2603) **Селедна съ прованскимъ масломъ и уксусомъ** см. № 1481.

2604) **Винигреть** см. № 1479.

2605) **Винигреть** см. № 639.

2606) **Винигреть** см. № 640.

2607) **Винигреть** см. № 641.

2608) **Винигреть изъ бѣлыхъ грибовъ.** Намочить 12—18 шт. большихъ, бѣлыхъ грибовъ, вымыть ихъ, сварить въ соленой водѣ, дать водѣ стечь, осушить немного полотенцемъ, обмакнуть въ клиръ № 2404, осыпать сухарями, обжа- рить въ $\frac{1}{4}$ стак. постнаго масла, остудить, положить на блюдо, убрать солеными лимонами, сливами, капорнами, оливками и облить холоднымъ соусомъ № 479.

2609) **Винигреть изъ соленыхъ груздей, рыжиковъ и бѣлыхъ грибовъ.** Намочить сечера 12—18 шт. бѣлыхъ грибовъ, сварить ихъ на дру- гой день въ соленой водѣ, разрезать на двое, положить на середину блюда, кругомъ-же—поперемѣнно грузди и рыжики, облить слѣд. соусомъ: растереть 2—3 ложки провапскаго масла съ немного солью и 2 ложками сахара, прибавить 1 чайную ложку приготовленной горчицы, очень мало перца, разбавить уксусомъ по- поламъ съ холодной, отварной водою и положить туда еще $\frac{1}{4}$ банки изрубленныхъ капорцевъ и 1 ложку изрубленнаго зеленого лука.

2610) **Винигреть изъ картофеля, семги и пр.** Нарезать маленькими кубиками шт. 30 отварнаго картофеля; такимъ же манеромъ нарезать 1 ф. семги и 2 селедки, положить капорцевъ и оливокъ, по столовой ложкѣ, всыпать простого перцу, зеленого и рѣпчатого луку 2—3 шт., размѣшать, облить горчичнымъ соусомъ.

2611) **Лабардань.** Шт. 30. варенаго картофеля очистить, остудить, изрубить мелко, смѣшать съ 2 изрубленными селедками или $\frac{1}{2}$ фун. рубленныхъ бѣлыхъ, супонныхъ, отварныхъ грибовъ, всыпать зеленого и бѣлаго луку, развести слегка рыбнымъ или грибнымъ бульономъ, размѣшать, придать форму продолговатой булки, облить горчичнымъ соусомъ съ пикудями, грибами, солеными, мелко на- рѣзанными огурцами и непременно мелко изрубленнымъ лукомъ (всего 1 стаканъ).

ОТДѢЛЪ XXXII.

Постные пудинги.

2612) Шарлотка изъ яблокъ съ гренками. Взять $1\frac{1}{4}$ польской черствой булки, стереть сверху корку, нарезать тонкими ломтиками, смочить ихъ вѣномъ съ сахаромъ, осыпать, кто любитъ, корицею, высушить; обложить ими дно п боба кастрюльки, намазанной масломъ; или эти гренки намазать масломъ и сперва поджарить ихъ слегка. 8—10 сладкихъ и кислыхъ яблокъ очистить, нашинковать мелко, наполнить ими кастрюлю, обложенную внутри гренками; каждый рядъ яблокъ пересыпать сахаромъ и корицею, вливая понемногу вина съ сахаромъ, накрыть такими же греночками и крышкою, на которую можно положить нѣсколько горячихъ угольевъ, вставить въ печь. Подавалъ, выложить осторожно на блюдо, (облить, кто хочетъ, сиропомъ, сдѣланнымъ изъ $1\frac{1}{2}$ стак. воды и $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ фунта сахара съ лимонною цедрю.

Выдать: $\frac{5}{8}$ ф. т. е. $1\frac{1}{4}$ польской булки.
3 фунта яблокъ, $\frac{1}{2}$ ст. сахара.
Корицы, 2 рюмки сотерна или хереса.

(На сиропъ отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ фун. сахара и лимонной цедры).

2613) Шарлотка изъ яблокъ съ чернымъ хлѣбомъ. 6 круинныхъ яблокъ очистить, нарезать ломтиками, вынуть зернышки, положить $\frac{1}{2}$ стак. сахара, $\frac{1}{4}$ стакана коринокъ, съ $\frac{1}{2}$ чайной ложки корицы, $\frac{1}{8}$ стак. горькаго толченаго миндаля, апельсиновой корки № 3782, $\frac{3}{4}$ стак. бѣлаго вина. Слегка потушить, чтобы только яблоки не разварились. Между тѣмъ разбить стакана два наврошенаго чернаго или кислосладкаго хлѣба съ 3—4 ложками прованскаго масла, слегка поджарить, положить шт. 10 горькаго толченаго миндаля, лимонной цедры, $\frac{3}{4}$ стак сахара, мелко истолченной корицы. 2—3 гвоздики или ванили; вымазать ложкою прованскаго масла, осыпать просѣянными сухарями изъ чернаго хлѣба, положить половину массы изъ чернаго хлѣба, потомъ яблоки, сверху опять хлѣба, потомъ рядъ варенья, рядъ хлѣба, вставить въ печь на 1 часть, поверачивая форму, чтобы кругомъ подрумянилось.

Выдать: 6 яблокъ, $\frac{3}{4}$ стак. сахара.
 $\frac{1}{4}$ стак. коринокъ, корицы.
2—3 гвоздики или паниля.
 $\frac{1}{4}$ стак. горькаго миндаля.
 $\frac{3}{4}$ ст. бѣлаго вина, 2 ст. хлѣба.

4—5 ложекъ прованскаго масла.
Цедры лимонной, $\frac{1}{2}$ стак. вишневаго варенья.
Апельсиновой корки № 3782.

2614) Пудингъ постный на парѣ съ яблоками. $\frac{1}{2}$ стак. сладкаго миндаля очистить, истолочь не слишкомъ мелко, развести $1\frac{1}{2}$ стак. кипяченой воды, всыпать немного сахару; $\frac{5}{8}$ фунта польской черствой булки нарезать тонкими ломтиками, намочить въ этомъ молокѣ, сложить на блюдо. Кастрюльку вымазать прованскимъ масломъ, осыпать сахаромъ, положить рядъ булки, рядъ ломтиками нарезанныхъ яблокъ, посыпать ихъ сахаромъ, положить рядъ варенья или фруктоваго пюре, опять рядъ булки и такъ до конца, варить на парѣ.

Подавая облить слѣд. соусомъ: $\frac{1}{2}$ стак. сиропа, $\frac{1}{4}$ стак. мадеры или портвейна, воды 1 стак., прибавить сахару, если не сладко, поставить на плиту, вски-

пятить, положить чайную ложку картофельной муки, разбивавной съ водою, вскипятить, шибко мѣшая, минуты 2—3, облить пудингъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ стак. сладкаго миндаля. | 6 лблжъ, $\frac{1}{2}$ стак. сиропа.
 5—10 шт. горькаго. | $\frac{1}{2}$ стакана мадеры.
 $\frac{1}{4}$ польской булки. | 1 чайную ложечку картофельной муки.
 1 ложку прован. или минд. масла. |
 $\frac{1}{2}$ ст. сахара, $\frac{1}{2}$ ст. варенья. | Сахару, если сиропъ не сладокъ.

2615) Яблочный пирогъ а-ла-рень (à la reine). Замѣсить тѣсто изъ $\frac{1}{2}$ фунта муки, рюмки рома, полной ложки мелкаго сахара, ложки прованскаго масла и воды такъ, чтобы жидкости было до $\frac{1}{2}$ стакана. Вымѣсить хорошенько, раскатать на столѣ, въ тупую сторону ножа; вырѣзать 2 кружка. Одинъ кружокъ положить на дно жестяной формы, потомъ вырѣзать полоску тѣста, обложить ею внутреннюю стѣнку формы, въ середину положить яблоки, приготовленные слѣд. обр.:

10 среднихъ или 5 большихъ яблокъ очистить, келко нарѣзать, положить ложку мелко накрошенной апельсинной корки, съ $\frac{1}{4}$ стак. изюма, влить ложки 2—3 столоваго вина, потушить немного, смѣшать съ $\frac{1}{3}$ стаканомъ сладкаго толченаго миндаля, нѣсколько шт. горькаго, $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара, ложкою или 2 вишневаго варенья. Массу эту прикрыть другимъ кружкомъ тѣста, слѣпить края, посыпать сухарями съ сахаромъ и въ печь, часа на $1\frac{1}{2}$.

подавая, выложить на блюдо, украсить сверху вареньемъ.

Выдать: 5 больш. яблокъ или 10 среднихъ. | $\frac{2}{3}$ фун., т. е. 2 стак. муки.
 (1 ложку рома, $\frac{1}{4}$ ст. изюма). | Очень полный стак. мелкаго сахара.
 ($\frac{1}{2}$ ст. сл. и 5—10 шт. гор. минд.). | Рюмку рома, 2 ложк. прованск. масла.
 1 или 2 ложки вишневаго сока. | Апельсинной корки № 3782.

2616) Пирогъ изъ цѣльныхъ яблокъ, покрытыхъ яблочною масою. Изъ 10 яблокъ вырѣзать сердцевину, очистить отъ кожицы, вскипятить раза два въ водѣ, откинуть на рѣшето, остудить, нафаршировать мелко истолченнымъ миндалемъ, смѣшаннымъ съ изюмомъ и сахаромъ или нафаршировать вареньемъ.

Уложить ихъ на блюдо, покрыть яблочною слѣд. массою: 5 большихъ яблокъ испечь, горячія протереть сквозь сито, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана сахара, растереть до бѣла, покрыть яблоки, вставить въ печь на $\frac{1}{4}$ часа.

Выдать: 15 довольно большихъ яблокъ. | $\frac{3}{4}$ стакана сахара.
 $\frac{1}{2}$ ст. миндаля и $\frac{1}{2}$ ст. изюма. | Или 1 стаканъ варенья.

2617) Рисъ съ сиропомъ. 2 стакана риса сварить въ водѣ, чтобы былъ рассыпчатый, откинуть на рѣшето, потомъ положить въ него 10 шт. горькаго и $\frac{1}{2}$ стакана сладкаго, толченаго миндаля, отъ $\frac{1}{2}$ до 1 стакана сахара, мелко нашинкованной апельсинной корки, разбивать; сложить въ мокрую форму, осыпанную сахаромъ; подавая, выложить на блюдо, облить малиновымъ или вишневымъ сиропомъ, или соусомъ съ ромомъ № 494.

Выдать: $\frac{1}{2}$ стак. риса. | Апельсинной корки № 3782.
 $\frac{1}{2}$ стакана миндаля сладкаго и | $\frac{1}{2}$ до 1 стакана мелкаго сахара.
 10 шт. горькаго. | Сиропъ или на соусъ № 464.

2618) Пудингъ изъ риса съ раками. Сварить густую рисовую кашу. Отварить 40 раковъ, очистить шейки и ножки, мелко ихъ изрубить; желчь выбросить, скорлупу высушить, мелко истолочь такъ, чтобы ея было 1 стаканъ; сдѣлать изъ этой скорлупы раковаго масла, поджаривъ ее въ 4-хъ ложкахъ масла, а все остальное поджарить слегка съ ложкою масла, налить 2 ст. кипятка съ укропомъ, прокипятить, процѣдить. Остывшія 3 ложки раковаго масла растереть до бѣла, смѣшать съ рисовою кашею и мелко изрубленными шейками, положить соли, немного мушкатнаго орѣху. Подавая, облить слѣдующимъ соусомъ: 1 ложку раковаго масла

смѣшать съ ложкою муки, поджарить, развести 2 стаканами раковаго бульона, вскипятить раза 2—3 мѣшая, всыпать соли, мушкатнаго орѣху и зелени.

Выдать: 1 стак. риса, 40 раковъ. | Мушкатнаго орѣху, соли.
 1/4 стак. прованскаго масла. | 1 ложка муки, зелени.

2619) **Яблоки съ рисомъ.** Взять 10 яблокъ средней величины, очистить ихъ, разрѣзать, положить въ кастрюльку, налить вѣ нихъ два стакана воды, положить чашку сахара, сварить; когда будутъ готовы, откинуть на рѣшето. Когда сиропъ стечетъ, сварить въ немъ 1 стак. риса, но чтобы онъ былъ рассыпчатый, а не разварился, смѣшать рисъ съ растертыми яблоками, переложить въ сотейникъ, посыпать сухарями, поставить въ печь, чтобы запекалось. Подавать въ скоромный день со сливками, а въ постный день облить сиропомъ, приготовленнымъ изъ стакана воды, 1/4 стакана сахара и рюмки хереса.

Выдать: 10 яблокъ, чашку сахара. | На сиропъ: 1 рюмку хереса и 1/4 стак.
 1 стак. риса, 2—3 сухаря. | сахара.

2620) **Рисъ съ земляничнымъ пюре.** Сваривъ рисъ съ кусочками ванили, сложить его на блюдо, оставивъ середину пустою, сгладить кругомъ, въ середину влить земляничнаго пюре, приготовленнаго слѣдующимъ образомъ:

2 фунта земляники, т. е. стакановъ 5 перебрать, протереть сквозь сито, положить 1/2—3/4 стакана мелкаго сахара, размѣшать.

Выдать: 1 стаканъ риса. | 2 ф. земляники, т. е. стакановъ 5.
 3/4 вершка ванили. | 3/4—1 стаканъ сахара.

2621) **Пудингъ изъ риса съ яблоками и вареньемъ.** Изъ 6—9 яблокъ вырѣзать сердцевину, очистить отъ кожицы, сварить въ маломъ количествѣ воды до половины готовности, наполнить ихъ вареньемъ. Въ яблочной же водѣ, прибавивъ въ нее немного сахара, сварить 1 стаканъ риса, см. примѣч. о пудингахъ. Форму намазать ложкою прованскаго масла, осыпать 2 сухарями, положить, половину риса, на него яблоки, осыпать ихъ сахаромъ съ корицею, прикрыть рисомъ, вставить въ печь, на полчаса. Подавая, выложить на блюдо; облить соусомъ съ ромомъ № 494, или вишневымъ, или малиновымъ сиропомъ.

2622) **Пудингъ изъ риса съ черносливомъ.** Рисъ разварить въ водѣ, прибавивъ кусокъ корицы и лимонной цедры, откинуть на рѣшето, чтобы стекла лишняя жидкость; 1/2 стак. чернослива, 1/2 стак. изюма перебрать, вымыть, обварить кипяткомъ, накрыть, дать постоять такъ, пока не остынетъ, слить воду, а черносливъ и изюмъ смѣшать съ рисомъ, прибавивъ сахара, ванили и варенья безъ сока или лимоннаго сока, сложить все это въ мокрую форму, осыпанную сахаромъ, остудить. Подавая, выложить на блюдо, облить какимъ-нибудь сиропомъ.

Выдать: 1 ст. риса, кусокъ корицы. | (1/2 ст. варенья безъ сока и 1/4 ст. сах.).
 Цедру съ 1/2 лим. и немного сока. | Или 1/2 ст. одного сахара, (ванили).
 1/2 ст. чернослива, 1/2 ст. изюма. | Сиропъ—облить пудингъ.

2623) **Пудингъ изъ риса розоваго цвѣта.** 1 1/2 стак. риса, источникъ, смѣшать со стаканомъ смородинаго или малиноваго сиропа изъ подъ варенья, 2 1/2 стак. воды, 1/4—1/2 стак. сахара, сварить; выложить въ форму, смоченную холодною водою, остудить. Подавалъ, выложить на блюдо, облить тѣмъ же сиропомъ или холоднымъ молочнымъ соусомъ съ ванилью № 488.

2624) **Рисъ съ шоколаднымъ соусомъ.** Сварить 1 1/2 стак. риса, чтобы былъ рассыпчатый, см. прим. о пудингахъ, всыпать 1/2 стак. сахара съ запахомъ ванили, см. № 3055, 5 шт. горькаго и 15 шт. сладкаго толченаго миндаля. Или вмѣсто ванили влить ложку розовой воды, или положить капли 3 розоваго масла, облить слѣд. соусомъ: 1/8 или 1/4 фун. шоколада распустить въ 2 стаканахъ

кипяченой воды съ 2—4 кусками сахара. Когда шоколадъ начнетъ закипать, положить чайную ложку картофельной, простой или маисовой муки, размѣшанной съ ложкою воды, вскипятить мѣшая.

2625) **Рисъ съ кофейнымъ соусомъ.** Сварить рисъ, какъ только что сказано, положить мелко нашинкованной апельсиновой корки; подавая, облить слѣд. соусомъ: 1½ стакана крѣпкаго, лучшаго кофе безъ цикорія съ ¼ фунтомъ сахара вскипятить, положить чайную ложку картофельной или маисовой муки, размѣшанной съ ложкою воды, вскипятить мѣшая, процѣдить, подлить, кто хочетъ, съ ½ стак. миндальнаго молока.

2626) **Пудингъ изъ риса со свѣжими фруктами.** Сварить 1 стаканъ риса, смѣшать его съ ¼—½ стаканомъ сахара и рюмкою ликера или мараскина; 3 яблока, 4 груши, 4 персика, очистить отъ кожицы, разрѣзать каждую штуку на четыре части, прибавить 8 желтыхъ или красныхъ сливъ съ вынутыми косточками. сварить въ сиропѣ изъ 1 стак. воды и ¾ стакана сахара; сливы опустить въ сиропъ минутъ на пять, а персики варить немного долѣе. Небольшую форму въ видѣ кастрюльки сполоснуть водою, осыпать крупно истолченнымъ сахаромъ, положить рядъ риса, потомъ рядъ сваренныхъ фруктовъ, въ которыхъ можно прибавить немного варенья крыжовника, опять рядъ риса, опять рядъ фруктовъ, сверху рисъ; остудить, подавая выложить на блюдо, убрать кругомъ зеленымъ и краснымъ виноградомъ, наверхъ положить свареную въ сиропѣ грушу, а кругомъ ея сливы, облить оставшимся сиропомъ, въ который прибавить рюмку ликера.

Выдать: 1 стак. риса, 3 яблока. | 1 стаканъ сахара.
4 груши, 4 персика, 8 сливъ. | 2 рюмки ликера или мараскина.
Ложку крыжовн. изъ варенья. | Зеленаго и свѣжаго винограда.

2627) **Рисъ холодный съ апельсинами.** Стаканъ риса сварить, но чтобы онъ былъ былъ рассыпчатый; ⅓ стакана сахара распустить въ ⅔ стакана воды, смѣшать съ рисомъ. Снять цедру съ 1 ½ апельсина, мелко ее нашинковать, всыпать въ кастрюльку, также гвоздики, влить ¾ стакана воды, ⅓ стакана сахара, сварить сиропъ, остудить. Съ оставшихся апельсиновъ снять бѣлую кожицу, раздѣлить ихъ на мелкія части, вынуть зернышки, сложить, на блюдо съ рисомъ, облить остывшимъ сиропомъ.

Выдать: 1 ст. риса, ⅔ ст. сахара. | 2—3 апельсина, 4—8 штукъ гвоздики.

2628) **Рисъ съ виномъ.** Взять ¾ фунта, т. е. 1½ стакана риса сварить въ водѣ, но чтобы былъ рассыпчатый; откинуть на рѣшето, сложить на блюдо, всыпать ½ или 1 стак. шинкованнаго миндаля, ½ стак. коринки, ½ стак. сахара, кто хочетъ немного толченой корицы, облить 1 стаканомъ или болѣе краснаго вина.

2629) **Рисъ холодный съ миндальнымъ молокомъ.** 1½ стак. риса разварить въ водѣ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, когда вода стечетъ, переложить на блюдо, смѣшавъ рисъ съ сахаромъ и корицею. Подавая, облить миндальнымъ молокомъ № 360, сверху убрать вареньемъ. Когда рисъ будетъ почти готовъ, можно всыпать въ него изюмъ и вмѣстѣ съ нимъ варить рисъ до готовности.

Выдать: 1½ стакана риса. | На миндальное молоко.
¼ стакана сахара, корицл. | ¾ стак. сладк. и 4 шт. горькаго миндаля.
½ или 1 ст. хорошаго изюма. | 3—4 куса сахара.

Подать къ рису малиновое варенье или варенье изъ вишенъ.

2630) **Рисъ съ клюквеннымъ морсомъ.** 2 стакана т. е. 1 фунтъ риса сварить завязаннымъ въ трипочкѣ, чтобы былъ рассыпчатый, положить въ него 10—20 штукъ сладкаго и 5 штукъ горькаго истолченаго миндаля, смѣшаннаго съ сахаромъ. Подавая, облить густымъ сырымъ клюквеннымъ морсомъ съ сахаромъ, протеревъ клюкву сквозь рѣшето (½ фунта клюквы и стаканъ мелкаго сахара).

2631) Саго холодное съ краснымъ виномъ. $\frac{1}{2}$ ф. американскаго саго налить холодной водой. Черезъ 2 часа слить воду, откинуть саго на рѣшето. Когда вода стечетъ, пересыпать въ кастрюльку съ большимъ количествомъ кипятка, мѣшая, дать свариться до половины готовности, откинуть на рѣшето, когда вода стечетъ, пересыпать въ кастрюльку, налить $1\frac{1}{2}$ стак. краснаго вина, положить кусоки корицы и варить на легкомъ огнѣ. Когда саго почти будетъ готово, всыпать $\frac{3}{4}$ стак. сахара, отертаго о лимонную цедру и варить, часто мѣшая, пока не погустѣетъ; тогда вынуть корицу, переложить на блюдо, охладить, подавать. Или сложить въ мокрую форму, посыпанную сахаромъ, охладить; подавая, выложить на блюдо, облить вишневымъ сиропомъ. Складывая въ форму, можно влить $\frac{3}{4}$ рюмки рома или переложить саго, на мелкія части, раздѣленными апельсинами.

Выдать: $1\frac{1}{8}$ ст. саго, т. е. $\frac{1}{2}$ фунта. | (Можно прибавить $\frac{3}{4}$ рюмки рома).

$\frac{1}{2}$ бут. красн. вина. $\frac{3}{4}$ ст. сахара. | 2 апельсина.

Корицу, цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона. | (Сиропъ вишневый).

2632) Саго холодное съ вишневымъ сиропомъ. Сварить саго, какъ сказано въ № 2631, но вмѣсто краснаго вина влить вишневаго сиропа съ косточками, или влить $\frac{3}{4}$ стак. краснаго вина и $\frac{3}{4}$ стак. вишневаго, барбарисоваго или смородиннаго сиропа, положить $\frac{1}{2}$ или 1 стак. сахара, отертаго о лимонную цедру, сварить до мягкости, переложить въ форму, охладить. Подавая, облить такимъ же сиропомъ.

2633) Пирожное изъ чернослива. 1 или $1\frac{1}{2}$ ф. чернослива сварить, протереть сквозь сито; 4—6 яблокъ, какъ можно менѣе кислыхъ, сварить съ сахаромъ, въ самомъ маломъ количествѣ воды, протереть, смѣшать съ протертымъ черносливомъ, тереть ложкою съ полчаса.

Приготовить сиропъ изъ $\frac{3}{4}$ или 1 стак. сахара кусками и $\frac{3}{4}$ —1 стакана воды, тепле въ шпоре, размѣшать. Передъ отпускомъ поставить на плиту, чтобы было тепло, но не горячее. Подавая, можно обложить грецкими.

Выдать: 3 или $4\frac{1}{2}$ стак. чернослива. | $\frac{3}{4}$ —1 стак. сахара кусками.
4—6 яблокъ. |

2634) Саго холодное или горячее съ шоколадомъ. Сварить $1\frac{1}{2}$ стак. саго какъ сказ. въ № 2631. Когда холодная вода стечетъ, пересыпать въ кастрюльку, обдать 3 стак. кипящаго шоколада, сваренными изъ $\frac{1}{8}$ или $\frac{1}{4}$ фун. шоколада, $\frac{1}{2}$ стак. сахара и кусока ванили; сварить саго до готовности, выложить на блюдо, охладить. Подавая, уложить горкой, облить миндальнымъ молокомъ, а въ скоромные дни густыми сливками.

2635) Саго холодное съ кофеемъ и миндальнымъ молокомъ. Сварить $1\frac{1}{2}$ стак. саго, какъ сказ. въ № 2631; когда холодная вода стечетъ, пересыпать саго въ кастрюльку, обдать 3 стак. кипящаго кофе, приготовленнаго изъ $\frac{1}{2}$ стак. молотаго кофе безъ цикорія, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стак. сахара, кусока ванили, сварить до готовности, чтобы погустѣло, охладить, уложить на блюдѣ въ видѣ горки. Подавая, облить миндальнымъ молокомъ или сливками.

2636) Печеная яблоки см. № 1621 съ миндальнымъ молокомъ № 360.

2637) Яблоки, фаршированныя миндальной массой и миндальнымъ молокомъ. 12—18 яблокъ очистить отъ кожицы, вырѣзать сердцевину, нафаршировать миндальной массой съ сахаромъ, оставшеюся отъ миндальнаго молока, испечь. Подавая, облить миндальнымъ молокомъ, ($\frac{1}{4}$ фун. сладкаго миндаля, 3—6 шт. горькаго, $\frac{1}{2}$ стак. сахара).

2638) Яблоки съ вареньемъ и миндальнымъ молокомъ см. № 1619.

ОТДѢЛЪ XXXIII.

Постные блины, оладьи, гренки, булочки, трубочки, облатки, хворостъ, наливашики, вареники, каши и проч.

2639) **Русскіе блины гречневые** пополамъ съ пшеничною мукою. Очень рано утромъ или свечера растворить тѣсто изъ 1 фунта пшеничной муки, 3 стакановъ теплой воды и 2 золотниковъ сухихъ дрожжей, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, выбить тѣсто хорошенъко лопаточкою, всыпать ложечку соли, ложечку сахара и 1 фунтъ гречневой муки, дать подняться; за полчаса до печенья блиновъ. обдать тѣсто 3 стаканами кипятка, дать снова подняться и печь, какъ сказано въ примѣчаніи о русскихъ блинахъ въ XV отдѣлѣ, смазывая сковородки прованскимъ, маковымъ, подсолнечнымъ или орѣховымъ масломъ и пр.

Во время печенья, т. е. наливъ тѣсто на сковородку, можно тотчасъ посыпать его мелко изрубленнымъ бѣлымъ или зеленымъ лукомъ, или снятками. Подавать къ блинамъ икру, грибы, семгу, масло или разогрѣтый медъ.

2640) **Русскіе блины заварные.** На $1\frac{1}{2}$ стак. гречневой взять $2\frac{2}{3}$ стак. пшеничной муки. Свечера взять всю гречневую и половину пшеничной муки, заварить $2\frac{1}{2}$ стакана кипятка, живо мѣшал, чтобы образовался густой комъ тѣста. Когда остынетъ, развести его $1\frac{1}{2}$ стаканами теплой воды и положить 3 золотника дрожжей, распушенныхъ въ рюмкѣ воды. На другой день прибавить остальную муку, всыпать полную ложечку соли и ложечку сахара, выбить хорошенъко лопаточкой и чтобы тѣсто было немного гуще обыкновенныхъ блинчиковъ. Когда поднимется, не мѣшая болѣе тѣста, печь блины, какъ сказано въ примѣчаніи XV-го отдѣла и въ № 2639.

2641) **Оладьи.** Растворить тѣсто изъ 3 стакановъ теплой воды, $4\frac{1}{4}$ стак. муки т. е. $1\frac{1}{2}$ фунта и 2 золотниковъ сухихъ дрожжей, соли, прибавить ложку сахара и лимонной цедры, кто хочетъ ложку коришки; когда поднимется, не мѣшая тѣста ложкою, жарить оладьи въ прованскомъ или другомъ постномъ маслѣ.

Подавать съ сахаромъ, разогрѣтымъ масломъ, вареньемъ или патокою.

2622) **Оладьи на миндальномъ молокѣ.** Приготовляются, какъ оладьи № 2641, вѣсто воды берется только миндальное молоко, приготовленное изъ $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ фунта сладкаго миндаля.

2643) **Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ миндалемъ и вареньемъ.** см. № 1671. (часть I).

2644) **Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ виномъ** см. № 1672 (часть I).

2645) **Гренки съ мармеладомъ изъ чернослива** см. № 1673 (часть I).

2646) **Гренки съ мармеладомъ изъ абрикосовъ съ мадерою.** Приготовить, какъ сказано въ № 1674, (часть I), не брать только масла, а просто подрумянить ихъ въ печи, смочивъ ихъ предварительно виномъ.

2647) **Булочки съ вареньемъ и ромомъ.** Взять 12 — 18 простыхъ грошовыхъ булочекъ, срѣзать крышечки, вынуть осторожно мякишъ, наполнить ду-

стое тѣсто густымъ вареньемъ или мармеладомъ, накрыть крышечкою, обмакнуть въ сиропъ, приготовленный изъ $\frac{3}{4}$ стак. воды, рюмки рома и $\frac{1}{4}$ стак. сахара, поставить не надолго въ печь, чтобы обсохли (варенья $\frac{3}{4}$ стакана).

2648) **Трубочки съ вареньемъ.** Приготавливаются, какъ скоромные № 1803.

2469) **Облатки.** $\frac{3}{4}$ стак. муки, $\frac{3}{4}$ стак. вина, $\frac{1}{2}$ стак. сахара размѣшать, печь, какъ трубочки № 1803; вынимая, посыпать ихъ полною ложкою сахара и корицы, сложить попарно и опять положить въ форму, поддержать на огнѣ минуты 2.

Или сложить попарно, смазавъ ихъ вареньемъ; подавая осыпать сахаромъ.

2650) **Наливашники.** Стаканъ воды, столовая ложка орѣховаго или прованскаго масла, $\frac{1}{4}$ чайной ложки соли и 1 фунтъ муки замѣсить хорошенъко, раскатать тонко, разложить кучками варенье безъ сиропа, сложить пирожками, защипать, обрѣзать стаканомъ или рѣзцомъ и жарить въ довольно большомъ количествѣ масла, отъ $\frac{1}{2}$ до 1 фунта; брать для этого кастрюльку, но позже, чтобы наливашники погружались въ масло и вздувались; вынуть когда поддурмянятся, складывать на рѣшето, на пропускную бумагу; горячіе осыпать сахаромъ, а кто хочетъ, и немного корицею.

2651) **Хворостъ.** $\frac{3}{4}$ стакана воды, 1 рюмку рома или крымской водки, 2 ложки мелкаго сахара и 1 фунтъ муки замѣсить, раскатать тонко, рѣзать полосками въ 3 вершка длины и $1\frac{1}{2}$ вершка ширины, дѣлать разрѣзъ по серединѣ каждой полоски и выворачивать одинъ конецъ черезъ это отверстие; или вырѣзать стаканомъ круглыя лепешечки, надрѣзать края острымъ ножомъ въ 4—5 мѣстахъ, сложить по 3—4 вѣстѣ, прижимая крѣпко середину, чтобы приняли видъ розанчиковъ, жарить въ небольшой кастрюлькѣ въ $\frac{1}{2}$ или 1 фунтѣ раскаленнаго орѣховаго или маковаго масла, по 3—4 штучки заразъ; какъ только поддурмянятся, вынимать и складывать на рѣшето, на пропускную бумагу, осыпая тотчасъ же сахаромъ.

2652) **Пельмени съ грибами.** Приготовить постное тѣсто изъ 1 фунта муки, соли, $\frac{3}{4}$ стакана кипяченой воды и 1—2 ложекъ подсолнечнаго масла, раскатать, какъ можно тоньше.

$\frac{1}{3}$ фунта сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ вымыть, сварить до мягкости, мелко изрубить, поджарить съ 2 ложками орѣховаго, подсолнечнаго или горчичнаго масла и мелко изрубленною луковицею, посолить, всыпать толченаго англійскаго перцу, остудить, далѣе поступить, какъ сказано въ № 1691.

2653) **Вареники съ вишнями.** Приготовить тѣсто, какъ обыкновенно, для варениковъ, см. № 2652. Взять $1\frac{1}{2}$ фунта свѣжихъ вишенъ, вынуть изъ нихъ косточки и дать стечь соку; переложить вишни на блюдечко, осыпать $\frac{1}{2}$ стак. сахара, нафаршировать ими вареники, сварить. Подавая, облить стекшимъ вишневымъ сокомъ, въ который положить съ $\frac{1}{4}$ стак. сахара, нѣсколько растолченыхъ вишневыхъ косточекъ и немного воды, вскипятить.

2654) **Вареники со сливами.** Приготовить тѣсто, см. № 2652; $1\frac{1}{2}$ фунта зрѣлыхъ сливъ обварить кипяткомъ, вынуть косточки, разрѣзать пополамъ, положить въ кастрюлю, всыпать туда же $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара, потушить на огнѣ, безпрестанно потряхивая кастрюльку, чтобы не пригорѣло, дать остынуть, нафаршировать вареники этими сливами, безъ сиропа, сварить; подавая, облить еставшимся въ кастрюлѣ сиропомъ, въ который влить до 1 стак. воды, прибавить още $\frac{1}{4}$ стак. сахара, кусочекъ ванили, вскипятить.

2655) **Вареники съ черносливомъ.** 1 фунтъ чернослива вымыть, разнарить до мягкости, въ самомъ маломъ количествѣ воды, протереть сквозь сито,

всыпать сахаръ, еще поварить, чтобы сдѣлалось густо, охладить. Приготовить тѣсто, какъ сказано въ № 2652, наполнить вареники этимъ черносливомъ, сварить; подавая, посыпать сахаромъ, облить, кто захочетъ, немного виномъ.

2656) **Вареники съ черникою.** Приготовить тѣсто, какъ сказано въ № 2652, положить немного густого варенья черники, сварить, подавая облить оставшимся черничнымъ сокомъ, который развести водою.

2657) **Вареники съ капустою.** 3 стакана кислой шинкованной капусты вымыть въ водѣ, сложить въ кастрюлю, налить водою, сварить до мягкости, отлить на дуршлагъ, охладить; 2 луковицы мелко изрубить, поджарить съ $\frac{1}{4}$ стаканомъ прованскаго масла, сложить туда же капусту, размѣшать, положить соли, перцу, мушкатнаго орѣху.

Приготовить тѣсто и вообще поступить далѣе во всеобщее, какъ сказано въ № 2652. Подавая, облить горячимъ прованскимъ или подсолнечнымъ масломъ, или сперва поджарить въ немъ мелко изрубленный лукъ и тогда уже облить.

Выдать: 3 ст. кислой капусты, т. е. $1\frac{1}{2}$ фунта. | Мушкатнаго орѣху, 3 стак. муки.
2—4 луковицы, соли, перцу. | $\frac{1}{2}$ стак. прованскаго или другого масла.

2658) **Мнихи или нушанье изъ сухихъ баранковъ.** $\frac{1}{2}$ фун. сухихъ баранковъ наломать кусочками, обдать небольшимъ количествомъ кипятка изъ самовара, накрыть; когда разбухнутъ, но чтобы не превратились въ кашу, слить лишнюю жидкость, положить 2—4 ложки горчичнаго или орѣховаго масла, но не прованскаго, луку бѣлаго или зеленаго, соли и побольше простого истолченаго перцу, размѣшать, кушать горячимъ, за завтракомъ или въ дорогѣ.

2659) **Мнихи съ краснымъ виномъ.** $\frac{1}{2}$ ф. баранковъ наломать кусочками, обдать небольшимъ количествомъ вскипяченнаго краснаго вина. Когда разбухнутъ подать, посыпавъ ихъ сахаромъ и корнемъ.

2660) **Макарены итальянскіе съ лукомъ.** 1 фунтъ макаронъ отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, сложить на блюдо, облить $\frac{1}{2}$ стаканомъ прованскаго, подсолнечнаго, орѣховаго или горчичнаго масла, поджареннаго съ 2—3 луковичами или зеленымъ лукомъ.

2261) **Макарены съ грибами.** 6 сушеныхъ грибовъ сварить, мелко изрубить. На грибомъ бульонъ, котораго не должно быть много, сварить $\frac{1}{2}$ фунта итальянскихъ макаронъ, всыпать грибы, смѣшать съ макаронамъ, переложить на блюдо; подать отдѣльно 2—3 изрубленныхъ луковицы, поджаренные до красна въ $\frac{1}{2}$ стаканѣ одного изъ постныхъ маслъ.

2662) **Вермишель или домашняя лапша съ лукомъ.** Приготавливаются точно также, какъ итальянскіе макарены № 2660. ($\frac{1}{2}$ фун. вермишели или лапша изъ 3-хъ стакановъ муки и 1 ложки масла).

2663) **Лазанни** приготавливаются такъ, какъ сказано въ № 1714.

2664) **Вермишель или домашняя лапша съ грибами.** Приготавливается точно также, какъ и макарены № 2661.

2665) **Ламанцы съ макомъ и медомъ.** Взять 1 ложку орѣховаго масла, соли, ложку сахара, 6 серебряныхъ столовыхъ ложекъ воды и 1 ложку рома или водки, муки, замѣсить крутое тѣсто, раскатать тонко, сложить на желѣзный листъ, посыпанный мукою, надрѣзать острымъ ножомъ четырехугольные кусочки, какъ лазанки, вставить въ печь, чтобы подрумянились и подсохли; вынуть, разломать, какъ были надрѣзаны. 2 стак. бѣлаго, но лучше сѣраго мака обварить, слить воду, перемыть въ холодной водѣ, слить ее, еще разъ обдать кипяткомъ, слить, потомъ тереть въ каменной чашкѣ деревяннымъ постикомъ,

пока мажъ не побѣлѣетъ и не разотрется всѣ зерна, положить $\frac{2}{3}$ стак. меда липца или сахара, горькаго толченаго миндаля, влить стаканъ и даже болѣе кипятка, размѣшать, переложить въ салатникъ, воткнуть наверхъ, стоямя, высушенные ламанцы, подавать.

Выдать: 1 ф. мукп, 2 стак. мака. | 1 ложку орѣховаго масла, ложку рома
Нѣсколько зер. горьк. миндаля. | или водки, $\frac{2}{3}$ стак. меда или сахара.

2666) **Каша изъ смоленскихъ крупъ.** 2 бутылки т. е. 6 стакановъ воды вскипятить, всыпать 1 стак. крупъ, посолить, варить довольно долго, чтобы нѣсколько разъ вскипѣло, подать отдѣльно маковое, подсолнечное или орѣховое масло, поджаренное съ лукомъ.

2667) **Каша разсыпчатая на грибномъ бульонѣ.** 5—10 сушенныхъ грибовъ вымыть въ горячей водѣ, отварить въ водѣ съ солью, кореньями, приносими и пучкомъ зелени, вынуть грибы, мелко изрубить; бульонъ процѣдить, взять этого бульона 2 $\frac{1}{2}$ стак., положить въ него съ $\frac{1}{4}$ стак. прованскаго масла, поджареннаго съ лукомъ, — вскипятить, всыпать вдругъ всю крупу, шибко мѣшая, оставить на большомъ огнѣ минутъ на 5, отставить на меньшій огонь, накрыть крышкою; черезъ 10 минутъ размѣшать, чтобы не было комковъ, прибавить еще масла, всыпать мелко изрубленные грибы, вставить въ печь, чтобы слегка подрумянилась; подавая выложить на блюдо.

Выдать: 2 ст. смоленск. крупъ или риса. | $\frac{1}{2}$ стак. прованскаго или подсолнечнаго.
5—10 грибовъ сушенныхъ, соли. | 1 морковь, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ сельдерея.
3—4 ложки чужон. масла или съ | 1 лукъ, $\frac{1}{2}$ порея. 5—6 шт. англ. перца.

Эту кашу можно приготовить и скоромную, въ такомъ случаѣ смоленскія крупы надо перетереть 2 яйцами, высушить, просѣять сквозь дурхшлагъ.

2668) **Нашна пуховая изъ гречневыхъ крупъ съ миндальнымъ молокомъ.** 2 стак. гречневыхъ крупъ сварить въ водѣ, посолить, остудить, протереть сквозь рѣшено на блюдо, подавать къ ней сахаръ и миндальное молоко № 492 или маковое № 493.

2669) **Нашна пуховая изъ смоленскихъ крупъ съ миндальнымъ или маковымъ молокомъ.** Приготавливается, какъ гречневая см. выше № 2668.

2670) **Нашна пуховая изъ картофеля съ миндалемъ или мановымъ молокомъ.** 3 фунта картофеля очистить, сварить въ посоленной водѣ, слить воду, картофель тотчасъ размять, протереть сквозь рѣшено. Подать къ нему миндальное молоко № 492 или маковое № 493.

2671) **Крутая гречневая каша.** 2 фунта крупъ просѣять, чтобы не оставалось въ нихъ муки, можно поджарить на легкомъ огнѣ до колера, всыпать въ горшокъ, чтобы заняло немного болѣе половины горшка, положить 1—2 ложки масла, соли, размѣшать, влить кипятку такъ, чтобы кашу едва покрыло, размѣшать, накрыть крышкою, поставить въ горячую печь на 3 часа.

Выдать: 2 ф., т. е. 4 $\frac{1}{4}$ ст. гречн. крупъ. | 1—2 ложки масла, соли.

Подаются къ ней сахаръ и миндальное или маковое молоко № 492—493, или патока. Можно эту кашу протереть сквозь дурхшлагъ; положить на блюдо въ видѣ горки, облить также молокомъ.

2672) **Нашна смоленская на клюквенномъ морсѣ.** Приготавливается какъ кашка манная, см. № 2675.

2673) **Нашна манная на миндальномъ молонѣ.** $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ фуп. сладкаго, 5—10 шт. горькаго миндаля обварить кипяткомъ, очистить, мелко исто-

лочь, подливая по ложкѣ воды, процѣдить, опять протолочь, развести 4 стаканами горячей воды, размѣшать, вскипятить, всыпать $1\frac{1}{8}$ стак. манны, размѣшать; когда каша погустѣет и будетъ готова, всыпать $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара, переложить въ серебряную кастрюлю, посыпать мелкимъ сахаромъ, заглясеровать желѣзною лопаткою.—Кашу варить непремѣнно въ каменной кастрюлкѣ и не класть раньше сахара, иначе миндальное молоко испортится.

Выдать: $1\frac{1}{8}$ стак. манны, т. е. $\frac{1}{2}$ фунта.
 $\frac{1}{2}$ стак. сахара.
 $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф., сладк. миндаля.

5—10 штукъ горькаго миндаля.
 Подать отдѣльно медкй сахаръ.

2674) Каша манная съ орѣхами и миндальнымъ молокомъ.

Расколоть фунтъ грецкихъ или простыхъ орѣховъ, 10—12 штукъ горькаго миндаля, обварить кипяткомъ, очистить отъ кожицы, мелко истолочь, подливая простой или розовой воды ложкой 2, всыпать $\frac{1}{3}$ стак. сахара

Между тѣмъ вскипятить въ каменной кастрюлкѣ 6 стак. миндальнаго молока, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана манны, сварить, смѣшать съ орѣхами, тотчасъ подавать съ сахаромъ. (На миндальное молоко взять $\frac{1}{2}$ фунта миндаля и отъ $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стак. сахара, см. № 492.

2675) Каша манная на клюквенномъ морсѣ. Изъ 1 стак. клюквы приготовить 6 стакановъ сока, вскипятить, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана манны и по крайней мѣрѣ полъ стакана сахарнаго песку, сварить, остудить, подавать съ сахаромъ.

2676) Каша изъ перловыхъ крупъ на миндальномъ молокѣ.

Перемыть $\frac{1}{2}$ фун. перловыхъ крупъ, сварить въ водѣ до мягкости, безъ соли, слить лишнюю жидкость; приготовить изъ $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ фун. сладкаго миндаля и 5—6 шт. горькаго миндальнаго молока стакана 3, вскипятить въ каменной кастрюлкѣ, положить перловую кашу, размѣшать, доварить ее, всыпать съ $\frac{1}{2}$ стакана сахара, подавать.

2677) Каша пшенная съ черносливомъ или миндальнымъ молокомъ. 2 стак. пшена вымыть въ трехъ горячихъ водахъ, налить 3 бутылками воды, сварить до мягкости, посолить; подать отдѣльно орѣховое или др. масло. Кашу эту можно варить съ $\frac{1}{4}$ фун. чернослива. Или налить только $1\frac{1}{2}$ бутылки воды и когда вода выварится влить $4\frac{1}{2}$ стак. миндальнаго молока, прокипятить, подавать съ сахаромъ.

2678) Кутья изъ пшеницы съ макомъ или съ вареньемъ.

1 фунтъ пшеницы перебрать, перемыть, всыпать въ кипятокъ, когда закипитъ, отлить на дуршлагъ, перелить холодною водою, сложить въ кастрюлку, налить водою, вскипятить, накрывъ крышкою, поставить въ горячую печь на четыре часа. Когда упрѣетъ до мягкости, вынуть и поставить въ холодное мѣсто. Между тѣмъ вымыть 1 стак. мака, обварить кипяткомъ, слить воду, перемять въ холодной водѣ, слить ее, еще разъ обдать кипяткомъ, слить ее, обдать холодною водою, слить ее, тереть въ каменной чашкѣ, пока не побѣлѣетъ и не разотрется зерна, положить $\frac{1}{2}$ стак. сахара или ложки двѣ меда, смѣшать съ пшеницею, подливъ немного кипяченой, но остывшей уже воды. Или вмѣсто мака, можно положить въ пшеницу стаканъ ягодъ и фруктовы изъ варенья, безъ сока, развести сахарною кипяченою водою.

2679) Каша изъ крупчатой муки, на водѣ или на грибномъ бульонѣ. Замѣсить не очень крутое тѣсто изъ 3 стакановъ крупчатой муки и почти 1 стак. воды съ чайной ложечкой соли; изрубить это тѣсто довольно мелко ножомъ или, лучше, расщипать его руками. Вскипятить воду, всыпать эти мучныя крупы, вскипятить раза два-три, положить соли и 1—2 ложки масла.

Такая каша готовится и на грибномъ бульонѣ.

Или просто на водѣ, и подливается миндальнаго или маковаго молока № 492 или 493.

2680) Каша рисовая съ миндальнымъ молокомъ или вареньемъ. Сварить рассыпчатый рисъ изъ $1\frac{1}{2}$ стак., смѣшать съ $\frac{1}{2}$ стак. сахара и кто любитъ корицею, положить 1 стак. кишмиша, и съ нимъ разъ вскипятить; подавая, облить миндальнымъ молокомъ, см. № 492.

Или сваривъ рассыпчатый рисъ, положить въ него стаканъ ягодъ и фруктовъ изъ варенья, безъ сока, развести сахарною, вскипяченою водою или подлить миндальнаго молока.

2681) Котлеты рисовыя съ зеленымъ горошкомъ. $1\frac{1}{2}$ стак. риса перемѣть въ холодной водѣ, сварить, посолить, остудить, сдѣлать котлетки, осыпать ихъ мукою, поджарить въ маслѣ, какъ сказ. въ № 1772.

Подавать съ зеленымъ горошкомъ № 511.

2682) Котлеты рисовыя съ грибнымъ соусомъ. Изжарить котлеты, какъ сказано въ № 1772, подавать съ грибнымъ соусомъ № 2421.

2683) Рисъ съ грибами. Сварить 4—5 сушеные грибка, вынуть ихъ, изрубить; въ процеженномъ грибномъ же бульонѣ сварить рассыпчатый рисъ, положить изрубленные грибы, поджаренные съ лукомъ въ горчичномъ маслѣ, смѣшать.

2684) Котлеты рисовыя со сладкимъ соусомъ. Сварить $1\frac{1}{2}$ стак. риса, всыпать $\frac{1}{4}$ стак. сахара и лимонной цедры или апельсинной корки № 3782, осыпать мукою, сдѣлать котлеты, изжарить ихъ, какъ сказано въ № 1772; подавая, облить соусомъ съ ромомъ № 494.

2685) Котлеты рисовыя съ шоколаднымъ соусомъ. Сварить $1\frac{1}{2}$ стак. риса, прибавивъ $1\frac{1}{2}$ ложки розовой воды, $\frac{1}{4}$ стак. сладкаго толченаго миндаля, сахару, сдѣлать котлетки, осыпавъ ихъ мукою, обжарить въ орѣховомъ маслѣ. Подавая, облить шоколаднымъ соусомъ, а именно: 1 ложку прованскаго или орѣховаго масла смѣшать съ ложечкою крупчатой муки, развести 2 стак. княпята, всыпать $\frac{1}{4}$ плитки шоколада и $\frac{1}{4}$ стак. сахара, прокипятить хорошенько.

2686) Ватрушки съ лукомъ или вареньемъ. Приготовить тѣсто на дрожжахъ № 2366 или рассыпчатое № 2665, см. ламанцы. Нарѣзать его кусочками, раскатать тонкія лепешки, покрыть мелко нашинкованнымъ лукомъ, поджареннымъ въ орѣховомъ маслѣ съ солью и немногимъ перцемъ; загнуть кругомъ края, зашпатель; когда поднимутся, смазать прованскимъ масломъ, вставить въ печь. Подавая смазать опять прованскимъ или орѣховымъ масломъ. ($\frac{1}{2}$ стак. орѣховаго масла, 1 фунтъ муки, 24 луковичы или фунтъ черничнаго, малиноваго варенья, изъ черной смородины или даже брусничнаго).

ОТДѢЛЪ XXXIV.

Постное мороженое, кремъ, бланманже, желе, муссъ, компоты, кисели.

А) МОРОЖЕНОЕ.

Примѣчаніе. Эти постныя кушанья приготовляются какъ и скоромныя, съ тою только разницею, что вмѣсто желатина употребляется рыбій клей, который надо расщипать, намочить въ 1 стаканѣ холодной воды на нѣсколько часонъ и потомъ варить въ той же самой водѣ, пока не уварится до половины стакана. Пропорція рыбьяго клея почти та же, что и желатища, но все же рыбьяго клея идетъ меньше.

- 2687) Мороженое изъ земляники или клубники см. № 1908.
- 2688) Мороженое изъ малины, вишень или красной смородины № 1909.
- 2689) Мороженое изъ ананаса № 1910.
- 2690) Мороженое изъ яблокъ или грушъ № 1911.
- 2691) Мороженое изъ дыни № 1912.
- 2692) Мороженое изъ барбариса № 1913.
- 2693) Мороженое изъ клюквы № 1914.
- 2694) Мороженое лимонное № 1915.
- 2695) Мороженое апельсинное № 1916.
- 2696) Мороженое tutti frutti № 1917.
- 2697) Пуншъ имперьяль изъ земляники и пр. фруктовъ № 1924.
- 2698) Пуншъ имперьяль изъ абрикосовъ № 1925.
- 2699) Мороженое изъ чернаго хлѣба № 1920.
- 2700) Мороженое изъ смородинныхъ почекъ № 1921.

Б) КРЕМЪ.

- 2701) Кремъ изъ печеныхъ яблокъ см. № 1932.
- 2702) Кремъ изъ сушеныхъ яблокъ см. № 2195.
- 2703) Кремъ изъ вареныхъ яблокъ см. № 1934

В) ЖЕЛЕ.

- 2704) Желе лимонное съ виномъ см. № 1966.
- 2705) Желе изъ краснаго вина см. № 1988 или изъ вишень съ краснымъ виномъ № 1980.
- 2706) Желе изъ яблочной кожицы см. № 1969.
- 2707) Желе изъ земляничнаго, вишневаго, малиноваго или смородиннаго сона, см. № 1972.
- 2708) Желе лимонное см. № 1966.
- 2709) Желе апельсинное см. № 1977.
- 2710) Желе дешевое съ лимономъ и ромомъ см. № 1493.
- 2711) Желе изъ васильковъ см. № 1975.
- 2712) Желе изъ крыжовника см. № 1976.
- 2713) Желе ананасное см. № 1978.

- 2714) Желе изъ дъни см. № 1979.
- 2715) Желе изъ свѣжихъ вишень съ краснымъ виномъ см. № 1980.
- 2716) Желе изъ сливъ см. № 1981.
- 2717) Желе изъ клюквы см. № 1982.
- 2718) Желе изъ барбариса см. № 1982.
- 2719) Желе изъ розоваго цвѣта см. № 1983.
- 2720) Желе изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ см. № 1984.
- 2721) Желе простое съ яблоками и черносливомъ см. № 1987.
- 2722) Желе изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ въ арбузѣ см. № 1985
- 2723) Желе московитъ см. № 1967.

Д) МУССЪ.

- 2724) Муссъ лимонный см. № 1990.
- 2725) Муссъ изъ земляники см. № 1991.
- 2726) Муссъ изъ васильковъ см. № 1992
- 2727) Муссъ изъ вишень см. № 1993.
- 2728) Муссъ изъ клюквы см. № 1994.
- 2729) Муссъ изъ барбариса см. № 1994.
- 2730) Муссъ изъ смородины см. № 1995.
- 2731) Муссъ изъ розоваго цвѣта см. № 1996.
- 2732) Муссъ изъ ананаса см. № 1997.
- 2733) Муссъ изъ дъни см. № 1998.
- 2734) Муссъ изъ апельсиновъ см. № 1999.
- 2735) Муссъ изъ разныхъ сухарей см. № 2001

Д) БЛАНМАНЖЕ.

- 2736) Бланманже миндальное см. № 2005.
- 2737) Бланманже зеленое изъ фисташекъ см. № 2006.

Е) КИСЕЛИ.

- 2738) Кисель яблочный см. № 2008.
- 2739) Кисель изъ сушоновъ яблокъ см. № 2009.
- 2740) Кисель изъ крыжовника см. № 2010.
- 2741) Кисель клюквенный см. № 2011.
- 2742) Кисель изъ малины см. № 2013.
- 2743) Кисель изъ красной смородины см. № 2013.
- 2744) Кисель изъ черной смородины см. № 2013.
- 2745) Кисель изъ вишень см. № 2013.
- 2746) Кисель изъ сливъ см. № 2013.
- 2747) Кисель миндальный см. № 2015.
- 2748) Кисель жидкй горячй см. № 2016.
- 2749) Кисель изъ кваса см. № 2017.
- 2750) Овсяный кисель съ миндальными выжимками см. № 2022.
- 2751) Фруктовый кисель изъ маисовой муки см. № 2020.

Ж) КОМПОТЫ.

- 2752) Компоть изъ яблокъ см. № 2023.
- 2753) Компоть изъ грушъ см. № 2024.
- 2754) Компоть изъ апельсиновъ см. № 2025.
- 2755) Компоть изъ яблокъ и чернослива см. № 2026.

- 2756) Компотъ изъ апельсиновъ и чернослива см. № 2027
 - 2757) Компотъ изъ сливъ см. № 2028.
 - 2758) Компотъ изъ крыжовника см. № 2029.
 - 2759) Компотъ изъ дыни см. № 2030.
 - 2760) Компотъ изъ ягодъ см. № 2031.
 - 2761) Компотъ изъ ягодъ другимъ манеромъ см. № 2032.
 - 2762) Компотъ изъ разностей см. № 2033.
 - 2763) Компотъ изъ сушеныхъ фруктовъ см. № 2034.
 - 2764) Компотъ изъ винограда см. 2035.
 - 2765) Компотъ изъ вишенъ и грушъ см. № 2036.
 - 2766) Компотъ изъ свѣжихъ фруктовъ см. № 2032.
 - 2767) Свѣжія ягоды съ сахаромъ и виномъ.
-

ОТДѢЛЪ XXXV.

Постные сладкіе пироги и пирожное.

2768) **Слоеный сладкій русскій пирогъ** см. № 1840 (I части).

2769) **Постное тѣсто для сладкихъ пироговъ.** Взять на 6 человекъ $1\frac{1}{4}$ стакана теплой воды, 2 золотн. сухихъ дрожжей, которые развести сперва немного теплой водой и 2 стак. круничатой муки, растворить утромъ рано. Когда поднимется, всыпать чайную ложечку соли, выбить хорошенько лопаточкою, положить ложки двѣ макового, подсолнечнаго или прованскаго масла, растертаго съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ сахара, прибавить зеренъ 10 кардамона, или лимонной цедры, или 2—3 капли розоваго, или лимоннаго масла, или ванильныхъ капель, или корицы, всыпать муку, замѣсить. Когда поднимется, сдѣлать круглый пирогъ съ рвантомъ, покрыть яблоками и проч., убрать сверху полосками тѣста, дать подняться, смазать медомъ съ водою, вставить въ печь; муки всего $1\frac{1}{2}$ —2 фунта.

2770) **Постное тѣсто для сладкихъ пирожковъ, жареныхъ на маслѣ.** Приготовить такое же тѣсто № 2769, но только немного пожиже такъ, чтобы нельзя было раскатать его на столѣ, а, разрѣзавъ на куски, скатывать изъ cadaго шарикъ, растянуть его затѣмъ тонко въ рукахъ, положить начинку, защипать и жарить на сотейникѣ, въ горячемъ орѣховомъ маслѣ, чтобы подрумянились съ обѣихъ сторонъ; класть на рѣшето, на пропускающую бумагу, горячіе осыпать сахаромъ и, кто любитъ, корицею. Нафаршировать ихъ можно яблочнымъ пюре, пюре изъ сливъ или густымъ вареньемъ.

2771) **Заварное тѣсто для сладкихъ пироговъ.** Приготовить тѣсто, какъ сказано въ № 2792, положить съ $\frac{1}{2}$ стак. сахара, кардамона, лимонной цедры и проч.

2672) **Пирогъ сладкій или пирожки съ яблоками.** Приготовить тѣсто № 2769 или 2792, покрыть слѣдующею массою: 6—9 яблокъ очистить, мелко нарѣзать, поджарить слегка съ $\frac{1}{2}$ стак. сахара и немного корицы, влить рюмку или 2 вина хереса или рома, положить мелко изрубленной лимонной цедры или апельсиновой корки, обваренной коринки, тушить все, пока не погустѣетъ, охладить и т. д.

2773) **Пирогъ или пирожки съ вареньемъ.** Приготовить тѣсто № 2769 испечь, покрыть вареньемъ малиновымъ, вишневымъ, смородиновымъ или абрикосовымъ, въ это послѣднее можно влить съ $\frac{1}{4}$ рюмки рома.

2774) **Пирогъ сладкій со свѣжими ягодами.** Приготовить пирогъ изъ тѣста № 2769 или № 2792, покрыть 1 фунтомъ свѣжей малины или вишенъ, изъ которыхъ вынуть предварительно косточки, посыпать сахаромъ съ $\frac{1}{2}$ стакана, убрать полосками тѣста, дать подняться, смазать медомъ съ водою, вставить въ печь.

2775) **Пирогъ сладкій съ черносливомъ.** Испечь пирогъ № 2769 или № 2792, покрывъ его слѣдующею массою: $\frac{1}{2}$ фун. чернослива обварить кипяткомъ, накрыть, откинуть на рѣшето, вынуть косточки, черносливъ мелко изрубить. Сварить густой сиропъ изъ 1 стакана сахара и $\frac{3}{8}$ стак. вина, всыпать $\frac{1}{2}$ фун. не слишкомъ мелко истолченаго сладкаго миндаля, пзрубленный черносливъ, мелко

изрубленную апельсиновую корку № 3782, немного мелкой корицы и гвоздики, поставить на уголья, мѣшать, чтобы все слегка подсохло, охладить, покрыть пироги, испечь его.

2776) Сладкій пирогъ съ рисомъ. Приготовить тѣсто № 2792 или № 2769; 1 стаканъ риса сварить, охладить, влить рюмку рома, положить $\frac{1}{2}$ стак. сахара, чайную ложку корицы, мелко нашинкованной апельсиновой корки № 3782, ложки двѣ, размѣшать. Раскатать тѣсто очень тонко, испечь закрытый пирогъ, наполнивъ его приготовленнымъ рисомъ.

2777) Тѣсто съ кремортарторомъ, на скорую руку. $3\frac{3}{4}$ стакана круп. муки, 2 стакана воды, $\frac{1}{4}$ стак. миндального или орѣхового масла, растертаго до бѣла съ $2\frac{1}{4}$ стак. просѣянаго сахара, выбить какъ можно лучше, пока не начнутъ показываться пузырьки, потомъ всыпать 2 чайныя ложки кремортартора и 1 чайную ложку патруль бикарбоникумъ, которые замѣняютъ дрожжи, перемѣшать, перелить тѣсто въ форму, намазанную прованскимъ масломъ и посыпанную сухарями, наполнить ее $\frac{3}{4}$ только, вставить точно въ горячую печь. Положить въ тѣсто какіи-нибудь спеціи, какъ сказ. въ № 2769.

Вѣсто воды можно взять столько же миндального молока и 6—8 шт. мелко истолченныхъ горькихъ миндалинокъ и мелко нашинкованнаго апельсиннаго цуката.

2778) Сладкій пирогъ или пирожки съ яблочнымъ пюре. Испечь пирогъ изъ тѣста № 2769, покрывъ его испеченою яблочною массою, смѣшанною съ мелкимъ сахаромъ. (5—10 яблокъ, $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара). Изъ этого же тѣста и вапички можно сдѣлать пирожки.

2779) Ватрушки съ вареньемъ или яблоками. Приготовить постнаго тѣста на дрожжахъ см. № 2769, или самое простое тѣсто, какъ на лапшу, положивъ въ тѣсто 1 ложку подсолнечнаго масла и ложку рома или водки, раскатать маленькія лепешечки, положить на нихъ варенье безъ сока или испеченныя и протертыя яблоки съ сахаромъ, зашнать кругомъ край и т. д. Или 8—10 яблокъ очистить, мелко наръзать, тушить въ кастрюлькѣ съ $\frac{1}{2}$ стак. сахара, ложкою рома и 2—3 ложками воды.

2780) Миндальные вѣнчики изъ шинкованнаго миндаля. $\frac{1}{2}$ фунта, т. е. $1\frac{1}{2}$ стакана сладкаго миндаля обварить, очистить, вымыть въ холодной водѣ, вытереть до-суха, нашинковать каждый миндаль въ длину; истолочь $\frac{1}{2}$ фунта сахара, просѣять, положить сокъ изъ 1 лимона и мѣшать въ каменной чашкѣ до-бѣла, какъ глазурь, потомъ смѣшать съ этою массою миндаль, сдѣлать изъ нея вѣнчики, сложить на облатки или на листь, намазанный воскомъ, вставить въ легкую печь.

2781) Миндальные вѣнчики другимъ манеромъ. Нашинковать мелко $\frac{2}{3}$ фунта очищеннаго сладкаго миндаля, осушить его, положить $\frac{1}{6}$ фунта мелкаго сахара, 3 ложки воды померанцовыхъ цвѣтовъ, смѣшать все вмѣстѣ, выпускать изъ жестяной формы колечками на листь, намазанный бѣлымъ воскомъ и въ печь.

2782) Миндальные лепешечки. $\frac{1}{2}$ фунта сладкаго миндаля, въ томъ числѣ 10 зеренъ горькаго, обварить, очистить; вытереть до-суха, даже слегка высушить въ дѣтней печи. Истолочь его, вливая понемногу ложки 2 розовой воды, смѣшать потомъ съ $\frac{1}{2}$ фун. мелкаго сахара. Изъ этой массы класть на бумагу продолговато-круглыя лепешечки, на середину каждой лепешечки положить наискось небольшую полоску померанцеваго, апельсиннаго или лимоннаго цуката, испечь въ неслишкомъ жаркой печи.

2783) Безе яблочное. 5 большихъ яблокъ испечь, протереть сквозь сито, всыпать $1\frac{1}{2}$ стак. т. е. $\frac{3}{4}$ фунта мелкаго сахара, мѣшать, по крайней мѣрѣ, часа

два, въ кастрюль, обложивъ ее льдомъ или снѣгомъ, пока масса не побѣлѣетъ и не погустѣетъ такъ, чтобы ложка могла стоймя держаться въ этой массѣ; тогда класть пирожное ложкою на бумагу или наполнить этою массою маленькія бумажныя коробочки въ 2 вершка длины, почти въ $\frac{5}{8}$ вершка ширины и высоты, вставить въ печь, въ легкій жаръ, чтобы совершенно высохли; тогда снять бумажки, уложить пирожное на блюдо и опять въ теплую печь, гдѣ и должны стоять до самаго отпуска. Выйдетъ штукъ 35.

2784) **Пирожное изъ поджареннаго миндаля.** Очистить $\frac{1}{2}$ фунта, т. е. $1\frac{1}{2}$ стак. сладкаго миндаля, вытереть его до-суха, истолочь какъ можно мельче такъ, чтобы образовалось тѣсто, подливая понемногу розовой воды. Между тѣмъ всыпать въ кастрюлю 1 стак. мелкаго сахара, смочить 3 ложками воды, мѣшать на плитѣ, пока не поджарится до-красна, потомъ положить въ него миндаль, еще немного помѣшать на огнѣ, потомъ переложить въ маленькія, длинненькія, бумажныя формочки, см. яблочное бѣзе № 2783, смазанныя прованскимъ масломъ, поставить на листъ, испечь не въ жаркой печи, дать остынуть, снять бумагу, подавать.

2785) **Миндальные шарики.** $1\frac{1}{2}$ стак. сладкаго миндаля очистить, вытереть до-суха, истолочь какъ можно мельче, подливая понемногу розовой воды, чтобы миндаль не замаслился, всыпать въ миндаль 1 стак. мелкаго сахара, лимонную цедру и сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, размѣшать, разложить небольшими вучками на желѣзный листъ, намазанный прованскимъ масломъ, испечь въ лѣтней печи. Когда почти будутъ готовы, смочить мезинецъ водою, вдавить въ серединѣ ямку, въ которую вложить понемногу варенья, лучше всего малины безъ сиропа, дать еще подсухнуть слегка въ печи и подавать.

2786) **Марципаны.** см. № 2212 (въ I части).

2787) **Марципаны другимъ манеромъ** см. № 2213 (I части).

2788) **Марципаны третьимъ манеромъ** см. № 2214 (I части).

ОТДѢЛЪ XXXVI.

Постное печенье къ чаю и кофе.

Примѣчаніе. Для сладкихъ булокъ, для вкуса, въ тѣсто кладется, на 5 фун. муки, ложка лимонной цедры, или 10—15 капель лимоннаго масла, или $\frac{1}{2}$ —1 палочка толченой ванили, или $\frac{1}{4}$ —1 лотъ ванильныхъ капель, или 10—15 капель розоваго масла, или $\frac{1}{4}$ фунта горькаго миндаля; или ложечка толченой корицы, или 10 кап. коричневаго масла, или 20—30 зер. кардамона. Кладется изюмъ и, мелкими кусочками, нарѣзанный цукатъ или апельсиновая корка № 3782.

На 6 фун. муки берется 6—10 золот. сухихъ дрожжей, которые можно свечера спустить въ $\frac{1}{2}$ стак. теплой воды, всыпать ложечку муки, выбить, оставить такъ до утра, утромъ растворить тѣсто.

2789) **Булки постныя.** Взять 4 стак. теплой воды, $\frac{3}{4}$ стак. жидкихъ дрожжей или еще $\frac{3}{4}$ стак. теплой воды, съ разбитыми въ ней 6 золот. сухихъ дрожжей, $\frac{1}{2}$ гарнца т. е. $7\frac{1}{2}$ стак. муки, растворить поздно вечеромъ или рано утромъ. Когда поднимется тѣсто, выбить его какъ можно долѣе лопаточкой, всыпать столовую ложку соли и столовую ложку сахара; можно положить $\frac{1}{2}$ стак. маковаго, подсолнечнаго или орѣховаго масла, всыпать оставшуюся муку, выбить хорошенько, дать подняться; затѣмъ уже дѣлать булки, которыя, когда поднимутся, на желѣзномъ листѣ, намазанномъ ложкою масла, вставить въ печь, смазавъ ихъ пивомъ, кипяткомъ съ масломъ или медомъ. Изъ этой пропорціи выйдетъ булокъ, когда остынуть, не менѣе $6\frac{1}{2}$ ф. Муки 5 фун. т. е. 1 гарнецъ. Булки эти можно посыпать сверху тинномъ съ сахаромъ. Если булки эти пекутся къ чаю, то положить въ тѣсто $\frac{3}{4}$ ст. сахара, который растереть предварительно съ масломъ до-бѣла, можно прибавить со стаканъ перебраннаго, вымытаго и до-суха вытертаго кишмиша и апельсиннаго цуката, или какихъ-нибудь спецій, какъ сказано въ примѣчаніи.

2790) **Булки къ чаю на миндальномъ молотѣ.** Испечь, какъ булки № 1789, съ тою только разницею, что вмѣсто воды взять $2\frac{1}{2}$ стак. миндальнаго молока, приготовленнаго изъ $\frac{1}{2}$ фун. сладкаго съ примѣсью 10—20 зеренъ горькаго миндаля. Въ такомъ случаѣ можно положить отъ 2 до 3 ложекъ миндальнаго или самаго лучшаго прованскаго масла и не менѣе $\frac{1}{2}$ стак. сахара. Муки выйдетъ всего 3 ф.

2791) **Булки на маковомъ молотѣ.** Испечь какъ булки № 2789, но вмѣсто воды взять $2\frac{1}{2}$ ст. маковаго молока, приготовленнаго изъ 2 ст. сѣраго мака, какъ сказ. въ I части № 493. Масло положить маковое, сверху посыпать также сѣрымъ макомъ, пополамъ съ сахаромъ, смазать булки медомъ, разбавленнымъ кипяткомъ. Муки 3 фунта.

2792) **Булки заварныя.** Взять $1\frac{1}{2}$ фунта муки, $1\frac{1}{2}$ стак. воды и 3 золотника сухихъ дрожжей, растворить, дать подняться. Когда тѣсто поднимется, выбить его хорошенько, всыпать полъ ложки соли и ложку сахара, заварить $1\frac{1}{4}$ ст. кипятка, выбить тѣсто хорошенько, можно положить 1—2 ложки какаго нибудь масла, всыпать остальную муку, замѣсить и т. д., какъ сказано въ № 2789. Муки всего 3 фунта.

2793) **Струцели заварныя, на миндальномъ молотѣ.** Изъ $\frac{1}{2}$ фун.

т. е. $1\frac{1}{2}$ ст. сладкаго и $\frac{1}{16}$ фун. горькаго миндаля приготовить миндальнаго молока 5 ст. 3 стак. муки, т. е. 1 фун., заварить 2 стак. кипятка, размѣшать до гладкости, дать постоять съ $\frac{1}{4}$ часа, развести миндальнымъ молокомъ, положить 5 золот. сухихъ дрожжей, размѣшать хорошенько, дать подняться. Когда тѣсто поднимется, всыпать чайную ложку соли, выбить его хорошенько, всыпать 1 ст. сахара, $\frac{1}{4}$ фун. т. е. $\frac{3}{4}$ ст. изюма и муки, мѣсить какъ можно дольше, чтобы тѣсто отставало отъ рукъ. Когда поднимется, сдѣлать узкія и длинныя булки, верхковъ въ 10; положить на листъ, намазанный масломъ и посыпанный мукою; когда поднимутся намазать кипяткомъ, пивомъ или медомъ, разбавленнымъ водою, посыпать чернушкою, концы надрѣзать вдоль, вставить въ печь. Муки выйдетъ фунтовъ до 7; на небольшое семейство выдать половину.

2794) Струцели съ макомъ. $2\frac{1}{2}$ стак. теплой воды, 2—3 зол. сухихъ дрожжей и 3 стак. муки размѣшать, дать подняться. Потомъ выбить тѣсто хорошенько, посолить, влить $\frac{1}{4}$ стак. прованскаго или подсолнечнаго масла, размѣшать до-бѣла съ $\frac{1}{2}$ фун. сахара и ложкою хорошаго меда (отъ котораго тѣсто дѣлается рассыпчатымъ), всыпать немного толченаго горькаго миндаля и муки такъ, чтобы тѣсто было густо, какъ обыкновенно на булки, мѣсить пока не будетъ отставать отъ рукъ, дать подняться. Между тѣмъ 2 стак. сѣраго мака обварить кипяткомъ, накрыть, дать постоять цѣлый часъ, потомъ выжать его до-суха, растереть въ каменной чашкѣ, всыпать полную ложку сахара, ложку меда такъ, чтобы было сладко, немного горькаго толченаго миндаля, размѣшать. Когда тѣсто поднимется, раскатать на столѣ нѣсколько тонкихъ продолговатыхъ кружковъ, намазать маковою массою свернуть въ трубку, чтобы концы были равны, сложить на листъ, намазанный прованскимъ масломъ и посыпанный мукою, смазать тѣсто медомъ съ водою, посыпать макомъ или сладкимъ миндалемъ, вставить въ печь на $\frac{3}{4}$ часа. Муки выдать до 3 ф.

2795) Струцели съ яблоками. Приготовить тѣсто, какъ только что сказано въ № 2794. Взять 5 крупныхъ яблокъ, очистить ихъ, нарѣзать тонкими пластинками, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ стак. сахара, корицею, $\frac{1}{2}$ стак. обвареннаго кипяткомъ изюма, апельсиновой корки № 3782; положить все это на раскатанное тѣсто, свернуть въ трубку и т. д.

2796) Струцели съ миндальною массою. Приготовить тѣсто, какъ сказано въ № 2794, раскатать; $1\frac{1}{2}$ стак. сладкаго, въ томъ числѣ 10—15 горькаго очищеннаго миндаля истолочь, какъ можно мельче, подливая ложки 2—3 розовой воды, смѣшать съ $\frac{1}{4}$ стак. обваренной корицы, съ $\frac{1}{2}$ стак. сахара и ложкою просѣянныхъ сухарей, намазать на тѣсто, свернуть въ трубку и т. д.

2797) Плетенки или булочки постныя съ шафраномъ и изюмомъ. Растворить тѣсто изъ $2\frac{1}{4}$ стак. теплой воды, соли, 2—3 зол. сухихъ дрожжей и $2\frac{1}{4}$ стак. муки; дать подняться; положить тогда $\frac{1}{2}$ стак. сахара, до-бѣла растертаго съ $1\frac{1}{2}$ ложками прованскаго масла, всыпать $\frac{1}{2}$ ложки высушеннаго и мелко истолченаго шафрана, настоеннаго въ рюмкѣ воды или водки, всыпать муку, вымѣсить такъ, чтобы тѣсто отъ рукъ отставало; всыпать тогда $\frac{1}{2}$ фун., т. е. $1\frac{1}{2}$ стак. вымытаго и вытертаго изюма, дать подняться тѣсту во 2-й разъ; дѣлать маленькія булочки или плетенки, посыпать сахаромъ, вставить въ печь. (Муки всего $\frac{1}{2}$ гарнца, т. е. около $2\frac{1}{2}$ фунтовъ).

2798) Крендели. Взять 1 гарнецъ муки, $\frac{3}{4}$ стак. дрожжей, воды соленой стакана 4, замѣсить тѣсто довольно густое, дать слегка подняться; потомъ выбить тѣсто хорошенько, опять дать подняться; тогда дѣлать крендели, спускать ихъ въ кипятокъ, вынимать палочкою или дурхшлаковою ложкою тѣ, которые всплывутъ наверхъ, класть ихъ на доску и въ печь; когда съ одной стороны подрумянятся,

перевернуть их на другую сторону. Печь надобно вымести съ одной стороны, а вѣ уголья сгрести въ другую сторону.

2799) Крендели еврейскіе. Взять $\frac{1}{2}$ стак. дрожжей, 1 гарнецъ муки, соли, довольно много аниса и воды теплой такъ, чтобы тѣсто было густо, вымѣситъ хорошенъко, накрытъ, дать хорошенъко подняться; потомъ скатать крендели, обвалявъ ихъ въ чернушкѣ или анисѣ, сложить на лопату, осушить ихъ слегка передъ огнемъ, спускать по нѣсколько кренделей въ кипятокъ соленой воды, мѣшая прутникомъ, чтобы не лежали на днѣ кастрюли; крендели, которые всплывутъ наверхъ, брать тѣмъ же прутникомъ, класть на лопату, скропить хорошенъко холодною водою и подержать въ печи; когда обсохнутъ, посадить въ чисто выметенную печь, прямо на подѣ.

2800) Сухари постные и постныя сушки. Приготовить тѣсто № 2789 или № 2792; когда оно вторично поднимется, выложить на столъ, разрѣзать на маленькіе кусочки, свалить изъ нихъ булочки, кладя ихъ на листъ, намазанный масломъ; дать подняться, смазать теплою водою, испечь. Когда остынутъ, разрѣзать каждую острымъ ножомъ; положить на листъ и высушить. Каждую разрѣзанную половинку можно смочить бѣлымъ виномъ, посыпать сахаромъ съ корицею и мелко истолченнымъ сладкимъ миндалемъ и тогда уже высушить. Такіе же пекутъ сухари изъ тѣста на миндальномъ молокѣ № 2790 и ихъ можно смачивать миндальнымъ молокомъ, посыпать сахаромъ, смѣшаннымъ съ толченымъ сладкимъ миндалемъ и тогда уже сушить ихъ такъ, чтобы слегка поджарились; лучше всего сажать ихъ въ горничную печь, смотрѣть, чтобы слишкомъ только не зарумянились.

2801) Постныя сушки. Взять 4 фунта муки. Изъ половины муки, $2\frac{1}{2}$ стак. теплой воды и 8 золотн. дрожжей растворить тѣсто. Когда поднимется, посолить, положить сахару, влить $1\frac{1}{2}$ стак. молока, приготовленнаго изъ $1\frac{1}{2}$ стак. сѣраго мака, размѣшать, всыпать остальную муку и съ $\frac{1}{2}$ стак. кипяткомъ обвареннаго мака, вымѣситъ хорошенъко, дать подняться; сдѣлать небольшія булки, дать на листѣ подняться и въ печь.

2802) Постные малороссійскіе коржики. На каждый фунтъ муки положить чашку воды, полную ложку прованскаго или орѣховаго масла, 1 ложку съ верхомъ мелкаго просѣянаго сахара (можно прибавить $\frac{1}{2}$ чайной ложки кардамона) все это размѣшать хорошенъко, раскатать лепешки, положить ихъ на листъ, проткнуть почаще вилкой, поставить въ печь послѣ хлѣбовъ.

2803) Дзядь. Приготовить тѣсто № 2789 или № 2792, далѣ поступить, какъ сказано въ № 3113, употребляя вмѣсто чухонскаго, одно, изъ постныхъ маслъ.

2804) Обертухъ. Приготовить тѣсто № 2789 или 2792, далѣ поступить, какъ сказано въ № 3103, употребляя миндальное или орѣховое масло.

2805) Пляцекъ, покрытый миндальною массою. Приготовить тѣсто на дрожжахъ № 2789 или 2792, половину пропорціи, положивъ 2—3 капли розоваго масла; когда будетъ готово, раскатать его тонко, покрыть слѣд. массою: $\frac{1}{2}$ фунта сладкаго, въ томъ числѣ нѣсколько штукъ горькаго миндаля обварить, очистить, мелко истолочь, подливая ложки 2 розовой воды, положить мелко нашинкованной апельсинной корки, размѣшать. Миндальную массу скропить еще розовою водою, равнѣ изъ тѣста смазать медомъ съ водою, вставить въ печь.

2806) Постный имянинный крендель. Испечь обыкновенное тѣсто, на дрожжахъ, взявъ на 3 фунта муки, 6 золотниковъ сухихъ дрожжей, чашку самаго лучшаго горничнаго масла, отъ 1 до 3 чашекъ сахара, $\frac{1}{2}$ золотника шафрана, ложечку соли и изюму. Сажая въ печь, смазать жидкимъ медомъ, посыпать миндалемъ, коринкою, сахаромъ и истолченою, высушенною, постною булкою.

ОГЛАВЛЕНИЕ ПОСТНАГО СТОЛА.

ОТДѢЛЪ XXIV.

Закуска холодная.

Постныя кушанья, подаваемыя къ завтраку.

Реестръ постныхъ обѣдовъ.

ОТДѢЛЪ XXV.

Постные супы.

Примѣчаніе.

А. Постные, рыбные, горячіе супы.

- 2283) Уха изъ ершей, окуней, сига и налима съ оттяжкой.
2284) Простая уха изъ ершей и окуней съ картофелемъ.
2285) Уха изъ ершей съ кнелю.
2286) Уха изъ ершей съ пельменями.
2287) Уха изъ налима.
2288) Уха изъ ершей, щуки, сига, лина, осетра, лососины и пр.
2289) Уха изъ угря.
2290) Уха изъ стерляди.
2291) Селянка рыбная.
2292) Супъ изъ лина.
2293) Супъ изъ щуки.
2294) Супъ изъ осетра.
2295) Супъ изъ налима.
2296) Супъ изъ осетровой головы.
2297) Супъ изъ сига съ перловой крупю.
2298) Супъ изъ рыбы съ солеными огурцами.
2299) Супъ изъ угря.
2300) Супъ изъ угря и зеленого гороха.
2301) Супъ изъ бѣлозерскихъ снятковъ и гречневой крупы.
2302) Супъ со снятками и кислою капустою.

- 2303) Щи изъ кислой капусты со щукою или другою рыбою.
2304) Щи изъ кислой капусты со снятками.
2305) Щи изъ кислой капусты съ осетровой головой или просто осетриною.
2306) Селянка изъ бѣлужины или осетрины.
2307) Борщъ изъ карасей.

Б) Постные супы масляные.

- 2308) Борщъ.
2309) Малороссійскій борщъ.
2310) Борщъ изъ жареной свеклы.
2311) Борщъ изъ печеной свеклы съ впомомъ.
2312) Борщъ съ жареною селедкою.
2313) Щи съ грибами.
2314) Супъ пюре изъ раковъ съ рисомъ.
2315) Лапша грибная съ вермишелемъ или макаронами.
2316) Супъ грибной съ рисомъ.
2317) Супъ грибной съ перловой крупю.
2318) Супъ грибной съ ушками.
2319) Супъ изъ свѣжихъ грибовъ.
2320) Французскій супъ изъ свѣжихъ кореньевъ.
2321) Супъ изъ брюквы, картофеля и ячневыхъ крупъ.

- 2322) Супъ пюре изъ картофеля.
 2323) Супъ пюре изъ желтаго гороха.
 2324) Супъ овсяный.
 2325) Супъ овсяный съ копченою рыбою.
 2326) Супъ овсяный съ черносливомъ и
 изюмомъ.
 2327) Супъ овсяный съ яблоками.
 2328) Овсянка съ ромомъ и миндалемъ.
 2329) Супъ пюре изъ помидоровъ.
 2330) Супъ пюре изъ бѣлой фасоли.

Къ этимъ супамъ можно присоеди-
 нить и тѣ, которые помѣщены
 въ отдѣлѣ вегетарьянскаго сто-
 ла, а именно:

- Постный бульонъ съ кореньями и
 широжками, № 2220.
 Постный бульонъ грибной съ пи-
 рожками, № 2221.
 Постный супъ съ ржанымъ хлѣ-
 бомъ, № 2223.
 Постный супъ бѣлый, № 2224.
 Постный супъ валахскій, № 2225.
 Постный супъ жюльенъ, № 2226.
 Постный супъ весенній, № 2227.
 Постный супъ съ солеными огур-
 цами, № 2228.
 Постный супъ бѣлый со свѣжею
 капустою, № 2229.
 Постный супъ изъ соленыхъ ры-
 жиковъ, № 2230.
 Постный супъ валахскій бѣлый.
 № 2231.
 Постный супъ изъ свѣжихъ гри-
 бовъ, № 2232.
 Постный супъ — разсолъникъ,
 № 2233.
 Постныя щи зеленыя изъ молодой
 крапивы, № 2234.
 Постныя щи изъ разсады, № 2235.
 Постныя щи изъ кислой капусты.
 № 2236.
 Постныя кислыя щи изъ свѣжей
 капусты, № 2237.
 Постныя кислыя щи, № 2238.
 Постныя щи зеленыя изъ одного
 шавеля или пополамъ со шпин-
 натомъ, № 2239.
 Постныя щи изъ маринованнаго
 шавеля, № 2240.
 Квасъ для борща, № 2241.
 Постный борщъ малороссійскій,
 № 2242.
 Постный борщъ польскій, № 2243.
 Постный борщъ изъ печеной свек-
 лы съ виномъ, № 2244.
 Постный борщъ изъ седлерея,
 № 2245.

Во всѣхъ этихъ супахъ, скором-
 ное масло замѣнять однимъ изъ
 постныхъ и можно забѣлять мин-
 дальнымъ, маковымъ или коноп-
 ляннымъ молокомъ см. № 492,
 493.

**В) Постныя супы холодныя, рыбныя и
 безъ рыбы.**

- 2331) Окрошка изъ рыбы.
 2332) Окрошка постная изъ разностей.
 2333) Вотвинья.

Г) Постныя сладкія, горячія супы.

- 2334) Супъ изъ миндальнаго молока съ
 рисомъ или саго.
 2335) Супъ изъ миндальнаго молока съ
 сарачинскимъ пшеномъ.
 2336) Супъ изъ миндальнаго молока съ
 лапшею.
 2337) Супъ миндальный съ рубленнымъ
 тѣстомъ.
 2338) Супъ съ рубленнымъ тѣстомъ, на
 водѣ.
 2339) Супъ миндальный съ тыквою.
 2340) Супъ миндальный на манеръ шо-
 коладнаго.
 2341) Супъ изъ саго съ виномъ.
 2342) Супъ изъ сливъ съ виномъ.
 2343) Супъ изъ свѣжихъ или сушеныхъ
 вишенъ.
 2344) Супъ изъ свѣжихъ яблокъ.
 2345) Супъ изъ сушеныхъ яблокъ, чер-
 нослива, кишмиша, шепталы.
 2346) Супъ изъ свѣжихъ ягодъ.
 2347) Супъ изъ сушеной малины.
 2348) Супъ изъ свѣжей черники съ ви-
 номъ.
 2349) Супъ изъ сушеной черники.
 2350) Супъ изъ пива.
 2351) Холодецъ изъ яблокъ.
 2352) Холодецъ изъ вишенъ.
 2353) Холодецъ изъ малины, земляники,
 брусники или смородины съ ви-
 номъ.
 2354) Холодецъ миндальный.
 2355) Французскій супъ изъ пива.

ОТДѢЛЪ XXVI.

Принадлежности къ супу.

(Отъ стр. 626 до стр. 638).

А) Гренки, ушки, пельмени.

- 2356) Греночки изъ бѣлаго хлѣба.
 2357) Рыбный фаршъ.
 2358) Рыбный фаршъ изъ икры.
 2359) Каша жареная изъ гречневыхъ крупъ.
 2360) Каша жареная изъ смоленскихъ крупъ.
 2361) Крутая гречневая каша.
 2362) Пельмени съ рыбнымъ фаршемъ.
 2363) Ушки жареные съ грибнымъ фаршемъ.
 2364) Жареные ушки съ грибнымъ фаршемъ и жареною кашею.

Б) Постные пироги.

- 2365) Прѣсное тѣсто для пирожковъ.
 2366) Постное тѣсто на дрожжахъ для пирожковъ и пиროговъ.
 2367) Постное тѣсто на дрожжахъ, жареное въ маслѣ.
 2368) Тѣсто на скорую руку съ кремер-тартаромъ.
 2369) Тѣсто на дрожжахъ заварное.
 2370) Пирогъ съ визигою, рисомъ и рыбою.
 2371) Пирогъ съ визигою и рыбою.
 2372) Пирогъ съ визигою и рисомъ.
 2373) Пирогъ съ рисомъ и поджареннымъ лукомъ.
 2374) Пирогъ съ саго и семгою.
 2375) Пирогъ со свѣжею капустою.
 2376) Пирогъ со свѣжею капустою и рыбою.
 2377) Пирогъ съ кислую капустою и рыбою.
 2378) Пирогъ съ кислую капустою и грибами.
- 2379) Пирогъ съ рыбнымъ фаршемъ, визигою и рыбою.
 2380) Пирогъ съ рыбнымъ фаршемъ, угремъ или сигомъ.
 2381) Пирогъ съ сушеными грибами.
 2382) Пирогъ съ грибами и визигою.
 2383) Пирогъ съ грибами и рисомъ.
 2384) Пирогъ съ гречневою крутою кашею, съ грибами и рыбою.
 2385) Пирогъ со свѣжими грибами.
 2386) Пирогъ съ гречневою или смоленскою кашею съ грибами.

Постные пирожки.

- 2387) Пирожки со свѣжею капустою.
 2388) Пирожки съ рисомъ.
 2389) Пирожки съ рисомъ и визигою.
 2390) Пирожки съ рисомъ, визигою и рыбою.
 2391) Пирожки съ грибнымъ фаршемъ.
 2392) Пирожки съ грибами и визигою.
 2393) Пирожки съ грибами и рисомъ.
 2394) Пирожки со свѣжими грибами.
 2395) Пирожки съ крутою гречневою кашею и грибами.
 2396) Пирожки съ гречневою или смоленскою кашею и грибами.
 2397) Пирожки съ рыбнымъ фаршемъ и рыбою.
 2398) Пирожки съ саго и семгою.
 2399) Пирожки-растеган со свѣжимъ сель-
 дями.
 2400) Пирожки-растеган съ рыбнымъ фаршемъ.
 2401) Пирожки-растеган съ жаренымъ лукомъ.
 2402) Пирожки-булочки съ фаршемъ изъ раковъ.
 2403) Пирожки съ морковью.
 2404) Кляръ.

ОТДѢЛЪ XXVII.

Постные соуса иначе подливки къ рыбѣ, къ рыбнымъ, рисовымъ, картофельнымъ котлетамъ, къ пудингамъ.

(Отъ 436 до 439 стр.).

Примѣчаніе.

- | | |
|--|--|
| 2405) Соусъ бѣлый или подливка къ вареной рыбѣ. | 2425) Соусъ провансаль. |
| 2406) Соусъ красный, къ рыбѣ. | 2426) Соусъ холодный изъ сарделекъ къ рыбнымъ заливному. |
| 2407) Соусъ красный съ трюфелями. | 2427) Соусъ къ вареной лососинѣ, семгѣ, налиму или угрю. |
| 2408) Соусъ крѣпкій къ рыбѣ. | 2428) Соусъ изъ икры къ вареной рыбѣ. |
| 2409) Соусъ изъ соленыхъ огурцовъ. | 2429) Соусъ сборный къ рыбамъ холоднымъ. |
| 2410) Соусъ изъ сарделекъ или анчоусовъ. | 2430) Сарептская горчица. |
| 2411) Соусъ изъ селедки. | 2431) Соусъ къ рыбнымъ паптетамъ. |
| 2412) Соусъ кислосладкій съ изюмомъ къ рыбѣ, картофельнымъ и рисовымъ котлетамъ. | 2432) Соусъ изъ краснаго вина къ пудингамъ. |
| 2413) Соусъ горчичный къ рыбѣ. | 2433) Соусъ изъ вишенъ къ пудингу. |
| 2414) Соусъ изъ грецкихъ орѣховъ къ рыбѣ. | 2434) Соусъ изъ сливъ къ пудингу. |
| 2415) Соусъ для цвѣтной капусты и спаржи. | 2435) Соусъ изъ маляны или земляники къ пудингу. |
| 2416) Соусъ изъ луковиць съ тминомъ. | 2436) Соусъ изъ сыра къ пудингу. |
| 2417) Кислосладкій соусъ изъ лука. | 2437) Миндальное молоко къ пудингу, гречневой кашѣ или киселю. |
| 2418) Соусъ голландскій. | 2438) Соусъ изъ клюквы къ пудингу. |
| 2419) Соусъ съ лимономъ. | 2439) Соусъ шоколадный къ пудингу и рисовымъ котлетамъ. |
| 2420) Соусъ изъ хрѣна. | 2440) Маковое молоко или конопляное. |
| 2421) Соусъ грибной къ картофельнымъ и рисовымъ котлетамъ. | 2441) Соусъ съ ромомъ къ пудингу. |
| 2422) Соусъ изъ вишенъ къ жареной крупной рыбѣ. | 2442) Соусъ изъ яблокъ къ яблочному и рисовому пудингу. |
| 2423) Соусъ изъ красной смородины къ жареной крупной рыбѣ. | 2443) Соусъ изъ яблочной кожицы и сердцевины къ пудингамъ. |
| 2424) Соусъ холодный изъ горчицы къ маюнезамъ. | 2444) Сиропъ. |

ОТДѢЛЪ XXVIII.

Постныя кушанья изъ овощей и зелени.

(Отъ 440 до 463 стр.).

- | | |
|---|---|
| 2445) Рѣпа со сладкимъ фаршемъ и соусомъ. | 2448) Спаржа съ сухарями или соусомъ. |
| 2446) Рѣпа фаршированная съ кисло-сладкимъ соусомъ. | 2449) Тушовая свѣжая капуста къ рыбѣ или рыбнымъ котлетамъ. |
| 2447) Цвѣтная капуста съ сухарями или соусомъ. | 2450) Тушовая кислая капуста. |
| | 2451) Фаршированная капуста съ рисомъ и грибами. |

- | | |
|--|--|
| 2452) Фаршированная капуста съ грибнымъ соусомъ. | 2462) Разварной картофель съ жаренымъ лукомъ и макаронами. |
| 2453) Селянка изъ кислой капусты. | 2463) Разварной картофель съ различными подливками. |
| 2454) Картофель печеный. | 2464) Зеленый супонный горошекъ. |
| 2455) Картофель съ селедкой или съ сардельками. | 2465) Тушенныя яблоки къ жареной рыбѣ. |
| 2456) Картофель фаршированный грибами. | 2466) Соусъ изъ бѣлыхъ бобовъ. |
| 2457) Картофель фаршированный кильками. | 2467) Чечевица съ гречками. |
| 2458) Картофель жареный. | 2468) Фаршированные артишоки. |
| 2459) Картофельныя котлеты съ различными подливками. | 2469) Червячки изъ сушенаго бѣл. гороха. |
| 2460) Картофель съ лососиной. | 2470) Жаренные грузди. |
| 2461) Горячій винигретъ изъ картофеля и селедки. | 2471) Котлеты изъ грибовъ. |
| | 2472) Грибы къ водкѣ или блинамъ. |
| | 2473) Жареные грибы. |
| | 2474) Жареные рыжики. |
| | 2475) Супонные бѣлые грибы къ закускѣ. |

ОТДѢЛЪ XXIX.

Постныя рыбныя кушанья.

(Отъ стр. 575 до стр. 608).

Примѣчаніе.

- | | |
|---|--|
| 2476) Щука разварная подь соусомъ съ картофелемъ и различными подливками. | 2494) Линь вареный съ краснымъ виномъ. |
| 2477) Щука разварная подь соусомъ съ хрѣномъ. | 2495) Линь вареный подь соусомъ съ грибною соею. |
| 2478) Щука вареная въ чешуѣ. | 2496) Линь вареный съ различными подливками. |
| 2479) Зразы изъ щуки. | 2497) Линь печеный съ капарцами и лимономъ. |
| 2480) Щука подь желтымъ соусомъ съ шафраномъ. | 2498) Линь печеный съ вислосладымъ соусомъ. |
| 2481) Щука подь краснымъ соусомъ. | 2499) Линь съ соусомъ изъ грецкихъ орѣховъ. |
| 2482) Щука подь сѣрымъ соусомъ. | 2500) Линь жареный съ кислою капустою. |
| 2483) Щука по жидовски. | 2501) Лещъ вареный съ краснымъ виномъ. |
| 2484) Котлеты изъ щуки, судака и пр. | 2502) Лещъ печеный съ салатомъ и различными соусами. |
| 2485) Рудель изъ рыбнаго фарша. | 2503) Лещъ печеный съ гречневою кашею. |
| 2486) Рыба жареная или печеная съ различными подливками. | 2504) Лещъ фаршированный кислой капустою. |
| 2487) Щука вареная съ пашною икрою. | 2505) Лещъ вареный съ хрѣномъ и яблоками. |
| 2488) Щука тушеная съ кореньями. | 2506) Лещъ вареный съ тертымъ хрѣномъ и усусомъ. |
| 2489) Карпъ вареный съ бѣлымъ столовымъ виномъ. | 2507) Форельсо свѣжими грибами и раковымъ соусомъ. |
| 2490) Карпъ вареный съ краснымъ виномъ. | |
| 2491) Карпъ вареный или печеный. | |
| 2492) Карпъ съ шампиньонами. | |
| 2493) Линь подь соусомъ съ виномъ и шампиньонами. | |

- | | |
|--|--|
| 2508) Форель вареная на винѣ. | 2534) Осетрина вареная съ горчичнымъ соусомъ. |
| 2509) Форель съ соусомъ изъ капарцевъ. | 2533) Треска съ картофелемъ и горчичнымъ соусомъ. |
| 2510) Угорь вареный съ кислосладкимъ соусомъ. | 2536) Треска запеченая. |
| 2511) Угорь вареный въ красномъ винѣ. | Треска съ бѣлымъ столовымъ виномъ. |
| 2512) Угорь жареный или печеный съ соусомъ. | Треска съ соусомъ изъ помидоровъ. |
| 2513) Лососина въ папильютахъ. | Треска съ соусомъ изъ вишенъ и красного вина. |
| 2514) Лососина подъ соусомъ. | 2537) Жареная селедка подъ соусомъ. |
| 2515) Судакъ разварной съ голландскимъ соусомъ. | 2538) Котлеты изъ селедки. |
| 2516) Судакъ съ соусомъ изъ грецкихъ орѣховъ. | 2539) Стерлядь съ трюфелями. |
| 2517) Судакъ съ соусомъ горчичнымъ. | 2540) Стерлядь съ хрѣномъ. |
| 2518) Судакъ съ гренками и картофелемъ. | 2541) Разварная стерлядь съ гарниромъ. |
| 2519) Судакъ по французки. | 2542) Стерлядь съ картофелемъ. |
| 2520) Котлеты изъ судака. | 2543) Стерлядь на шампанскомъ. |
| 2521) Рулетъ изъ судака. | 2544) Стерлядь съ бѣлымъ столовымъ виномъ. |
| 2522) Судакъ съ бѣлымъ соусомъ. | 2545) Стерлядь жареная или печеная. |
| 2523) Судакъ жареный подъ кислосладкимъ соусомъ. | 2546) Стерлядь жареная съ кислосладкимъ соусомъ. |
| 2524) Судачки жареные съ салатомъ. | 2547) Окунѣ жареные. |
| 2525) Сигъ вареный съ холодною подливкою. | 2548) Окунѣ вареные съ хрѣномъ. |
| 2526) Сигъ печеный. | 2549) Окунѣ фаршированные. |
| 2527) Сижки жареные. | 2550) Караси жареные. |
| 2528) Осетрина вареная съ хрѣномъ и уксусомъ. | 2551) Караси жареные съ краснымъ соусомъ. |
| 2529) Осетрина подъ краснымъ, вишневымъ и виннымъ соусомъ. | 2552) Навага жареная. |
| 2530) Осетрина съ кислосладк. соусомъ. | 2553) Навага жареная въ кларѣ. |
| 2531) Фаршированная осетрина съ бешемелемъ. | 2554) Налимы вареные. |
| 2532) Осетрина вареная съ татарскимъ соусомъ. | 2555) Печенка налима. |
| 2533) Осетрина жареная или печеная. | 2556) Бѣлужина вареная. |
| | 2557) Раки вареные. |
| | 2558) Форшмакъ изъ риса, картофеля и селедки съ постнымъ масломъ и лукомъ. |

ОТДѢЛЪ XXX.

Салаты къ рыбнымъ жаркимъ.

(Отъ 385 до 435 стр.)

- | | |
|---|--------------------------------------|
| Салаты къ рыбнымъ жаркимъ. | 2564) Свекла съ прованскимъ соусомъ. |
| 2559) Свѣжая шинкованная капуста. | 2565) Свекла маринованная. |
| 2560) Салатъ съ горчичнымъ соусомъ. | 2566) Крессъ-салатъ. |
| 2561) Свѣжіе огурцы съ прованскимъ соусомъ. | 2567) Салатъ-цикорій. |
| 2562) Салатъ изъ картофеля. | 2568) Компотъ изъ свѣжихъ яблокъ. |
| 2563) Салатъ изъ картофеля и свеклы. | 2569) Тушонныя яблоки. |
| | 2570) Компотъ изъ абрикосовъ. |

- 2571) Кошпоть изъ вишень.
 2572) Кошпоть изъ сливъ.
 2573) Всѣ маринованные салаты и всѣ прочіе, помѣщенные въ X отдѣлъ какъ-то:
 Кислая шинкованная капуста № 1344.
 Салатъ-латукъ № 1347.
 Салатъ-роменъ № 1349.

- Салатъ-эскароль № 1352.
 Салатъ изъ маринован. вишень № 1361.
 Салатъ изъ маринов. овощей № 1362.
 Салатъ изъ зеленой фасоли № 1363.
 Салатъ изъ сельдерея № 1363.
 Салатъ изъ бѣлой фасоли № 1363.
 Салатъ изъ картофеля № 1364.
 Салатъ изъ испанскаго лука № 647.

ОТДѢЛЪ XXXI.

Постные паштеты, маіонезъ, заливное и пр. холодныя блюда.

(Отъ стр. 608 до стр. 625).

А) Паштеты.

- 2574) Тѣсто для паштетовъ.
 2575) Рыбный фаршъ для паштетовъ.
 2576) Паштетъ изъ лососины.
 2577) Паштетъ изъ угря или налима.
 2578) Паштетъ изъ щуки.

Б) Маіонезы.

- 2579) Маіонезъ изъ рыбы съ салатомъ и зеленымъ соусомъ.
 2580) Маіонезъ изъ рыбы друг. манер.
 2581) Маіонезъ изъ цѣльной щуки.
 2582) Маіонезъ изъ цѣльной, фаршированной, жареной рыбы.
 2583) Маіонезъ изъ цѣльной, вареной фаршированной рыбы.

В) Заливное.

- 2584) Заливное изъ щуки, судака и пр.
 2585) Заливное изъ угря съ раками.
 2586) Рулетъ изъ щуки.
 2587) Цѣльная холодная рыба съ разнымъ гарниромъ.
 2588) Цѣльная холодная рыба съ винигретомъ и лансиномъ.
 2589) Заливное изъ жареной наваги.
 2590) Маринованная стерлядь, по королевски.
 2591) Рулетъ изъ рыбы.

- 2592) Налимъ холодный съ миндальнымъ молокомъ.
 2593) Холодное изъ бѣлорыбцы.
 2594) Постный рулетъ.

Г) Разныя холодныя, рыбныя блюда и винигреты.

- 2595) Постный окорокъ—рыбная закуска.
 2596) Вѣлужина маринованная.
 2597) Угорь маринованный.
 2598) Судакъ или щука маринованные.
 2599) Лососина маринованная.
 2600) Щука маринованная, по монастырски.
 2601) Маринованная рыба, по английски.
 2602) Селява или корюшка маринованная.
 2603) Селедка съ прованскимъ масломъ и уксуомъ.
 2604) Винигретъ.
 2605) Винигретъ.
 2606) Винигретъ.
 2607) Винигретъ.
 2608) Винигретъ изъ бѣлыхъ грибовъ.
 2609) Винигретъ изъ соленыхъ груздей, рыжиковъ и бѣлыхъ грибовъ.
 2610) Винигретъ изъ картофеля и семги.
 2611) Лабарданъ.

ОТДѢЛЪ XXXII.

Постные пудинги.

Пудинги.

- | | |
|---|--|
| 2612) Шарлотка изъ яблокъ съ гречками. | 2626) Пудингъ изъ риса со свѣжиихъ фруктами. |
| 2613) Шарлотка изъ яблокъ съ черными хлѣбомъ. | 2627) Рись холодный съ апельсинами. |
| 2614) Пудингъ постный на парѣ съ яблоками. | 2628) Рись съ виномъ. |
| 2615) Яблочный пирогъ а-ла рень. | 2629) Рись холодный съ миндальнымъ молокомъ. |
| 2616) Пирогъ изъ цѣльныхъ яблокъ, съ яблочною массою. | 2630) Рись съ клюквеннымъ морсомъ. |
| 2617) Рись съ сиропомъ. | 2631) Саго холодное съ краснымъ виномъ. |
| 2618) Пудингъ изъ риса съ раками. | 2632) Саго холодное съ вишневымъ сиропомъ. |
| 2619) Яблоки съ рисомъ. | 2633) Пирожное изъ чернослива. |
| 2620) Рись съ земляничнымъ пюре. | 2634) Саго съ шоколадомъ. |
| 2621) Пудингъ изъ риса съ яблоками и вареньемъ. | 2635) Саго холодное съ кофеемъ и миндальнымъ молокомъ. |
| 2622) Пудингъ изъ риса съ черносливомъ. | 2636) Печеные яблоки. |
| 2623) Пудингъ изъ риса розоваго цвѣта. | 2637) Яблоки фаршированные миндальною массою. |
| 2624) Рись съ шоколаднымъ соусомъ. | 2638) Яблоки съ вареньемъ и миндальнымъ молокомъ. |
| 2625) Рись съ кофейнымъ соусомъ. | |

ОТДѢЛЪ XXXIII.

Постные русскіе блины, гречки, трубочки, пельмени, вареники, ламапцы и каши.

- | | |
|---|---|
| 2639) Русскіе блины гречневые. | 2651) Хворостъ. |
| 2640) Блины гречневые пополамъ съ пшеничною мукою. | 2652) Пельмени съ грибами. |
| 2641) Оладьи. | 2653) Вареники съ вишнями. |
| 2642) Оладьи на миндальномъ молокѣ. | 2654) Вареники съ пюре изъ сливъ. |
| 2643) Гречки изъ бѣлаго хлѣба съ миндалемъ и вареньемъ. | 2655) Вареники съ черносливомъ. |
| 2644) Гречки съ виномъ. | 2656) Вареники съ черникою. |
| 2645) Гречки съ маршаладомъ изъ чернослива. | 2657) Вареники съ капустою. |
| 2646) Гречки съ маршаладомъ изъ абрикосовъ съ мадерою. | 2658) Мнихи или кушанье изъ сухихъ баранковъ. |
| 2647) Булочки съ вареньемъ и ромомъ. | 2659) Мнихи съ краснымъ виномъ |
| 2648) Трубочки съ виномъ. | 2660) Макароны итальянскіе. |
| 2649) Облатки. | 2661) Макароны съ грибами. |
| 2650) Наливашники. | 2662) Вермишель съ лукомъ. |
| | 2663) Лазанки. |
| | 2664) Вермишель или лапша съ грибами. |
| | 2665) Ламапцы съ макомъ. |

- | | |
|---|--|
| 2666) Каша на водѣ изъ смоленскихъ крупъ. | 2676) Каша перловая съ миндальнымъ молокомъ. |
| 2667) Каша разсыпчатая на грибноиъ бульонѣ. | 2677) Каша пшениная съ черносливомъ. |
| 2668) Кашка пуховая изъ гречневыхъ крупъ, на миндальномъ молокѣ. | 2678) Кутя изъ пшеницы съ макомъ. |
| 2669) Кашка пуховая изъ смоленскихъ крупъ, на миндальномъ молокѣ. | 2679) Каша изъ крупичатой муки. |
| 2670) Кашка пуховая изъ картофеля, на миндальномъ молокѣ. | 2680) Котлеты рисовыя съ миндальнымъ молокомъ и вареньемъ. |
| 2671) Крутая гречневая каша. | 2681) Котлеты рисовыя съ зеленымъ горошкомъ. |
| 2672) Кашка смоленская, на клюквенномъ морсѣ. | 2682) Котлеты рисовыя съ грибноиъ соусомъ. |
| 2673) Кашка манная, на миндальномъ молокѣ. | 2683) Ризъ съ грибами. |
| 2674) Каша манная съ орѣхами. | 2684) Котлеты рисовыя со сладкимъ соусомъ. |
| 2675) Каша манная, на клюквенномъ морсѣ. | 2685) Котлеты рисовыя съ шоколаднымъ соусомъ. |
| | 2686) Ватрушки съ лукомъ. |

ОТДѢЛЪ XXXIV.

Постное мороженое, кремъ, желе, муссъ, бланманже, кисели и компоты.

А) Мороженое.

- 2687) Мороженое изъ земляники или клубники.
 2688) Мороженое изъ малины, вишенъ или красной смородины.
 2689) Мороженое изъ ананасовъ.
 2690) Мороженое изъ яблокъ или грушъ.
 2691) Мороженое изъ дыни.
 2692) Мороженое изъ барбариса.
 2693) Мороженое изъ клюквы.
 2694) Мороженое лимонное.
 2695) Мороженое апельсиное.
 2696) Мороженое tutti-frutti.
 2697) Пуншъ имперьяль изъ земляники и пр. фруктовъ.
 2698) Пуншъ имперьяль изъ абрикосовъ.
 2699) Мороженое изъ чернаго хлѣба.
 2700) Мороженое изъ смородинныхъ почекъ.

Б) Кремы.

- 2701) Кремъ изъ печеныхъ яблокъ.
 2702) Кремъ изъ сушеныхъ яблокъ.
 2703) Кремъ изъ вареныхъ яблокъ.

В) Желе.

- 2704) Желе лимонное съ виномъ.
 2705) Желе изъ краснаго вина.
 2706) Желе изъ яблочной кожицы.
 2707) Желе изъ земляничнаго, вишневаго, малиноваго или смородиннаго сока.
 2708) Желе лимонное.
 2709) Желе апельсиное.
 2710) Желе дешевое съ лимономъ и ромомъ.
 2711) Желе изъ васильковъ.
 2712) Желе изъ крыжовника.
 2713) Желе ананасное.
 2714) Желе изъ дыни.
 2715) Желе изъ свѣжихъ вишенъ съ краснымъ виномъ.
 2716) Желе изъ сливъ.
 2717) Желе изъ клюквы.
 2718) Желе изъ барбариса.
 2719) Желе изъ розоваго цвѣта.
 2720) Желе изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ.

- 2721) Желе простое съ яблоками и черносливомъ.
 2722) Желе изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ въ арбузѣ.
 2723) Желе москвить.

Г) Муссъ.

- 2724) Муссъ лимонный.
 2725) Муссъ изъ земляники.
 2726) Муссъ изъ васильковъ.
 2727) Муссъ изъ вишень.
 2728) Муссъ изъ клюквы.
 2729) Муссъ изъ барбариса.
 2730) Муссъ изъ смородины.
 2731) Муссъ изъ розоваго цвѣта.
 2732) Муссъ изъ ананаса.
 2733) Муссъ изъ дыни.
 2734) Муссъ изъ апельсинавъ.
 2735) Муссъ изъ черныхъ сухарей.

Д) Бланманже.

- 2736) Бланманже миндальное.
 2737) Бланманже зеленое изъ фисташекъ.

Е) Кисели.

- 2738) Кисель яблочный.
 2739) Кисель изъ сушеныхъ яблокъ.
 2740) Кисель изъ крыжовника.
 2741) Кисель клюквенный.
 2742) Кисель изъ малины.
 2743) Кисель изъ красной смородины.

- 2744) Кисель изъ черной смородины.
 2745) Кисель изъ вишень.
 2746) Кисель изъ сливъ.
 2747) Кисель миндальный.
 2748) Кисель жидкій горячій.
 2749) Кисель изъ кваса.
 2750) Овсяный кисель съ миндальными выжимками.
 2751) Фруктовый кисель изъ мансовой муки.

Ж) Компоты.

- 2752) Компотъ изъ яблокъ.
 2753) Компотъ изъ грушъ.
 2754) Компотъ изъ апельсинавъ.
 2755) Компотъ изъ яблокъ и чернослива.
 2756) Компотъ изъ апельсинавъ и чернослива.
 2757) Компотъ изъ сливъ.
 2758) Компотъ изъ крыжовника.
 2759) Компотъ изъ дыни.
 2760) Компотъ изъ ягодъ.
 2761) Компотъ изъ ягодъ друг. манромъ.
 2762) Компотъ изъ разностей.
 2763) Компотъ изъ сушеныхъ фруктовъ.
 2764) Компотъ изъ винограда.
 2765) Компотъ изъ вишень и грушъ.
 2766) Компотъ изъ свѣжихъ фруктовъ.
 2767) Свѣжія ягоды съ сахаромъ и виномъ.

ОТДѢЛЪ XXXV.

Постные сладкіе пироги и пирожное.

- 2768) Слоеный русскій пирогъ.
 2769) Постное тѣсто для сладкихъ пироговъ.
 2770) Постное тѣсто для сладкихъ пирожковъ, жареныхъ въ маслѣ.
 2771) Заварное тѣсто.
 2772) Пирогъ съ яблоками.
 2773) Пирогъ съ вареньемъ.
 2774) Пирогъ со свѣжими ягодами.

- 2775) Пирогъ съ черносливомъ.
 2776) Сладкій пирогъ съ рисомъ.
 2777) Тѣсто съ кремертарторомъ.
 2778) Сладкій пирогъ съ яблоками.
 2779) Вагрушки съ вареньемъ или яблоками.
 2780) Миндальные вѣнички изъ шинкованнаго миндаля.
 2781) Миндальные вѣнички друг. ман.

- | | |
|--|------------------------------------|
| 2782) Миндальныя лепешечки. | 2785) Миндальные шарикн. |
| 2783) Беве яблочное. | 2786) Марципаны. |
| 2784) Пирожное изъ поджареннаго миндаля. | 2787) Марципаны другимъ манеромъ. |
| | 2788) Марципаны третьимъ манеромъ. |
-

ОТДѢЛЪ XXXVI.

Постное печенье къ чаю и кофе.

- | | |
|--|--|
| 2789) Булки постныя. | 2798) Крендели. |
| 2790) Булки на миндальномъ молокѣ. | 2799) Крендели еврейскіе. |
| 2791) Булки на маковомъ молокѣ. | 2800) Сухари постные и сушки. |
| 2792) Заварныя булки. | 2801) Постныя сушки. |
| 2793) Струцели заварныя на миндальномъ молокѣ. | 2802) Коржики малороссійскіе постные. |
| 2794) Струцели съ макомъ. | 2803) Дзядь. |
| 2795) Струцели съ яблоками. | 2804) Обертухъ. |
| 2796) Струцели съ миндальною массою. | 2805) Пляцекъ, покрытый миндальною массою. |
| 2797) Плетенки или булочки постныя съ шафраномъ и изюмомъ. | 2806) Постный имянинный крендель. |
-

ОТДѢЛЪ XXXVII.

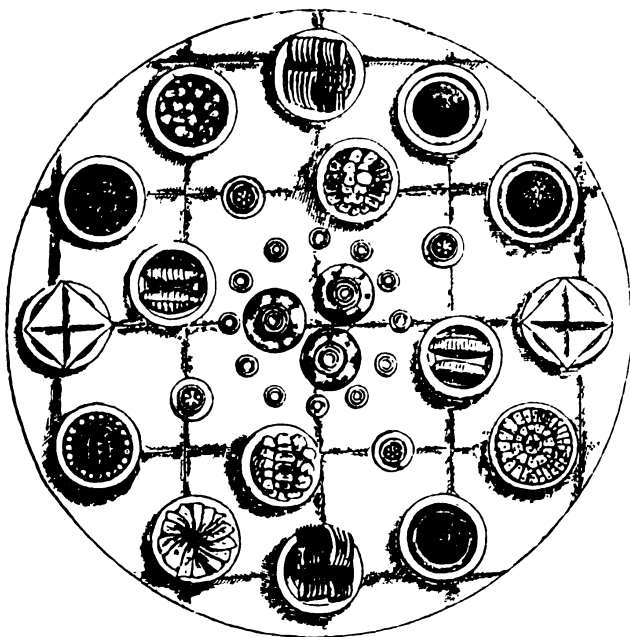
СЕРВИРОВКА СТОЛА И БЛЮДЪ.

А) Сервировка стола для закуски.

1. У дверей столовой или въ смежной комнатѣ, смотря по помещенію, накрывается отдѣльный столъ для закуски.

2. По краямъ, накрытаго скатертью, круглаго стола, (см. ниже рисунокъ подлитою А,) разставляются небольшія тарелочки съ различными закусками, наръзанными ломтиками, какъ-то сыръ, сигъ, семга, ветчина, солонина, жареная дичь, колбаса, а также омары, икра, тертый зеленый сыръ, тертая солонина, сеledка, кусочками наръзанная и приправленная горчичною подливкою и т. д.

А



3. Въ двухъ противоположныхъ мѣстахъ, повыше ихъ, тарелочки съ хлѣбомъ и булкою, наръзанными тонкими ломтиками, а въ другихъ двухъ — маслянички съ самымъ свѣжимъ сливочнымъ масломъ, которое можно выкладывать изъ деревянныхъ формъ на маленькія тарелочки.

4. На двухъ противоположныхъ концахъ или углахъ этого стола, ставятся тарелочки съ салфетками, а на двухъ другихъ концахъ, тарелочки съ вилками.

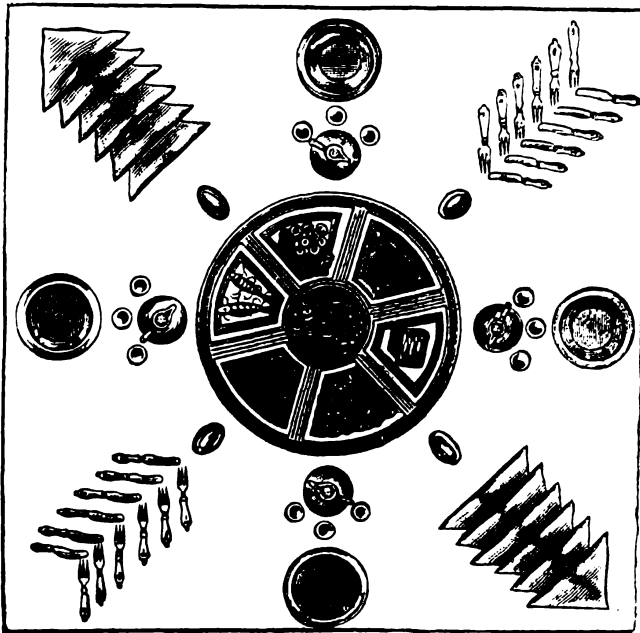
Салфетки эти складываются треугольникомъ: первая салфеточка угломъ къ срединѣ стола, вторая—угломъ влево, третья—угломъ вправо; такимъ же манеромъ уложить второй, третій и четвертый рядъ салфетокъ; ножи же и вилки кладутся прямо на салфетку.

5. По срединѣ стола ставится красивый судокъ, какъ напр. изъ разноцвѣтнаго стекла съ 2—3 сортами водки въ кувшинахъ или графинчикахъ съ кружечками, навѣшанными вокругъ плетеной подставки, или ставятся просто графины съ водкою, а кругомъ ихъ рюмки.

Б) Болѣ затѣйливая сервировка стола для закуски слѣдующая:

1. По срединѣ четырехугольнаго стола (см. ниже рисунокъ подъ литерой Б), ставится вертящаяся подносъ со вставленными въ него 6 плоскими салатниками съ разными закусками. По срединѣ этого подноса, 7-й такой же салатникъ—съ тонкими ломтиками хлѣба.

Б.



2. Съ четырехъ сторонъ, по срединѣ стола, у крайевъ его, четыре кучки тарелочекъ, по 3 или 6 штукъ.

3. На двухъ противоположныхъ углахъ стола кладутся салфетки, сложенные четырехугольниками или треугольниками, одна на $\frac{1}{2}$ вершка ниже другой, до самаго угла, какъ видно на рисункѣ.

5. Между вертящимся подносомъ и тарелочками ставится водка съ рюмками, въ боченочкахъ, кувшинахъ или графинахъ.

6. Между графинами съ водкой ставится сливочное масло, выложенное изъ формы, на тарелочкахъ или въ масляничкахъ.

В) Сервировка параднаго объденнаго стола.

Примѣчаніе. Сервировку и украшеніе стола можно разнообразить, смотря по значенію объда, по количеству гостей, а слѣдовательно и по величинѣ стола, а также и по времени года и дня. Возьмемъ для примѣра парадный объдъ.

1. На столъ, (см. ниже рисунокъ подь литерой В,) покрытый скатертью свѣж-ной бѣлизны, ставится, по серединѣ стола, серебряная или стеклянная этажерка съ фруктами, конфетами и цвѣтами. Эти этажерки бывають очень роскошныя и дорога, но ихъ можно замѣнить и дешевыми, устроивъ ихъ слѣдующимъ образомъ:

Взять три, болѣе или менѣе, простыя, стеклянныя или хрустальныя вазы, одну меньше другой, но непременно одного сорта. Поставить ихъ одна на другую.

Ножку нижней вазы покрыть искусственными или свѣжими цвѣтами, корешками вверхъ такъ, чтобы цвѣты лежали на столѣ, образуя изъ себя ровное круглое плато. Длина вѣтокъ должна быть по 3—4 вершка, привязать корешки къ ножкѣ.

Къ верхней части той же ножки привязать такія же цвѣты, но длиною въ два или 2¹/₂ вершка, корешками внизъ такъ, чтобы и верхніе и нижніе корешки скрывались въ цвѣтахъ, будучи перевязаны бархаткою или ленточкою цвѣта бордо, оканчивающеюся пучкомъ петель.

На нижнюю вазу уложить апельсины и мандарины, перекладывая ихъ спускающимися вѣтками винограда. На вторую вазу уложить яблоки, груши, бергамоты, и пр., перекладывая ихъ также спускающимися вѣтками винограда.

Въ третью вазу положить конфеты.

Въ верхнюю вазу, которая должна быть глубокая, въ видѣ широкаго бокала, влить воды и поставить въ нее роскошный букетъ цвѣтовъ изъ бѣлой или лиловой спреи, изъ ладншей, изъ разнообразныхъ свѣжихъ роскошныхъ цвѣтовъ съ висячими вѣтками фукціи и зелени, или за, немѣнѣемъ ихъ, вставить букетъ изъ очень хорошихъ искусственныхъ цвѣтовъ.

2. По обѣимъ сторонамъ этой этажерки, вдоль стола, ставятся еще по одной, по двѣ, или по три цвѣтныя вазы съ цвѣтами, одна ниже другой.

Если же объдъ дается при вечернемъ уже освѣщеніи, то по обѣимъ сторонамъ этажерки, ставятся канделябры со свѣчами или лампами, а затѣмъ уже по вазѣ съ цвѣтами, смотря по длинѣ стола.

3. Передъ каждымъ приборомъ, противъ тарелки, за рюмками ставится также родъ вазочки или родъ высокаго стакана съ букетомъ свѣжихъ цвѣтовъ. Эти букеты ставятся или передъ всѣми, или только передъ молодыми, если объдъ дѣлается въ честь ихъ, или только передъ именинницею, однимъ словомъ, передъ тѣми въ честь кого дается объдъ.

4. Кругомъ стола разставляются плоскихъ тарелокъ столько, сколько предполагается гостей, которыхъ, по возможности не слѣдуетъ стѣснять, а полагать, на cadaго человѣка, по 1 аршину пространства.

5. Подъ каждую тарелку кладется салфетка, сложенная ровнымъ четырехугольникомъ и проглаженная еще треугольникомъ; одинъ уголь подкладывается подъ тарелку, а другой съ богатымъ вензелемъ, спускается со стола.

6. Съ лѣвой стороны каждой тарелки ставятся маленькія тарелочки съ хлѣбомъ: однимъ копѣчнымъ пеклеваникомъ, одною копѣчною франц. булочкою и ломтикомъ чернаго хлѣба. На эту же тарелочку кладутся и подаваемые въ супу пирожки.

7. Съ правой стороны тарелки кладутся ножъ, вилка и сверхъ ихъ, наискось, — ложка.

8. На больших обедах, хрустальные или серебряные подставки под ножи не ставятся, потому что принято грязные ложки, вилки и ножи, послѣ каждого кушанья, оставлять на тарелкахъ для смѣны ихъ такъ, что на скатерть кладутся постоянно одни только чистыя вещи.

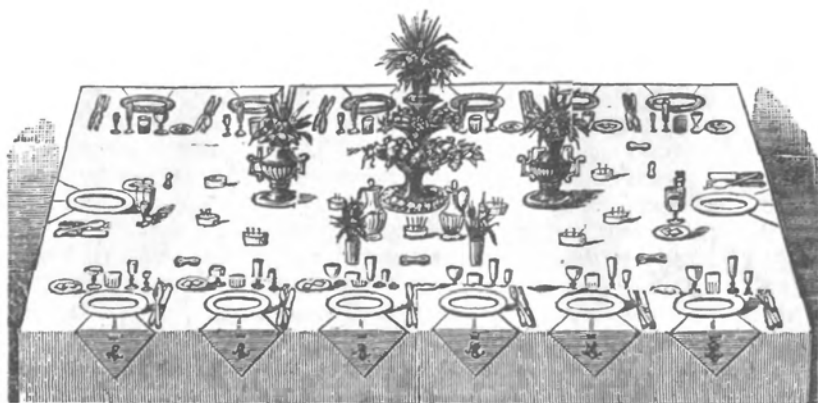
9. Передъ тарелкой ставятся разной величины рюмки, стаканы и бокаль.

10. Если не на одинъ, то на каждые два прибора ставится по маленькой хрустальной солончкѣ съ мелкою солью или по двойной солончкѣ съ солью и перцемъ.

11. Въ ширину стола, по обѣимъ сторонамъ этажерки съ фруктами, ставятся судочки со вставленными въ нихъ костяными, серебряными или вызолоченными фруктовыми ножичками, черешками вверхъ.

12. По обѣимъ сторонамъ этихъ судковъ ставятся, небольшіе кувшины съ водою, чѣмъ ихъ больше, тѣмъ лучше, лишь бы были одной величины.

В.



13. По серединѣ стола, между вазами, ставятся, по парно, бутылки или кувшины съ виномъ, какъ кто желаетъ.

14. Последнее время, ввели въ моду, всѣ сладкія кушанья, даже мороженое, ѣсть вилокю, а не ложкою, но вѣроятно эта мода скоро прекратится, потому что она не только неудобна, но и вредна, заставляя многихъ любителей мороженого глотать его слишкомъ холодными, потому что когда слегка растаетъ, то уже имъ ничего не достанется.

15. Близъ дверей, откуда вносятъ кушанья, накрывается столъ съ чистыми тарелками и приборами, а также отдѣльный столикъ для пива, кваса, меда и разныхъ винъ.

16. Лакей долженъ быстро убирать тарелки съ грязными ложками, ножами и вилками, замѣняя ихъ тотчасъ чистыми.

17. Подавать кушанья всегда съ лѣвой стороны, начиная съ дамъ и кончая кавалерами.

18. Вина къ столу подаются: шампанское замороженными, бургонское и ладифъ—подогрѣтыми, а остальные—холодными.

Вина подогрѣваютъ, ставя бутылки передъ обѣдомъ въ горячій песокъ, а шампанское держатъ въ металлическихъ вазахъ со льдомъ.

Откупоривать надо ловко, безъ шума и не обливая брызгами сидящихъ.

Послѣ сладкаго кушанья подаютъ сыръ, наръзанный тонкими ломтиками, а послѣ него уже фрукты и конфеты.

Черезъ $\frac{1}{4}$ часа послѣ десерта, когда встануть уже изъ-за стола, подается черный кофе безъ всякаго печенья и заливается онъ крошечной рюмочкой маслообразнаго, сладкаго ликера.

Г) Сервировка обѣденнаго стола, попроще.

1. По серединѣ стола ставятся вазы или цвѣточные горшки съ разноцвѣтными живыми цвѣтами, начиная съ глацинтовъ.

Если нѣтъ красивыхъ, одинаковыхъ цвѣточныхъ вазъ, то ставятъ простыя, но только одинаковой величины, цвѣточные горшки, которые, въ такомъ случаѣ, покрываютъ снизу листомъ нѣжно-розовой, нѣжно-зеленой или даже бѣлой папиросной бумаги, перевязывая сверху, у корня цвѣтка, всѣ четыре угла бумагой, соответствующими лентами: бѣлою, розовою, зеленою или бордо цвѣта съ бантомъ и концами. Углы же бумаги сверху, ровненько расправляютъ на всѣ четыре стороны, въ родѣ стоячаго воротничка — относительно цвѣтка. Эти одноцвѣтные, папиросные листы бумаги можно, и даже лучше, замѣнять дешевыми китайскими абажурами (по 15 коп. пара), въ которые и вставляютъ каждый цвѣточный горшокъ. Самые горшки должны быть одной величины, если ихъ будетъ напр. два, если же три или пять, то средній долженъ быть выше другихъ.

2. По обѣимъ сторонамъ этихъ цвѣтовъ, на извѣстномъ разстояніи, ставятся по одной вазѣ съ фруктами или ягодами—земляникою, клубникою, малиною и пр., смотря по времени года.

3. Сервировка стола также, какъ и при парадномъ обѣдѣ, но только не ставятъ передъ каждымъ приборомъ цвѣтовъ, меньше графиновъ съ водою, меньше вина и т. п., остальное все то-же. Салфетки складываются такимъ же манеромъ или иначе см. въ концѣ слѣдующей страницы.

Д) Сервировка стола для ужина.

Ужинъ парадный сервируется также, какъ и обѣдъ, болѣе же семейный — сервируется слѣд. образомъ:

1. Отдѣльно ставится столъ для закусокъ, см. рисунокъ А или Б.

2. На большой же столъ, накрытый для ужина, этажерка съ фруктами уже не ставится, такъ какъ фрукты и конфеты подаются въ продолженіи вечера, а ставятся: или цвѣты, или большой канделябръ съ нѣсколькими свѣчами или съ 3—5 лампами.

3. По обѣимъ сторонамъ этого цвѣтка или канделябра ставятся два небольшія круглыя блюда, одинаковой величины, со сладкимъ кушальемъ: тортомъ, кремомъ, желе и проч.

4. Подлѣ нихъ, по обѣимъ сторонамъ, два продолговатыхъ блюда, средней величины, съ жаркимъ.

5. Подлѣ нихъ, по обѣимъ сторонамъ, два длинныя блюда съ маіонезомъ изъ рыбы, поросенка или дичи; или одно съ маіонезомъ, а другое, просто, съ разварною напр. дососиною съ подливкою и т. п.

6. Между этими блюдами ставятся бутылки или кувшины съ водою и виномъ, на подставкахъ серебряныхъ или изъ папье-маше.

7. Кругомъ стола разставляются тарелки для маіонеза.

8. Въ четырехъ мѣстахъ стола ставятся соусники съ подливкою къ маіонезу.

9. Съ правой стороны тарелокъ—вилки для маіонеза.

10. Между каждымъ двумя приборами — солоночки.

11. Передъ приборомъ ставятся рюмки, стаканы и, если понадобится,—бокалы для шампанскаго.

12. Между блюдомъ маіонеза и жаркимъ ставятся по двѣ кучки тарелокъ для жаркаго. На двухъ верхнихъ лишнихъ тарелкахъ кладутся ножи и вилки—соотвѣтствующія кушанью.

13. Между блюдомъ жаркаго и сладкимъ блюдомъ ставятся также въ четырехъ мѣстахъ, десертныя тарелочки для сладкаго блюда; на верхнія—лишнія тарелочки кладутся соотвѣтствующія вилочки или десертныя ложки.

14. Вообще надо избѣгать разношерстной посуды. Она вся должна быть одного цвѣта и узора, только тарелочки для десерта или сладкаго, послѣдняго кушанья подаются съ исключительными, новомодными узорами, картинками и надписями. Впрочемъ посуду можно и разнообразить, но не иначе, какъ слѣд. образомъ: Блюдо для маіонеза и всѣ назначенныя для него тарелки — одного сорта. Блюда, салатники и тарелки, назначенныя для жаркаго—другого сорта; блюда и десертныя тарелочки для сладкаго кушанья—третьяго сорта.

Такой же порядокъ можно соблюдать и относительно вилокъ съ ножами: для одного кушанья—серебряныя, для другого костяныя и т. д.

15. При семейномъ, дружескомъ ужинѣ, начиная съ маіонеза, хозяйка дома съ одной, а хозяинъ дома съ другой стороны стола, раскладываютъ гостямъ сами кушанья, замѣняя свою тарелку, тарелкою гостя.

Какъ только кушанья роздано, это блюдо тотчасъ снимается со стола и хозяевамъ подвигаютъ второе блюдо.

Когда прислуга соберетъ со стола всю грязную посуду съ ножами и вилками, гости сами разбираютъ чистыя тарелки съ ножами и вилками, стоящими передъ ними для второго блюда.

Такъ поступаютъ и съ третьимъ блюдомъ.

16) При сервировкѣ обѣденнаго стола, кладутся на тарелки салфетки, сложенные разными фасонами. Съ этою цѣлью онѣ должны быть непремѣнно слегка накрахмалены и при глаженіи ихъ надо стараться, чтобы онѣ не перекошились, а сохранили свою квадратную форму. При складываніи, должны быть слегка сыроваты и всегда довольно большаго размѣра, иначе имъ нельзя придать высокую форму.

1-я, самая простая форма; это сложить салфетку треугольникомъ, если она маленькаго формата.

2-я форма: сложить салфетку треугольникомъ, подогнувъ оба конца и внутрь положить ломтики хлѣба.

3-я форма: салфетка кладется угломъ подъ тарелку, другой уголь съ красиво вышитымъ вензелемъ свѣшивается со стола.

4-я форма: складывается салфетка конвертомъ такъ что, по серединѣ, образуются какъ бы два мѣшечка въ видѣ треугольниковъ, въ которые и вкладывается хлѣбъ. Сбоку, съ одной стороны, также можно приподнять уголь салфетки и подъ него также подложить ломтикъ хлѣба.

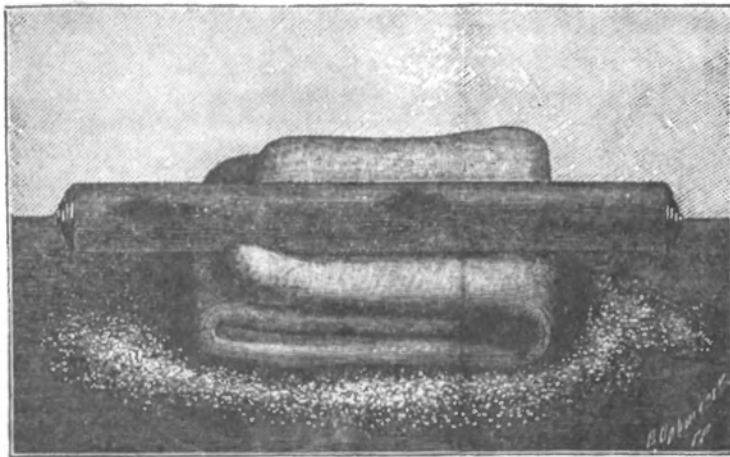
5-я форма. Складываютъ также высокою формою называемою пирамидой, кардинальскими шапками, веерами, экранами, канделябрами, свадебными салфетками и пр.

Е. Образцы сервировки блюдъ.

Привожу здѣсь нѣсколько рисунковъ, какъ образцы сервировки блюдъ, такъ какъ красивая ихъ сервировка придаетъ большую цѣну кушаньямъ, возбуждая къ нимъ аппетитъ.

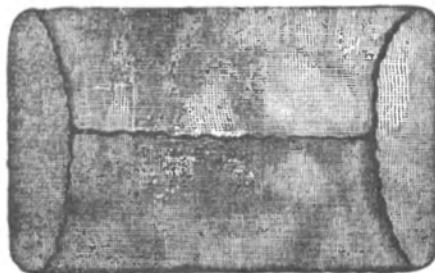
Рисунокъ № 1 изображаетъ способъ раскатыванія слоенаго тѣста.

1



Рисунокъ № 2 изображаетъ форму русскаго пирога, красиво зашипаннаго.

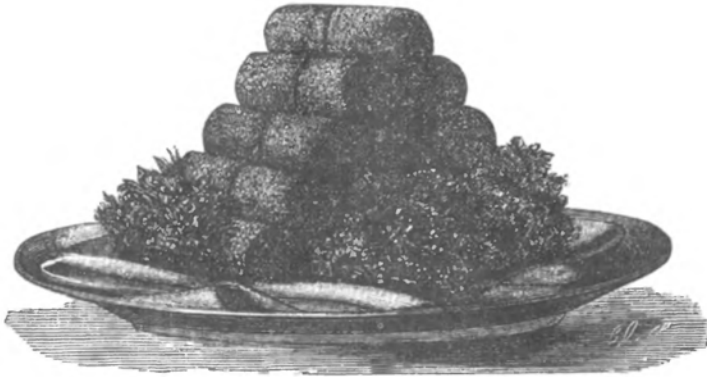
2



Рисунокъ № 3 изображаетъ сервировку блинчатыхъ пирожковъ, рисовыхъ и прочихъ крокетъ къ супу, щамъ и борщу.

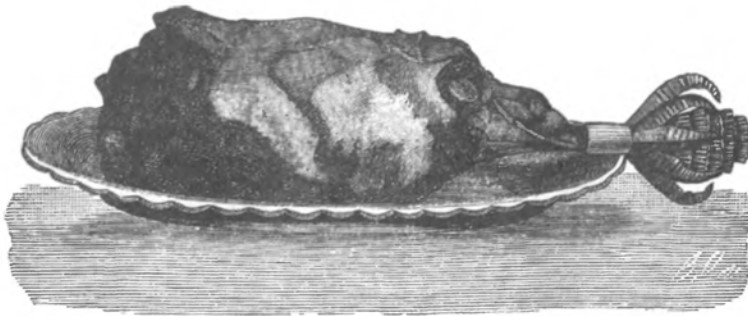
На меньшее количество персонъ, можно уложить ихъ на меньшее блюдо и въ одинъ рядъ.

3



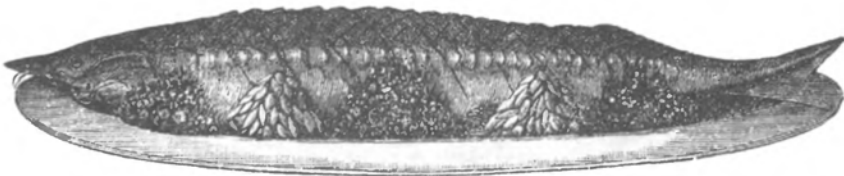
Рисунокъ № 4 изображаетъ сервировку жареной баранины и прочихъ жареныхъ окороковъ.

4



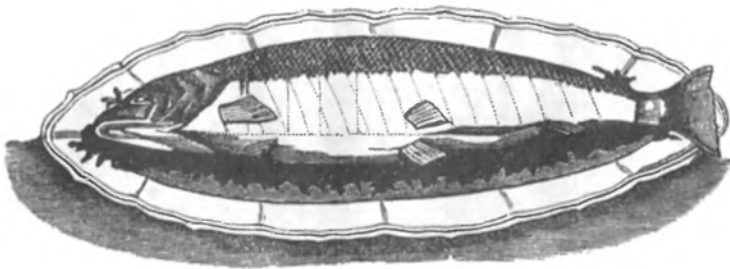
Рисунокъ № 5 изображаетъ маіонезъ изъ рыбы или просто холодную рыбу съ гарниромъ.

5



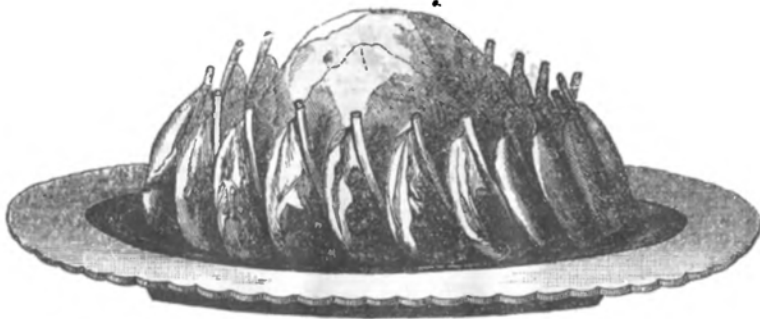
Рисунокъ № 6 изображаетъ сервировку горячей разварной или печеной-рыбы.

6



Рисунокъ № 7 обозначаетъ сервировку отбивныхъ котлетъ телячьихъ, бараньихъ или свиныхъ съ картофельнымъ пюре или зеленою фасолью и пр.

7



Рисунокъ № 8 изображаетъ сервировку блинчиковъ, или русскихъ блиновъ, или каравая изъ блинчиковъ съ фаршемъ изъ говядины, яблокъ и пр.

8



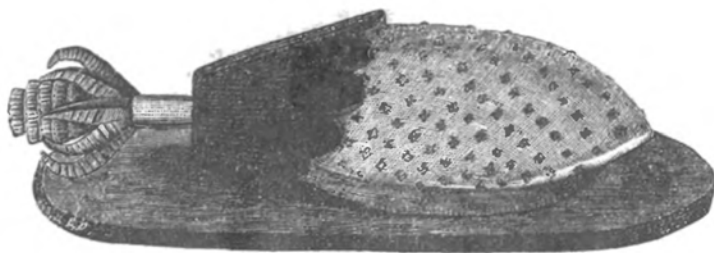
Рисунокъ № 9 изображаетъ блюдо пышекъ, фаршированныхъ говядиной или вареньемъ, а также петису, мерингъ, бeze.

9



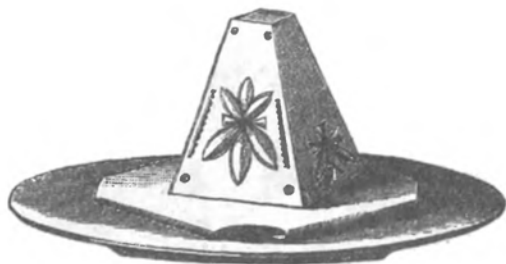
Рисунокъ № 10 изображаетъ ветчину, въ день Пасхи. Кожа ея можетъ быть дальше или ближе къ краю, вырѣзана фестонами, жиръ украшенъ гвоздиками натканными напоскъ, только вдоль или и въ клетку. Кость украшена кокардой изъ вырѣзанной бумаги.

10



Рисунокъ № 11 изображаетъ сервировку русской Пасхи въ день Христова Воскресенья, см. отдѣлъ XL.

11



ОТДѢЛЪ XXXVIII

Исправленіе вкравшихся ошибокъ и неточностей, дополненіе и прибавленіе.

Примѣчаніе. Это новое изданіе во многомъ исправлено и дополнено, но книга настолько обширна, что нѣтъ никакой физической возможности, съ каждымъ изданіемъ исправлять ее и добавлять новыхъ кушаньевъ, потому что пришлось бы, въ такомъ случаѣ, переставлять, каждый разъ, всѣ номера. по всей книгѣ, что положительно невысказимо. На этомъ основаніи, этотъ новый XXXVIII отдѣлъ я предназначила, единственно, для помѣщенія въ немъ указаній на вкравшіяся серьезныя опечатки и ошибки, для помѣщенія разныхъ дополненій и прибавленій, что пришлось сдѣлать даже и въ этомъ хотя и исправленномъ, вновь печатаемомъ изданіи, такъ какъ постоянно получаютъ новыя свѣдѣнія, опытомъ приобретаемыя.

Всѣ эти помѣченныя мною ошибки, прошу исправлять въ своей книгѣ, а новыя кушанья отмѣчать въ концѣ соответствующихъ отдѣловъ.

За пустыя же, безвредныя, такъ сказать, опечатки, а также и за пустые, безвредныя, хотя, во всякомъ случаѣ, и не простительныя пропуски и перестановки буквъ, а мѣстами и цифръ, прошу извинить, какъ меня, такъ и типографію, потому что исправить ихъ можно будетъ только, современнымъ, при слѣдующихъ изданіяхъ.

Для вышепоименованныхъ дополненій и прибавленій оставлено мною, въ этомъ отдѣлѣ, отъ № 2807 до № 3000, такъ какъ II часть начинается съ 3001 номера.

ИСПРАВЛЕНІЕ.

1) На страницѣ 213, въ № 425 напечатано: Соусъ изъ хрѣна со сметаню, надо читать: соусъ изъ хрѣна съ коринкою.

2) Въ № 1270 напечатано: котлеты изъ судака съ рисомъ по кмилански, съ рисовымъ соусомъ, надо читать: котлеты изъ судака съ рисомъ по милански, съ раковымъ соусомъ.

3) Въ началѣ номера 630, „Картофельныя котлеты“ напечатано: Вымыть картофель, опустить въ холодную воду, сварить, очистить и т. д. надо читать: 2½ фун. стараго картофеля очистить, опуская тотчасъ въ холодную воду, сварить въ посоленной водѣ, слить до суха воду, горячій протереть и т. д.

ДОПОЛНЕНІЕ.

2807) На стр. 320, къ примѣчанію относительно баранины, надо прибавить, что ее не слѣдуетъ употреблять ранѣе 2 мѣсяцевъ и позже 3 лѣтъ и—что изъ 6-ти мѣсячнаго барашка получается превосходное уже жаркое.

2808) На стран. 337, къ примѣчанію о поросенкѣ, надо прибавить, что лучшій поросенокъ считается отъ 2 до 6 недѣль.

2809) На страницѣ 355, къ примѣчанію относительно куръ, надо прибавить, что куръ, приготавлиаемыхъ для варки, надо очистить отъ перьевъ, затѣмъ отрѣзать лапки и головку, потомъ уже выпотрошить, опалить, вымыть, намочить въ холодную воду и держать въ ней не менѣе полчаса. Отрѣзанныя же головку и лапки вымыть предварительно хорошенько въ нѣсколькихъ холодныхъ водахъ, тогда только обдать кипяткомъ; голову очистить отъ перьевъ, а лапки отъ верхней кожицы, которая снимается, какъ перчатка, затѣмъ снова вымыть и начать варить въ холодной водѣ. Въ эту холодную воду опустить и самый потрохъ, а именно

пупочекъ и печенку. Первый надо предварительно разрѣзать пополамъ, выбросить всю внутренность, снять внутреннюю кожицу, вымыть, какъ можно чище. Изъ печенки же вырѣзать осторожно желчь, чтобы не раздавить ее и также перемыть въ нѣсколькихъ водахъ.

2810) Отъ курицы, предназначенной для жаренья, отрѣзываются: головка, первые суставы лапокъ и крылышекъ и все это кладется въ супъ, вмѣстѣ съ очищеннымъ, куринымъ потрохомъ, какъ сказ. въ № 2809.

2811) Отъ цыплятъ, предназначенныхъ для жаренья, не отрѣзываются ни головки, ни лапки, ни крылышки. Онѣ жарятся цѣликомъ, причемъ головку надо завернуть назадъ, подъ одно крылышко прикрѣпить очищенную печенку, а подъ другое—очищенный пупочекъ.

П Р И Б А В Л Е Н І Е.

2812) Къ VII отдѣлу: **Жареная вырѣзка.** 2—3 фунта вырѣзки отъ толстаго филея надо обмыть, не выжимая, посолить; не выбивая, положить цѣликомъ на сковороду съ ложкою масла. Жарить въ духовой горячей печи, отъ $1\frac{1}{2}$ до $3\frac{1}{4}$ часа, никакъ не болѣе. Подавать со свѣжимъ салатомъ, съ огурцами, съ свекольнымъ соусомъ и пр. маринованными салатами, см. Отдѣлъ X. Кусокъ цѣльной вырѣзки, средней величины вода, вѣситъ фунтовъ 6.

2813) Къ VII отдѣлу: **Голландскіе битки съ лукомъ.** 2 фун. воловѣй вырѣзки, $\frac{1}{4}$ ф. внутреннаго почечнаго жира, $\frac{1}{4}$ фун. свѣжаго масла, 2 шт. крупныхъ рѣпчатыхъ луковицъ, русскаго перцу и соли по вкусу. Мясо разрѣзать поперекъ волоконъ, ломтиками толщиной въ палецъ, выбить ихъ съ обѣихъ сторонъ, пусть полежать съ часъ времени. Передъ отпускомъ, нагрѣть сковороду, насыпать на нее почечное сало и, когда сильно закипитъ положить битки, посыпавъ ихъ толченымъ перцемъ. Когда подрумянятся съ обѣихъ сторонъ, посыпать солью, положить масло и поджарить еще разъ съ обѣихъ сторонъ, подать горячими. Лукъ же мелко изрубить, поджарить, жѣная, на сухой сковородкѣ, до цвѣта шелухи и осыпать имъ битки или подать его отдѣльно. Битки облить, на блюдѣ, образовавшимся на сковородѣ сокомъ.

3814) Къ VII отдѣлу: **Сосиски съ соусомъ томатъ.** Готовыя, сваренныя сосиски изъ колбасной опустить, передъ отпускомъ, на одну минутку, въ кипятокъ или поджарить на сковородѣ въ продолженіи нѣсколькихъ минутъ; разрѣзать затѣмъ на кусочки, острымъ ножомъ, длиною по $\frac{3}{4}$ вершка, опустить въ кипящій соусъ томатъ, тотчасъ подавать къ завтраку, обѣду или ужину.

Соусъ же томатъ готовится, или изъ свѣжихъ помидоровъ, или изъ консервовъ.

2815) Къ VII отдѣлу: **Телячья жареная печенка съ соусомъ изъ ливера.** $1\frac{1}{2}$ фун. телячьей печенки вымочить, снять кожицу, нарѣзать ломтиками, посолить, обвалить въ мукѣ, поджарить въ маслѣ, переложить на блюдо, огарнировать соусомъ изъ ливера, а именно: $1\frac{1}{2}$ фун. телячьяго ливера т. е. легкіе. очистить, вымыть, сварить въ соленой водѣ съ лукомъ, пучкомъ зелени, 1 шт. лавроваго листа и 3—5 зернами перца. Когда сварятся, отбинутъ на рѣшето, мелко изрубить, положить отъ 3 до 5 мелко изрубленныхъ крутыхъ яицъ и горсть мелко изрубленнаго зеленаго лука, заправить ложкою муки, растертою съ ложкою масла и разведенною $1\frac{1}{2}$ стаканами бульона, прокипятить, прибавить съ $\frac{1}{2}$ стак. свѣжей сметаны, посолить по вкусу, разъ только вскипятить. Подавая, осыпать укропомъ, а кто хочетъ и перцемъ.

2816) Къ VIII отдѣлу прибавить: **Соусъ изъ гусиныхъ потроховъ съ гусиною кровью.** Очистить гусиный потрохъ т. е. лапки и крылышки съ гусиною печенкою и пр., какъ только что сказано въ № 2809, о куриномъ потрохѣ; налить водою, вскипятить, снять накипь, положить петрушку, порей, 3 луковицы, 8—10 зер. англ. перца, 2—3 шт. лавр. листа, сварить. Около стакана самой свѣжей гусиной крови разбить съ ложкою или двумя уксуса, процѣдить, положить $\frac{1}{2}$ ложки масла съ $\frac{1}{2}$ ложкою муки, размѣшать, развести 3 стаканами бульона отъ потроха, положить куска 2—3 сахара, 2 толченныя гвоздики, 5—6 зер. англ. перца, вскипятить безпрестанно мѣшая, положить потрохъ, подогрѣть, переложить на глубокое блюдо, посыпать зеленью, подавать.

2817) Къ IX отдѣлу прибавить: **Ряпушка жареная со сметаной.** 2—3 фун. самой свѣжей ряпушки только перемыть, кто хочетъ выпотрошить, осушить, уложить на сковороду съ разогрѣтымъ масломъ, слегка поджарить, облить сметаной, не менѣе стакана, дожарить на плитѣ.

2818) Къ IX отдѣлу прибавить: **Ряпушка маринованная.** Перемыть, осушить, сложить въ банки, залить вскипяченнымъ и остывшимъ уксусомъ со спеціями, № 3575. Поставить банки въ кастрюлю съ холодною водою; отъ минуты закипанія, пусть кипитъ около получаса, но не болѣе. Отставить кастрюлю и когда банки въ водѣ остынутъ, вынуть ихъ, обвязать пузыремъ и бумагою. Сохранять въ холодномъ мѣстѣ.

2819) Къ IX отдѣлу прибавить: **Королевскія сельди.** Самыя лучшія сельди подаваемыя къ завтраку, это—*королевскія*, по 10—15 коп. штука, изъ которыхъ самыя лучшія продаются въ круглыхъ большихъ жестянкахъ. Такія сельди не слѣдуетъ мочить, а, вынуть ихъ изъ жестянки, сполоснуть только, осушить салфеткою, выпотрошить, распластать, вынуть кости, снять кожицу, нарѣзать ровными, наискось кусочками, уложить на селедочное блюдо. По срединѣ, насыпать мелко нарѣзаннаго зеленого луку, по сторонамъ же красиво уложить тонкіе ломтики свѣжихъ огурцовъ, облить самую свѣжею сметаню.

2820) Къ IX отдѣлу прибавить еще: **Сиги тушоные съ хрѣномъ и сметаню.** 3 фун. сига вычистить, выпотрошить, вымыть, распластать, вынуть кости, снять кожицу, нарѣзать порціями, обвалять слегка въ мукѣ, слегка обжа-рить въ 2-хъ ложкахъ масла, переложить въ сотейникъ, облить хрѣномъ со сметаню, а именно: 6 ложекъ тертаго хрѣна, стаканъ сметаны, ложку масла, стаканъ крѣпскаго бульона, смѣшать, посолить по вкусу, облить рыбу, поставить въ духовую печь, на $\frac{1}{2}$ часа. Подать въ томъ же сотейникѣ.

2821) Къ тому же отдѣлу: **Сиги печеные.** Сиги № 1240 подаются еще съ соусомъ изъ сморчковъ № 722.

2822) Къ тому же отдѣлу: **Разварная стерлядь** № 1247 подается еще съ гарниромъ изъ овощей № 695 и съ соусомъ изъ помидоровъ № 432.

2823) Къ XI отдѣлу прибавить: **Родъ паштета съ разварною говядиною—бульи.** Отварить въ очень маломъ количествѣ воды кусокъ вырѣзья, фунта въ 2—2 $\frac{1}{2}$, положивъ луку, порею, петрушки, бужегъ зелени, соли и немного перцу; когда мясо будетъ готово, въ самомъ соку, тогда его нарѣзать ломтиками, а бульонъ, въ которомъ оно варилось, процѣдить, снять жиръ и поставить кипѣть. Пока бульонъ будетъ кипѣть, растопить въ кастрюлѣ $\frac{1}{8}$ фунта чухонскаго масла, поджарить въ немъ нашинкованный порей, а когда онъ будетъ готовъ, (мягко) положить 1 ложку пшеничной муки и $\frac{1}{2}$ стакана сметаны; все это смѣшать вмѣстѣ, поджарить, а потомъ развести бульонномъ, въ которомъ ва-

рилась говядина, уварить весь этот соус до густоты; тогда снять его съ огня, взять 3 желтка, размѣшать ихъ хорошенько и постепенно развести, мѣшая, горячимъ соусомъ, довести до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть. Испечь слобную булку на дрожжахъ такой величины, чтобы она могла вмѣстѣ въ себѣ всю говядину съ соусомъ; остудить ее, срѣзать верхушку, выбрать весь мяишъ, внутренность вымазать масломъ, обсыпать голландскимъ сыромъ, а еще лучше пармезаномъ, потомъ положить въ нее, рядами, разрѣзанные ломти, которые не должно рѣзать заранѣе, чтобы не обсохли; каждый рядъ говядины пересыпать сыромъ и полить приготовленнымъ соусомъ; потомъ закрыть отверстіе булки той же верхушкой, которая срѣзана и за $\frac{1}{2}$ часа до отпуса поставить въ горячую печь; подавать и кушать, какъ паштетъ, потому что корка тоже будетъ очень вкусна. Остальной соусъ подать отдѣльно въ соусникѣ.

Выдать: 2— $2\frac{1}{2}$ ф. мягкой говядины.
2 порея, 1 петрушку.
2 луковицы, бужетъ зеленн.
 $\frac{1}{8}$ ф. масла столоваго.
Ложку муки и $\frac{1}{2}$ стак. сметаны.
3 желтка, соли, еще ложку масла.

2—3 полныя ложки сыра.
На гѣсто: $\frac{1}{4}$ стак. молока.
2 золот. сухихъ дрожей, 2 ф. муки.
 $\frac{1}{4}$ ф. масла, ложечку соли.
Ложечку сахара, 1 яйцо смазать булку.

2825) Къ XIV отдѣлу прибавить: **Русскіе блины заварные.** На $\frac{1}{3}$ стак. гречневой муки взять $2\frac{2}{3}$ стак. пшеничной. Съ вечера взять всю гречневую муку и половину пшеничной, обдать $2\frac{1}{2}$ стаканами кипятка, а еще лучше молока, живо мѣшая. Когда тѣсто о стынетъ, развести его теплою водою или молокомъ, положить 3—6 зол. сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ $\frac{1}{4}$ стак. воды, дать подняться. На другой день, всыпать ложечку соли, ложечку сахара и остальную муку, чтобы тѣсто имѣло густоту хорошей сметаны. Выбить хорошенько, дать подняться и, не мѣшая тѣста, печь блины, какъ сказ. на стр. 522, въ примѣчаніи относительно блиновъ.

2825) Къ XIII отдѣлу прибавить: **Суфле изъ каштановъ.** 1 фун. каштановъ очистить отъ скорлупы, обварить, снять кожицу, положить въ кастрюлю $\frac{1}{8}$ ф. масла, 2 стак. молока, варить пока не разварится, протереть сквозь сито вмѣстѣ съ соусомъ, всыпать $\frac{1}{2}$ стак. сахара, проварить на плитѣ, остудить, положить 6 желтковъ и 6—8 взбитыхъ бѣлковъ, переложить на глубокое, эмальированное блюдо, поставить въ духовую печь, на $\frac{1}{2}$ часа. Подавать на томъ же блюдѣ.

2826) Къ XVII отдѣлу прибавить: **Крупеникъ съ творогомъ.** $1\frac{1}{2}$ ф. изъ поль прессы, самаго свѣжаго творога протереть сквозь рѣшето, положить $\frac{1}{2}$ стак. сырыхъ маннхъ крупъ, чайную ложечку соли, безъ верха, 2 цѣльныя яйца, ложку масла и 2 стакана молока, запечь въ сотейникѣ.

Манную крупу можно замѣнить гречневою и въ такомъ случаѣ молоко можно замѣнить 2 стаканами самой свѣжей сметаны.

2827) **Еще крупеникъ изъ смѣшанныхъ крупъ.** Взять поровну сарачинскаго пшена, овсяныхъ, гречневыхъ крупъ, риса и коринки, всего 1 фунтъ, перемыть ихъ, коринку обдать кипяткомъ, вычистить. Затѣмъ все смѣшать, развести яйцами, посолить, завязать въ салфетку, намазанную ложкою масла, варить въ жирномъ мясомъ бульонѣ. Подавая, облить пудингъ масломъ, подрумяненнымъ до темнаго цвѣта.

2828) Къ XIX отдѣлу прибавить: **Сканцы.** Изъ $1\frac{1}{2}$ стак. сметаны, 2 яицъ, $\frac{1}{4}$ ф. масла, ложечки соли и муки замѣсить довольно крутое тѣсто, раскатать тонко большую лепешку, разрѣзать ее разными фигурками, класть въ кипящее масло.

Когда поджариваются съ одной стороны, перевернуть на другую, поджарить, подавать горячими, къ кофе.

Или, поджаривъ съ одной стороны и перевернувъ, смазать протертымъ творогомъ, разведеннымъ яйцами и молокомъ, поджарить снова.

2829) Къ ХХІ отдѣлу прибавить: **Королевскій тортъ.** 1 фунтъ самаго свѣжаго, несоленого сливочнаго масла растереть до бѣла, положить 10 желтковъ и 1 ф. сахарнаго песку, прибавивъ, для вкуса, цедру съ 1 лимона, $\frac{1}{4}$ ф. сладкаго и $\frac{1}{8}$ ф. горькаго миндаля. Тереть все вмѣстѣ съ часъ времени, не менѣе. Положить тогда 10 сбитыхъ бѣлковъ, всыпая понемногу 1 фун. картофельной муки. Размѣшать, перелить въ раздвижную тортовую форму, смазанную масломъ и осыпанную сухарями, испечь въ горячей печи.

На 6 человекъ, испечь изъ вдвое меньшей пропорціи, а именно: изъ $\frac{1}{2}$ ф. масла, 5 яицъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахарнаго песку, $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{8}$ ф. сладкаго и $\frac{1}{16}$ ф. горькаго миндаля, $\frac{1}{2}$ ф. картофельной муки; $\frac{1}{4}$ ложки масла смазать форму.

2830) Къ ХLI отдѣлу прибавить: **Очень вкусные пряники.** 6 цѣльныхъ яицъ, $\frac{3}{4}$ ф., т. е. $1\frac{1}{2}$ стак. сахара растереть до бѣла, прибавлять затѣмъ, понемногу, 3 лота толченой, просѣянной корицы и $\frac{3}{4}$ фун. самой лучшей, пшеничной муки. Растереть какъ можно лучше. Тогда смазать противень несоленнымъ столовымъ масломъ, посыпать его мукой, класть, чайной ложечкой, небольшія лепешечки, поставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа, чтобы испеклись и высохли.

КОНЕЦЪ ПЕРВОЙ ЧАСТИ.

1. *Содержание*

2. *Введение*

3. *Глава I. Общие сведения о предмете исследования*

4. *Глава II. Анализ существующих исследований*

5. *Глава III. Методология исследования*

6. *Глава IV. Результаты исследования*

7. *Глава V. Заключение*

8. *Список литературы*

9. *Приложения*

10. *Сведения об авторе*

ПОДАРОКЪ МОЛОДЫМЪ ХОЗЯЙКАМЪ

ИЛИ

СРЕДСТВО КЪ УМЕНЬШЕНІЮ РАСХОДОВЪ ВЪ ДОМАШНЕМЪ ХОЗЯЙСТВѢ.

ЧАСТЬ II.

ВЪ НЕЙ ЗАКЛЮЧАЮТСЯ:

Болѣе 1000 описаній приготовленія разныхъ домашнихъ запасовъ, какъ-то: печенье бабъ, булокъ, сухарей, пряниковъ; приготовленіе варенья, сироповъ, консервовъ, наливокъ, шиповокъ, водокъ, ликеровъ, кваса, пива, меда, уксуса, горчицы, масла, сыровъ, дрожжей, хлѣба, разныхъ запасовъ изъ фруктовъ, ягодъ, овощей и зелени; замѣтки относительно разведенія и сбереженія на зиму зелени, кореньевъ; сбереженіе мяса, птицъ, рыбы, соленье и копченье ихъ; приготовленіе колбасъ, сосисекъ и пр.

5 ПЛАНОВЪ УДОБНЫХЪ КВАРТИРЪ.

УСТРОЙСТВО КУХНИ; КУХОНАЯ ПОСУДА; НОВѢЙШИЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ОБЪЕДЕННАГО
И ЧАЙНАГО СТОЛА.

(СЪ РИСУНКАМИ).

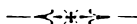
АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ.

СОСТАВИЛА И ИЗДАЛА

Елена Молоховецъ.

ДВАДЦАТЬ ВТОРОЕ ИЗДАНИЕ, ИСПРАВЛЕННОЕ И ДОПОЛНЕННОЕ.

180-Я ТЫСЯЧИ.



С.-ПЕТЕРБУРГЪ.

Типографія Н. Н. Клубукова, Пряжка, д. № 3.

1901.



ОТДѢЛЪ XXXIX.

Бабы малороссійскія и польскія на дрожжахъ, бабы на сбитыхъ бѣлкахъ, булки и куличи, струцели, ма-зурки, пляцки, сухари, крендели и прочее мелкое печенье къ чаю, кофе и шоколаду.

А) БАБЫ НА ДРОЖЖАХЪ.

ПРИМѢЧАНІЕ. Удача бабъ болѣе всего зависить отъ дрожжей, потомъ отъ печи и наконецъ отъ сухости муки.

1. Дрожжи должны быть самыя лучшія бѣлыя и густыя. Печенье бабъ на дрожжахъ продолжается приблизительно часовъ 6—7. т. е. если растворить ихъ въ 9 часовъ утра, то ихъ придется уже вынуть изъ печи часа въ 3—4.—Столько же времени занимаетъ и печенье булокъ.

Для бабъ лучше всего употреблять слѣд.: дрожжи. Купить самыя лучшія сухихъ дрожжей; положить въ бутылку $\frac{3}{4}$ фунта этихъ сухихъ дрожжей, налить полную бутылку самою холодною водою, разболтать и сохранять въ холодномъ мѣстѣ, не закупоривая, а только прикрывая стѣною; при употребленіи взбалтывать. Этихъ то дрожжей и брать по $\frac{1}{2}$ стал. или по станану, какъ сказано въ нижеприведенныхъ рецептахъ.

Чтобы узнать хороши ли дрожжи, надо взбалтать, отлить ихъ въ бутылку и поста-вить въ горячую воду. Если дрожжи начнутъ подниматься, значитъ годны къ употребленію. Если останутся неподвижными, значитъ никуда не годятся.

Назначенная пропорція дрожжей относится къ бѣлымъ, густымъ, однимъ словомъ, къ самымъ лучшимъ дрожжамъ. Если же дрожжи не такъ хороши, то ихъ надо, въ такомъ случаѣ, прибавить, убавивъ на столько же пропорцію назначеннаго мюлана.

Можно употреблять густыя дрожжи и домашняго приготовленія, о которыхъ сказано въ отдѣлѣ XLIX.

2. Печь надобно истопить чрезвычайно жарко, лучше послѣ немного выстудить ее. Для бабъ печь должна быть жарче, чѣмъ на обыкновенныя булки.

3. Мука должна быть самая лучшая. сухая и простѣйшая.

4. Если баба заварная, то муку надо заваривать кипящимъ молокомъ, шибко мѣшая до гладкости; дать постоять, чтобы остыла и тогда класть въ нее желтки и проч.

5. Масло должно быть самое свѣжее, чухонское; надо растопить его, дать устояться, слить сверху самое чистое, теплое влить въ тѣсто.

6. Соли, на каждыя 3 станана муки класть по $\frac{1}{2}$ чайной ложки.

7. Желтки тщательно отдѣлять отъ бѣлковъ, разбить ихъ хорошенъко, потомъ про-цѣдить черезъ сито, а послѣ уже бить ихъ до-бѣла въ маслобитѣ, налить масло или расте-реть ихъ въ каменной чашкѣ.

8. Почти всѣ бабы на дрожжахъ должны всходить три раза, слѣдующимъ образомъ: взять дрожжи, муку, молоко и яйца, растворить тѣсто, бить веселочною впродолженіе полу-часа, накрыть, поставить въ теплое мѣсто, чтобы дрожжи едва тронулись. Тогда бить опять лопаточкою, всыпать понемногу все остальное, за каждымъ разомъ сильно выбивая тѣсто, всего впродолженіе $\frac{3}{4}$ или 1 часа. накрыть, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться такъ, чтобы тѣста прибыло вдвое болѣе, чѣмъ было растворено.—Тогда бить опять лопаткою или руками, минутъ съ 10, влить въ форму, наполнивъ ея $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ часть. Поставить въ теплое, но не горячее мѣсто. Когда тѣсто поднимется такъ, что наполнить почти $\frac{3}{4}$ формы, тогда со всевозможною осторожностью, чтобы не встряхнуть (потому что въ такомъ случаѣ тѣсто тотчасъ опадетъ и будетъ заналець), вставить въ печь, прямо на назначенное мѣсто, чтобы не передвигать.

9. Дать стоять въ печи цѣлый часъ, даже и полтора, если баба очень высока. Чтобы не вынуть изъ печи бабу сырую, нѣкоторые дѣлаютъ такъ: когда въ форму вольютъ тѣсто

втыкаютъ въ него осторожно двѣ тоненькія соломенки въ двухъ мѣстахъ и такъ ставятъ въ печь. Черезъ часъ и минутъ 10, надобно влѣзть въ печь и вынуть осторожно одну соломенку; если она будетъ совершенно суха и къ ней тѣсто не прилипаетъ, значитъ баба готова, въ противномъ же случаѣ пусть посидитъ еще нѣсколько времени. Когда будетъ готова, съ тою же самою осторожностью вынуть ее изъ печи.

10. Печь бабы лучше всего въ раздвижныхъ формахъ, смазанныхъ масломъ и обсыпанныхъ сухарями, на дно можно слать кружокъ чистой бумаги пропитанной масломъ. Формы для бабъ дѣлаются мѣдные или жестяныя, вышиною $\frac{3}{4}$ аршина, иногда осьми или шести угловыя, что чрезвычайно красиво. Въ такомъ случаѣ бока бабы можно оглазировать полосками, разноцвѣтною глазурью.

11. Формы для бабъ клеятъ также изъ толстой бумаги, вершковъ 6 въ диаметръ, также вышиною въ $\frac{3}{4}$ аршина; намазать бумажную форму масломъ, обсыпать сухарями, поставить на плоскую крышку отъ кастрюли, т. е. на сотейникъ. Бабы малой пропорціи можно печь въ кастрюлькѣ, обложенной бумагою, намазанною масломъ. Вынуть изъ печи дать чуть-чуть остынуть и тогда вынимать изъ формы, потому что бумагу легче снять, пока баба не совсѣмъ остыла. Чтобы высокая баба не опала, ее выкладываютъ нѣкоторыя на широкое полотенце положенное на большую тугую подушку или лучше на пружинный матрацъ, и осторожно переватываютъ ее, давая ей тѣмъ же полотенцемъ, пока не остынетъ и не окрѣпнетъ, но трудно ее потомъ, бываетъ поставить на тарелку.

12. Тѣсто для бабъ вообще не должно быть гуще, чѣмъ на вафли, даже немного жиже.

13. Когда тѣсто поднимется въ третій разъ, надобно дать ему подняться, но не слишкомъ, потому что въ такомъ случаѣ бабы будутъ пустыя, а булки опадутъ въ печи.

14. Когда бабы поднимаются въ формѣ въ тепломъ мѣстѣ и когда онѣ уже въ печи, надобно наблюдать, чтобы до нихъ не доходилъ ни холодъ, ни вѣтеръ и чтобы не стучали дверями; лучше всего въ это время никого не пускать въ кухню.

15. Сахаръ для бабъ, булокъ и прочихъ пирожныхъ долженъ быть очень мелко истолченъ и просѣянь.

16. При печеннѣ бабъ надобно имѣть большую сноровку: онѣ часто не удаются даже тѣмъ, которые постоянно и мастерски пекутъ ихъ такъ, что трудно иногда найти причину этой неудачи. Но такъ какъ эти бабы очень вкусны съ чаемъ и кофе и можно печь ихъ во всякое время, то лучше брать меньшую пропорцію, а именно $\frac{1}{2}$ часть, т. е. печь бабы вышиною въ 3—4 вершка, потому что, во первыхъ, легче ихъ испечь, скорѣе удадутся, а во-вторыхъ, если и не удадутся, то небольшой убытокъ.

17. Въ нихъ можно класть для вкуса и запаха лимонную цедру, горькій миндаль, корицу, кардамонъ, мушкатный цвѣтъ, лимонное, бергамотное или розовое масло.

18. Глазурь для бабъ. Бабы можно оглазировать кругомъ какою угодно глазурью но, по большей части, покрываютъ ихъ слѣдующею дешевою глазурью: на 3 станана мелкаго просѣянаго сахара взять $1\frac{1}{2}$ станана картофельной, самой сухой, просѣянной муки, соль изъ 1 лимона и 6 бѣлковъ или немного болѣе, все это тереть въ каменной чашкѣ, пока масса не поблѣдетъ и не погустѣетъ.—Вообще эта глазурь не должна быть слишкомъ густа, потому что густую трудно ровно размазать: она когда высохнетъ, будетъ лопаться и отпадать.

19. Когда пекутся бабы или булки на однихъ желткахъ, тогда надобно придумать, къ обѣду, такія кушанья, въ которыхъ можно было бы употребить оставшіеся бѣлки, какъ напримеръ, какойнибудь воздушный пирогъ, или безе, или испечь бабу снѣжную или булки на сбитыхъ бѣлкахъ или шаурень № 1824 и проч.

20. Бабы если зачерствѣютъ, ихъ можно отвѣжнить: срѣзать верхній слой, смочить ее марсалой (на рюмку арсалы—рюмка воды и полная ложка мелкаго сахара, поставить въ горячую печь, минутъ на 20. При этомъ ее можно еще обвернуть чистою пропускною бумагою,—бибулою. Баба станетъ еще вкуснѣе свѣжее, такъ какъ пропитается сладкимъ ромомъ.

21. Подавая бабу на столъ, подкладывать подъ нея красиво вѣртзанную бумагу.

3001) Баба съ ромомъ. Взять на 6 человекъ, $\frac{2}{3}$ стак. теляга молока, 3—4 золотника сухихъ дрожжей, растворить тѣсто, накрыть, поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется, выбить лопаткою, какъ можно лучше, всыпать $\frac{1}{2}$ ложки соли, вбить по одному 12 цѣльныхъ яицъ, всыпать $\frac{1}{3}$ стак. просѣянаго сахара и положить $\frac{1}{2}$ фун. самаго лучшаго нерастопленнаго, но мягкаго чухонскаго масла, можно всыпать немного лимонной цедры, выбивать лопаткою, чѣмъ долѣе, тѣмъ лучше, накрыть, поставить опять въ теплое мѣсто. Когда поднимется выбить хорошенько, перелить въ форму, намазанную масломъ. Когда немного подни-

нется, вставить въ печь на $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ часа; Между тѣмъ вскипятить сладкій, но жидкій сиропъ, влить по вкусу рому, но чтобы былъ довольно сильный запахъ. Вынуть бабу изъ печи, горячую выложить бокомъ на блюдо, когда остынетъ облить ее этимъ горячимъ сиропомъ, перевернуть ее на блюдѣ осторожно разъ, другой, чтобы она пропиталась этимъ ромомъ, поставить ее на блюдо, дать обсохнуть, переложить на другое блюдо, подавать.

Выдать всего $\frac{2}{3}$ стак. молока, 3—5 золотника сухихъ дрожжей, 1 фун. муки, 12 яицъ, $\frac{1}{2}$ фун. масла, $\frac{1}{3}$ стак. сахара, лимонной цедры. На сиропъ: $\frac{1}{4}$ стак. мелкаго сахара, 1 стак. воды, 2—4 ложки рома.

3002) Баба на желткахъ. (Вышиною въ $\frac{1}{4}$ аршина). 6 стак. процѣженныхъ желтковъ и 2 стакана просѣяннаго сахара смѣшать до-бѣла, влить 2 стакана растопленнаго масла, мѣшать $\frac{1}{2}$ часа, всыпать $\frac{1}{4}$ гарнца, т. е. 3 стак. муки, влить 1 стак. густыхъ, бѣлыхъ дрожжей, мѣшать опять съ полчаса, посыпать слегка мукою, накрыть, дать подняться. Когда поднимется, выбить хорошенъко лопаткою, налить полформы, дать немного подняться, осторожно вставить въ горячую печь. Когда баба подумянится, прикрыть ее бумагою; далѣе поступать, какъ сказано въ примѣчаніи.

На 6 человѣкъ достаточно $\frac{1}{3}$ назначенной пропорціи, а именно: 2 стак. желтковъ, то есть шт. 24, $\frac{2}{3}$ стак. сахара, $\frac{2}{3}$ стак. растопленнаго масла; $\frac{1}{3}$ стак. дрожжей, 1 стак. муки.

3003) Баба на желткахъ другимъ манеромъ. Желтковъ процѣженныхъ 5 стак. т. е. желтковъ 60, теплаго молока 2 стак., муки 9 стак., дрожжей 7 ложекъ, размѣшать хорошенъко, дать подняться; тогда влить 1 стак. теплаго масла, всыпать 1 стак. сахара, цедру съ 1 лимона или горькаго толченаго миндаля, бить лопаточкою долго, влить въ форму, дать подняться, вставить въ горячую печь на 1 часъ.

3004) Баба на желткахъ. (Вышиною въ $\frac{3}{4}$ аршина). $2\frac{1}{4}$ стак. теплаго молока, $\frac{3}{4}$ стак. густыхъ дрожжей смѣшать съ $\frac{1}{2}$ гарнцемъ муки, дать подняться; влить тогда 70 желтковъ растертыхъ до-бѣла, выбить лопаткою, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ рукъ, влить потомъ $1\frac{1}{2}$ стак. растопленнаго, теплаго масла, всыпать 1 ф. сахара, т. е. 2 стак., и остальные $\frac{1}{2}$ гарнца муки, соли (можно прибавить 20 взбитыхъ бѣлковъ). Опять выбить тѣсто хорошенъко, накрыть, пусть поднимется, перелить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями. Когда немного поднимется, вставить осторожно въ печь, на цѣлый часъ; (муки значить всего одинъ гарнецъ, т. е. фунтовъ 5). На 6 человѣкъ испечь изъ $\frac{1}{3}$ части назначенной пропорціи, а именно взять $\frac{3}{4}$ стак. молока, $\frac{1}{4}$ стакана дрожжей, $\frac{1}{3}$ гарнца т. е. 4 стакана муки, 23 желтка, $\frac{1}{2}$ стакана растопленнаго масла, $\frac{2}{3}$ стакана сахара, (7 бѣлковъ).

3005) Баба на желткахъ. (Вышиною въ $\frac{3}{4}$ аршина). 60 желтковъ процѣдить, положить $\frac{1}{4}$ гарнца муки, $\frac{3}{4}$ стакана густыхъ дрожжей, размѣшать хорошенъко, накрыть, пусть поднимется. Тогда всыпать $\frac{3}{4}$ стак. сахара, влить $\frac{3}{4}$ стак. растопленнаго масла, соли, размѣшать хорошенъко, влить въ форму, намазанную масломъ. Когда тѣсто немного поднимется, вставить въ горячую печь, прикрыть бумагою. На 6 человѣкъ взять $\frac{1}{3}$ назначенной пропорціи.

3006) Баба заварная. (Вышиною въ $\frac{1}{4}$ аршина). $\frac{1}{4}$ гарнца муки заварить $\frac{1}{4}$ гарнцемъ, т. е. 3 стаканами молока, мѣшать до гладкости, пока не остынетъ; 6 стак., т. е. около 70 процѣженныхъ желтковъ мѣшать до бѣла съ 1 фун. просѣяннаго сахара, влить въ тѣсто также $1\frac{1}{2}$ стак. густыхъ, бѣлыхъ дрожжей, размѣшать, накрыть, поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялось; потомъ всыпать $\frac{1}{4}$ ложечки соли, $\frac{1}{2}$ стак. изюма, корицы, померанцовой, мелко изрубленной корки, 3 стакана растопленнаго масла, муки столько, чтобы тѣсто было довольно жидко, какъ обыкновенно на

легкія бабы; выбивать цѣлый часть, накрыть, дать подняться, опять выбить хорошенько, влить въ форму. Когда поднимется, вставить осторожно въ горячую печь на $1\frac{1}{4}$ часа. На 6 человѣкъ взять $\frac{1}{3}$ часть, а именно: 1 стак. муки, 1 стак. молока, 2 стак., т. е. 24 желтка, $\frac{1}{3}$ фун. сахара, $\frac{1}{2}$ стак. дрожжей, $\frac{1}{6}$ стак. изюма, 1 стаканъ растопленнаго масла и еще стакана 3 муки.

3007) Баба украинская. (Вышиною въ $\frac{3}{4}$ аршина). 3 стакана желтковъ безъ зародышей, $\frac{3}{4}$ стак. бѣлковъ бить въ маслобѣиѣ и бить ихъ цѣлый часть. Между тѣмъ $2\frac{1}{2}$ стак. муки заварить $2\frac{1}{4}$ стак. кипящаго молока, прикрыть салфеткою, пусть постоитъ такъ съ полчаса. Влить въ маслобѣиѣ, гдѣ яйца, $1\frac{1}{8}$ стакана дрожжей, размѣшать. Заварную муку размѣшать до гладкости, влить въ нее изъ маслобѣиѣ яйца съ дрожжами, процѣживая ихъ сквозь сито, размѣшать хорошенько, сверху посыпать слегка мукою, накрыть, пусть поднимется. Тогда всыпать 1 чайную ложку соли, 6 или $6\frac{1}{4}$ стак. муки, смотря по сухости ея, мѣсить $\frac{1}{2}$ часа, влить $1\frac{1}{8}$ стак. растопленнаго масла, всыпать $1\frac{1}{2}$ стак. сахара, $\frac{1}{8}$ ст. горькаго миндаля или цедру съ 1 — $1\frac{1}{2}$ лимона, мѣсить, пока не покажутся на тѣстѣ пузырьки, тогда прикрыть, дать подняться, перелить въ форму, поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется на столько, сколько было влито тѣста, вставить въ горячую печь на 1 часъ. (Муки всего около $\frac{3}{4}$ гарнца). На 6 человѣкъ взять $\frac{1}{3}$ часть назначенной пропорціи.

3008) Баба украинская, заварная. $\frac{1}{4}$ гарнца муки заварить $\frac{1}{4}$ гарнцемъ кипящаго молока, размѣшать до гладкости. Когда остынетъ, влить въ муку 120 процѣженныхъ желтковъ, растертыхъ до бѣла и $1\frac{1}{2}$ стак. дрожжей, накрыть, поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялось.

Тогда всыпать чайную ложку соли и понемногу 1 гарнецъ муки, выбивать тѣсто, какъ можно лучше, въ продолженіе $\frac{1}{2}$ часа. Влить $1\frac{1}{2}$ стак. растопленнаго, очень горячаго масла, мѣсить $\frac{1}{2}$ часа; всыпать $\frac{1}{4}$ гарнца. т. е. 3 стак. сахара, цедры съ 1 лимона, нѣсколько штукъ горькаго миндаля, мѣсить $\frac{1}{2}$ часа, наполнить третью часть формы, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, вставить въ горячую печь на 1 часъ. Вынуть изъ печи, положить бабу осторожно бокомъ на нуховую, самую мягкую подушку, слегка поворачивать ее, пока не остынетъ, снимая бумагу. На 6 человѣкъ испечь изъ $\frac{1}{2}$ или $\frac{1}{3}$ части назначенной пропорціи.

3009) Баба украинская, заварная, на сливкахъ. (Вышиною въ $\frac{3}{4}$ аршина). $\frac{1}{4}$ гарнца муки заварить 3 стак. густыхъ сливокъ, размѣшать до гладкости. Бить въ маслобѣиѣ 50 желтковъ, пока не побѣлѣютъ, поставивъ ее въ теплую воду; влить въ желтки $\frac{3}{4}$ стак. густыхъ дрожжей, процѣживая ихъ сквозь сито, перелить все это въ заварную муку, выбить хорошенько, поставивъ, пусть поднимется. Тогда всыпать 1 чайную ложку соли, $\frac{1}{4}$ гарнца муки, мѣсить $\frac{1}{2}$ часа, влить $\frac{3}{4}$ стак. растопленнаго масла, 1 стак. сахара, положить что нибудь для запаха: кардамонъ, корицу, розоваго масла или лимонной цедры, мѣсить тѣсто, пока не покажутся пузырьки. Наполнять $\frac{1}{3}$ часть формы; когда тѣсто поднимется на столько же, вставить осторожно въ горячую печь, на часъ слишкомъ. На 6 человѣкъ испечь изъ $\frac{1}{3}$ назначенной пропорціи.

3010) Баба польская заварная. (Вышиною въ $\frac{3}{4}$ аршина). Отмѣрить 1 гарнецъ муки, изъ нея четвертую часть, т. е. 3 стак. заварить 3 стак. молока, размѣшать до гладкости, влить $\frac{3}{4}$ стакана самыхъ густыхъ дрожжей, размѣшать, посыпать сверху слегка мукою, поставить въ теплое мѣсто, пусть поднимется. Тогда всыпать остальные $\frac{3}{4}$ гарнца муки, влить 60 процѣженныхъ, хорошо выбитыхъ желтковъ, 1 ф. растопленнаго масла, всыпать 1 фун. сахара, 2 лота горькаго, толченаго миндаля, цедру съ 1 лимона, мѣсить, по крайней мѣрѣ 1 часъ. Когда тѣсто будетъ отстаивать отъ рукъ, перелить въ кастрюлю или въ бумажную форму, нама-

занную масломъ и посыпанную сухарями, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, вставить въ горячую печь, на 1 часъ. На 6 человекъ испечь бабу изъ $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{3}$ назначенной пропорціи.

3011) Баба сараментна. (Выпивою въ $\frac{3}{4}$ аршина). 90 процѣженныхъ желтковъ тереть до-бѣла съ 2 чашками сахара, всыпать 6 чашекъ муки, не переставая мѣшать цѣлый часъ; положить 2 чашки густыхъ дрожжей, цедру съ 1 лимона, наполнить $\frac{1}{3}$ часть формы; когда поднимется до $\frac{2}{3}$ формы, вставить въ горячую печь, на 1 часъ. (На 6 чел. выдать $\frac{1}{3}$ назначенной пропорціи).

3012) Баба прозрачная. 3 стак. желтковъ мѣшать цѣлый часъ; 1 ст. молока вскипятить, остудить, смѣшать съ желтками и процѣживая сквозь сито, влить ихъ въ 3 ст. муки, положить 3 ложки дрожей, дать подняться. Положить потомъ $\frac{1}{3}$ стак. растопленнаго масла, 1 стаканъ сахара, размѣшать хорошенъко, наполнить $\frac{1}{3}$ формы. Когда на столько же поднимется, вставить осторожно въ горячую печь, на 1 часъ.

Можно влить розоваго масла нѣсколько капель.

3013) Баба кружевная. 5 стак. процѣженныхъ бѣлковъ, $1\frac{1}{2}$ стак. муки, неполный стак. растопленнаго масла, 1 стак. сахара, 1 стак. дрожжей. Оставшіеся отъ бѣлковъ желтки бить въ маслѣобитѣ или тереть въ каменной чашкѣ до-бѣла, процѣдить ихъ, смѣшать съ сахаромъ и дрожжами, положить масла, муки, не переставая мѣшать цѣлый часъ до тѣхъ поръ, пока начнутъ показываться пузырьки, и то въ теплое мѣстѣ, чтобы ни холодъ, ни вѣтеръ до тѣста не доходили. Накрывать, пусть поднимется. Бумажную форму намазать масломъ, вставить въ кастрюлю, посыпать сахаромъ, наполнить $\frac{3}{4}$ формы тѣстомъ. Когда на столько же поднимется, вставить бабу въ горячую печь, на 1 часъ, со всею возможною осторожностью, чтобы не задѣть за что-нибудь и не встряхнуть. Если печь очень горяча, то бабу можно выпнуть раньше часа, попробовать соложкой, какъ сказано въ примѣчаніи. На 6 человекъ взять $\frac{1}{3}$ назначенной пропорціи.

3014) Баба заварная обыкновенная. $\frac{1}{4}$ гарнца, т. е. 3 стак. самой лучшей муки заварить $\frac{1}{4}$ гарнца т. е. 3 стаканами молока; когда остынетъ размѣшать до гладкости, влить $\frac{3}{4}$ стак. дрожжей, размѣшать, дать подняться; всыпать тогда $\frac{3}{4}$ гарнца, т. е. 9 стак. муки, положить 20 яицъ растертыхъ до-бѣла, $1\frac{1}{2}$ чашки растопленнаго масла, 1 чашку сахара, и чего-нибудь, для запаха, выбить хорошенъко, влить въ форму, намазанную масломъ; когда, поднимется, вставить въ горячую печь на $1\frac{1}{4}$ часа. Муки всего 1 гарнецъ.

На 6 человекъ взять $\frac{1}{3}$ гарнца муки 1 стаканъ молока, $\frac{1}{4}$ стак. дрожжей, около 7 яицъ, $\frac{1}{2}$ чашки масла, $\frac{1}{2}$ чашки сахара.

3015) Баба шафранная заварная, $3\frac{3}{4}$ стак. муки заварить $1\frac{1}{2}$ стаканами молока, размѣшать до гладкости; когда остынетъ, влить стак. густыхъ дрожжей, 6 стакановъ, т. е. $\frac{1}{2}$ гарнца желтковъ хорошо разбитыхъ и 6 сбитыхъ бѣлковъ, процѣдить все это, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться. Тогда всыпать муку такъ, чтобы тѣсто было густо, какъ на оладьи, мѣсить какъ можно болѣе, положить 1 ф. сахара, 1 ложку шафрана высушеннаго, мелко истолченнаго, намоченнаго въ 1 рюмкѣ молока и процѣженнаго, 1 стак. растопленнаго, теплаго молока, мѣсить, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ рукъ, наполнить $\frac{1}{3}$ часть формы, намазанной масломъ и посыпанной сухарями; когда поднимется, вставить осторожно въ печь на 1 часъ или немного болѣе.

На 6 человекъ выдать $\frac{1}{3}$ часть, а именно: всего стак. 3 муки, $\frac{1}{2}$ стак. молока, $\frac{1}{3}$ стак. густыхъ дрожжей, 2 стак. желтковъ, 2 бѣлка, $\frac{1}{2}$ ф. сахара, $\frac{1}{2}$ лож. шафрана, $\frac{1}{4}$ стак. масла.

3016) Баба тяжелая, которая не скоро черствѣетъ. 1 гарнецъ муки,

2 $\frac{1}{4}$ стак. растопленнаго масла, молока 1 $\frac{1}{2}$ стак., дрожжей 1 $\frac{1}{4}$ стак., 30 желтковъ, 15 яицъ, 1 фунтъ сахара, $\frac{1}{2}$ фун. сладкаго миндаля, 15—30 шт. горькаго, 1 фунтъ лучшаго изюма, безъ зернышекъ, $\frac{1}{2}$ фун. цуката или въ сахарѣ сваренной померанцовой корки.

Взять половину назначенной муки, теплое молоко и дрожжи, размѣшать, поставить, пусть поднимется. Тогда взять понемногу разбитыя яйца, всыпать остальную муку, мѣсить, пока тѣсто не будетъ отставать отъ рукъ. Наконецъ влить теплое, растопленное масло, всыпать сахаръ, соль, миндаль, изюмъ и пудовать, размѣшать какъ можно лучше, влить въ форму. Когда поднимется, вставить въ горячую печь на 1 часъ съ $\frac{1}{4}$.

На 6 человекѣкъ выдать $\frac{1}{3}$ часть; $\frac{1}{3}$ гарнца, т. е. стак. 4 муки, $\frac{3}{4}$ стак. масла, $\frac{1}{2}$ стак. молока, $\frac{3}{8}$ стак. дрожжей, 10 желтковъ, 5 яицъ, $\frac{2}{3}$ стакана сахара, $\frac{1}{2}$ стак. миндаля, 5—10 шт. горькаго, 1 стак. изюма, $\frac{1}{8}$ фунта цуката.

3017) Баба варшавская. (Въ $\frac{3}{4}$ аршина вышины). $\frac{1}{4}$ гарнца, т. е. 3 стакана теплаго молока, 1 гарнецъ и 1 $\frac{1}{2}$ стак. муки, $\frac{3}{4}$ стак. дрожжей, 1 $\frac{1}{2}$ стак. растопленнаго масла, 24 желтка, 14 взбитыхъ бѣлковъ, 1 фун. сахара, цедру съ 1 лимона, 15 шт. горькаго миндаля, 1 стаканъ самаго лучшаго изюма и соли.

Взять муку, молоко, дрожжи, растворить; когда тѣсто поднимется, положить яйца, масло и прочее, выбивать тѣсто, какъ можно лучше, наполнить $\frac{1}{3}$ часть формы; когда поднимется, вставить осторожно въ горячую печь, на 1 часъ.

3018) Баба для пріятелей. (Въ $\frac{3}{4}$ аршина вышины). 36 желтковъ, 6 яицъ, $\frac{1}{4}$ гарнца, т. е. 3 стак. молока, 2 $\frac{1}{4}$ стакана масла, 1 $\frac{1}{4}$ гарнца муки, $\frac{3}{4}$ стакана дрожжей, $\frac{3}{4}$ фунта сахара. Взять муку, молоко, дрожжи, растворить; когда поднимется, положить масло в яйца до-бѣла растертыя съ сахаромъ, дать вторично подняться, наполнить $\frac{1}{3}$ часть формы; когда на столько же тѣсто поднимется, вставить въ печь.

3019) Баба шѣровая. (Въ $\frac{3}{4}$ аршина). 6 чашекъ желтковъ и 6 ложекъ сахара, мѣшать до бѣла, всыпать 6 чашекъ муки, влить 1 чашку дрожжей, 1 чашку растопленнаго масла, 1 чашку сливокъ, 10 сытыхъ бѣлковъ, влить все это въ форму, намазанную масломъ; когда поднимется, вставить въ не слишкомъ горячую печь.

(На 6 человекѣкъ взять всего $\frac{1}{3}$ часть).

3020) Баба обыкновенная. (Въ $\frac{3}{4}$ аршина). 2 стакана т. е. приблизительно 12 яицъ разбить хорошенько, взять 2 стакана растопленнаго масла, $\frac{3}{4}$ стак. дрожжей, размѣшать хорошенько, всыпать муки 5 стак. слегка насыпанныхъ; выбивъ хорошенько, дать подняться; потомъ всыпать съ $\frac{3}{4}$ стакана сахара, соли, кардамона или корицы, выбить, наполнить $\frac{1}{3}$ формы; когда тѣсто поднимется, вставить въ горячую печь, на 1 часъ.

(На 6 человекѣкъ взять половину назначенной пропорціи).

3021) Баба съ кофе, приготовляемая на скорую руку. Взять 10 яицъ, 1 стаканъ сливокъ, $\frac{1}{2}$ стакана дрожжей, 1 стаканъ масла, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, цедры съ 1 лимона, муки столько, чтобы тѣсто было густо, какъ на вафли, выбить, влить въ форму или въ кастрюлю, намазанную масломъ и посыпанную сухарями; когда тѣсто поднимется, вставить въ горячую печь.

3022) Баба. $\frac{3}{4}$ фунта несоленнаго масла тереть до-бѣла, вбивая по одному 15 яицъ, влить 2 стакана теплыхъ сливокъ, всыпать муки стакана 3—4, чтобы тѣсто было густо какъ на вафли. $\frac{3}{4}$ стакана сахара и $\frac{3}{4}$ стак. дрожжей, размѣшать хорошенько, дать подняться; потомъ опять бить лопаткою съ $\frac{1}{2}$ часа, влить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями вставить въ горячую печь на 1 часъ.

На 6 человекѣкъ взять половину пропорціи, а именно: $\frac{3}{8}$ фун. масла, 7 $\frac{1}{2}$ яицъ, 1 стаканъ сливокъ, $\frac{3}{8}$ стакана сахара, $\frac{3}{8}$ стакана дрожжей. 1 $\frac{1}{2}$ —2 стакана муки.

3023) Баба на сметанѣ. (На 6 человекъ). До-бѣла тереть $\frac{1}{4}$ фун. растопленнаго, процѣженнаго масла, вбить по одному, не переставая тереть, 8 желтковъ, положить $\frac{1}{2}$ стак. сахара, $\frac{3}{4}$ стак. свѣжей сметаны, прибавить 1 полную чайн. ложечку сухихъ дрожжей, разведенныхъ 1 стол. ложкою теплой воды, 6 штукъ мелко истолченаго, горькаго миндаля, $\frac{1}{2}$ фун. или $1\frac{1}{2}$ —2 стак. муки, тереть до-гладкости и вымѣшать потомъ 8 взбитыхъ бѣлковъ, вылить въ форму, дать подняться и въ печь.

3024) Баба бѣлая. $\frac{1}{2}$ фунта масла растопить, процѣдить, тереть до-бѣла, вбить, по одному, 16 желтковъ, всыпать $\frac{1}{4}$ фунта сахара, $1\frac{1}{2}$ стакана свѣжей сметаны, $1\frac{1}{2}$ ложки густыхъ дрожжей, съ 10 шт. горькаго миндаля или бадьяна, 1 фунтъ муки, мѣшать до гладкости, положить пѣву изъ 16 бѣлковъ, размѣшать, вылить въ форму, дать подняться и въ печь. На 6 человекъ испечь бабу изъ половины назначенной пропорціи.

3025) Баба на миндальномъ молокѣ. Изъ одного фунта, т. е. 3 стакановъ сладкаго и $\frac{1}{4}$ фунта горькаго миндаля сдѣлать $3\frac{3}{4}$ стак. молока; всыпать 4—5 стакановъ муки, влить 1 стаканъ дрожжей, размѣшать, дать подняться. Потомъ выбить хорошенько лопаткою, положить 2 стакана желтковъ и 1 стак. бѣлковъ, размѣшанныхъ до-бѣла съ 1 фун. сахара, $1\frac{1}{2}$ стак. растопленнаго масла, цедру съ 1 лимона, остальную муку, выбивать тѣсто лопаткою съ $\frac{1}{2}$ часа, всыпать изюму безъ зеренъ $\frac{1}{2}$ фун. и мелко изрубленной, померанцевой корки; влить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями; когда тѣсто поднимется, вставить въ горячую печь, на 1 часъ.

На 6 человекъ выдать: 1 стаканъ сладкаго миндаля, $\frac{1}{4}$ стакана горькаго, $1\frac{1}{4}$ стакана молока, $\frac{1}{2}$ стакана дрожжей, $\frac{2}{3}$ стакана желтковъ, $\frac{1}{2}$ стакана бѣлковъ, $\frac{1}{3}$ фунта сахара, $\frac{1}{2}$ стакана растопленнаго масла, цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{2}$ стакана изюму, померанцевой корки и муки.

3026) Баба шоколадная. Влить въ маслособию 60 процѣженныхъ желтковъ, всыпать 1 стак. тертаго шоколаду, бить $\frac{1}{2}$ часа; всыпать $\frac{3}{4}$ стак. сахара, 3 стакана муки, бить $\frac{1}{2}$ часа; влить $\frac{3}{4}$ стак. бѣлыхъ дрожжей, опять бить съ $\frac{1}{2}$ часа; наполнить $\frac{1}{3}$ формы; когда тѣсто поднимется, вставить, на одинъ часъ, въ горячую печь. На 6 человекъ взять $\frac{1}{3}$ часть назначенной пропорціи, а именно: 20 желтковъ, $\frac{1}{3}$ стак. шоколада, $\frac{1}{4}$ стак. сахара, 1 стаканъ муки, $\frac{1}{4}$ стак. дрожжей.

3027) Баба шоколадная др. ман. 30 желтковъ растереть до-бѣла, всыпать 1 фун. тертаго шоколада и 1 фунтъ, т. е. 2 стакана сахара, 1 палочку толченой просѣянной ванили, $\frac{3}{4}$ стакана просѣянныхъ, ржаныхъ сухарей. Сыпать все это понемногу, размѣшать до гладкости. Когда масса погустѣетъ и побѣлѣетъ, положить пѣву изъ 30 бѣлковъ, подсыпая около $\frac{1}{3}$ стакана картофельной муки, размѣшать осторожно, наполнить $\frac{3}{4}$ формы, вставить въ печь. (На небольшую бабу выдать третью часть).

3027) Баба талева. Желтки бить въ маслособийкѣ до-бѣла, потомъ вставить маслособйку въ теплую воду, которую чаще подливать, чтобы не остыла, влить дрожжи, всыпать понемногу муку и бить такъ цѣлый часъ; положить сахару, который стереть сперва цедру съ 2 лимоновъ, бить опять цѣлыхъ 2 часа, влить тѣсто въ форму, наполнивъ ея $\frac{1}{3}$ часть; когда поднимется до $\frac{2}{3}$ формы, вставить въ печь на 1 часъ; поступить далѣе такъ, какъ сказано въ примѣчаніи.

Желтковъ $\frac{1}{2}$ гарца, т. е. 6 стакановъ, $6\frac{3}{4}$ стакана муки, $1\frac{1}{2}$ стакана густыхъ дрожжей, 3 стакана, т. е. $1\frac{1}{2}$ сахара, цедру съ 2 лимоновъ.

На небольшую бабу выдать $\frac{1}{3}$ часть.

3029) Баба напризная. 6 чашекъ желтковъ разбить, процѣдить въ казен-

ную чашку, всыпать 6 полныхъ ложекъ сахара, тереть до-бѣла, всыпать 6 чашекъ муки, 6 ложекъ самымъ густыхъ дрожжей, размѣшать, дать подняться, влить потомъ теплаго масла 2 чашки и пѣну изъ 10 сбитыхъ бѣлковъ, положить чего-нибудь для запаха, выбить тѣсто, какъ можно лучше, наполнить $\frac{1}{3}$ формы; когда поднимется, вставить въ печь, на 1 часъ.

(На 6 человекъ выдать $\frac{1}{3}$ часть назначенной пропорціи).

Эта баба чрезвычайно вкусна, когда удастся, но рѣдко удается.

3030) Баба съ шафраномъ или безъ шафрана. Взять муки $\frac{1}{2}$ гарнца, влить въ нее $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ, процѣженныхъ дрожжей, 2 стак. теплаго молока, размѣшать; когда тѣсто поднимется, выбить хорошенько лопаткою, вбить 23 желтка, положить 2 стак. молока, соли, $\frac{1}{2}$ фунта, т. е. 1 стак. сахара, корицы, мушкатнаго цвѣту, кардамону, бергамотнаго или розоваго масла, 2 стак. растопленнаго масла, и остальные $\frac{1}{2}$ гарнца муки, вымѣсить хорошенько, выбивая лопаткою; когда тѣсто поднимется во второй разъ, влить въ форму, намазанную масломъ. Дать подняться, вставить въ горячую печь на $1\frac{1}{2}$ —2 часа. Муки всего 1 гарнецъ. Если съ шафраномъ, то взять $1\frac{1}{2}$ золотника шафрана, высушить его, истолочь, всыпать въ 2 стак. молока, (которые льются въ тѣсто во второй разъ), дать постоять такъ съ часъ, процѣдить въ тѣсто.

На 6 человекъ выдать $\frac{1}{3}$ назначенной пропорціи, а именно: $\frac{1}{3}$ гарнца, т. е. 4 стак. муки, $\frac{1}{6}$ стак. дрожжей, молока $1\frac{1}{3}$ стак., 8 желтковъ, $\frac{1}{3}$ ст. сахара, $\frac{3}{4}$ стак. масла, $\frac{1}{2}$ золотника шафрана или чего-нибудь другаго для запаха.

3031) Баба прозрачная. (Вышиною въ $\frac{3}{4}$ аршина). 3 стак. желтковъ мѣшать до-бѣла, влить $1\frac{1}{2}$ стак., теплаго молока или сливокъ, $4\frac{1}{2}$ ложки дрожжей, все это процѣдить, всыпать потомъ $4\frac{1}{2}$ стак. легко насыпанной муки, $\frac{3}{4}$ стак. просѣянаго сахара, размѣшать хорошенько, дать немного подняться. Тогда выбить тѣсто хорошенько лопаткою, влить $\frac{3}{4}$ стак. растопленнаго теплаго масла, размѣшать, наполнить $\frac{1}{3}$ формы, намазанной масломъ; когда тѣсто поднимется, вставить осторожно въ горячую печь на 1 часъ. Когда баба будетъ готова, вынуть ее осторожно изъ печи, вынуть изъ формы.

(На 6 человекъ взять $\frac{1}{3}$ назначенной пропорціи).

3032) Баба на желткахъ. (Вышиною въ $\frac{3}{4}$ аршина). $\frac{1}{4}$ гарнца, т. е. 3 стак. желтковъ, $\frac{3}{4}$ стак. дрожжей размѣшать, процѣдить сѣвезъ сито, всыпать $\frac{1}{4}$ гарнца муки, дать подняться. Тогда выбить хорошенько лопаткою, влить $1\frac{1}{2}$ стак. теплаго масла, всыпать $\frac{3}{4}$ стак. сахара, и наконецъ положить пѣну изъ 15 бѣлковъ, размѣшать, влить въ форму, намазанную масломъ; когда тѣсто поднимется, вставить осторожно въ горячую печь.

Въ эту бабу молока можно влить 2 ложки, не болѣе, для того только развѣ, чтобы сполоснуть посуду, въ которой были желтки, а вмѣстѣ и сито,—наполнить только $\frac{1}{4}$ часть формы. Нѣкоторые даютъ подходить этой бабѣ 3 раза: первый разъ, чтобы едва дрожжи тронулись; 2 разъ, когда положить масло и сахаръ, тѣста должно прибавить вдвое, и наконецъ положить взбитые бѣлки, влить въ форму и дать въ ней подняться въ третій разъ. Можно печь эту бабу и безъ взбитыхъ бѣлковъ, сохранивъ всего ту же пропорцію.

Другая еще лучше: 60 процѣженныхъ желтковъ мѣшать до-бѣла, какъ можно долѣе такъ, чтобы они превратились въ родъ пѣны, влить $\frac{3}{4}$ стак. густыхъ дрожжей, всыпать 2 стак. муки, дать подняться; положить $1\frac{1}{4}$ стак. сахара, $\frac{1}{2}$ стак. растопленнаго, теплаго масла, выбить тѣсто хорошенько, наполнить $\frac{1}{3}$ формы; когда поднимется, вставить осторожно въ печь.

(На 6 человекъ выдать $\frac{1}{3}$ часть).

3033) Баба очень вкусная. Разбивать съ $\frac{1}{2}$ часа 3 стак. желтковъ, смѣ-

шать потомъ съ 1 стак. вскипяченаго, остывшаго молока, процѣдить, всыпать, мѣшая, 3 стак. муки, положить 2 чайн. ложечки сухихъ дрожжей, разведенныхъ $\frac{1}{3}$ стак. теплаго молока, хорошенько разбить, дать подняться; прибавить потомъ 1 яйцо, $\frac{1}{3}$ стак. растопленнаго масла, 1 стак. сахара, $\frac{1}{2}$ чайн. ложечки соли, хорошенько выбить, наполнить $\frac{1}{3}$ формы, на столько-же дать подняться и вставить въ горячую печь, на 1 часъ.

Можно прибавить для запаха розоваго масла, нѣсколько капель.

3034) Баба на дрожжахъ съ сбитыми желтками. Въ $\frac{3}{4}$ гарнца муки влить $1\frac{1}{2}$ стак. молока, $\frac{3}{4}$ стак. дрожжей, 15 яицъ, 15 желтковъ; 7 бѣлковъ поставить въ холодное мѣсто.

Все это хорошенько вымѣсить, поставить въ теплое мѣсто около печки; когда слегка поднимется, положить $1\frac{1}{2}$ стак. растопленнаго масла, 1 стак. сахара, $1\frac{1}{4}$ стак. мелко изрубленнаго сладкаго, $\frac{1}{3}$ стак. горькаго миндаля, $1\frac{1}{4}$ стак. изюма, выбить хорошенько, дать подняться настолько, сколько тѣста было растворено, положить тогда пѣну изъ 7 бѣлковъ, влить въ форму, намазанную масломъ; когда тѣсто поднимется, вставить въ печь.

(На 6 человекъ выдать $\frac{1}{3}$ часть).

3035) Баба заварная. (Выпшюю въ $\frac{3}{4}$ аршина). $\frac{1}{4}$ гарнца молока вскипятить, заварить имъ 2 стикана муки, мѣшая шпико до гладкости, накрыть, пусть постоятъ такъ съ $\frac{1}{2}$ часа; когда остынетъ, положить 60 желтковъ, $\frac{3}{4}$ стак. самыхъ лучшихъ, густыхъ дрожжей, $\frac{3}{4}$ стак. растопленнаго, теплаго масла, муки еще 6—7 стак. и сахару 1 стак., разбить лопаткою, какъ можно лучше, положить 15 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, дать подняться, выбить опять лопаткою, наполнить $\frac{1}{4}$ формы, намазанной масломъ и обсыпанной сухарями; когда тѣсто поднимется, такъ что наполнить $\frac{3}{4}$ формы, вставить, какъ можно осторожно, въ горячую печь, на 1 часъ.

Въ эту бабу можно положить 3 золотника шафрана, который сперва высушить, мелко растереть ножомъ, всыпать въ молоко, на которомъ растворить бабу.

(На 6 человекъ взять $\frac{1}{4}$ часть означенной пропорціи).

3036) Баба высокая и очень легкая. $\frac{1}{2}$ гарнца муки, $\frac{1}{4}$ гарнца молока размѣшать какъ можно лучше, влить $\frac{3}{4}$ стак. процѣженныхъ дрожжей, размѣшать, накрыть, поставить въ теплое мѣсто; когда дрожжи тронутся, выбить тѣсто лопаткою, всыпать соли, влить $\frac{1}{4}$ гарнца желтковъ, бить лопаткою до гладкости, положить $1\frac{1}{2}$ стак. растопленнаго, теплаго масла, другіе $\frac{1}{2}$ гарнца муки, опять размѣшать, всыпать наконецъ 2 стак. сахара, корицы, мелко наръзаннаго цуката съ $\frac{1}{2}$ стак., изюму съ $\frac{1}{2}$ стак., мелко истолченаго горькаго миндаля съ $\frac{1}{2}$ стак., размѣшать, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣста прибудетъ вдвое, выбить лопаткою, перелить въ форму, намазанную масломъ, наполнить ея $\frac{1}{4}$ часть; когда тѣсто поднимется до $\frac{2}{3}$ формы, вставить осторожно въ печь на 1 часъ съ $\frac{1}{4}$.

(На 6 человекъ взять $\frac{1}{3}$ часть назначенной пропорціи).

4037) Баба на дрожжахъ. 20 желтковъ, 20 яицъ разбить съ $1\frac{1}{2}$ стак. теплаго молока, процѣдить въ $\frac{3}{4}$ гарнца муки, прибавить $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ дрожжей, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, размѣшать все до гладкости, поставить въ теплое мѣсто на $\frac{1}{2}$ часа; потомъ влить $1\frac{1}{2}$ стак. растопленнаго, теплаго масла, всыпать 1 стак. просѣянаго сахара, горсть изюма безъ зеренъ, $\frac{1}{8}$ фунтъ горькаго, мелко истолченаго миндаля, выбить тѣсто лопаткою, какъ можно лучше, дать подняться; тогда опять выбить лопаткою, перелить въ форму, дать опять подняться, вставить осторожно въ печь.

(На 6 человекъ взять $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{3}$ часть назначенной пропорціи).

Б) БАБЫ НА СБИТЫХЪ БѢЛКАХЪ.

ПРИМѢЧАНІЕ. Они не бывають такъ высоки, какъ бабы на дрожжахъ. Наполнять тѣстомъ только $\frac{3}{4}$ формы. Печь отъ $\frac{3}{4}$ до 1 часа. Желтки надо всегда отдѣльно растирать до бѣла съ сахаромъ, пока не побѣлѣють и не погустѣють. — Формы употреблять жестяныя—раздвижныя. За неизмѣнѣмъ ихъ дѣлать бумажныя, которыя, какъ и жестяныя, смазывать несоленымъ масломъ и осыпать сухарями. Вынимать изъ формы, когда чуть-чуть остынутъ, потому что тогда легче бываетъ снять бумагу. Эти бабы лучше всего печь изъ небольшой пропорціи, въ видѣ тортовъ. Ставя въ печь, втыкать въ середину товенькую лучинку, чтобы узнать готова ли баба. Если лучинка окажется совершенно сухою, знакъ, что готова.

3039) Баба миндальная съ мукою. 1 фунтъ, т. е. 3 стакана сладкаго миндаля и $\frac{1}{4}$ фунта горькаго очистить, истолочь очень мелко, положивъ 1 бѣлокъ. 24 желтка растереть до-бѣла съ 2 стак. сахара. Когда масса погустѣетъ, положить миндаль, еще тереть постоянно въ одну сторону, положить затѣмъ пѣну изъ 24 бѣлковъ, подсыпая, сквозъ ситечко, $\frac{3}{4}$ стак. крупчатой или $\frac{1}{2}$ стак. картофельной муки, размѣшать, влить въ форму, намазанную масломъ и осыпанную сухарями, наполняя ее $\frac{3}{4}$ только, вставить въ довольно жаркую печь. Вынувъ изъ печи, не вынимать бабы изъ формы, пока слегка не остынетъ.

(На 6 человекъ испечь изъ $\frac{1}{2}$ части назначенной пропорціи).

3040) Баба миндальная безъ муки. 1 фунтъ сладкаго и $\frac{1}{4}$ фунта горькаго миндаля обварить, очистить, вытереть до-суха, мелко истолочь, подливая 2 бѣлка. 2 стакана сахара растереть до бѣла съ 30 желтками, положить истолоченный миндаль, потомъ пѣну изъ 30 бѣлковъ, влить въ форму, намазанную не соленымъ масломъ и посыпанную сахаромъ или сухарями и въ печь.

(На 6 человекъ взять $\frac{1}{2}$ часть назначенной пропорціи).

3041) Баба изъ лимона. 3 лимона варить до тѣхъ поръ, пока можно будетъ легко проколоть ихъ соломинкою, но чтобы не разварились и не выпустили изъ себя сокъ. Осушить ихъ салфеткою, разрѣзать, растереть лимоны въ каменной чашкѣ, протереть сквозъ сито. 18 желтковъ растереть до-бѣла съ $1\frac{1}{2}$ стаканами просѣянаго сахара, смѣшать съ лимонами, положить пѣну изъ 18 бѣлковъ, размѣшать, влить въ жестяную форму, намазанную масломъ и осыпанную мукою, встанется въ не слишкомъ горячую печь.

(На 6 человекъ достаточно $\frac{1}{2}$ части).

3042) Баба изъ ржаныхъ сухарей. 30 желтковъ и 1 фун. сахара мѣшать до-бѣла, всыпать 3 золотника толченой и просѣянной корицы, $1\frac{1}{2}$ золотника гвоздики, $1\frac{1}{2}$ золотника бадьяна, $\frac{3}{4}$ стакана сухой просѣянной муки изъ ржаного хлѣба и 2 ложки крупчатой муки, размѣшать до гладкости, положить наконецъ пѣну изъ 30 бѣлковъ, размѣшать, влить въ кастрюлю или форму, намазанную масломъ и подсыпанную мукою изъ ржаного хлѣба, наполнить $\frac{3}{4}$ формы, вставить въ печь на $1\frac{1}{2}$ часа.

Въ эту бабу можно прибавить подъ конецъ $\frac{1}{4}$ фунта шоколада, въ такомъ случаѣ не надо крупчатой муки. Ржаная же мука дѣлается слѣдующимъ образомъ: чистый, ржаной, черный хлѣбъ разрѣзать, высушить, но чтобы не подгорѣлъ; истолочь, просѣять.

(На 6 человекъ взять $\frac{1}{2}$ часть назначенной пропорціи).

3043) Другая пропорція, также очень хорошая. 1 стак. просѣянной муки изъ чернаго, ржаного хлѣба, 2 стак. сахара, 3—4 золотника корицы, 20 желтковъ и 20 сбитыхъ бѣлковъ.

(На 6 человекъ испечь $\frac{1}{2}$ назначенной пропорціи).

3044) Баба миндальная. 1 фунтъ сладкаго, $\frac{1}{4}$ фунта горькаго миндаля обварить, очистить, истолочь съ 1 бѣлкомъ, мѣшать въ каменной чашкѣ одну часть, вбивая, по одному, 60 процѣженныхъ желтковъ, за каждымъ желткомъ сыпать 1 ложку сахара и такимъ образомъ всыпать цѣлый фунтъ сахара и даже болѣе, положить немного мушкатнаго орѣха и наконецъ пѣну изъ 60 бѣлковъ. Влить въ форму, намазанную несоленымъ масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ довольно жаркую печь.

(На 6 человекъ выдать $\frac{1}{4}$ часть назначенной пропорціи).

3045) Баба изъ смоленскихъ крупъ. (Пропорція на 6 человекъ). $\frac{3}{4}$ стак. смоленскихъ, самыхъ мелкихъ крупъ смѣшать съ 10 желтками и $\frac{3}{4}$ стаканомъ сахара; мѣшать до-бѣла, прибавить $\frac{1}{4}$ стакана горькаго, очищеннаго, мелко истолченнаго миндаля; когда масса придетъ и побѣлѣтъ, положить пѣну изъ 12 бѣлковъ, размѣшать, переложить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную мукою, вставить въ печь.

3046) Баба изъ ржаныхъ сухарей, 28 желтковъ и 1 фунтъ сахара тереть до-бѣла, вбить 2 яйца, всыпать $\frac{1}{2}$ фунта, т. е. $1\frac{1}{2}$ стакана сладкаго, мелко истолченнаго миндаля, немного гвоздики, $\frac{1}{2}$ фунта просѣянной муки изъ ржаныхъ сухарей, корицы, немного гвоздики, померанцевой корки, положить пѣну изъ 28 бѣлковъ и вставить въ печь на 1 часъ.

3047) Баба изъ кислосладкаго хлѣба. (на 6 человекъ). Нарѣзать кислосладкій хлѣбъ тонкими ломтиками, обрѣзать кругомъ корку, намочить эти ломтики въ мускатъ-люнель, потомъ высушить ихъ въ вольномъ духу, чтобы не подгорѣли, потомъ истолочь ихъ и просѣять; 10 желтковъ растереть до-бѣла съ 1 стаканомъ сахара, положить $\frac{1}{2}$ чайной ложечки-толченнаго кардамона, $\frac{1}{4}$ фунта мелко нарѣзаннаго апельсиннаго цуката, $\frac{1}{4}$ фунта, т. е. $\frac{2}{3}$ стак. толченыхъ, просѣянныхъ сухарей, перемѣшать все вмѣстѣ, положить 10 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, влить въ форму, поставить въ печь.

3048) Баба изъ мака (Пропорція на 6 человекъ). $1\frac{1}{2}$ стак. мака высушить, истолочь, потомъ мѣшать въ каменной чашкѣ съ 10 желтками, всыпать $\frac{3}{4}$ стакана сахара, 5 штукъ горькаго толченнаго миндаля, потомъ положить пѣну изъ 10 бѣлковъ, въ форму и въ печь.

3049) Баба изъ лимона. Взять 3 лимона, отереть съ нихъ цедру сахаромъ, а потомъ уварить ихъ до мягкости, но чтобы не разварились и не попало въ нихъ воды, разрѣзать, вынуть зерна, растереть въ каменной чашкѣ, класть по немного 3 стакана сахара, 24 желтка и наконецъ пѣну изъ 24 бѣлковъ, подсыпая $\frac{3}{4}$ стак. картофельной или 1 стаканъ крупичатой муки.

(На 6 человекъ выдать третью часть).

3050) Баба шоколадная. 30 желтковъ растереть до-бѣла съ $1\frac{1}{2}$ фун., т. е. 3 стак. сахара, всыпать повѣшугу, 1 палочку толченой, просѣянной ванили, $\frac{3}{4}$ стакана просѣянныхъ, ржаныхъ сухарей, размѣшать до гладкости. Когда масса погустѣетъ и побѣлѣтъ, всыпать 1 фунтъ тертаго шоколада и положить пѣну изъ 30 бѣлковъ, подсыпая около $\frac{1}{3}$ стак. картофельной муки, перелить въ форму, вставить въ печь.

(На небольшую бабу выдать третью часть).

3051) Баба бисквитная. Тщательно отдѣлить отъ бѣлковъ 32 желтка, растереть ихъ до-бѣла съ 2 фунт., т. е. съ 4 стак. сахара, которымъ стереть сперва цедру съ 2 лимоновъ, выжать сокъ изъ 3 лимоновъ, мѣшать въ одну сторону, пока масса не побѣлѣтъ; тогда положить 32 взбитые бѣлка, подсыпая $1\frac{1}{2}$ фун. муки, размѣшать, налить неполную форму, намазанную масломъ и обсыпанную сахаромъ. вставить въ печь не слишкомъ горячую, на 1 часъ

Выдать на 6 человекъ четвертую часть, а именно: 8 яицъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахара, $\frac{1}{2}$ лижона, $\frac{3}{8}$ фунта, т. е. $1\frac{1}{8}$ стак. муки ($1\frac{1}{2}$ ложки масла, ложки 2 сахару или сахарей).

3052) Баба снѣжная. Сбить въ пѣну 24 бѣлка, всыпать 24 чайныя ложечки картофельной муки и $1\frac{1}{2}$ стак. сахара, кусокъ толченой ванили, размѣшать, переложить въ форму, вставить на 1 часъ въ не слишкомъ горячую печь.

(На 6 человекъ выдать $\frac{1}{3}$ часть).

3053) Баумкухень. Это одно изъ самыхъ вкусныхъ и прочныхъ пирожныхъ, такъ какъ можетъ храниться до полугода, нисколько не портясь, поэтому его хорошо имѣть у себя въ запасѣ, въ особенности въ деревнѣ. Оно называется древеснымъ потому, что внѣшній видъ представляетъ родъ древеснаго ствола, покрытаго сучьями, а внутренній, состоитъ изъ слоевъ, какъ и каждое толстое дерево.

Но должна предупредить, что съ этимъ баумкухенемъ много хлопотъ и надо большое умѣнье. Для облегченія раздѣлю описаніе на три части: на приспособленіе къ печеню, на тѣсто и на правило самого печенья. 1) Приспособленіе: Кладутся въ двухъ мѣстахъ кирпичи, въ одномъ три, а въ другомъ—4 кирпича, одинъ на другомъ плоскою ихъ стороною.

Въ верхнемъ кирпичѣ дѣлается выемка, чтобы класть на нее вертелъ, т. е. желѣзный пруть съ рукою.

Берется деревянная круглая форма, въ видѣ головы сахара, а именно: 9 вершковъ вышины, внизу $2\frac{3}{4}$ вершка, а сверху $1\frac{3}{4}$ вершка въ діаметрѣ. Насквозь этой формы въ длину, просверливается отверстіе, чтобы можно было продѣть на сквозь желѣзный пруть. Обертывается эта форма бѣлою, сахарною бумагою, которая обматывается нитками или тонкою бичевою; сверху обшивается полотнянымъ мѣшкомъ, который туго привязывается у концовъ формы къ самому вертелю, т. е. къ желѣзному пруту. Весь этотъ мѣшокъ густо смазывается несоленымъ, растопленнымъ масломъ. Форма съ проткнутымъ въ нее пруткомъ кладется на кирпичи и нѣсколько разъ поворачивается передъ огнемъ для того, чтобы весь мѣшокъ пропитался масломъ и сильно разогрѣлся.

Здѣсь слѣдуетъ замѣтить, что узкую часть формы т. е. верхъ баумкухена надо класть на 4 кирпича, а широкую на 3, чтобы тѣсто ровно стекало сверху внизъ. Кирпичи эти ставятся или на плиту, передъ русскою печкою, при чемъ въ стѣнкѣ печи пробивается отверстіе для ручки вертела или ставятся на обыкновенную плиту съ хорошо устроеннымъ надъ нею колпакомъ. Въ такомъ случаѣ, сзади формы, на старыя, желѣзные листы раскладываются дрова, которыя разгорясь, должны пламенемъ своимъ, печь баумкухень, причемъ дымъ отъ нихъ не долженъ касаться его, а уходить въ трубу. Это приспособленіе самое трудное, такъ что гораздо удобнѣе печь передъ русскою печью.

У кого нѣтъ деревянной формы, или гдѣ пекутъ нѣсколько баумкухеней, одинъ за другимъ, тамъ эту форму можетъ замѣнить чистая, новая метла, у которой, снявъ ее съ палки, обрубають концы такъ, чтобы форма составила всего 9 вершковъ вышины. Конецъ метлы, при палкѣ, составляетъ узкую часть, а гдѣ прутья расходятся—широкую. Она также обертывается въ сахарную бумагу, ровненько обматывается нитками или тонкою бичевою и закрывается затѣмъ чистымъ, толстымъ полотнянымъ мѣшкомъ, къ вертелю привязаннымъ.

2) Тѣсто можно готовить двумя манерами. Во-первыхъ: $\frac{1}{2}$ гарнца растопленнаго масла тереть въ каменной чашкѣ до-бѣла; въ другой чашкѣ мѣшать также до-бѣла $\frac{1}{2}$ гарнца желтковъ съ $\frac{1}{2}$ гарнцомъ сахара, потомъ смѣшать съ масломъ, всыпать $\frac{1}{2}$ гарнца самой сухой муки легко насыпанной, и наконецъ положить пѣну изъ оставшихся бѣлковъ и печь какъ сказано будетъ ниже.

Тѣсто другимъ манеромъ. Берется 4 ф. муки, $2\frac{1}{4}$ ф. растопленнаго, чистаго масла, 3 ф. сахара, 50 яицъ, отъ которыхъ отдѣлать бѣлки, 2 стакана густыхъ сливокъ, 4 лота горькаго миндаля, $\frac{1}{2}$ лота кардамона, $\frac{1}{2}$ лота мушкатнаго цвѣта, 1 лоть гвоздики, 1 лоть корицы, тонко срѣзанная цедра съ 3 апельсинами, подсушенная и истолченная, или обтертая сахаромъ съ 3-хъ свѣжихъ апельсиновъ.

Масло надо растереть до бѣла въ каменной чашкѣ. Затѣмъ влать въ масло по-очередно: ложку сахара, ложку муки, 1 желтокъ и немножко сливокъ и т. д., растирать потихоньку деревяннымъ пестикомъ, пока тѣсто не превратится въ бѣлую густую массу. Подъ конецъ всыпать всѣ истолченные пряности. Затѣмъ положить цѣну изъ 30 бѣлковъ, осторожно вымѣшать.

3) **Правила самого печенья.** Если въ кухнѣ очень жарко, то чтобы тѣсто не сдѣлалось жидкимъ, поставить чашку съ тѣстомъ въ холодную воду. Густо смазавъ мѣшокъ несоленымъ, растопленнымъ масломъ, какъ уже сказано выше, положить форму на кирпичи, передъ горящими дровами, чтобы весь мѣшокъ пропитался масломъ и сильно разогрѣлся. Подъ форму положить желѣзный листъ, на который бы могло стекать тѣсто. У самой же плиты поставить табуретку съ маленькимъ корытомъ. По обѣимъ сторонамъ этой табуретки, у той же плиты, поставить два стула спинками къ табуреткѣ. Хорошо если въ одномъ изъ стульевъ будетъ выемка для желѣзнаго прута.

Какъ только кирпичи поставлены на мѣсто и форма съ масломъ на нихъ сильно разогрѣлась, надо снять ее, положить на спинки этихъ двухъ стульевъ, надъ корытомъ, облить всю форму тѣстомъ, беря его большою кухонною, металлическою ложкою. Повернуть форму нѣсколько разъ, чтобы стекло лишнее тѣсто, положить форму сначала на кирпичи, снова шибче, а затѣмъ медленнѣе повертывать ее, пока тѣсто не зарумянится. Тогда снять снова форму на стулья, собрать ложкою тѣсто, стекшее въ корыто съ прибавленіемъ свѣжаго, облить имъ снова всю форму, повертывая ее на всѣ стороны, скорѣе живѣе, чѣмъ медленнѣе, и когда лишнее тѣсто стечетъ, положить форму опять на кирпичи, чтобы и этотъ новый слой подрумянился. Такъ продолжать до конца, пока не употребится все тѣсто.

Печь этотъ баумкухенъ надо, постоянно поддерживая небольшое, но ровное пламя, чтобы баумкухенъ не подгорѣлъ. А послѣдній разъ запечь при оставшихся угляхъ, равняя ихъ по мѣрѣ надобности, чтобы весь баумкухенъ ровненько подрумянился.

Когда онъ будетъ готовъ, перенести его со стульями въ комнату. Черезъ 6 часовъ срѣзать осторожно снизу, т. е. съ толстаго конца тѣсто, чтобы можно было ровно поставить затѣмъ баумкухенъ на столъ. Обрѣзать тѣсто до самаго мѣшечка, развязать его, расправить хорошенько. Наклонить затѣмъ вертелъ на тонкую сторону формы, стукнуть концомъ желѣзка бокомъ объ полъ, спустить баумкухенъ тонкою стороною. Осторожно придержать его и перевернуть на блюдо. Разумѣется одинъ человекъ съ нимъ не справится—нужна помощь.

В) БУЛКИ И КУЛИЧИ.

ПРИМѢЧАНІЕ. При печеніи булокъ и куличей, тѣ же самыя условія, какъ и при печеніи бабъ, т. е. хорошія дрожжи, хорошая сухая мука, горячая печь. Пропорція муки хотя и назначена, но очень слѣбо придерживаться ее нельзя, потому что мука бываетъ разнаго сорта и сухости; но самыя главныя правила слѣдующія:

1) Въ комнатѣ, въ которой растворяютъ тѣсто, должно быть не мене 25 град. тепла, а тамъе лучше, чтобы печь раньше была готова, чѣмъ, чтобы тѣсто переисало въ ожиданіи горячей печи, которую всегда легче, остудить, чѣмъ нааналить.

2) Чтобы тѣсто не было жидко, потому что, въ такомъ случаѣ, булки въ печи расплывутся и будутъ плоскія; если же тѣсто слишкомъ густо—также не хорошо: булки будутъ тя-

мелы, не влусны и скоро почерствѣютъ; тѣсто должно быть такой густоты, чтобы его можно было разрѣзать ножомъ и чтобы тѣсто за ножомъ не тянулось, чтобы при дѣланіи булокъ или сухарей не надобно было болѣе подсыпать муки, развѣ смогна смазывать руки масломъ.

3) Тѣсто мѣсить и выбивать веселочкою или руками, какъ можно дольше, чтобы наклеецъ совершенно отставало отъ рукъ и отъ корытла или стола.

4) Мука должна быть самая сухая и прѣсная.

5) Тѣсто должно подходить три раза: первый разъ, когда будетъ растворено; второй разъ, когда будетъ замѣшено и третій разъ уже на листѣ; ставить въ печь горячую и заирить ее заслонкою, чтобы не доходилъ до булокъ вѣтеръ.

6) Ставить тѣсто, чтобы поднималось, въ теплое мѣсто, но не горячее, чтобы не доходилъ до тѣста ни холодъ, ни вѣтеръ; на корытно, горшокъ или кастрюлю, въ которой растворено тѣсто, положить лучинки, а сверху накрыть, въ нѣсколько разъ, сложенною салфеткою.

7) Когда булки пекутся въ бумажныхъ формахъ, намазанныхъ масломъ, тогда тѣсто должно быть такъ густо, какъ на оладьи.

8) Булки, которыя пекутся на листахъ, а не въ бумажныхъ формахъ, сядя въ печь, надобно смазывать, перышкомъ, яйцомъ, разбитымъ съ $\frac{1}{2}$ ложною воды и масломъ, но не мазать боковъ, потому что яйца склеиваютъ тѣсто и не даютъ булкамъ подняться. Вынувъ ихъ изъ печи, надобно тотчасъ же ихъ положить однимъ краемъ на столъ, а другимъ на низкое рѣшето и накрыть намоченною въ водѣ и выматюю салфеткою.

9) Если берутся дрожжи сухія, то на каждый фунтъ муки надо брать отъ 2 до 4 золотн., сухихъ дрожжей, и въ такомъ случаѣ надо прибавлять молока, и именно столько, сколько назначено густыхъ дрожжей, см. №№ 3651 и пр.

10) Въ булки, для вкуса, кладутъ ваниль, которую надо долго толочь съ сахаромъ, или лимонную цедру, или горькій, толченый миндаль, или нардамонъ, зерна котораго очистить толочь съ сахаромъ, или лимонное, или розовое масло.

11) Куличи можно печь изъ наждаго тѣста, изъ котораго пекутся булки; настоящая форма ихъ должна быть круглая въ родѣ булки, съ большимъ наверху крестомъ изъ того же тѣста; когда куличъ поднимется, надо смазать верхъ яйцомъ съ ложною воды и масломъ, но не бока, посыпать рубленными миндалями, крупными сахаромъ и сухарями. Чтобы куличъ ровно поднялся втыкають, въ середину, лучинку, съ которою и посадить въ печь; черезъ часъ или $1\frac{1}{2}$ часа, смотря по величинѣ кулича, вынуть лучинку, если къ ней тѣсто прилипло знаеть, что куличъ еще сыръ, если же лучинка окажется совершенно чистой, знаеть, что куличъ готовъ. Вынувъ изъ печи, положить его однимъ краемъ на рѣшето, чтобы дно остыло.

12) ПРОПОРЦІЯ ПРЯНОСТЕЙ: На 1 фунтъ муки кладется: по 10 зеренъ нардамона, по 6 палець лимоннаго масла, по $\frac{1}{2}$ верхка ванили, цедры съ $\frac{1}{4}$ лимона.

3054) Способъ отвѣждать черствыя булки. Черствыя булки и сухари надо, перѣдъ употребленіемъ, ставить въ горячую печь, минутъ на 5—10.

Черствыя куличи можно смачивать ромомъ съ сахаромъ, какъ сказано въ прилѣжч. о бабахъ или, нарѣзавъ ломтиками, сушить на сухари,—что дѣлають изъ франц. булокъ и изъ такъ называемаго ситника.

Черствыя булки можно завертывать въ сложенные два листа бибулы, въ водѣ намоченные, ставить въ духовую печь на полчаса, тотчасъ подавать, но никогда не завертывать ихъ въ газету или вообще печатную бумагу.

Булки черствыя, даже двухъ недѣльных дѣлаются свѣжими, если ихъ окунуть въ холодную воду и тотчасъ посадить, на листѣ, въ духовую печь, на нѣсколько минутъ.

3055) Средство придать сахару запахъ ванили. Куличи и прочее печенье хорошо осыпать сверху душистымъ сахаромъ, который готовится слѣд. образомъ: надо взять жестяную банку, положить въ банку палочку ванили, насыпать мелкаго сахара, держать банку закрытою. Когда останется сахару полбанки, насыпать свѣжаго, перемишать, закрыть.

3056) Сахаръ съ ванилюю др. мап. Палочку ванили разломать, и толочь съ сахаромъ, просѣять. Въ оставшуюся ваниль и сахаръ всыпать еще сахару, опять толочь, просѣять, смѣшать съ прежнимъ; опять въ оставшія прибавить сахару и т. д. всыпая по 1 фунту сахара и болѣе, смотри по желанію. Сохранять въ крѣпко закупоренной, стеклянной или жестяной баночкѣ.

3057) Средство придать сахару запах розоваго масла. На каждый кусок сахара, въ $\frac{1}{2}$ фунта, надо накапать 16 капель самаго лучшаго, турецкаго масла, просушить сахаръ этотъ въ тепломъ мѣстѣ, потомъ истолочь, просѣять, сохранять закупореннымъ въ стеклянной банкѣ.

3058) Средство придать сахару вкусъ апельсинной цедры. Взять $\frac{1}{4}$ фунта сахара, стереть имъ самую желтую цедру съ 2 апельсинновъ, высушить этотъ сахаръ въ тепломъ сухомъ мѣстѣ, истолочь, просѣять и т. д.

3059) Средство придать сахару запахъ флеръ д'оранжъ. 1 чашку свѣжихъ только что сорванныхъ цвѣтовъ флеръ д'оранжъ и $\frac{1}{4}$ фунта желтаго сахара, положить на бумагу и съ нею въ большую ступку, истолочь все виѣстѣ осторожно, чтобы не прорвать бумагу, потомъ просѣять и сохранять въ стеклянной банкѣ, крѣпко закупоренной.

3060) Сахаръ съ запахомъ кофе. Взять $\frac{1}{4}$ фунта сахара, окрошить его 3 ложками крѣпкой эссенціи самаго лучшаго кофе, высушить въ едва тепломъ мѣстѣ, истолочь, просѣять, всыпать въ банку, закупорить.

3061) Булки заварныя или куличъ. $1\frac{1}{2}$ стак. муки заварить $1\frac{1}{2}$ стак. молока, размѣшать до гладкости; когда остынетъ, влить $\frac{3}{4}$ стак. дрожжей и дать подняться. 15 желтковъ растереть до-бѣла съ $\frac{1}{2}$ ст. сахара; изъ 15 бѣлковъ: сбить пѣну, положить и то и другое въ тѣсто, дать ему еще разъ подняться: влить $\frac{3}{4}$ стак. растопленнаго теплаго масла, всыпать, наконецъ, остальную муку. выбить тѣсто, какъ можно лучше, но чтобы не было слишкомъ густо, передожить въ бумажныя формы, намазанныя масломъ; когда въ нихъ тѣсто поднимется, вставить осторожно въ горячую печь. (Всего 1 гарнецъ, т. е. фунтовъ 5 муки, сухихъ дрожжей 12—15 золотъ. или $\frac{3}{4}$ стак. густыхъ дрожжей, см. № 3651 и пр.

3062) Большая булка или куличъ съ шафраномъ. $\frac{1}{2}$ стак. дрожжей. $\frac{1}{4}$ стак. воды, $\frac{1}{2}$ фунта. т. е. 1 стак. сахара, $\frac{1}{3}$ фунта, т. е. 1 стак. изюма. $\frac{1}{2}$ золотъ. шафрана, намоченнаго въ $\frac{1}{4}$ стак. холодной воды или рома, 60 желтковъ, $2\frac{1}{2}$ стак. растопленнаго масла, муки 1 гарнецъ безъ 2 стак. Сперва желтки разбить съ водою, влить дрожжи, всыпать стакановъ 5 муки, дать подняться. Потомъ выбить тѣсто хорошенко, всыпать соли и все остальное, вымѣсить тѣсто какъ можно лучше, чтобы оно было густо, дать подняться другой разъ; сдѣлать булки или куличъ, а когда на листъ поднимутся, смазать ихъ яичномъ, вставить въ горячую печь. Куличъ посыпать мелко изрубленнымъ миндалемъ, коринкою, крупно истолченнымъ сахаромъ, сухарями и мелко истолченою и просѣянною корицею.

3063) Большая булка или куличъ. Взять $\frac{1}{2}$ гарнца муки. $\frac{1}{4}$ гарнца теплаго молока, $\frac{1}{2}$ стак. бѣлыхъ, густыхъ дрожжей, растворить, дать подняться; потомъ влить 20 желтковъ растертыхъ до-бѣла съ 1 стак. сахара, 2 стак. растопленнаго, теплаго масла, соли, остальную муку, замѣсить, какъ сказано въ примѣчаніи, дать подняться; выбить тѣсто лопаткою, влить въ бумажныя формы, намазанныя масломъ; когда тѣсто поднимется въ третій разъ, вставить въ горячую печь, на 1 часъ. Тѣсто должно быть немного гуще, чѣмъ на олады. Муки всего 1 гарнецъ, т. е. фунтовъ 5 или немного менѣе, если мука очень сухая.

3064) Булки легкія. Взять $\frac{1}{2}$ гарнца муки, $\frac{1}{4}$ гарнца, т. е. 3 стакана теплаго молока, $\frac{3}{4}$ стак. дрожжей, растворить; когда поднимется, влить $\frac{1}{4}$ гарнца желтковъ, до-бѣла растертыхъ съ 1 стак. сахара, $\frac{1}{4}$ гарнца растопленнаго, теплаго масла, немного корицы, остальную муку, замѣсить, выбивая тѣсто лопаткою. Когда поднимется, влить въ бумажныя формы, а когда и въ нихъ тѣсто поднимется, вставить осторожно въ горячую печь. (Муки около 1 гарнца т. е. фунтовъ 5).

3065) Булки, которыя долго не черствѣютъ. 3 стак. т. е. $\frac{1}{4}$ гарнца муки

заварить 3 стак. кипящаго молока, размѣшать до гладкости, накрыть, дать постоять такъ одинъ часъ; тогда влить теплаго молока $1\frac{1}{2}$ стак., $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ дрожжей, всыпать $\frac{1}{2}$ стак. сахара, немного муки, размѣшать, дать подняться; потомъ выбить тѣсто хорошенъко лопаткою, влить $1\frac{1}{2}$ стак. масла, всыпать муки, чтобы тѣсто было довольно густо; когда поднимется, скатать булки, переложить на желѣзный листъ; когда поднимутся, вставить въ горячую печь. (Муки 1 гарнецъ).

3066) Булки, подходящія въ холодной водѣ. 1 стак. муки заварить 1 стак. молока; когда остынетъ, влить 1 стак. густыхъ дрожжей, размѣшать до гладкости, дать подняться. Потомъ влить 2 стак. желтковъ, 1 стак. цѣльныхъ яицъ, 2 стак. молока, положить $1\frac{1}{2}$ стак. сахара, лимонную цедру, 1 стак. растопленнаго теплаго масла и муки такъ, чтобы тѣсто было обыкновенной густоты и отставало отъ рукъ; переложить въ плотную салфетку, намазанную масломъ, перевязать слегка, чтобы тѣсто имѣло мѣсто подняться, опустить въ холодную воду на три часа; когда тѣсто съ салфеткою всплыветъ наверхъ, тогда вынуть его, сдѣлать булки, класть на желѣзный листъ; когда поднимутся, смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь.

3067) Булки на опарѣ изъ пшеничныхъ отрубей. $\frac{1}{4}$ гарнца пшеничныхъ отрубей заварить 2 стак. молока, выбить хорошенъко; когда остынутъ, влить $\frac{1}{2}$ стак. дрожжей, дать подняться; немного теплаго молока смѣшать съ $\frac{1}{2}$ стак. растопленнаго масла, влить въ $\frac{1}{2}$ гарнца муки, размѣшать хорошенъко, процѣдить въ это тѣсто опару изъ пшеничныхъ отрубей, всыпать сахару, соли, дать подняться; когда тѣста прибудетъ вдвое болѣе, дѣлать булки, намазывая руки масломъ, дать подняться на листъ, смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь.

3068) Булки заварныя безъ яицъ и безъ масла. 1 стак. муки заварить 2 стак. молока, размѣшать до гладкости. Когда остынетъ влить $\frac{1}{2}$ стак. дрожжей, размѣшать, посыпать тѣсто мукою, дать подняться. Тогда влить 1 стак. теплаго молока, соли, муки стак. 10, мѣсить, пока не будетъ отставать отъ рукъ, дать подняться; сдѣлать булки, дать имъ подняться на желѣзномъ листѣ и въ печь.

3069) Булки превосходныя. Взять $\frac{1}{4}$ гарнца теплаго молока, $\frac{1}{2}$ гарнца самой сухой муки, 3 ложки самыхъ густыхъ дрожжей, размѣшать до гладкости, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться; всыпать тогда 5 яицъ и 10 желтковъ, разбитыхъ съ полною чайною ложечкою соли и 1 стак. сахара, $\frac{3}{4}$ фунта растопленнаго масла и муки такъ, чтобы тѣсто было довольно густо, замѣсить, дать подняться; скатать булки; когда поднимутся на листъ, смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь. (Муки всего около 6 фунтовъ, т. е. $1\frac{1}{4}$ гарнца).

3070) Булки на сбитыхъ бѣлкахъ. Взять 4 стакана теплаго молока, $\frac{1}{2}$ гарнца муки, 1 стаканъ дрожжей, размѣшать, дать подняться; потомъ положить 1 стаканъ сахара, соли, штукъ 20 горькаго, толченаго миндаля, $1\frac{1}{2}$ стакана растопленнаго масла, досыпать муки такъ, чтобы тѣсто было густо, какъ на булки; 4 стак. бѣлковъ сбить въ пѣну, размѣшать съ тѣстомъ, дать подняться, сдѣлать булки, дать опять подняться на листъ, смазать яйцомъ и въ печь. Муки всего около 6—7 фунт.

3071) Булки ежедневныя. Теплое молоко влить въ корытко, процѣдить дрожжей, всыпать половину муки, растворить; когда поднимется, положить соли, желтки, разбитые до-бѣла съ сахаромъ, и все прочее, а также 5 сбитыхъ бѣлковъ, замѣсить тѣсто такъ густо, чтобы можно было разрѣзать его ножомъ и тѣсто за нимъ бы не тянулось, дать подняться; скатать булки, сложить на желѣзный листъ; когда поднимутся, смазать яйцомъ, вставить въ печь на 1 часъ. Вылить 1 гарнецъ муки, $\frac{3}{4}$ стак. дрожжей, $\frac{1}{4}$ гарнца, т. е. 3 стак. молока, 5 яицъ, $\frac{3}{4}$ стак. растопленнаго масла, $\frac{2}{3}$ стак. сахара, горькаго миндаля, вардамону, корицы или какого-нибудь масла для запаха. Замѣсивъ ихъ можно также прямо разваливать, класть на листъ, дать подняться, вставить въ печь.

3072) Булки обыкновенныя безъ яицъ. Взять теплаго молока, процѣженныхъ дрожжи, всыпать $\frac{1}{2}$ гарнца муки, соли, размѣшать до гладкости, влить растопленное масло, всыпать сахаръ, остальную муку такъ, чтобы тѣсто можно было рѣзать ножомъ и чтобы оно за нимъ не тянулось; мѣсить тѣсто, пока не будетъ отставать отъ рукъ, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, опять выбить тѣсто хорошенько, опять дать подняться; тогда уже сдѣлать булки, пусть поднимутся онѣ въ третій разъ, на листъ; намазать ихъ яйцомъ и въ печь. Всего $\frac{1}{4}$ гарнца, т. е. 3 стакана молока, 1 гарнецъ, т. е. 5 фун. муки, $\frac{3}{4}$ стак. дрожжей, $\frac{1}{2}$ фун. масла, 1 стак. сахара, 2 яйца смазать тѣсто.

3073) Булки или сухари на сливахъ. Приготовить густое тѣсто, какъ обыкновенно, изъ слѣдующей пропорціи: 1 гарнецъ, т. е. фунтовъ 5 муки, $\frac{3}{4}$ стак. растопленного масла, $\frac{3}{4}$ стак. дрожжей, соли, $\frac{1}{4}$ гарнца т. е. 3 стак. густыхъ сливокъ, 6 яицъ, $1\frac{1}{2}$ стак. сахара.

Изъ такого же тѣста можно печь и сухари.

3074) Булки превосходныя. $\frac{1}{4}$ гарнца, т. е. 3 стак. молока вскипятить, охладить, вбить 10 яицъ, всыпать $\frac{1}{2}$ гарнца муки, влить $\frac{3}{4}$ стак. процѣженныхъ дрожжей, размѣшать до гладкости, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, выбить его хорошенько, положить $\frac{3}{4}$ стак. масла, 1 стаканъ сахара, соли и еще $\frac{1}{2}$ гарнца муки такъ, чтобы тѣсто можно было рѣзать ножомъ и тѣсто бы за нимъ не тянулось, мѣсить, пока не будетъ отставать отъ рукъ. Когда тѣсто поднимется во 2-й разъ, сдѣлать булки, посадить ихъ на теплый листъ, посыпанный мукою, дать подняться; смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь.

(Слѣдовательно муки всего 1 гарнецъ, т. е. фунтовъ 5).

3075) Булки превосходныя. Взять 1 гарнецъ муки, всыпать ее въ корыто, сдѣлать въ серединѣ ямку; 1 стак. дрожжей или болѣе, если не слишкомъ свѣжи, 20 яицъ и $\frac{1}{4}$ гарнца молока размѣшать, процѣдить въ муку, которую надобно сперва хорошо высушить, т. е. сушить, по крайней мѣрѣ, впродолженіи двухъ дней. Размѣшать тѣсто, дать ему подняться съ $\frac{1}{2}$ часа. Потомъ начать выбивать тѣсто руками, положить 1 чайную ложку соли, $1\frac{1}{2}$ стак. сахару, $1\frac{1}{3}$ стак. растопленного масла и, наконецъ, остальную муку, за каждымъ разомъ выбивать тѣсто, какъ можно лучше такъ чтобы, наконецъ, отставало отъ рукъ. Накрыть полотномъ, но, чтобы оно не дотрагивалось тѣста, поставить въ теплое мѣсто; когда его прибудетъ втрое болѣе, чѣмъ было растворено, и на верху будутъ показываться пузырьки, скатать тогда небольшія булки, не подсыная муки но руки намазывая слегка масломъ, чтобы тѣсто къ нимъ не прилипало, сгладить сверху и класть на листъ довольно далеко, одну отъ другой. Когда булки на листѣ начнутъ подниматься и наверху начнутъ показываться пузырьки, тогда намазать ихъ перышкомъ, разбитымъ яйцомъ съ водою, но не мазать боковъ; вставить осторожно, въ довольно горячую печь. Когда будутъ готовы, вынуть ихъ также осторожно положить на столъ однимъ краемъ на рѣшетку, накрыть намоченною въ одѣ и выжатою салфеткою.

Если булки будутъ въ печи расплываться, значить, что мука не слишкомъ суха, и потому лучше всегда тѣсто замѣсить погуще и дать ему хорошенько выхлѣваться и подняться на листѣ, но и слишкомъ густое тѣсто также не хорошо. (Слѣдовательно выдать всего 1 стаканъ дрожжей, $\frac{1}{4}$ гарнца, т. е. 3 стак. молока, 28 яицъ, $1\frac{1}{2}$ стак. сахара, 1 чайную ложку соли, $1\frac{1}{3}$ стак. растопленного масла, муки $1\frac{1}{2}$ или $1\frac{3}{4}$ гарнца). Если дрожжи сухіи, то взять на каждый фунтъ муки по 3—4 золот., прибавляя молока вмѣсто дрожжевой жидкости.

3076) Булки съ шафраномъ. Тѣсто приготовить точно также, какъ сказано въ предыдущемъ № 3075, съ тою только разницею, что въ молоко надо сперва всыпать 2 золотника шафрана, хорошо высушеннаго и растертаго, процѣдить.

3077) **Булки заварныя.** $\frac{1}{4}$ гарнца муки заварить 2 стак. горячаго молока, размѣшать до гладкости; когда немного остынетъ, влить 15 разбитыхъ яицъ, $\frac{3}{4}$ стак густыхъ дрожжей, размѣшать все это хорошенько, процѣдить сквозь сито, прибавить еще немного муки, размѣшать хорошенько, дать слегка подняться; потомъ выбить тѣсто, положить соли 1 чайную ложку, $\frac{3}{4}$ стак. растопленнаго масла, $1\frac{1}{4}$ стак. сахара, остальную муку, вымѣсить какъ можно лучше такъ, чтобы отставало отъ рукъ, поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто поднялось втрое болѣе, чѣмъ было растворено. Сдѣлать булки, когда поднимутся на листъ, намазать сверху желткомъ, вставить въ печь. Такія булки чрезвычайно вкусны и не скоро черствѣютъ. (Слѣдовательно, всего 1 гарнецъ, т. е. фунтовъ 5 муки, 15 яицъ, $\frac{3}{4}$ стак. густыхъ дрожжей, или 10—15 золоти. сухихъ дрожжей и $\frac{3}{4}$ стак. воды, 2 стак. молока, соли, $\frac{3}{4}$ стак. растопленнаго масла, $1\frac{3}{4}$ стак. сахара).

3078) **Булочки карлсбадскія.** $\frac{1}{2}$ фун. масла тереть до бѣла, вбить по одному, 8 желтковъ; $\frac{3}{4}$ стак. дрожжей или 4—6 зол. сухихъ дрожжей и $\frac{3}{4}$ стак. молока, $\frac{3}{4}$ стак. сливокъ смѣшать, процѣдить сквозь сито, влить въ масло съ желтками, всыпать по немногу $1\frac{1}{2}$ фун. очень сухой, теплой муки, и доливать по немногу еще $\frac{3}{4}$ стак. сливокъ, чтобы тѣсто было легкое, выбить какъ можно лучше, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, намазать слегка руки масломъ, дѣлать плоскія булочки, величиною въ простыя, лѣсныя яблочки, класть ихъ на листъ, посыпанный мукою, положить на каждую булочку, на середину, одну половинку обвареннаго миндаля, намазать верхъ, по не бока булочекъ, желткомъ съ водою, осыпать хорошенько сахаромъ, дать подняться и вставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа, чтобы едва подрумянились.

3079) **Булки въ бумажныхъ формахъ.** $\frac{3}{4}$ фун. растопленнаго масла растереть до бѣла, вбивая 2 яйца и 10 процѣженныхъ желтковъ, положить 2 ложки дрожжей, 6 ложекъ теплаго молока, $\frac{1}{2}$ фун. муки, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, $\frac{1}{3}$ стак. горькаго и сладкаго миндаля, 1 чайную ложку соли, размѣшать хорошенько, дать подняться; опять выбить тѣсто, влить въ бумажную форму, намазанную масломъ; когда тѣста въ ней прибудетъ въ $2\frac{1}{2}$ раза, вставить осторожно въ печь немного болѣе жаркую, чѣмъ на обыкновенныя булки.

3080) **Булки иначе.** Взять 3 $\frac{3}{4}$ стак. муки, $1\frac{1}{2}$ стак. молока, $\frac{3}{8}$ стак. дрожжей, растворить тѣсто; когда поднимется слегка, влить $2\frac{1}{4}$ стак. желтковъ, $1\frac{1}{2}$ стак. растопленнаго масла, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, $1\frac{1}{2}$ золотника корицы и остальную муку, выбить тѣсто, какъ можно лучше, чтобы отставало отъ рукъ. Когда поднимется тѣсто въ $2\frac{1}{2}$ раза, наполнить имъ $\frac{1}{3}$ часть бумажныхъ формъ, намазанныхъ масломъ; когда тѣсто поднимется выше половины формы, вставить въ печь. (Муки всего $\frac{1}{2}$ гарнца и $1\frac{1}{2}$ стак.).

3081) **Булки на водѣ.** Взять $4\frac{1}{2}$ стак. теплой воды, 8 золотв. сухихъ дрожжей, 6 стакан. муки растворить; когда поднимется, всыпать мелкой соли 4 чайныя ложечки, еще 6 стак. муки, выбить тѣсто хорошенько такъ, чтобы оно отставало отъ рукъ, дать опять подняться. Потомъ дѣлать продолговатыя булки, которыя, когда поднимутся на желѣзномъ листѣ, намазанномъ ложкою масла, вставить въ печь, смазавъ ихъ кнѣпкомъ или пивомъ. Тѣсто это можно замѣсить гораздо жиже, въ такомъ случаѣ испечь булки въ формахъ, намазанныхъ масломъ. Изъ этой пропорціи выйдетъ булокъ, когда остынутъ, не менѣе $6\frac{1}{2}$ фун.

Вмѣсто воды можно взять маковаго молока. Изъ этого тѣста дѣлаются булочки съ макомъ, которымъ и сверху посыпаютъ. Вмѣсто маку можно посыпать тминомъ.

(Муки выдать 5 фун., т. е. 1 гарнецъ).

Если булки эти пекутся къ чаю, то всыпать $\frac{3}{4}$ стак. сахара, который размѣшать сперва съ масломъ.

Сажая въ печь можно ихъ вдоль надрѣзать и по бокамъ проколоть вилокъ въ трехъ мѣстахъ.

3082) Булки превосходныя въ бумажныхъ формахъ. Изъ слѣдующей пропорціи: 2 стак. желтковъ, 2 стак. растопленнаго масла, вскипяченнаго, по едва теплаго молока 2 стак., густыхъ дрожжей $\frac{1}{4}$ стак., немного сахару, горькаго толченаго миндаля или чего-нибудь другаго для запаха, муки въ пропорцію, чтобы тѣсто не было густо (т. е. фунт. около 4-хъ).

3083) Булка. Взять $1\frac{1}{4}$ стак. теплаго молока, $\frac{1}{8}$ фун. масла, 2 лота мелко наръзаннаго сладкаго и горькаго миндаля, 3 яйца, немного мушкатнаго цвѣту, лимонной цедры, 1—2 ложки дрожжей, 1—2 ложки розовой воды, около $1\frac{1}{2}$ фунта муки такъ, чтобы тѣсто было довольно густо, выбить лопаткою, какъ можно лучше, чтобы отставало отъ кастрюли, переложить въ форму, намазанную масломъ, дать подняться, смазать желткомъ, встанитъ осторожно въ печь, на $\frac{3}{4}$ часа.

3084) Булки къ чаю. Взять $\frac{1}{2}$ стак. теплыхъ сливокъ, 1 стак. растопленнаго масла, 3 желтка, $\frac{1}{4}$ стак. сахара, $\frac{1}{3}$ мушкатнаго орѣха, ложки 2 густыхъ дрожжей и 1 фун. самой сухой муки, замѣсить тѣсто. выбивая лопаточкою или руками, сдѣлать большую продолговатую булку, положить ее на желѣзный листъ, посыпанный мукою, дать хорошенько подняться, смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь.

3085) Куличъ или шоколадная булка. $\frac{1}{2}$ стак. воды, 3—4 золоти. сухихъ дрожжей и $1\frac{1}{2}$ стак. муки размѣшать, дать подняться; вымѣшать хорошенько лопаточкою, положить 16 желтковъ растертыхъ до-бѣла съ 2 стак. сахара, 1 фун. т. е. 3 стак. очищеннаго, на теркѣ натертаго миндаля, $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ фун. стертаго шоколада, $\frac{3}{4}$ стакана рома, $\frac{1}{2}$ стакана краснаго вина, $\frac{1}{4}$ стакана сушеныхъ, ржаныхъ сухарей, $\frac{1}{4}$ стак. мелко наръзаннаго апельсиннаго цуката, 1 чайную ложку корицы, $\frac{1}{2}$ —1 чайную ложку гвоздики и сокъ изъ одного лимона, выбить все это хорошенько, дать подняться, опять выбить, положить 12 взбитыхъ бѣлковъ, прибавляя понемногу и, сквозъ ситечко, просѣивая крупчатой муки, если понадобится, чтобы тѣсто не было слишкомъ жидко. Перелить все это въ бумажную форму, намазанную масломъ и обсыпанную сухарями, поставить тотчасъ же въ печь на 1— $1\frac{1}{2}$ часа. Вынуть изъ печи, когда остынетъ, оглазировать шоколадною глазурью.

Выдать: на 6 человекъ:

- $\frac{1}{4}$ стак. воды, 3—4 зол. дрожжей.
- $\frac{3}{4}$ ст. муки, 1 ст. сахара.
- 8 желтковъ, 6 бѣлковъ.
- $1\frac{1}{2}$ стак. миндаля.
- $\frac{1}{8}$ ф. шоколада. $\frac{3}{8}$ г. рома.
- $\frac{3}{8}$ стак. краснаго вина.

- $\frac{1}{4}$ стак. сухарей изъ чернаго хлѣба.
- $\frac{1}{2}$ стак. апельсиннаго цуката, №
- $\frac{1}{2}$ чайной лож. корицы, $\frac{1}{4}$ лож. гвоздики, сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона.
- 1 ложку масла, $\frac{1}{8}$ стак. сухарей.
- На шоколадную глазурь.

3086) Куличъ. Взять молоко, дрожжи, половину муки, растворить тѣсто.— Когда поднимется замѣсить, положивъ все остальное, вымѣсить хорошенько. Когда тѣсто будетъ отставать отъ посуды, положить сбитые бѣлки и изюмъ, перемѣсить, дать подняться. Сдѣлать куличъ. Когда поднимется смазать яйцомъ, посыпать шинкованнымъ миндалемъ, и толчеными сухарями, вставить въ печь. Вынуть изъ печи, осыпать душистымъ сахаромъ см. № 3055 и пр. Масло и желтки съ сахаромъ надо растереть до бѣла.

Выдать: 5 ф. муки, 10 яицъ

- $\frac{1}{2}$ ф. масла, съ $\frac{1}{2}$ ст. дрожжей.
- Чайную ложку корицы или 30 зеренъ кардамона.
- $\frac{1}{2}$ —1 ф. сахара, т. е. 1—2 стак.

- $1\frac{1}{2}$ стак. разнаго изюма.
- Апельсиннаго цукату, наръзаннаго тонкими пластинками.
- 4 стак. молока.
- Соли.

Изъ этой пропорціи выйдетъ куличъ вершковъ 9—10 въ діаметрѣ.

3087) Нуличъ. 6 фунт. муки, 5 стак. молока, $\frac{1}{2}$ стак. хорошихъ дрожжей растворить, согрѣвъ предварительно молоко до теплоты парного или немного теплѣе. Когда растворенное тѣсто поднимется, замѣсить его, положить 10 желтковъ, 5 яицъ цѣльныхъ, масла чухонскаго распущеннаго 1 фун., сахару 2—3 чайныя чашки, соли 1 чайную ложку, кардамону мелко истолченнаго $\frac{1}{2}$ чайной ложечки, 10 капель лимоннаго масла или лотъ ванильныхъ капель, или 10 капель розоваго масла, изюму и миндалю по одному стакану, изъ которыхъ оставить часть на украшеніе, все вымѣстѣ замѣсить и дать подняться; тѣсто должно быть довольно густо, чтобы совершенно не приставало къ столу. Когда тѣсто хорошо поднимется, то начать разваливать его и въ то же время затопить печь. Сдѣлавъ кулича оставить ихъ подниматься въ тепломъ мѣстѣ, пока печь не будетъ совершенно готова; никакъ не нужно спѣшить сажать куличи, пока они не поднимутся, что бываетъ иногда довольно долго, такъ какъ тѣсто густое трудно поднимается; предъ тѣмъ какъ сажать въ печь, украсить изюмомъ, цѣльными и шинкованнымъ миндалемъ, смазавъ разбитымъ яйцомъ съ молокомъ. Эти куличи почти всѣмъ нравятся, тѣсто совершенно непохоже на булочное. Точно такимъ же манеромъ дѣлается и куличъ съ шафраномъ, но тогда не нужно класть кардамону, а на эту пропорцію положить $\frac{1}{2}$ чайной ложки растертаго въ порошокъ шафрана, который предварительно высушить на очень теплой печи, завернувъ его хорошенько въ бумагу, чтобы не выдохся и растереть съ масломъ. Шафрану можно прибавить и убавить по вкусу.

Выдать: 6 фун. муки.

5 стак. молока.

1 ст. дрожжей, 10 желтковъ.

5 яицъ, 1 ф. масла.

2—3 чаш. сахара, 1 лож. соли.

$\frac{1}{2}$ лож. кардамона или шафр. съ $\frac{1}{2}$ зол.

1 стак. изюма. 1 стак. миндаля.

2 яйца смазать тѣсто.

3088) Англійскій нуличъ. На 2 фун. крупчатой муки положить $\frac{1}{2}$ фун. чухонскаго масла, $\frac{1}{2}$ фун. сахара и 1 стак. горячаго молока, вымѣсить хорошенько. Потомъ влить туда $\frac{1}{2}$ стак. молока съ распущенными въ немъ 3—4 зол. сухихъ дрожжей и дать хорошенько подняться; когда тѣсто поднимется, вбить въ него сперва 3 желтка, а потомъ 3 бѣлка и 2 стак. крупной, обваренной и выжатой горинки. Тогда положить тѣсто въ форму и поставить въ печь.

Выдать: 2 ф. муки, $\frac{1}{2}$ ф. масла.

$\frac{1}{2}$ ф. сахара, 1 $\frac{1}{2}$ ст. молока.

3—4 зол. сухихъ дрожжей, 3 яйца.

1 стаканъ горинки.

3089) Польскій нуличъ. Взять горячаго масла 1 стак., горячихъ сливокъ 2 стак., всыпать въ нихъ 2 горсти крупчатой муки, размѣшать хорошенько; когда остынетъ, вбить одно яйцо и влить хорошихъ дрожжей 1 стак. Когда тѣсто поднимется, положить въ него 8 желтковъ, растертыхъ до бѣла съ 2-мя стак. сахара и остальную муку, вымѣсить тѣсто хорошенько, поставить на 2 часа подниматься; потомъ выбить его руками, какъ можно лучше и чтобы тѣсто было довольно жидко, передожить его въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями, дать подняться и поставить въ печь; ставя куличъ въ печь стараться не трести его.

3090) Крендельки, плетени. $\frac{1}{4}$ гарнца теплаго молока, соли, $\frac{3}{4}$ стак. дрожжей, половину назначенной муки размѣшать до гладкости, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ. Когда на тѣстѣ сверху сдѣлаются трещины, вбить 10 желтковъ, растертыхъ до бѣла съ $\frac{3}{4}$ стак. сахара, положить пѣну изъ 10 бѣлковъ и мѣсить тѣсто, подсыпая муки столько, чтобы можно было разрѣзать его на столѣ ножомъ и чтобы тѣсто къ ножу не приставало. Влить 1 $\frac{1}{8}$ стак. растопленнаго масла, лимонной цедры, мѣсить до тѣхъ поръ, пока не покажутся на тѣстѣ пузырьки и тѣсто будетъ отставать отъ рукъ и корытца. Такъ приготовленному тѣсту дать подняться; потомъ на столѣ раскатывать руками небольшіе валики, въ серединѣ немного толще,

уже къ концамъ, сдѣлать изъ нихъ врендельки или сплести ихъ, какъ косу, сложить на листъ, намазанный масломъ и посыпанный мукою; когда поднимутся, смазать яйцомъ, посыпать сахаромъ и корицею, кориною и миндалемъ, вставить въ печь, на $\frac{1}{4}$ часа. Муки всего 1 гарнецъ и 1 ст. густыхъ дрожжей или 1 стаканъ молока съ 18—24 зол. сухихъ дрожжей.

3091) **Струцели съ маномъ.** Дѣлаются изъ этого же тѣста № 3090; раскатать на столѣ тонкой, большой пластъ или лепешку, положить на него макъ, (который надобно сперва обварить кипяткомъ, выжать, растереть въ каменной чашкѣ, положить меду пополамъ съ сахаромъ и немного горькаго, толченнаго миндаля), свернуть въ трубку, переложить на листъ; когда поднимется, намазать яйцомъ, посыпать сахаромъ, корицею, вставить въ печь, на $\frac{3}{4}$ часа.

3092) **Струцели съ яблоками на 6 человекъ.** Приготовить тѣсто, какъ сказано выше, № 3090, изъ $\frac{1}{3}$ назначенной пропорціи. Взять пятокъ крупныхъ яблокъ, очистить ихъ, нарѣзать тонкими пластинками, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ —1 стак. сахара, корицею, $\frac{1}{2}$ стак. обвареннаго изюма, положить все это на раскатанное тѣсто, смазанное масломъ, свернуть въ трубку и т. д.

3093) **Струцели съ творогомъ, на 6 человекъ.** Приготовить тѣсто, какъ сказано выше № 3090, изъ $\frac{1}{3}$ назначенной пропорціи. 1 фун. сухаго творогу смѣшать съ 4 желтками, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, $\frac{1}{2}$ ложкою сливочнаго масла, $\frac{1}{2}$ чайной ложечки корицы, 1 ложкою сметаны, $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ стак. обвареннаго изюма, намазать на раскатанное, смазанное слегка масломъ, тѣсто, свернуть въ трубку и т. д.

3094) **Струцели съ миндальной массою, на 6 человекъ.** Приготовить тѣсто, какъ сказано выше изъ $\frac{1}{3}$ назначенной пропорціи, раскатать. 1 $\frac{1}{2}$ стакана сладкаго, въ томъ числѣ 10—15 зер. горькаго, очищеннаго миндаля истолочь, какъ можно мельче, подливая ложки 2—3 розовой воды, смѣшать съ $\frac{1}{4}$ стак. обваренной корицы, съ $\frac{1}{2}$ стак. сахара и ложкою просѣянныхъ сухарей, намазать на тѣсто, свернуть въ трубку и т. д.

3095) **Булочки съ тминомъ или Kümmelkuchen.** Дѣлаются изъ того же тѣста № 3090. Когда тѣсто поднимется, сдѣлать маленькія, плоскія булочки, положить ихъ на листъ, въ серединѣ каждой сдѣлать ямочку, положить въ нее $\frac{1}{4}$ чайной ложечки тмина, навѣрхъ $\frac{1}{4}$ чайной ложки свѣжаго, сливочнаго масла, смазать яйцомъ, вставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа.

3096) **Попатачи.** Дѣлаются изъ того же тѣста № 3090, слѣдующимъ образомъ: раскатать на столѣ плоскій кружокъ, намазать растопленнымъ, теплымъ масломъ, посыпать кориною, смѣшанною съ сахаромъ и корицею, свернуть въ трубку, разрѣзать на куски, въ 2—3 пальца шириною, переложить на листъ разрѣзанною стороною, другую же разрѣзанную сторону и бока намазать яйцомъ, посыпать сахаромъ съ корицею, вставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа.

3097) **Эссы, сухари и маленькіе врендельки.** Также очень вкусны изъ того же тѣста № 3090; все это подается къ чаю.

3098) **Плетени или булочки постныя съ шафраномъ и изюмомъ.** Растворить тѣсто изъ 1 $\frac{1}{2}$ стак. тешлага молока, соли, $\frac{1}{2}$ стак. дрожжей и 2 $\frac{1}{4}$ стак. муки, дать подняться всыпать тогда $\frac{1}{2}$ стак. сахара до-бѣла растертаго съ 2 ложками чухонскаго масла, всыпать $\frac{1}{2}$ ложки высушеннаго и мелко истолченнаго шафрана и муки, мѣсить такъ, чтобы тѣсто отъ рукъ отставало, всыпать тогда $\frac{1}{2}$ фунта, т. е. 1 $\frac{1}{2}$ стак. вымытаго и высушеннаго изюма, дать подняться тѣсту во второй разъ, дѣлать маленькія булочки или плетенки, посыпать сахаромъ, вставить въ печь. (Муки всего $\frac{1}{2}$ гарнца).

3099) **Врендель миндальный или нуличъ.** 70 желтковъ и 10 бѣлковъ, растопленное масло и сливки мѣшать до-бѣла. Миндаль очистить, истолочь, подли-

вая несколько капель воды, смѣшать съ $3\frac{3}{4}$ стакана легко насыпанной муки, протереть сквозь рѣдкое сито такъ, чтобы не осталось крупныхъ кусковъ миндаля, положить это въ желтки, влить густыхъ дрожжей, выбить тѣсто хорошенько, дать подняться; тогда опять выбить, всыпать соли, сахару, дать опять подняться, влить въ форму; когда тѣсто поднимется, вставить въ очень жаркую печь. Выдать всего $1\frac{1}{4}$ фунта, т. е. $3\frac{3}{4}$ стак. сладкаго миндаля, $\frac{3}{4}$ стак. горькаго, т. е. $\frac{1}{4}$ фунта, 70 яицъ, $\frac{3}{4}$ стак. сливокъ, $\frac{3}{4}$ стакана масла, $\frac{3}{4}$ стакана густыхъ дрожжей, 3 стак. сахара, т. е. $1\frac{1}{2}$ фунта, соли и муки $3\frac{3}{4}$ стакана.

3100) Превосходный, желтый крендель или куличъ. Двѣ бутылки молока, $1\frac{1}{2}$ фунта масла, горсть соли, $1\frac{1}{2}$ фунта мелкаго сахара, 1 стаканъ розовой воды, $\frac{1}{2}$ фунта изюма, $\frac{1}{2}$ фунта коринокъ, 20 штукъ кардамона, $\frac{1}{4}$ фунта рубленнаго миндаля, 10 штукъ толченнаго горькаго миндаля, $6\frac{1}{2}$ фунт. лучшей муки, 6 деревянныхъ ложекъ лучшихъ дрожжей и на 30 коп. шафрану.

Приготовить это тѣсто, какъ обыкновенно, растворивъ 3 фунта муки на одномъ молокѣ и дрожжахъ; когда поднимется тѣсто, положить въ него растопленнаго масла, яйца, розовую воду и почти всю остальную муку, замѣсить хорошенько и дать подняться; тогда положить мелкій просѣянный сахаръ, изюмъ, миндаль, коринку, сдѣлать одинъ или два крендели, дать хорошенько подняться на столѣ, тогда посадить въ печь. Печь затопливается тогда, когда дѣлается уже крендель.

3101) Пирогъ съ вареньемъ. Взять $1\frac{1}{2}$ стакана муки, 1 стак. сахара, 1 стак. растопленнаго масла, 1 яйцо, смѣшать, вымѣсить хорошенько, скатать двѣ лепешки, положить одну на сковороду, на нее слой яблочнаго мармеладу или $1\frac{1}{2}$ стак. варенья безъ сиропа, накрыть другою лепешкою, смазать яйцомъ, посыпать сухарями съ сахаромъ, поставить въ духовую печь, чтобы запеклось.

3102) Английскій бриошь. $\frac{1}{2}$ фунта самаго свѣжаго, чухонскаго масла растереть до бѣла, потомъ положить въ него 6 желтковъ, опять тереть хорошенько, положить $\frac{1}{2}$ фунт. просѣяннаго сахара, истолченнаго съ $\frac{1}{4}$ верхкомъ ванили, $\frac{1}{2}$ фунт. коринокъ и наконецъ $\frac{1}{2}$ фунт. муки. Все это хорошенько размѣшать, положить 6 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, вылить въ форму или большую кастрюлю, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями, наполнить только $\frac{3}{4}$ формы или кастрюли, поставить въ печь, воткнувъ въ середину лучинку; пробовать, если готово, то на лучинкѣ не останется тѣста.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. масла 6 яицъ.

$\frac{1}{4}$ верхка ванили $\frac{1}{2}$ ф. масла,

$1\frac{1}{2}$ стак. коринокъ.

$1\frac{1}{2}$ стак. муки.

1 стак. сахара.

2—3 сухаря и 2—3 куска сахара.

3103) Обертухъ. Влить въ горшокъ или кастрюлю теплыхъ сливокъ, процеженныхъ дрожжей, соли; половину муки, растворить тѣсто. Когда поднимется, положить 5 яицъ, размѣшанныхъ съ сахаромъ, теплое масло и остальную муку, вымѣсить хорошенько, дать подняться.

Взять кастрюлю, намазать ее масломъ, обсыпать сухарями, въ середину поставить жестяную трубочку. Взять кусокъ тѣста, раскатать кружокъ величинаю въ дно кастрюли, въ палецъ толщиною, вырѣзать въ серединѣ кружочекъ, чтобы могла пройти эта жестяная трубочка.

Такихъ кружковъ приготовить несколько, складывать въ кастрюлю, намазывая каждый кружокъ растопленнымъ масломъ и пересыпая сахаромъ съ корицею, сухимъ вареньемъ или изюмомъ, мелко нарезаннымъ черносливомъ или винными ягодами; наполнить $\frac{3}{4}$ кастрюли, дать немного подняться и въ печь. Выдать всего $1\frac{1}{2}$ стакана сливокъ, 5 яицъ, $\frac{3}{4}$ стакана масла, $\frac{1}{2}$ стакана дрожжей, $\frac{1}{2}$ гарнца муки, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, корицы, 2—3 сухаря, варенье, изюмъ, черносливъ или винныя ягоды, $\frac{1}{4}$ ф. масла смазывать кружки.

3104) Очень вкусная булка, баба или нуличъ изъ тѣста съ кремер-тартаромъ. $\frac{1}{4}$ ф. чухонскаго масла растереть на льду до-бѣла; 3 чашки сахара, цедру и сокъ съ одного лимона, 4 желтка, 5 чашекъ крупичатой муки, 2 чашки молока и 6—8 горькихъ истолченныхъ миндалинокъ растереть хорошенъко, положить 4 сбитые бѣлка, всыпать, просѣивая сквозь ситечко, 2 чайныя ложки кремертартара и 1 чайную ложку натрутъ бикарбонкумъ, размѣшать осторожно, переложить тотчасъ въ форму, намазанную масломъ и обсыпанную сухарями, наполнить ея $\frac{3}{4}$ только, вставить тотчасъ въ горячую печь не надолго, минутъ на 20—30.

Выдать: $\frac{1}{4}$ фун. чухонскаго, несоленаго масла.
2 чашки прос. сахара.
1 лимонъ, 6—8 горькихъ минд.
4 яйца, 2 чашки молока.

5 чашекъ крупичатой муки.
2 чайныя ложки кремертартора.
1 чайн. ложку натрутъ бикарбонкумъ.
Поль ложки масла п 2—3 сухаря.

На большую пропорцію увеличить въ 5 разъ.

3105) Американскій пшеничный хлѣбъ. 7 золотн. сухихъ дрожжей, 4 стакана теплаго молока, столовая ложка сахарнаго песку, $3\frac{1}{2}$ ф. крупичатой, просѣянной муки, 3 чайныхъ ложки соли, выбить хорошенъко; тѣсто должно быть жидковатое, поставить въ теплое мѣсто. Черезъ $1\frac{1}{2}$ часа оно готово для печенья. Переложить въ продолговатыя, жестыныя формы, наполняя половину ихъ, поставить въ горячую печь, на часъ.

Г) МАЗУРКИ НА ДРОЖЖАХЪ.

3106) *Примѣчаніе.* Мазурекъ—это пирожное продолговатаго, четырехугольнаго вида, величиною въ $\frac{1}{2}$ или въ цѣлый листъ бумаги, очень тонкое, сухое; сверху можно его глазуровать и украсить по желанію, или посыпать коринкою, сахаромъ, миндалемъ и проч. Подается къ обѣду, къ чаю или къ кофе.—Не снимать мазурку съ бумаги, пока не остынетъ. Его украшаютъ также, какъ пянцки, см. примѣч.

3107) Мазурекъ на дрожжахъ. Взять самую сухую муку, поставить ее, однакожъ еще на ночь, въ печь, просѣять, взять ея $\frac{1}{4}$ гарнца, всыпать въ кастрюльку, влить теплаго молока 1 ст., $\frac{1}{2}$ ст. дрожжей, растопленнаго масла $\frac{2}{8}$ ст., размѣшать до гладкости, накрыть въ нѣсколько разъ сложенною салфеткою, поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется, влить $\frac{3}{4}$ стак. процѣженныхъ желтковъ, т. е. желтковъ 9—11, положить $\frac{1}{4}$ стак. сахара, $\frac{1}{2}$ чайной ложки анису и соли, вымѣсить хорошенъко въ тепломъ мѣстѣ, всыпать еще $\frac{1}{4}$ гарнца муки, мѣсить, пока тѣсто не будетъ отставать отъ рукъ, накрыть, дать вторично подняться.

Когда поднимется, выложить тѣсто на столъ, подсыпая слегка муки, растянуть его въ рукахъ, какъ можно тоньше, положить на листъ, намазанный масломъ и обсыпанный мукою, загнуть немного кругомъ края, намазать бѣлкомъ разбитымъ съ сахаромъ, наколотъ весь мазурекъ вилкою и, не давъ ему подняться, вставить тотчасъ же въ печь, на 1 часъ. Когда слегка подрумянится, прикрыть бумагою. Вынувъ изъ печи, дать остынуть, а если не очень сухъ, то еще разъ вставить въ печь; потомъ глазуровать, высушить въ печи. Когда начнутъ растворять тѣсто, ведѣть затопить печь. вмѣсто глазури можно намазать мазурекъ толченымъ миндалемъ, смѣшаннымъ съ сахаромъ и бѣлками. (Муки выдать всего $\frac{1}{2}$ гарнца).

3108) Мазурекъ королевскій. 1 фунтъ вымѣтаго масла тереть до-бѣла, всыпать 1 фунтъ сухой муки, вбить по одному 10 яицъ, прибавить 1 стаканъ сахара, горсть мелко изрубленнаго миндаля, въ томъ числѣ 10 шт. горькаго. Вымѣсивъ все это хорошенъко, положить тѣсто въ продолговатую, четырехугольную бумажную форму, намазанную масломъ и обсыпанную булкою, вставить въ дѣтнюю печь; поддержать въ печи часа два, чтобы мазурекъ не только испекся, но и высохъ. Кто любитъ сладкое тѣсто, можетъ всыпать 1 фунтъ сахара.

3109) **Мазурекъ на дрожжахъ со взбитыми бѣлками.** Взять $3\frac{1}{4}$ яйца. 3 желтка, молока теплаго 1 стаканъ, $\frac{1}{2}$ стак. дрожжей, $\frac{1}{2}$ гарнца муки (если очень суха, то немного меньше) $\frac{2}{3}$ ст. сахара; вымѣсивъ все это хорошенько, поставить въ теплое мѣсто; когда тѣсто поднимется, влить $\frac{3}{4}$ стак. теплаго масла, выбивать тѣсто, пока не будетъ отставать отъ рукъ; положить 3 взбитые бѣлка, накрыть, дать подняться. Потомъ растянуть тѣсто въ рукахъ, какъ можно тоньше, загнуть немого кругомъ края, положить на листъ, наколотъ вилкою, посыпать изюмомъ, рубленными миндалемъ и сахаромъ; поставить листъ, но недолго передъ самымъ малымъ огнемъ, чтобы тѣсто слегка поднялось, потомъ вставить въ неслишкомъ жаркую печь, чтобы мазурки испеклись и высохли.

3110) **Мазурекъ поднимающийся въ холодной водѣ.** Взять теплаго молока $\frac{1}{4}$ стакана и желтковъ $\frac{1}{4}$ стак., 1 ложку дрожжей, $1\frac{1}{4}$ фунта муки, $\frac{1}{4}$ стак. масла, вымѣсить тѣсто такъ, чтобы отъ рукъ отставало. Положить въ салфетку, намазанную масломъ, перевязать, но такъ, чтобы тѣсто имѣло мѣсто подняться, опустить въ холодную воду на цѣлую ночь. На другой день, когда тѣсто всплыветъ наверхъ, вынуть его изъ салфетки, вымѣсить хорошенько, прибавивъ $\frac{1}{2}$ стак. сахара, прикрыть на столѣ, чтобы слегка поднялось впродолженіи одного часа; тогда тѣсто раскатать тонко, положить на бумагу и на листъ; когда слегка поднимется, смазать яйцомъ, вставить въ лѣтнюю печь, чтобы испекся и высохъ.

3111) **Мазурекъ рассыпчатый.** Взять $\frac{1}{4}$ гарнца муки, $\frac{3}{4}$ стак. теплаго молока, $\frac{1}{4}$ стак. густыхъ дрожжей, $7\frac{1}{2}$ желтковъ растертыхъ до-бѣла съ $\frac{1}{4}$ фунтомъ, т. е. съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ сахара, размѣшать хорошенько, прибавляя понемногу $\frac{3}{4}$ стак. свѣжаго масла, выбивать лопаткою тѣсто въ продолженіи $1\frac{1}{2}$ часа. Потомъ намазать тонко на листъ или на бумажную форму, наколотъ вилкою въ нѣсколькихъ мѣстахъ. Нашинковать миндаль, смѣшать его съ изюмомъ безъ зернышекъ, съ сахаромъ и нѣсколькими бѣлками, намазать середину мазурка, бока же намазать желткомъ, вставить въ печь на 1 часъ, чтобы мазурекъ не только испекся, но и высохъ.

3112) **Мазурекъ украинскій.** Взять $\frac{3}{4}$ стакана желтковъ, $\frac{3}{4}$ стак. сливокъ, $\frac{1}{4}$ ст. дрожжей, $\frac{1}{2}$ фун., т. е. $\frac{1}{4}$ стак. сахара, 3—4 штуки толченаго, горькаго миндаля, муки такъ, чтобы тѣсто было густо, какъ на сухари, вымѣсить тѣсто хорошенько; влить около $\frac{1}{4}$ стак. масла, поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется, раскатать тонко, положить на листъ, намазанный масломъ, смазать тѣсто яйцомъ, посыпать миндалемъ и корианкою, проколотъ соломякою въ нѣсколькихъ мѣстахъ, вставить въ печь.

3113) **Мазурекъ на взбитыхъ бѣлкахъ къ чаю.** Взять 1 ложку дрожжей, 20 взбитыхъ бѣлковъ и муки, растворить довольно густое тѣсто. Когда поднимется, положить на столъ и мѣсить въ холодномъ мѣстѣ. кладя понемногу $\frac{2}{3}$ ф. вымытаго масла, $\frac{1}{4}$ стак. мелко изрубленнаго, горькаго миндаля, сахару съ $\frac{1}{2}$ стак. или болѣе и муки такъ, чтобы тѣсто было не слишкомъ густо. Вымѣсивъ хорошенько, раскатать мазурекъ въ палецъ толщиною, смазать сверху желткомъ, посыпать корицею, сахаромъ, корианкою, нашинкованнымъ миндалемъ; наколотъ вилкою, вставить въ печь не слишкомъ жаркую. Эти мазурки, хорошо печь тогда, когда остаются лишніе бѣлки.

Д) Дзядъ и плячки.

3114) **ПРИМѢЧАНІЕ.** Плячки—также пирожное въ видѣ мазурковъ, но не такъ тонки, какъ сіи послѣдніе и не такъ сухи. Когда поднимутся на листъ, смазать ихъ яйцомъ, осыпать сахаромъ, корианкою, миндалемъ и корицею; печь въ бумажныхъ формахъ, намазанныхъ масломъ. не вынимать ихъ изъ формы, пока слегка не остынутъ.

Эти пляцки можно домашнимъ образомъ украсить слѣд. манеромъ: испечь ихъ на большомъ листѣ бумаги, нарѣзать продлиноватыми кусками или четверугольниками, по 4 вершка; нѣкоторые четырёхугольники разрѣзать пополамъ, чтобы вышли треугольники, покрыть ихъ бѣлою глазурью, какъ сказ. въ отдѣлѣ о тортахъ, сверху посыпать сплошь или кучками розовымъ и желтымъ сахаромъ, который приготавливается слѣд. образомъ.

Розовый сахаръ. Истолочь сахаръ, просѣять, всыпать въ тѣсто, оставшійся же на свѣтѣ крупный сахаръ пересыпать на блюдечко, смочить его слегка кошенилемъ самого красиваго розоваго цвѣта такъ, чтобы сахаръ окрасился, размѣшать; когда чуть-чуть обсохнетъ, разсыпать его по тарелкѣ, чтобы не было комковъ.—Вмѣсто жидкости кошенили можно распустить въ водѣ листочекъ краснаго желатина.

Желтый сахаръ. Поступить также, какъ и съ розовымъ, только вмѣсто кошенили смочить сахаръ шафраномъ, настоеннымъ въ рюмкѣ водки и процеженнымъ.

Для этихъ пляцковъ и мазурковъ сдѣлать бумажныя коробочки, къ бокамъ которыхъ пришить рюшь изъ бѣлой и розовой, папирсовой бумаги, которую мелко надрѣзать ножницами и закрутить каждый листочекъ, перочиннымъ ножомъ, какъ заминаютъ перья.

Сверху эти мазурки и пляцки можно еще украсить шоколадниками, красными звѣздочками монпасе и цвѣтными сахарными бобами, которые дѣлаются изъ того же трагантоваго ябѣста и облакиваются, то въ густую, шоколадную массу, сваренную на водѣ, то въ кошениль, то въ шафранную настойку.

Другіе пляцки покрываютъ слегка густымъ сиропомъ съ варенья, вскипяченнымъ съ желатиномъ, посыпаются густо, мелко изрубленнымъ, очищеннымъ миндалемъ, грецкими или кокосовыми орѣхами.

3115) **Дзядь или пляцекъ къ чаю или кофе.** Приготовить тѣсто, какъ обыкновенно, на дрожжахъ изъ $3\frac{1}{4}$ стак. молока, 4 фун. муки, $\frac{1}{8}$ фун. дрожжей, 1 фун. сахара, 1 стак. масла, 8 желтковъ и цедры лимонной или $\frac{1}{4}$ ф. горькаго миндаля.

Когда тѣсто будетъ готово, раздѣлить его на 2 части, раскатать, положить на листъ величиною въ листъ бумаги, даже немного болѣе, намазать на все это тѣсто массу изъ бакалій, накрыть другимъ такимъ же пластомъ тѣста, дать подняться, смазать яйцомъ и въ печь. Массу эту приготовить слѣдующимъ образомъ: влить въ кастрюлю 1 стак. ягоднаго сиропа, положить $\frac{1}{2}$ фун. сахара, 5 яблокъ, разрѣзанныхъ каждое на 5 частей, сварить ихъ какъ варенье, потомъ въ горячее всыпать $\frac{1}{2}$ фун. кишмиша, 1 фун. финиковъ и 1 фун. винныхъ ягодъ, мелко нашинкованныхъ, отставить отъ плиты, пусть постоитъ такъ съ часъ времени, далѣе поступить, какъ сказано выше.

3116) **Пляцекъ на дромнахъ.** Разбить хорошенько 5 яицъ, влить $1\frac{1}{3}$ ст. теплаго молока, 4—8 золоти. сухихъ дрожжей, всыпать $\frac{1}{4}$ гарнца муки, выбить хорошенько лопаткою, поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется, положить немного соли, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, почти $\frac{1}{2}$ стак. теплаго растопленнаго масла и еще съ $\frac{1}{4}$ гарнца муки, вымѣсить хорошенько такъ, чтобы отъ рукъ отставало. Когда поднимется вторично, перечожить въ двѣ бумажныя формы, положить ихъ на листъ. Когда поднимутся, смазать желткомъ, посыпать сахаромъ и нашинкованнымъ миндалемъ, вставить въ печь. Или покрыть его слѣд. массою:

Два фунта свѣжаго творога положить подъ прессъ, протереть сквозь рѣшето, положить 4 желтка и одно яйцо, 1—2 ложки масла, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. сахару, $\frac{1}{2}$ стак. варянки, обваренной кипяткомъ и перебранной, $\frac{1}{2}$ ложечки соли, вставить въ горячую печь, чтобы творогъ подрумянился. Или положить въ бумажную форму половину тѣста, дать подняться, покрыть ломтиками апельсиновъ, вынутыхъ изъ варенья, покрыть другимъ пластомъ сыраго тѣста, дать немного подняться, смазать желткомъ, вставить въ печь.

3117) **Пляцень варшавсній.** Взять 3 стак. муки, $\frac{3}{4}$ стак. молока, $1\frac{1}{2}$ ложки дрожжей или 2—4 золот. сухих, размѣшанных $1\frac{1}{2}$ ложкою воды, $\frac{1}{4}$ стак. растопленного масла, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, 3—4 штуки горькаго миндаля, лимонной цедры. 2 яйца, разбитыя сперва въ горшкѣ, поставленномъ въ теплую воду. Вымѣсить тѣсто хорошенъко, когда поднимется, опять выбить, сдѣлать пляцекъ, положить на бумагу, намазанную масломъ; когда поднимется, смазать желткомъ, размѣшаннымъ съ масломъ, посыпать сахаромъ, миндалемъ, вставить въ неслишкомъ жаркую печь.

Выидеть одинъ пляцекъ величиною въ листъ бумаги.

3118) **Пляцекъ, покрытый миндал-ною массою.** Приготовить пляцекъ, какъ сказано въ № 3119; для запаха положить въ тѣсто 2—3 капли розоваго масла, покрыть тѣсто слѣдующею массою:

Взять 2 желтка, немного розовой воды, 1 стаканъ рубленнаго, горькаго и сладкаго миндаля, померанцевой или лимонной корки мелко изрубленной, размѣшать, покрыть тѣсто, намазать сверху желткомъ и въ печь. Вынувъ изъ печи, можно опить скропить розовою водою.

3119) **Пляцекъ воевода.** Взять $\frac{1}{4}$ гарнца муки легко насыпанной, 1 стак. молока и 2—4 зол. сухихъ дрожжей, размѣшать, когда поднимется, влить $\frac{3}{4}$ стакана желтковъ до бѣла растертыхъ съ $\frac{1}{2}$ стак. сахара, $\frac{1}{2}$ стак. масла, корицы, 8—10 зеренъ кардамона или чего-нибудь другого для запаха, выбивать тѣсто веселочкою, пока не будетъ отставать отъ нея. Когда поднимется вторично, влить тѣсто въ бумажную форму, намазанную масломъ, а когда пляцекъ поднимется, вставить осторожно въ печь не слишкомъ жаркую; съ такою же осторожностью вынуть его послѣ изъ печи; когда остынетъ, снять съ листа и бумаги. Изъ этой пропорціи выидеть одинъ пляцекъ; форму для него надо сдѣлать изъ одного листа бумаги, загнувъ края кругомъ, въ два—три пальца вышиною.

3120) **Пляцекъ съ яблочами, сливами или вишнями.** $2\frac{1}{4}$ стак. просѣянной муки, $3\frac{1}{2}$ яйца, $\frac{1}{2}$ фунта масла, $\frac{1}{4}$ фунта, т. е. $\frac{1}{2}$ стак. сахара, немного воды, вымѣсить какъ можно лучше, раскатать тонко, обложить кругомъ рантомъ изъ того же тѣста, положить на листъ, посыпанный мукою, намазать сверху яйцомъ, испечь. Когда пляцекъ будетъ почти готовъ, положить на него вишни безъ косточекъ и посыпать сахаромъ или положить яблочнаго мармеладу, сверху-же покрыть слѣдующею массою: 2—3 желтка растереть до-бѣла съ 2 ложками мелкаго сахара, положить ложки 2 сметаны самой свѣжей, смѣшать все это съ 2 взбитыми бѣлками, подсыпая чайную ложечку пшеничной или картофельной муки, вставить въ печь не надолго.

3121) **Пляцки маленькіе со сливами или яблочами.** $\frac{1}{4}$ фунта масла, 4 желтка, 2 яйца размѣшать до бѣла. Влить $\frac{3}{8}$ стак. сливокъ, 2 золотника дрожжей, муку, вымѣсить тѣсто такъ, чтобы отставало отъ рукъ, посолить, выбить тѣсто хорошенъко, сдѣлать небольшія плоскія булочки, положить сверхъ каждой по 2 сливы, изъ которыхъ вынуть косточки, посыпать сахаромъ и корицею, положить сверхъ сливъ кусочекъ свѣжаго сливочнаго масла, вставить въ печь на $\frac{1}{4}$ часа; вынувъ, посыпать сахаромъ. вмѣсто сливъ можно взять вишени или яблокъ.

3122) Такіе самыя пляцки можно дѣлать изъ слѣдующаго тѣста: $\frac{3}{4}$ стакана муки заварить $1\frac{1}{2}$ стак. молока, размѣшать до гладкости; когда остынетъ, положить 2—3 золот. сухихъ дрожжей; когда поднимется положить 6 яицъ, 4 желтка, 3 ложки растопленнаго, теплаго масла, немного соли и остальную муку, выбить тѣсто, какъ можно лучше; дать подняться вторично, потомъ дѣлать такія же плоскія булочки, какъ сказано выше.

3123) **Еще тѣсто:** $\frac{3}{4}$ стак. молока, $2\frac{1}{4}$ стак. муки, 6 зол. дрожжей, рас-

творить. Дать подняться, положить ложку масла, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, 4 желтка, $\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли, замѣсить. Когда поднимется, раскатать, переложить на листъ масломъ намазанный. Уложить на тѣсто сливы, безъ косточекъ и на двое перерѣзанный, и положить ихъ кожицею внизъ, осыпать сахаромъ, поставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа. Или выѣсто сливъ взять очищенныхъ вишенъ и за часъ осыпать ихъ сахаромъ. Слить сокъ, осыпать тѣсто вишнями, осыпать крупнымъ сахаромъ, вставить въ духовую печь, чтобы снизу былъ жаръ сильнѣе, чѣмъ сверху.

Б) СУХАРИ, КРЕНДЕЛИ И ПРОЧЕЕ МЕЛКОЕ ПЕЧЕНЬЕ КЪ ЧАЮ, КОФЕ И ШОКОЛАДУ.

3124) **Сухари.** Растворить тѣсто изъ теплаго, варенаго молока или сливокъ, дрожжей и половины муки, дать слегка подняться въ тепломъ мѣстѣ; выбить тогда тѣсто хорошенько, положить 6 яицъ, чайную ложку соли, $\frac{2}{3}$ стак. сахара, масла (если тѣсто растворено на сливкахъ, то $\frac{3}{4}$ стакана, если же на молокѣ, то $1\frac{1}{8}$ стак. масла), мѣсить пока тѣсто не будетъ отставать отъ рукъ, дать подняться вторично; тогда дѣлать маленькыя круглыя булочки, не подымая висколько муки, а если тѣсто будетъ прилипать къ рукамъ, то намазать руки слегка масломъ; класть на листъ, намазанный масломъ; когда на листѣ поднимется, смазать желткомъ, разбитымъ съ водою, вставить въ печь на $\frac{1}{4}$ часа; вынуть, дать имъ слегка остынуть, разрѣзать острымъ ножомъ и тотчасъ опять въ печь, чтобы высохли.

Разрѣзавъ булочки острымъ ножомъ, можно каждую половинку разрѣзанною стороною, обмакивать въ молоко или въ вино, посыпать тотчасъ же сахаромъ съ корицею, класть на листъ и въ печь, чтобы высохли.

Или высохшіе уже сухари оглазировать бѣлою или шоколадною глазурью, вставить въ печь, на нѣсколько минутъ.

Выдать: 1 гарнецъ муки, т. е. фунтовъ 5, $\frac{1}{4}$ гарнца, т. е. 3 стак. молока или сливокъ, 6 яицъ, $\frac{2}{3}$ стак. сахара, кардамона или корицы, чайную ложку соли, $\frac{3}{4}$ или $1\frac{1}{8}$ стак. масла, $\frac{1}{2}$ бут. молока, 10 зол. сухихъ дрожжей, 2 яйца смазать тѣсто.

3125) **Сухари на желткахъ.** Растворить тѣсто изъ $1\frac{1}{2}$ стак. теплаго молока, $\frac{1}{4}$ стак. муки, $\frac{1}{2}$ стак. дрожжей; когда поднимется, замѣсить, положить $1\frac{1}{2}$ стак. желтковъ, $\frac{1}{4}$ фун. т. е. $\frac{1}{2}$ стак. сахара, $\frac{3}{4}$ стак. растопленнаго масла и остальную муку; далѣе поступить см. сухари № 3124.

3126) **Сухари на взбитыхъ бѣлкахъ.** Растворить тѣсто изъ 2 стак. вскипаченныхъ сливокъ, около $\frac{3}{4}$ стак. дрожжей, $\frac{1}{4}$ части муки, дать подняться. Замѣсить, положивъ соли чайную ложку, 1 стак. масла, 15 желтковъ, $\frac{3}{4}$ стак. сахара, остальную муку и наконецъ 7 вполнину взбитыхъ бѣлковъ; вымѣсить хорошенько такъ, чтобы отставало отъ рукъ; далѣе поступить, какъ сказано сухари № 3124.

(Муки всего 1 гарнецъ и $1\frac{1}{2}$ стак.).

3127) **Сухари заварные.** $\frac{1}{4}$ гарнца сухой муки заварить $\frac{1}{4}$ гарнцемъ, т. е. 3 стак. молока, размѣшать до гладкости; когда остынетъ, влить $1\frac{1}{4}$ стакана густыхъ дрожжей, дать слегка подняться; замѣсить тѣсто, положить 20 яицъ или 40 желтковъ безъ зародышей, почти $1\frac{3}{4}$ стак. масла, 4 чайныя ложки соли, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, муки еще гарнецъ такъ, чтобы тѣсто было довольно густо, поступить далѣе, какъ сказано сухари № 3124. На небольшое семейство уменьшить всего вполнину.

(Муки всего $1\frac{1}{4}$ гарнца, т. е. фунтовъ около 7).

3128) **Сухари.** Растворить тѣсто изъ $\frac{1}{4}$ гарнца молока, $\frac{1}{2}$ гарнца муки, $\frac{3}{4}$ стак. густыхъ дрожжей. Замѣсить, положивъ ложку соли, $\frac{1}{4}$ фун., т. е. $\frac{1}{2}$ стак. сахара, $\frac{1}{2}$ стак. яицъ, $1\frac{1}{2}$ стак. масла, остальную муку, которой на эту пропорцію выйдетъ 1 гарнецъ, т. е. фунтовъ 5, поступить во всемя, какъ сказано сухари № 3124.

3129) **Сухари на взбитыхъ бѣлкахъ.** $1\frac{1}{2}$ стак. теплыхъ сливокъ, $\frac{1}{2}$ стак. дрожжей, 3—4 стак. муки размѣшать, дать слегка подняться, потомъ выбить тѣсто хорошенько, замѣсить, положить $1\frac{1}{2}$ стак. желтковъ, разбитыхъ съ $\frac{1}{8}$ фун., т. е. съ $\frac{1}{4}$ стак. сахара, $\frac{3}{4}$ стакана растопленнаго масла и муки такъ, чтобы тѣсто было густо, какъ на обыкновенные сухари, чтобы, положивъ пѣну изъ всѣхъ оставшихся бѣлковъ, не пришлось бы болѣе досыпать муки; вымѣсить хорошенько, дать подняться вторично; тогда дѣлать маленькія булочки и въ печь; далѣе поступать, какъ сказано, сухари № 3124.

(Муки около $\frac{1}{2}$ гарнца).

3130) **Сухари на взбитыхъ бѣлкахъ другимъ манеромъ.** Сбить пѣну изъ 10 бѣлковъ, влить $\frac{3}{4}$ стак хорошихъ дрожжей, всыпать стак. 2 муки, размѣшать, дать слегка подняться. Тогда всыпать чайную ложку соли, влить 10 желтковъ размѣшанныхъ до-бѣла съ $\frac{3}{4}$ стак. сахара, $1\frac{1}{8}$ стак. теплаго молока и муки такъ, чтобы тѣсто было густо, какъ обыкновенно, и отставало отъ рукъ. Тогда влить $1\frac{1}{2}$ стакана растопленнаго масла, вымѣсить хорошенько, дать подняться вторично; потомъ дѣлать маленькія булочки и въ печь.

3131) **Сухари безъ яицъ.** Взять $\frac{1}{4}$ гарнца, т. е. 3 стак. теплаго молока, посолить, положить $\frac{3}{4}$ стак. процѣженныхъ дрожжей, $\frac{1}{2}$ гарнца муки, размѣшать до гладкости, влить $\frac{1}{2}$ фун. растопленнаго масла, всыпать $\frac{3}{4}$ стак. сахара и остальные $\frac{1}{2}$ гарнца муки; вымѣсить тѣсто такъ, чтобы отставало отъ рукъ, дать хорошенько подняться. Потомъ выбить тѣсто лопаткою или руками, дать вторично подняться. Дѣлать маленькія булочки и далѣе, какъ сказано сухари № 3124.

(Муки всего 1 гарнецъ, т. е. фунтовъ 5).

3132) **Сухари на простоквашѣ.** $\frac{1}{4}$ фун. масла растереть до-бѣла, положить 7—8 желтковъ или 3—4 яйца, простокваши 2 стак., дрожжей съ $\frac{1}{2}$ стакана, муки стакана 3, размѣшать, дать подняться. Тогда выбить тѣсто хорошенько, всыпать соли, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, остальную муку, замѣсить, чтобы довольно было густо; дать вторично подняться; далѣе поступить какъ сказано сухари № 3124.

(Муки всего $\frac{1}{2}$ гарнца).

Изъ этой пропорціи выйдетъ булочекъ 50, слѣдовательно 100 сухариковъ.

3133) **Сухарики вѣнскіе.** Взять половину муки, теплыхъ сливокъ, въ которыхъ распустили сперва масло, смѣшать съ дрожжами; когда тѣсто поднимется, всыпать сахаръ, положить яйца и остальную муку; когда тѣсто поднимется вторично, раскатать его въ $1\frac{1}{2}$ пальца толщиною, намазать перышкомъ масломъ, сложить вдвое, вырѣзать формою сухари, т. е. булочки; дать имъ на листѣ подняться, смазать яйцомъ, испечь; когда будутъ готовы, разломать на двое, высушить въ печи.

Выдать: 1 стак. сливокъ, 3 стак., т. е. $\frac{1}{4}$ гарнца муки, $\frac{1}{8}$ фунта масла. 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, $1\frac{1}{2}$ ложки дрожжей, ложку масла и 1 яйцо смазать тѣсто.

3134) **Сухари, которые долго не черствѣютъ.** Взять стакана 2 муки, 10 бѣлковъ вполонину сбитыхъ, дрожжей самыхъ лучшихъ, все это смѣшать, дать подняться. Потомъ всыпать еще стакана 4 муки, влить $1\frac{1}{2}$ стакана кипящаго молока, мѣшать, подсыпая понемногу остальную муку; положить тогда 10 желтковъ растертыхъ съ $\frac{3}{4}$ стак. сахара, а когда тѣсто будетъ отставать отъ рукъ, влить $1\frac{1}{2}$ стак. растопленнаго, горячаго масла, вымѣсить хорошенько, дать подняться

вторично; потомъ дѣлать булочки и вставить въ печь не надолго; разрѣзать, высушить.

Выдать, слѣдовательно, всего 1 гарнецъ, т. е. фунт. 5 муки, 10 яицъ, $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ стак. дрожжей, $1\frac{1}{2}$ стак. солода, $\frac{3}{4}$ стак. сахара, $1\frac{1}{2}$ стак. масла.

3135) Сухари по французски. $2\frac{1}{4}$ стакана теплаго молока, муки $\frac{1}{4}$ гарнца, $\frac{1}{2}$ стак. дрожжей размѣшать, дать слегка подняться; потомъ положить 8 яицъ, растопленнаго масла $1\frac{1}{8}$ стак., дать подняться; выложить тѣсто на столъ, вымѣсить хорошенько, подсыпал муки такъ, чтобы отставало отъ рукъ, дѣлать маленькія булочки; когда на листъ поднимутся, вставить въ печь; выпнуть, разрѣзать, посыпать сахаромъ, высушить.

(Муки выдать $\frac{3}{4}$ гарнца).

3136) Сухари на сливахъ. 10 стак. муки, 3 стак. теплыхъ сливокъ, 1 стак. яицъ, $\frac{1}{2}$ стакана дрожжей, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, вымѣсить хорошенько, дать подняться, сдѣлать маленькія булочки; когда на листъ поднимутся, вставить въ печь и т. д., см. сухари № 3124.

3137) Подновки къ чаю. $1\frac{1}{4}$ стакана теплаго молока, 3 полныя ложки густыхъ дрожжей, $\frac{1}{4}$ гарнца муки, 10 желтковъ, выбить хорошенько, дать слегка подняться въ теплоѣ мѣстѣ; потомъ опять выбить тѣсто, положить $\frac{1}{2}$ фунта растопленнаго масла, соли, прибавить, если надо будетъ, еще около $1\frac{1}{2}$ стакана муки, вымѣсить хорошенько, дать подняться вторично. Потомъ расчучить на столѣ тѣсто полосками, длиною въ 4 вершка, въ серединѣ толще, къ краямъ тоньше, положить на листъ въ родѣ полумѣсцевъ или подковокъ, прижать сверху, чтобы были плоскими, дать подняться, смазать верхъ, но не бока, желткомъ, посыпать сахаромъ, вставить въ неслишкомъ жаркую печь, на $\frac{1}{2}$ часа.

3138) Плетени къ чаю. $\frac{1}{4}$ гарнца, т. е. 3 стак. теплаго молока, $\frac{3}{4}$ стак. дрожжей, 20 желтковъ, 1 гарнецъ муки, размѣшать, дать подняться; потомъ влить $\frac{3}{4}$ стак. растопленнаго масла, соли чайную ложку, $\frac{3}{4}$ стак. сахара, вымѣсить хорошенько; дать подняться вторично. Когда тѣста прибудетъ почти втрое, выложить его на столъ, расчучить его длинными полосками, сплести по три какъ косу, положить на листъ; когда поднимутся, смазать желткомъ, размѣшаннымъ съ водою, посыпать сахаромъ, рубленнымъ миндалемъ и въ печь.

3139) Булочки прѣсныя къ чаю. $\frac{1}{2}$ гарнца муки замѣсить съ водою, какъ на лапшу; вымѣсивъ тѣсто хорошенько, положить на него $\frac{1}{8}$ или $\frac{1}{4}$ фунта масла нерастопленнаго, кто хочетъ, немного маку, потомъ брать тѣсто, по кусочку величиною въ лѣсное яблоко, раскатывать плоско, толщиною въ полтинникъ, класть на листъ и вставить въ печь; держать въ ней, пока не сдѣлаются расщипчатыми.

3140) Крендельки. Взять 1 гарнецъ муки, $\frac{3}{4}$ стак. дрожжей, воды соленой стакана 4, замѣсить тѣсто довольно густое, дать слегка подняться; потомъ выбить тѣсто хорошенько, опять дать подняться; тогда дѣлать крендели, пускать ихъ въ кипятокъ, вынимать палочкою или дурхшлаговою ложкою тѣ, которые всплывутъ на верхъ, класть ихъ на доску и въ печь; когда съ одной стороны подрумьяются, перевернуть ихъ на другую сторону.

Печь надобно вымести съ одной стороны, а всѣ уголья сгрести на другую сторону.

3141) Крендельки съ чернушкою. 3 стакана теплаго молока, $\frac{1}{2}$ стакана масла, немного соли, $\frac{1}{2}$ стакана дрожжей, $3\frac{1}{2}$ яйца, немного чернушки и столько муки, чтобы тѣсто было не слишкомъ густо; вымѣсить все это хорошенько, дать подняться; потомъ дѣлать крендельки, сложить ихъ на листъ; когда поднимутся, намазать яйцомъ, посыпать чернушкою, вставить въ печь. Когда будутъ готовы, выпнуть, очистить, пока горячи, и тотчасъ опять въ печь, чтобы подсохли.

3142) Крендели еврейскіе. Взять $\frac{1}{2}$ стак. дрожжей, 1 гарнецъ муки, соли

довольно много, анису и воды теплой такъ, чтобы тѣсто было густо, вымѣсить хорошенъко, накрыть, дать хорошенъко подняться; потомъ дѣлать крендели, обваливъ ихъ въ чернушкѣ или анисѣ, сложить на лопату, осушить ихъ слегка передъ огнемъ, спускать по нѣсколько кренделей въ кипятокъ соленой воды, мѣшая прутикомъ, чтобы не дежали на двѣ кастрюли; крендельки, которые всплывутъ на верхъ, брать тѣмъ же прутикомъ, класть на лопату, скропить хорошенъко холодною водою и поддерживать въ печи; когда обсохнутъ, посадить въ чисто выметеную печь прямо на подъ.

3143) **Крендельки разсыпчатые къ чаю.** $\frac{1}{2}$ гарнца муки смѣшать съ водою, замѣсить довольно густое тѣсто, какъ обыкновенно на крендельки, положивъ 2 яйца, 2 ложки свѣжаго нерастопленнаго масла, 2 ложки дрожжей или болѣе; когда тѣсто разъ поднимется дѣлать маленькіе, тоненькіе крендельки, дать имъ еще разъ подняться; потомъ опускать ихъ въ кипятокъ; когда всплывутъ, вынуть и, обсыпавъ ихъ хорошенъко солью и тминомъ, класть на листъ, вставить въ печь, чтобы испелись и подсохли.

3144) **Оглазированное пирожное на дрожжахъ, къ чаю.** Взять $\frac{3}{4}$ стакана яицъ, $\frac{3}{4}$ стакана теплыхъ сливокъ, $\frac{1}{3}$ стакана дрожжей, муки; размѣшать, дать подняться; потомъ выбить тѣсто хорошенъко, положить 1 $\frac{1}{2}$ стакана свѣжаго, вымытаго нерастопленнаго масла, сахару, соли и муки такъ, чтобы тѣсто можно было раскатать; вымѣсить его хорошенъко, раскатать, вырѣзать пирожное разными формами, испечь, оглазировать.

3145) **Пирожное въ родѣ слоенаго.** $\frac{1}{4}$ гарнца муки, немного соли всыпать въ каменную чашку, положить 3 желтка, 1 яйцо, $\frac{1}{4}$ стакана сахара, цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона, размѣшать все это хорошенъко, положить въ муку, прибавить 2 ложки дрожжей и холоднаго молока такъ, чтобы тѣсто было густо, какъ на булки, вымѣсить хорошенъко такъ, чтобы начали показываться пузырьки, дать слегка подняться, но не въ теплому мѣстѣ. Пока тѣсто поднимается, приготовить $\frac{1}{2}$ фун. хорошаго вымытаго и до-суха выжатаго масла, поставить его въ холодное мѣсто; когда тѣсто поднимется, выложить его на столъ, раскатать, положить наверхъ кружокъ масла влоловину меньшій, чѣмъ кружокъ тѣста, покрытъ тѣстомъ, раскатать, опять сложить и такъ поступить раза три; раскатавъ въ третій разъ, вырѣзывать тѣсто разными формами и дать подняться на листѣ; смазать яйцомъ, посыпать миндалемъ или положить въ середину варенья, все это въ холодномъ мѣстѣ, а оттуда вставить прямо въ горячую печь.

Изъ этого тѣста можно дѣлать крендели слѣдующимъ образомъ: нарѣзать тѣсто длинными полосками, брать по двѣ, перевить, слѣпить въ видѣ кренделька и т. д.

3146) **Булочки изъ ржаной муки.** Взять $\frac{1}{2}$ гарнца хорошей просѣянной ржаной муки, $\frac{3}{4}$ стак. дрожжей, 7 яицъ размѣшанныхъ съ $\frac{3}{4}$ стак. сахара, $\frac{1}{2}$ фунта свѣжаго нерастопленнаго масла, $\frac{1}{2}$ фунта, т. е. 1 $\frac{1}{2}$ стак. изюма, немного корицы, цедры лимонной или апельсинной; вымѣсить все это какъ можно лучше, чтобы тѣсто было густо какъ на сухари; дать подняться, потомъ дѣлать маленькія плоскія булочки, класть на листъ, вставить въ печь; вынувъ изъ печи, посыпать сахаромъ.

3147) **Пирожное на скорую руку.** Взять 1 фунтъ муки, $\frac{1}{2}$ фунта чухонскаго, до-суха выжатаго масла, $\frac{1}{3}$ ф. т. е. $\frac{2}{3}$ ст. мелкаго сахара, 3 яйца, цедру съ 2 лимоновъ, немножко молока; все это растереть хорошенъко, слѣлать лепешечки въ палецъ толщины, положить на бумагу намазанную масломъ, смазать желткомъ, посыпать шинкованнымъ миндалемъ и коринкою, испечь.

3148) **Хлѣбъ королевскій.** 7 яицъ и $\frac{3}{8}$ фунта, т. е. $\frac{3}{4}$ стак. сахара тереть до-бѣла; всыпать цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона, толченой корицы, гвоздики, мелко нарѣзаннаго цукату, нѣсколько въ сахарѣ сваренныхъ грецкихъ орѣховъ, нарѣзанныхъ самыми тоненькими длинными кусочками, немного изюму и варенья вишенъ безъ

соку, горсть нашинкованнаго миндаля, $\frac{1}{4}$ фун. муки, размѣшать все это хорошенько, наполнить жестяную форму, намазанную масломъ, и вставить въ печь или испечь въ маленькихъ формочкахъ.

3149) **Англійскій хлѣбъ** (кексъ). 1 фунтъ, т. е. 2 стак. сахара и 8 желтковъ тереть до-бѣла; всыпать понемногу 1 фунтъ, т. е. 3 стак. муки, положить 1 фунтъ вымытаго, до-бѣла растертаго масла, $\frac{1}{2}$ фунта, т. е. $1\frac{1}{2}$ ст. коринокъ, немного мускатнаго цѣвта, мѣшать все это цѣлый часъ, переложить въ форму, намазанную масломъ, вставить въ печь.

3150) **Пирожное съ анисомъ**. 1 фунтъ, т. е. 2 стак. сахара и 8 яицъ мѣшать до-бѣла, всыпать 1 фун., т. е. 3 стак. муки и горсть анису, размѣшать хорошенько, класть ложкою на желѣзный листъ намазаннй воскомъ, посыпать сверху анисомъ, вставить въ печь чтобы слегка поджарились.

3151) **Маленькія плоскія булочки**. Взять 1 стак. теплыхъ сливокъ, ложку сахара, 2 желтка, 3 зол. сухихъ дрожжей, немного аяпсу и 1 фун. муки, замѣсить; дать подняться, раскатать довольно тонко, вырѣзать выемкою круглыя булочки, дать еще слегка подняться, намазать сливочнымъ масломъ, испечь.

3152) **Пирожное къ кофе**. $\frac{1}{2}$ фун. растопленнаго масла и $\frac{1}{2}$ фун., т. е. 1 стак. сахара тереть до-бѣла, бить по одному 6 яицъ, всыпать $\frac{3}{4}$ ф. муки, т. е. $2\frac{1}{4}$ стак., размѣшать, надѣлать маленькихъ круглыхъ булочекъ, положить ихъ на намазаннй масломъ желѣзный листъ, посыпать нашинкованнымъ миндалемъ, вставить въ печь на горячую печь.

3153) **Другое пирожное**. Взять $\frac{1}{2}$ фунта масла, вымыть его, выжать до-суха, посыпать на столъ муки, положить въ нее 2 яйца, 5 ложекъ густой сметаны, 2 ложки густыхъ дрожжей, размѣшать тѣсто пожемы, какъ можно лучше такъ, чтобы масло соединилось съ тѣстомъ, потомъ раскатать его, смазать слегка растопленнымъ масломъ, сложить вдвое, раскатать довольно тонко, нарѣзать тѣсто квадратиками, свернуть ихъ въ трубочку или сложить четверо, переложить на листъ, посыпанный мукою; когда слегка поднимется, затопить печь.—Садя въ печь, смазать яйцомъ.

3154) **Крендель съ шафраномъ нѣмецкій**. $1\frac{1}{4}$ стак. теплаго молока, щепотка шафрана, намоченнаго въ ромѣ, $\frac{1}{3}$ стак. свѣжей сметаны, 1—2 ложки дрожжей, около $1\frac{1}{2}$ фун. муки, размѣшать все это хорошенько, дать подняться; потомъ выбить тѣсто веселочкою, положить $\frac{1}{4}$ фун. вымытаго и до бѣла растертаго масла, 1 желтокъ, $\frac{1}{3}$ стак. сахара, изюму и коринокъ съ $\frac{1}{2}$ стак., немного кардамону вымѣсить тѣсто какъ можно лучше, дать подняться въ другой разъ; сдѣлать большой крендель; когда поднимется на листъ, смазать яйцомъ, вставить въ довольно жаркую печь.

3155) **Булочки съ тминомъ**. Взять $\frac{1}{4}$ стак. теплаго молока, $\frac{3}{8}$ фунта масла, $\frac{3}{4}$ стак. сахара, ложки 2 розовой воы, 1 ложку густыхъ дрожжей и около $1\frac{1}{2}$ фун. муки, замѣсить тѣсто, выбивая его лопаточкою, дать подняться; потомъ дѣлать небольшихъ плоскія булочки, класть на желѣзный листъ, дать подняться вторично; смазать яйцомъ, посыпать тминомъ, вставить въ довольно жаркую печь.

3156) **Заварные крендельки**. $1\frac{1}{4}$ стак. теплаго молока, $1\frac{1}{8}$ фун. муки, $\frac{1}{8}$ фун. масла, соли, сахару 1 ложку, ложку дрожжей, все это мѣсить до тѣхъ поръ, пока не покажутся на тѣстѣ пузыри, точасъ же дѣлать небольшие крендельки и опускать ихъ въ кипятокъ; когда крендельки всплывутъ, класть ихъ дуршлаковою ложкою на солону, чтобы стекла вода, переложить ихъ на желѣзный листъ покрытый слегка соломою, вставить въ довольно горячую печь.

3157) **Крендельки рассыпчатые къ чаю, безъ дрожжей**. Начиная приговлять тѣсто, затопить слегка печь.

Взять $1\frac{1}{2}$ стак. сметаны, 3 яйца, около $\frac{1}{4}$ фун. нерастопленнаго масла, муки

1¹/₄ фун., мѣсить, пока не покажутся на тѣстѣ пузырьки; тогда всыпать 2 полныя ложки сахара и дѣлать маленькіе крендельки. передоложить ихъ на листъ, смазать желтками разбитыми съ водою и вставить въ лѣтнюю печь. Когда испекутся, дать имъ еще подсохнуть.

3158) Печенье къ чаю или кофе. ³/₄ фун. муки, ¹/₂ фун. несоленого масла размѣшать хорошенько, тогда положить ¹/₈ фун., т. е. ¹/₄ стак. сахара, 1 яйцо, вымѣсить тѣсто хорошенько па столѣ, завернуть въ салфетку, поставить въ холодное мѣсто, чтобы тѣсто это застыло; потомъ, посыпавъ на столъ муки, дѣлать очень узенькія, длинныя булочки, или раскатать тѣсто толщиною въ два цѣлковыя, положенныхъ одинъ на другой, вырѣзать выемкою или стаканомъ круглыя пирожки, сложить на желѣзный листъ, намазать ихъ желткомъ, посыпать крупно истолченнымъ сахаромъ и мелко изрубленнымъ миндалемъ, вставить въ лѣтнюю печь на полчаса; подавать горячими.

3159) Крендельки къ чаю. 1 фунтъ, т. е. 3 стак. муки, 4 яйца, ¹/₈ ф. масла, ¹/₈ фун., т. н. ¹/₄ стак. сахара, ³/₄ стак. сливокъ вымѣсить, какъ можно лучше, дѣлать маленькіе крендельки, опустить въ кипятокъ, когда всплывутъ вынуть, посыпать сахаромъ и въ печь.

3160) Разсыпчатое пирожное къ чаю. 5 желтковъ растереть до-бѣла съ 1 стаканомъ мелкаго сахара, всыпать немного померанцовой цедры, ¹/₂ фунта, т. е. 1¹/₂ стак. муки, размѣшать какъ можно лучше, положить, 5 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать; разлить въ бумажныя формы, посыпать мелко нашинкованнымъ миндалемъ, поставить въ лѣтнюю печь, на желѣзномъ листѣ.

3161) Крендельки рассыпчатые. 3 ложки свѣжей сметаны, 3 ложки густыхъ сливокъ, 1¹/₂ ложки несоленого масла, 3 яйца, 2 ложки сахара, мелко нарѣзанной или на теркѣ натертой лимонной цедры или чего-нибудь другаго для запаха, все это вымѣсить какъ можно лучше съ мукою, сдѣлать маленькіе крендельки, положить ихъ на желѣзный листъ, намазанный масломъ, смазать желткомъ, посыпать сахаромъ и мелко изрубленнымъ миндалемъ и въ печь не слишкомъ горячую.

3162) Египетскіе квадратники къ чаю или кофе. 5 яицъ тереть въ одну сторону съ полчаса; всыпать 1¹/₂ стак. мелкаго сахара, цедру съ 1 лимона, немного толченой корицы и гвоздики и муки столько, чтобы тѣсто, вымѣсивъ хорошенько, можно было раскатать, толщиною въ пизинецъ; нарѣзать квадратниками, вставить въ лѣтнюю печь.

3163) Крендельки рассыпчатые. Взять 3 желтка, 2 ложки несоленого масла, 3 ложки сметаны, 1 ложку дрожжей и муки, замѣсить довольно густое тѣсто, дѣлать маленькіе крендельки или палочки, намазать желткомъ, посыпать крупно истолченнымъ сахаромъ, смѣшаннымъ съ крупно истолченными сухарями, вставить въ лѣтнюю печь.

3164) Крендельки на сливахъ. Около ¹/₂ стак. растопленного масла и 3 яйца растереть до-бѣла, влить ³/₄ стак. сливокъ, всыпать ¹/₃ стак. сахара и муки такъ, чтобы можно было замѣсить довольно густое тѣсто, класть на желѣзный листъ крендельки въ видѣ цифры 8, намазать яйцомъ, посыпать сахаромъ, вставить въ лѣтнюю печь.

Х 3165) Крендель. Взять ³/₄ стак. молока, пемного дрожжей, 5 столовыхъ ложекъ растопленного масла, 4 яйца, лимонной цедры, ¹/₈ фун. сахара и муки столько, чтобы можно было раскатать тѣсто, выбить хорошенько, раскатать, положить на него кучками ³/₈ фун. хорошо вымытаго и выжатата сливочнаго масла, ¹/₂ фун. вымытаго и до-суха выжатата изюма, ¹/₄ фун. коришки, мелко нарѣзанныхъ цукатовъ, ¹/₄ фун. нашинкованнаго миндаля, сложить въ нѣсколько разъ, опять раскатать, туго свернуть въ трубку, сдѣлать изъ этой трубки большой крендель для

мелкіе фигуры, переложить на листъ, посыпанный мукою, смазать масломъ, посыпать сахаромъ и въ печь.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ст. молока, 1—2 зол. дрожжей. | Лимонной цедры, $\frac{1}{2}$ стак. сахара.
6 столов. ложекъ масла. | $\frac{3}{4}$ ф. сливочнаго масла, $\frac{1}{2}$ ф. изюма.
4 яйца, муки стакана 3. | $\frac{3}{4}$ ф. миндаля, $\frac{1}{4}$ ф. коринокъ. Цукать.

3166) Пирожное на скорую руку: $\frac{1}{2}$ фунт. масла растереть до-бѣла, въбить 2 яйца, $\frac{3}{4}$ стак. сахара, цедру и сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{2}$ фун., т. е. $1\frac{1}{2}$ стак. муки. Все это размѣшать, какъ можно лучше, намазать на бумагу, намазанную масломъ и положенную на желѣзный листъ, вставить въ печь; когда вполовину будетъ готово, нарѣзать острыми ножомъ, квадратиками, и опять въ печь; или замѣсить тѣсто погуще, раскатать, нарѣзать разными фигурками и тогда вставить въ печь.

3167) Булочки къ кофе. $\frac{1}{2}$ фун. выматого масла растереть до бѣла, 4 яйца, $\frac{1}{2}$ фун., т. е. 1 стак. сахара, 1 ложка горькаго и 1 ложка сладкаго, мелко изрубленнаго миндаля, $\frac{3}{4}$ фун., т. е. $2\frac{1}{4}$ стак. муки, размѣшать все вмѣстѣ, какъ можно лучше, класть маленькими кусочками на желѣзный листъ, намазанный масломъ, смазать желткомъ, посыпать кориною, нашинкованнымъ миндалемъ и мелко изрубленными лимонными цукатомъ, вставить въ лѣтнюю печь.

3168) Булочки венгерскія. $\frac{1}{2}$ фун. несоленнаго масла растереть до-бѣла, смѣшать съ 7 желтками и 1 яйцомъ, всыпать 20 лотовъ муки, положить $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ дрожжей, $\frac{1}{4}$ стак. сахара, мушк. орѣху, выбить тѣсто хорошенько, класть на желѣзный листъ небольшими булочками, поставить въ теплое мѣсто, пусть поднимутся. Между тѣмъ, сварить стаканъ чернослива, нарѣзать его мелко, смѣшать съ ложкою сахара и корицею; на каждой уже поднявшейся булочкѣ, сдѣлать ямочку, наполнить ее этою массою или какими-нибудь вареньемъ, намазать яйцомъ, посыпать сахаромъ, вставить въ печь.

3169) Сухари или грени карлсбадскіе. 4 яйца растереть до-бѣла съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ, т. е. $\frac{1}{4}$ фун. сахара, положить 6 лотовъ мелко изрубленнаго миндаля, немного лимонной цедры, 4 гвоздики мелко истолченныя или корицы и $\frac{1}{4}$ фун. крупчатой, сухой муки, выбить тѣсто хорошенько, влить въ продолговатая, бумажныя формы, поставленныя на желѣзный листъ, вставить въ лѣтнюю печь; когда будутъ готовы, вынуть, охладить, нарѣзать тонкими ломтиками, высушить въ печи; держать въ банкахъ, въ сухомъ мѣстѣ.

3170) Бисвиты къ супу-сабаіону. 1 стак. сахара, т. е. $\frac{1}{2}$ фунта и 5 яицъ растереть до-бѣла, всыпать $\frac{1}{4}$ фун., т. е. $\frac{3}{4}$ стак. муки, размѣшать хорошенько, влить въ бумажную трубочку, отрѣзать у нея кончикъ и выпускать черезъ нее тѣсто кружочками, т. е. крендельками, на желѣзный листъ, намазанный свѣжимъ масломъ или воскомъ и осыпанный слегка мукою. Посыпать ирожное крупно истолченными сахаромъ и миндалемъ, вставить въ лѣтнюю печь.

3171) Сахарное пирожное. (Gedulds-Kuchen). (Къ сабаіону или шоколаду) $\frac{5}{8}$ фунта сахара мелко истолочь, просѣять, смѣшать съ 6 сбитыми бѣлками, подсыпая $\frac{3}{8}$ фунта, т. е. $1\frac{1}{8}$ стак. самой лучшей, сухой муки и немного порошка ванили или лимонной цедры.

Нагрѣть желѣзный листъ, намазать его воскомъ, вытереть бумагою, посыпать слегка мукою. Приготовленную массу влить въ бумажную трубочку, отрѣзать самый кончикъ и выпускать черезъ нее тѣсто разными тонкими фигурками, поставить въ теплое мѣсто, но не на печь, чтобы сверху слегка обсохла, потомъ вставить въ печь легкую, какъ послѣ булокъ, смотрѣть, чтобы не подгорѣли; когда будутъ готовы вынуть, дать слегка остынуть, снимать ножомъ.

3172) Шоколадное пирожное. (Gedulds-Kuchen). 5 бѣлковъ и $\frac{1}{2}$ фунта, т. е. 1 стак. мелкаго, просѣяннаго сахара тереть до-бѣла, какъ глазурь, потомъ

всыпать 1 ложку тертого шоколада и $\frac{2}{3}$ фунта, т. е. $1\frac{1}{2}$ стак. сухой муки, размѣшать, влить въ бумажную трубочку, отрѣзать конецъ, выпускать тѣсто разными мелкими фигурками, на желѣзный листъ, который намазать сперва воскомъ, вытереть бумагою и посыпать слегка мукою. Поставить въ теплое мѣсто часа на два, чтобы сверху обсохло, посыпать шоколадомъ, вставить въ лѣтнюю печь, какъ послѣ булокъ. Когда будутъ готовы, вынуть, дать слегка остынуть, снять ножомъ.

3173) **Миндальное пирожное.** (Gedulds-Kuchen). Сбить пѣну изъ 6 бѣлковъ, сыпать понемногу $\frac{5}{8}$ фунт. просѣянаго сахара, $\frac{1}{4}$ фунт., т. е. $\frac{3}{4}$ стак. сухой муки и мелко истолченнаго, горькаго миндаля, штукъ 12.

Далѣе поступать, какъ сказано, въ № 3171.

Посыпать ихъ высушеннымъ, истолченнымъ и просѣяннымъ, сладкимъ миндалемъ, и крупно истолченнымъ сахаромъ, или мелко изрубленными и высушенными фисташками.

3174) **Gedulds-Kuchen другимъ манеромъ.** 1 желтокъ, $\frac{1}{3}$ фунта, т. е. $\frac{2}{3}$ стак. просѣянаго сахара, растереть до-бѣла; всыпать $\frac{1}{3}$ фун., т. е. 1 стак. сухой, просѣянной муки; положить пѣну изъ 4 бѣлковъ, размѣшать, влить въ бумажную трубочку, отрѣзать кончикъ и выпускать тѣсто мелкими фигурками на желѣзный листъ, который сперва намазать воскомъ, вытереть бумагою и посыпать слегка мукою. Пирожное осыпать разноцвѣтнымъ макомъ, поставить въ теплое мѣсто, но не горячее, часа на два, чтобы тѣсто слегка обсохло, вставить, на четверть часа, въ лѣтнюю печь, какъ послѣ булокъ.

3175) **Gedulds-Kuchen съ ванилью.** Влить въ кастрюльку 2 яйца и 7 бѣлковъ, всыпать $\frac{1}{2}$ фун. сахара, немного порошка ванили, поставить на плиту, на малый огонь и бить метелкою долго, пока масса не побѣлѣетъ и не погустѣетъ; тогда отставить, не переставая бить метелкою, пока не остынетъ; всыпать $\frac{3}{8}$ фунта т. е. $1\frac{1}{8}$ стак. самой лучшей, сухой, просѣянной муки и $\frac{1}{3}$ фун. картофельной, размѣшать хорошенько, влить въ бумажную трубочку, отрѣзать кончикъ и выпускать тѣсто разными фигурками на желѣзный листъ, который натереть сперва воскомъ и посыпать мукою. Поставить въ теплое мѣсто часа на два, чтобы сверху слегка обсохли, вставить въ лѣтнюю печь, на четверть часа.

3176) **Коржики изъ ржаной муки съ пшеномъ.** Изъ 1 фунта ржаной муки, соли и приблизительно 1 стакана воды замѣсить крутое тѣсто, раскатать очень тонко, смазать масломъ, сверху положить пшенной каши, смазать ее масломъ, вставить въ печь, чтобы испеклись и подсохли, подавая, смазать масломъ.

(1 фунтъ ржаной муки, 1 фунтъ, т. е. 2 стак. пшена, $\frac{1}{4}$ фунта масла).

3177) **Коржики.** Взять 10 желтковъ и третью часть бѣлковъ, взбить вмѣстѣ, чтобы побѣлѣли, потомъ влить туда, по каллѣ, большую рюмку чистаго спирту, потомъ положить 2 ложки густыхъ сливокъ, чайную чашку мелко истолченнаго сахара, размѣшать все вмѣстѣ, замѣсить тѣсто довольно крутое, раскатать въ мезинецъ толщиною, вырѣзать стаканомъ кругляя лепешечки, смазать масломъ, осыпать сахаромъ, размѣшаннымъ съ корицею, класть на листъ и въ печь, чтобы подрумянились и слегка подсохли.—Подаются въ объѣду, въ кофе, къ чаю, хороши также для дороги.

Выдать: 1 большую рюмку спирту, ро-
му или даже водки.

10 яицъ, 2 ложки густыхъ сливокъ.
Чайную чашку сахара. Муки. Корицы.

На одинъ разъ приготовить изъ половины назначенной пропорціи.

3179) **Коржики.** 10 желтковъ и 5 яицъ бить лопаткою, пока не покажется пѣна; $1\frac{1}{2}$ фунта хорошаго меду, $\frac{1}{2}$ чайной ложечки инбиря тоже сбить хорошенько, смѣшать съ яйцами, не переставая сбивать; потомъ всыпать посте-

пенно $1\frac{1}{4}$ фунт. муки, бить все вмѣстѣ, чѣмъ дольше, тѣмъ лучше, потомъ положить тѣсто въ бумажныя коробки, осыпать миндалемъ, испечь.

Выдать: 10 желтковъ. 5 яицъ.		$\frac{1}{2}$ стакана миндаля.
$1\frac{1}{2}$ ф. меда или 2 стакана.		Муки около 4 стакановъ такъ, чтобы тѣсто было густо, какъ на оладьи.
$\frac{1}{2}$ чайной ложечка вибиря.		

3180) Минутныя лепешки. Чашку сахара, 1 яйцо, 1 фунтъ муки крупчатой, $\frac{1}{2}$ чайной ложечки истолченнаго кардамона, $\frac{1}{2}$ фунта чухонскаго масла смѣшать, вымѣсить хорошенько, раскатать, вырѣзать стаканомъ лепешки, посадить въ печь, посыпать сахаромъ и шпикованнымъ миндалемъ. Печь не должна быть очень жарка.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ст. сах., 1 яйцо, 3 ст. муки.		$\frac{1}{4}$ стак. крупно истолченнаго сахара.
$\frac{1}{2}$ ложки кардам., $\frac{1}{2}$ ф. масла.		$\frac{1}{2}$ стак. миндаля.

1181) Шенешки. Приготовить такое тѣсто, какъ для Kümmel-Kuchen см. № 3095, сдѣлать булочки такой величины, какъ продажныя трехъ-копѣчныя, дать имъ подняться, смазать сверху слѣд. массою: 2 ложки густой сметаны, 1 ложку сливочнаго масла, немного соли, двѣ чайныя ложечки муки и въ печь.

Выдать: На тѣсто		Лимонной цедры.
$1\frac{1}{2}$ стак. молока, соли.		$2\frac{1}{2}$ фунта муки.
$\frac{1}{2}$ стак. дрож. или 3 з. сухихъ.		2 ложки густой сметаны.
5 яицъ, $\frac{3}{4}$ стак. сахара.		1 ложку сливочнаго масла.
$\frac{2}{3}$ стак. растопленнаго масла.		

1182) Архангельскіе колобли. $\frac{1}{2}$ фун. масла, $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, $\frac{1}{2}$ стак. воды и около 1 фун. ячменной муки; замѣсить густое тѣсто, надѣлать небольшія булочки и въ печь.

3183) Отличныя крендели изъ картофельной муки. Чашку растопленнаго масла, 2 чайныя чашки молока вскипятить, всыпать 3 полныя чашки картофельной муки, мѣшая постоянно деревянной лопаточкой. Когда достаточно провякнитъ, тогда снять съ огня, растирать, пока не остынетъ, потомъ вбить въ тѣсто, по одному, 6 яицъ, поза тѣсто не сдѣлается такъ жидко, что можно дѣлать изъ него крендельки, раскатывать ихъ непрямѣнно на салфеткѣ, а потомъ сажать на листъ и въ печь.

Выдать: Чашку масла, 2 чашки молока,		6 яицъ, соли и сахара по вкусу.
3 чашки картофельной муки.		

3184) Бублики изъ кофе смороспѣлые. На чайную чашку сливокъ положить чашку желтковъ, полъ чашки масла, чашку сахара и чашку чистаго, березоваго щелока, замѣсить тѣсто и скатать бублики, иначе баранки. Приготовить молока; когда оно вскипятъ, опускать въ него бублики; когда они поднимутся, набирать ихъ на палочку и класть въ печь на дощечку; когда подсохнутъ, то дощечку перевернуть, чтобы и бублики перевернулись, оставить въ печи, пока не испекутся.

Выдать: Чашку сливокъ, чашку желтковъ,		Чашку сахара.
$\frac{1}{2}$ чашки масла, муки.		Чашку березоваго щелока.

3185) Богемскіе калачики. $\frac{1}{2}$ фунта масла, 1 цѣлое яйцо и 1 желтокъ, 2 ложки дрожжей, 9 ложекъ молока, 2 ложки сахара и, кто хочетъ, кардамона, все смѣшать вмѣстѣ, замѣсить крупчатой мукой сколько нужно, чтобы тѣсто не приставало къ столу; потомъ изъ этого тѣста надѣлать калачиковъ съ руками, осыпать ихъ изюмомъ и мелко шпикованнымъ миндалемъ, положить на желѣзный листъ, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ, тогда смазать эти калачики взбитымъ яйцомъ и посадить въ печь.

3186) Настоящіе выборгскіе крендели. Взять немного муки, 3 стакана хорошаго молока, 2 очень полныя ложки, самыхъ лучшихъ густыхъ дрожжей, или 6—8 зол. сух. дрож., размѣшанныхъ въ 2 ложкахъ молока, растворить жидкое тѣсто, поставить на теплое мѣсто, чтобы хорошенько поднялось; потомъ выбить хо-

рошенько, положивъ 4 яйца, ложку масла, $\frac{1}{2}$ стакана молока, в чашки верхомъ сахара, чайную ложечку толченаго кардамона и муки. Замѣсить очень густо, опять дать подняться, потомъ мѣсить тѣсто очень долго, затѣмъ сдѣлать крендели на манеръ выборгскихъ. Поставить подняться на желѣзномъ листѣ, и когда сажать въ печь, то прежде опустить каждый крендель въ кипящую воду и, подославъ въ печи солому, сажать на нее крендели.

3187) Пирожное изъ сырыхъ крупъ. Къ чаю и кофе подается пирожное изъ сырыхъ, м'ягкихъ, или рисовыхъ крупъ, или сухарей см. пуддинги въ I части.

3188) Колечки съ корицею. Взять 5 сваренныхъ крутыхъ желтковъ, $\frac{1}{8}$ фунта свѣжаго, сливочнаго масла, $\frac{1}{4}$ стакана сахара, 1 сырое яйцо, $\frac{3}{4}$ стакана муки и корицы мелко истолченной, растереть все это вмѣстѣ сначала деревянною ложкою, а потомъ руками, по крайней мѣрѣ, $\frac{1}{4}$ часа; потомъ сдѣлать колечки, обкачивая ихъ въ корицѣ и сахарѣ, класть на листъ, посыпанный мукою; для этого печеня надо самый легкій жарь.—Выидеть 24 колечка.

Или сдѣлать изъ нихъ плоскія, круглыя лепешечки, смазать яйцомъ, посыпать мелко истолченными миндалемъ.

Выдать: $\frac{1}{8}$ фун. масла, 5 яицъ.
Всего $\frac{1}{2}$ стакана сахара.

$\frac{3}{4}$ стакана муки.
Полную чайную ложечку корицы.

3189) Берлинское пирожное къ кофе. $\frac{1}{2}$ фунта масла растереть до-бѣла, вбить $1\frac{1}{2}$ яйца, всыпать $\frac{1}{4}$ фунта сахара, около $1\frac{1}{2}$ стак. муки, размѣшать хорошенько, вымѣсить, раскатать тонко, подсыпая муки, вырѣзать стаканомъ круглыя лепешки, сложить на желѣзный листъ, посыпанный мукою, смазать пирожное яйцомъ, посыпать истолченными миндалемъ и сахаромъ, вставить въ неслишкомъ горячую печь.

Выдать: $\frac{1}{2}$ фунта масла.
2 яйца.
 $\frac{1}{4}$ фунта сахара, т. е. $\frac{1}{2}$ стак.

$\frac{3}{8}$ фун., т. е. 2 стак. муки.
 $\frac{1}{2}$ стак. миндаля, 1 ложку сахара.

3190) Бисвитный пирогъ съ лимономъ къ чаю и кофе. 5 желтковъ растереть до-бѣла съ однимъ стаканомъ сахара, влить процеженнаго лимоннаго сока съ $\frac{1}{2}$ лимона, положить натертой съ $\frac{1}{2}$ лимона цедры, 4 столовыя ложки картофельной муки, ровно съ краями, размѣшать хорошенько, положить 2 полныя столовыя ложки крупичатой муки, опять размѣшать, положить 5 взбитыхъ бѣлковъ, слегка размѣшать; перелить въ гладкую, жестяную форму, а еще лучше раздвижную, намазанную несоленымъ масломъ и осыпанную сухарями. Поставить въ самую легкую духовую печь, на 1 часъ.

3191) Бабушкины прянички. $\frac{1}{2}$ ф. сахара, 3 некрупныя яйца, $\frac{1}{2}$ ф. муки, размѣшать, положить 5 зеренъ истолченаго кардамона. Взять желѣзный листъ, слегка смазать его масломъ. Брать тѣста по $\frac{1}{2}$ чайной ложечки, сдвигать его другой ложечкою, на листъ, кладя эти лепешечки на верхомъ одна отъ другой. Вставить въ горячую печь, минутъ на 7—10. Смотрѣть, чтобы не подгорѣли. Какъ только слегка подрумянятся, сейчасъ же снимать ихъ, прижимая ножъ къ желѣзному листу. Раскладывать на блюдо, пока не остынутъ.

3192) Занднухень. $\frac{1}{4}$ ф. чухонскаго, свѣжаго масла отжать въ салфеткѣ, чтобы отошла вода, растереть до-бѣла въ глубокой тарелкѣ, всыпать $\frac{1}{2}$ стак. сахара, растереть, положить $1\frac{1}{2}$ яйца, растереть, всыпать $\frac{1}{2}$ ф. крупичатой муки. Для вкуса можно иногда положить 3—4 капли лимоннаго масла или натертой на теркѣ лимонной цедры съ $\frac{1}{2}$ лимона. Подъ конецъ всыпать двууглекислой соды на кончикъ ножа, вымѣсить хорошенько, чтобы превратилось въ гладкую массу. Раскатать въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиной, вырѣзать кружочки маленькимъ стаканчикомъ, переложить на желѣзный листъ, посыпанный мукою, осыпать мелко изрубленнымъ миндалемъ ($\frac{1}{16}$ ф.), т. е. $\frac{1}{4}$ стак., поставить листъ на холодъ или на чашку со

льдомъ, затѣмъ тотчасъ вставить въ горячую печь, минутъ на 10—15. Какъ только слегка подрумянятся, снимать осторожно ножомъ на блюдо.

3193) Соленые ломанцы къ чаю. $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла растереть до-бѣла, влить понемногу $\frac{1}{2}$ стакана баварскаго пива и всыпать $\frac{3}{4}$ ф. муки, т. е. $2\frac{1}{4}$ стакана, 2 полныя ложки тмина и $1\frac{1}{2}$ ложки соли. Мѣсить, пока не будетъ отставать отъ руки, раскатать, подсыпая муки, тонко, какъ на лапшу, разрѣзывать косыми квадратиками, проколоть часто вилкою, переложить на желѣзный листъ, ничѣмъ не намазанный и не посыпанный, поставить въ духовую печь, минутъ на 10. Вообще, какъ только ломанцы подрумянятся, такъ и готовы, потому что они чрезвычайно быстро пекутся. Муки пойдетъ всего почти 1 фунтъ.

Возьмите сначала половину этой пропорціи.

3194) Пирожное на скорую руку. $\frac{1}{2}$ стакана сливочнаго мягкаго масла, $\frac{1}{8}$ стак. сметаны, $\frac{3}{4}$ стак. сахара, 2 верхка толченой ванили, или цедры лимонной, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, муки почти 1 ф. замѣсить, раскатать довольно тонко.

Вързывать кружечки жестяною формою или самимъ маленькимъ стакачникомъ, переложить на желѣзный листъ, не смазанный масломъ, осыпать $\frac{1}{4}$ стак. крупно истолченнаго сахара и $\frac{1}{8}$ ст. рубленнаго, сладкаго миндаля, вставить въ печь, минутъ на 5, чтобы слегка подрумянились.

3195) Лимонное печенье на франкфуртскомъ порошокѣ. $\frac{1}{4}$ ф. масла и 4 желтка растереть до-бѣла съ $\frac{1}{4}$ ф., т. е. съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ сахара, всыпать $\frac{3}{4}$ ф., муки, вливая 4 столовыя ложки молока. Положить 4 капли лимоннаго масла и взбить въ пѣну 4 бѣлка, подсыпая 7 чайныхъ ложекчекъ, ножомъ срѣзаннаго франкфуртскаго порошка, переложить въ форму, хорошо вымазанную масломъ и густо осыпанную мукою, вставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа. Вмѣсто лимоннаго масла можно положить вершокъ истолченной ванили.

3196) Родъ нулича на франкфуртскомъ порошокѣ. 6 желтковъ растереть до-бѣла съ 1 стаканомъ сахара. Растереть отдѣльно до-бѣла стаканъ масла, смѣшать, всыпать по-немногу 4 стакана муки, подливая 1 стаканъ молока. Положить $\frac{1}{2}$ стак. взвѣта и съ $\frac{1}{2}$ стак. толченаго миндаля, прибавить для вкуса, или $\frac{1}{2}$ палочки толченой ванили, или 6 шт. кардамона, или 5 капель лимоннаго масла. Размѣшать все до гладкости положить 6 взбитыхъ бѣлковъ, подсыпая 7 чайныхъ ложекчекъ франкфуртскаго порошка или 2 чайн. лож. ножомъ срѣзанныхъ двууглекислой соды и 6 чайн. лож. такихъ же кремертарта, ножомъ срѣзанныхъ; переложить въ высокую форму, масломъ обмазанную и густо осыпанную сухарями, вставить въ горячую печь на $\frac{3}{4}$ часа не, женте.

3197) Прекрасные мазурни миндальные. $\frac{1}{2}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ ф. муки, $\frac{1}{2}$ ф. сахара, $\frac{1}{4}$ ф. сладкаго миндаля, немного больше, чѣмъ $\frac{1}{16}$ ф. горькаго миндаля, $\frac{1}{4}$ ф. коришки, $7\frac{1}{2}$ желтковъ и $\frac{1}{4}$ ложечки соли.

Желтки съ сахаромъ взбить до-бѣла въ мисочкѣ. Масло растереть отдѣльно до-бѣла, въ другой мисочкѣ, переложить его въ приготовленные желтки съ сахаромъ, подсыпая по-немногу муки, положить затѣмъ обваренную, очищенную и вытертую коринку, мелко изрубленный сладкій миндаль, нашинкованный апельсиновый цукатъ, и 4 капли лимоннаго масла. Размѣшать все вмѣстѣ. Чистый желѣзный листъ смазать слегка масломъ. На весь листъ намазать этого тѣста, чтобы его было въ палецъ толщину, смазать желткомъ, взбитымъ съ 1 чайною ложечкою воды, посыпать мелко изрубленнымъ, сладкимъ миндалемъ, вставить въ довольно горячую печь.

Какъ только тѣсто слегка подрумянится и испечется на столько, что не будетъ тянуться за ножомъ, надо выдвинуть листъ изъ печи, на-скоро разрѣзывать ножомъ наискось, чтобы образовались четырехугольные, продлинноватые квадратники, и тотчасъ снова въ печь, чтобы испеклись и слегка подсохли.

Пекутся не менѣе полчаса. Снять потомъ каждую штучку отдѣльно ножомъ, складывая на блюдо одну подлѣ другой, дать остыть, тогда уже уложить горкой на маленькое, круглое блюдо или сложить въ банку. Этотъ мазурекъ можно подать и цѣльными.

3198) Еще мазурень. 10 бѣлковъ сбить въ пѣну, положить 3 чайныхъ чашки сахарнаго песку, шинкованнаго цуката, изюма-кишмиша, ванили. Сбавъ 10 желтковъ, положить крупно шинкованнаго миндаля, $1\frac{1}{2}$ чайной чашки муки, замѣсить, положить въ форму и поставить въ печь.

3199) Овсянники. 1 ф. овсяной муки, 1 ф. пшеничной, $\frac{1}{2}$ бут. подогрѣтаго молока, $\frac{3}{4}$ ф. сахара, 1 столовую ложку картофельной муки, 2 чайныя ложки соды, $\frac{1}{2}$ ф. масла, размѣшать, раскатать, вырѣзать большою рюмкою, испечь.

3200) Нексъ. $\frac{3}{4}$ ф. масла растереть до-бѣла. Отдѣльно растереть до-бѣла 8 желтковъ съ 1 ф. сахара.

Въ масло положить муку, растереть, потомъ, по немногу прибавлять яйца, коринку, цукаты, ваниль и мускатнаго цвѣту. Все размѣшать, переложить въ форму, вымазанную масломъ, вставить въ печь.

Выдать: 1 ф. муки, $\frac{3}{4}$ ф. масла.	$\frac{1}{4}$ стак. мелконашинкованнаго цуката. Мушкатнаго цвѣта. Мускатнаго орѣха.
1 ф. сахара. 8 яицъ.	
$1\frac{1}{2}$ стак. коринки.	

На 6 человекъ взять половину пропорціи.

3201) Biscuits Albert. Одинъ стаканъ тепловатаго молока съ разведенною въ немъ чайною ложкою соды. Стаканъ вымытаго масла растереть до-бѣла со стаканомъ мелкаго сахара и немного ванили. Всыпать понемногу 3 стак. картофельной и 3 стак. пшеничной муки, разводя вышепоименованнымъ молокомъ. Прибавить чайную ложку кремертартара. Выбить тѣсто, какъ можно лучше, и тонко раскатать, вырѣзать стаканомъ кружечки, проколоть въ нѣсколькихъ мѣстахъ тонкою спицею, испечь.

Выдать: 1 стак. теплаго молока.	3 стак. пшеничной муки. Чайную ложку кремертартара. Стаканъ масла. Стаканъ сахара.
Чайную ложку соды.	
Вершокъ ванили.	
3 стак. картофельной муки.	

На 6 человекъ взять половину пропорціи.

3202) Натронъ-нухень. Чашку растопленнаго масла, 2 чашки сахара, цедру съ 1 лимона, размѣшать, потомъ взбить, по одному 4 желтка, всыпать 4 чашки муки, разбавляя 1 чашкою тепловатаго молока, прибавить полную чайную ложку двууглекислой соды и 3 полныя чайныя ложки кремертартара, хорошенько размѣшать, положить подъ копецъ, 4 сбитые бѣлка. Еще размѣшать и переложить въ раздвижную форму, вымазанную масломъ и осыпанную сухарями, печь въ духовой печи отъ $\frac{1}{2}$ до $\frac{3}{4}$ часа, попробовать лучинкой.

Выдать: 1 чашку растопл. молока.	4 чашки муки. 1 чашку молока. 1 чайную ложку двууглекислой соды. 3 чайныхъ ложки кремертартара. $\frac{1}{2}$ ложки масла, и $\frac{1}{4}$ стак. сухарей.
2 чашки сахара.	
Цедры съ 1 лимона.	
4 желтка.	
4 сбитые бѣлка.	

На 6 человекъ взять половину пропорціи.

3203) Еще пирожное къ кофе или чаю. Взбить два яйца, растереть съ $\frac{3}{4}$ стак. сахара, развести по немногу $\frac{3}{4}$ стак. сливокъ, всыпая понемногу $1\frac{1}{8}$ стак. муки. Размѣшавъ хорошенько, всыпать, 2 чайныхъ ложечки дрожжеваго порошка (baking-powder) размѣшать, переложить въ форму, масломъ намазанную, вставить въ печь, на $\frac{1}{2}$ часа.

ОТДѢЛЪ XL.

Пасхи и крашенныя яйца.

А) ПАСХИ.

ПРИМѢЧАНІЕ. Всѣ пасхи приготавлиются изъ творога, который надо брать самый свѣжій, еще мокрый, слить сыворотку, свѣсить и затѣмъ завязать въ салфетку, положить ее на чистую доску, которая должна лежать на столѣ, въ немного наклоненномъ положеніи. На творогъ положить другую чистую дощечку, а сверху нея тяжелый прессъ, или камень, или утюги. Для стока сыворотки подставить корытко. Черезъ 10—12 часовъ творогъ высохнетъ настолько, что будетъ годенъ къ употребленію, тогда его надо протереть ложкою сквозь частое рѣшето или рѣдкое сито. Потомъ положить въ него все, что слѣдуетъ, размѣшать. Чисто вымытую деревянную или жестяную пасочницу выложить старенькою, но цѣльнымъ салфеткою, укладывая ее ровными складками, наполнить приготовленнымъ творогомъ, прикрыть тою же салфеткою, ее натягивая, наложить дощечку, сверху положить или камень, или утюгъ, поставить въ холодное мѣсто, чтобы вытекла сыворотка, но не на ледъ и затѣмъ отвернуть сверху салфетку, опрокинуть пасочницу на тарелку, вынуть сбоку деревянныя шпильки, снять пасочницу, а затѣмъ осторожно и салфетку.

3204) Пасха обыкновенная. На средней величины форму взять 7 фун. мокраго, свѣжаго творогу, положить его на 10—12 часовъ подъ прессъ, потомъ протереть сквозь рѣшето, положить въ него сметаны самой свѣжей 1 стак., $\frac{1}{2}$ фун. самаго свѣжаго, сливочнаго масла, 2 чайныя ложки соли, съ $\frac{1}{2}$ стак. и даже болѣе, по вкусу, сахару, пережѣвать все, какъ можно лучше, чтобы не было ни одного комка, сложить въ деревянную форму, обложенную внутри чистою тонкою салфеткою, наложить сверху дощечку и тяжелый камень, черезъ сутки выложить осторожно на блюдо. Въ творогъ можно влать или съ сахаромъ истолченную ваниль, или цедру лимонную, или мелко истолченный миндаль, или изюмъ.

3205) Пасха со взбитыми сливками. Положить подъ прессъ 7 фунтовъ свѣжаго, мокраго еще творога, протереть затѣмъ сквозь сито. Сливочное масло слегка разогрѣть, чтобы можно было его растереть въ каменной чашкѣ съ желтками и просѣяннымъ сахаромъ, растолченнымъ съ ванилью или лимонною цедрой. Смѣшать съ творогомъ, положить взбитыя, густыя сливки, размѣшать, переложить въ пасочницу и т. д.

Выдать: 7 ф. творогу. 1 ф. сахара.
1 ф. масла. 2—3 желтъя.

Подбутылки сбитыхъ сливокъ.
1 палочку ванили или цедры съ 1 лимона.

3206) Пасха проварная. Приготовить паску точно также, какъ сказано выше № 3204, прибавить 4—5 сырыхъ яицъ, съ $\frac{1}{2}$ —1 стак. сахара, кто хочетъ. съ $\frac{1}{2}$ или 1 стак. хорошаго изюма, размѣшать, сложить въ кастрюльку, поставить на плиту, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, безпрестанно жѣшая, можно даже разъ вскипятить, жѣшать пока не остынетъ, сложить въ деревянную форму и т. д.

3207) Пасха сливочная. 5 чашекъ густыхъ сливокъ, 5 чашекъ самой свѣжей сметаны, 2 чашки парнаго молока, все это смѣшать, поставить въ печь, въ вольный духъ, часовъ на 10; въ продолженіи этого времени, оно должно отворожиться, тогда вылить все въ салфетку, дать стечь сывороткѣ въ холодномъ мѣстѣ, потомъ посолить творогъ по вкусу, положить одно сырое яйцо, растереть хорошенько въ мискѣ, чтобы не было комковъ, положить салфетку въ форму, сложить туда заготовленный творогъ и положить подъ прессъ. Сахару положить по вкусу.

Изъ этой пропорціи выйдетъ маленькая форма, на большую же нужно взять 30 чашекъ сливокъ, 30 чашекъ сметаны, 12 чашекъ молока и 6 яицъ, сахару.

3208) Пасха сливочная другимъ манеромъ. 2 бутылки парного молока вскипятить одинъ разъ, остудить, чтобы было только тепловато, влить тогда въ него 1 бутылку густыхъ сливокъ, поставить въ теплую комнату, чтобы сдѣлалось кислое молоко, но никакъ не переквашивать; потомъ поставить въ вольный духъ въ печь; когда сыворотка отскочитъ, сейчасъ переложить творогъ въ салфетку и повѣсить на ледникъ, чтобы сыворотка стекла; тогда выложить на блюдо, посолить по вкусу, и на эту пропорцію положить 2 сырыхъ яйца, размѣшать хорошенько, потомъ опять сложить въ мокрую салфетку, въ форму и положить подъ прессъ. Если при растираніи покажется, что творогъ слишкомъ кисель, то можно удвоить пропорцію сырыхъ яицъ. Можно положить сахаръ и лимонную цедру.

3209) Красная пасха. Нужно взять 3 бутылки молока, влить въ горшокъ и поставить въ горячую печь, чтобы молоко стопилось и сдѣлалось бы красное, причѣмъ пѣвни почаще опускать внизъ; тогда вынуть это молоко изъ печки, простудить, чтобы было только тепловато, влить въ него 4 стак. самой свѣжей сметаны, размѣшать и поставить закиснуть; потомъ отворожить его въ вольномъ духѣ, или поставить на часъ на край плиты, когда она топится; какъ только сыворотка отскочитъ, то не мѣшая, перелить все въ салфетку и повѣсить на ледникъ, пока не стечетъ сыворотка; тогда выложить на сито, протереть и, посолить по вкусу, положить на эту пропорцію 3 свѣжихъ яйца, размѣшать и положить въ форму, подъ прессъ, въ холодное мѣсто. По окончаніи закуски каждый разъ относить паску на ледникъ.

3210) Миндальная пасха. Взять 3 фун. хорошаго, свѣжаго изъ подъ пресса, творога, протереть его сквозь частое сито и на эту пропорцію творога положить 2 бутылки густыхъ сливокъ, размѣшать хорошенько, переложить въ салфетку и дать стечь сывороткѣ. Очистить 2 чашки сладкаго миндаля, 10 штукъ горькаго, истолочь его какъ можно мельче, чтобы совсѣмъ не было крупинокъ, прибавляя понемногу воды, чтобы миндаль не замаслился. Когда миндаль совершенно истолчется, то прибавить въ него 1 стак. мелкаго сахара и опять растереть хорошенько; сахаръ можно класть по вкусу болѣе или менѣе, тогда всю эту массу сложить въ пасочную форму, подъ прессъ и на другой же день можно употреблять.

3211) Пасха обыкновенная. Взять самаго свѣжаго творогу, протереть его сквозь сито и на 5 фунтовъ положить 4 свѣжихъ яйца, 1 бутылку сливокъ, $\frac{3}{4}$ фун. сливочнаго масла, сахару и соли. Все это размѣшать хорошенько и, сложивъ въ кастрюльку, поставить на плиту. Когда творогъ согреется до кипѣнія или даже закипитъ, тогда сейчасъ же снять съ плиты, поставить на ледъ и мѣшать хорошенько, пока не остынетъ; тогда сложить въ форму, положить подъ прессъ и поставить на ледъ, на другой день можно его ѣсть.

3212) Пасха заварная съ желтками. Желтки растереть до бѣла съ сахаромъ, развести молокомъ, положить вдоль разрыванную ваниль, подогрѣть, мѣшая до самаго горячаго состоянія, лишь бы только не вскипѣло, перелить въ суповую миску, тотчасъ же, въ горячее положить холодное сливочное масло, мелкими кусочками, размѣшать, остудить, вынуть ваниль, класть по немногу протертый изъ подъ пресса творогъ, размѣшать, переложить въ пасочницу и т. д.

Выдать: 7 ф. мокраго творога.
10 желтковъ.
2 стакана мелкаго сахара.

1 $\frac{1}{2}$ стак. молока.
1 ф. сливочнаго масла.
Цедру съ 1 лимон. или палочку ванили.

3213) Пасха красная. Стопятъ до-красна 3 бутылки цѣльнаго молока, дать остынуть, влить туда 3 бутылки простокваша, 3 стакана сметаны и 1 желтокъ.

все это кипятить до тѣхъ поръ, пока не отскочить сыворотка; затѣмъ процѣдить сквозь салфетку, протереть сквозь сито, положить по вкусу сахару, $\frac{1}{2}$ палочки истолченой ванили, переложить въ форму, поставить на холодъ, подъ прессъ.

3214) Пасха сладкая. 3 бутылки сливокъ вскипятить, снять съ нихъ пѣну въ отдельную чашку, а въ остальные сливки положить соусную ложку сметаны, опять вскипятить. Какъ только поднимется пѣна, то ее опять снять въ ту же чашку, а въ варенныя сливки положить еще соусную ложку сметаны, поставить кипятить; если опять окажется пѣна, то ее опять снять. Какъ только сливки начнутъ согрѣваться, ихъ мѣшать, чтобы не пригорѣли, что бываетъ очень часто, если не остережешься. Когда отскочить сыворотка, вылить все въ салфетку, дать сывороткѣ стечь, послѣ чего выложить творогъ на блюдо, всыпать 1 стаканъ сахара и положить какихъ угодно духовъ: ванили, кардамона, лимонной цедры или мушкатнаго цвѣта; размѣшавъ хорошенько, положить въ форму, подъ прессъ.

3215) Пасха вареная. 4 стакана свѣжей, хорошей сметаны, 7 яицъ разболтать хорошенько и потомъ постепенно вливать въ эту сметану 4 бутылки цѣльнаго молока. Когда все хорошенько размѣшается, варить пока не отскочить сыворотка, мѣшая постоянно, чтобы не пригорѣло; тогда перелить въ салфетку, дать стечь сывороткѣ, послѣ чего растереть хорошенько на блюдѣ всю массу, положивъ, если угодно, 1 чашку сахара и какихъ угодно духовъ или соли по вкусу; сложить въ форму, поставить на ледъ, пока сыворотка перестанетъ стекать.

3216) Пасха царская. 5 фун. свѣжаго, протертаго сквозь сито творога, 10 сырыхъ яицъ, 1 фунтъ самаго свѣжаго, сливочнаго, несоленнаго масла, 2 фунта самой свѣжей сметаны, сложить все въ кастрюльку, поставить на плиту, мѣшая постоянно деревянной лопаточкой, чтобы не пригорѣло; какъ только творогъ дойдетъ до кипѣнія, т. е. покажется хотя одинъ пузырекъ, то сейчасъ же снять съ огня, поставить на ледъ и мѣшать, пока не остынетъ совершенно. Тогда положить отъ 1 до 2 фунтовъ сахара, толченаго съ одною палочкою ванили, толченаго очищеннаго сладкаго миндаля $\frac{1}{2}$ стакана, $\frac{1}{2}$ стак. коришки, размѣшать все хорошенько, сложить въ пасочницу, выложенную салфеткою и положить подъ прессъ.

3217) Пасха царская другимъ манеромъ. Взять 2 бутылки густыхъ сливокъ, 10 сырыхъ яицъ, 4 стакана сметаны. Смѣшать прежде яйца со сметаной, а потомъ уже понемногу разводитъ сливками, и когда все будетъ хорошо перемѣшано, то влить всю массу въ кастрюлю. Кипятить, мѣшая постоянно, пока покажется сыворотка. Тогда перелить въ салфетку и дать стечь сывороткѣ въ холодномъ мѣстѣ, послѣ чего переложить на блюдо, растереть хорошенько или протереть сквозь сито, прибавить тогда, на эту пропорцію, 1 чашку мелкаго сахара, истолченнаго съ $\frac{1}{2}$ верхомъ ванили, растереть хорошенько, сложить въ пасочницу и подъ прессъ.

3218) Пасха съ крутыми желтками. 3 фунта свѣжаго, изъ подъ пресса, творога протереть сквозь сито, положить 1 фунтъ несоленнаго, сливочнаго масла, 15 круто сваренныхъ, сквозь сито протертыхъ желтковъ, смѣшать вмѣстѣ и очень долго тереть, чтобы составила сплошная масса. Потомъ влить на эту пропорцію 4 стакана густыхъ сливокъ и опять хорошенько растереть. Когда все будетъ достаточно растерто, выложить въ форму, поставить подъ прессъ, пока не стечетъ вся сыворотка.

3219) Пасха съ фисташками. На 3 фун. свѣжаго изъ подъ пресса, сквозь частое сито протертаго творога, положить чашку мелкаго, истолченнаго съ ванилью сахара, или только пропитаннаго запахомъ ванили, растереть съ творогомъ хорошенько, положить 4 сырыхъ яйца, $\frac{1}{2}$ фун. сливочнаго масла, $\frac{1}{3}$ фун. хорошихъ фисташекъ, которыя прежде нужно очень мелко изрубить, чтобы они были не крупнѣе мелкой крупы; все это растереть какъ можно лучше и тогда влить въ творогъ 4 стакана густыхъ сливокъ, перемѣшать и положить подъ прессъ.

3220) **Розовая пасха.** Взять два фунта самаго свѣжаго изъ подъ пресса творога, смѣшать его съ полуфунтомъ самаго лучшаго варенья—малины, безъ лишняго сиропа, прибавить еще съ полстакана сахара или болѣе, смотря по желанію и вкусу, протереть сквозь рѣшето, положить три сырыхъ яйца, четверть фунта самаго свѣжаго, сливочнаго масла, два и даже три стакана самой свѣжей, густой сметаны, размѣшать хорошенько, переложить въ небольшую пасочницу, выложенную тонкою салфеткою, накрыть ея концами, положить сверху дощечку и наложить прессъ. Варенье придастъ пасхѣ вѣжнѣй розовый цвѣтъ и вѣжнѣй аромать свѣжей малины. Такія пасхи лучше дѣлать въ маленькихъ формочкахъ, во-первыхъ, потому, что неваренныя пасхи скорѣе портятся, во вторыхъ, лучше ихъ имѣть въ большемъ количествѣ, приготовленными разными манерами, а слѣдовательно и разнаго вкуса.

Б) ЯЙЦА КРАШЕНЫЯ.

3221) Яйца для пасхи красятся разными манерами:

а) Красятъ ихъ въ лоскуткахъ шелковой, ливнучей матеріи, разныхъ цвѣтовъ. Лоскутки эти надо расщипать, смѣшать, яйца вымыть хорошенько, вытереть до чиста, потомъ опять смочить, обернуть въ шелкъ, при чемъ накладывать на яйца еще, узорами, вырѣзанныя кусочки синей, сахарной бумаги. Все это покрыть ветошкою, обвязать нитками, опустить въ кастрюльку съ теплою водою. Отъ той минуты какъ закипятъ, варить 10 минутъ, вынуть, остудить, тогда уже снять ветошку и шелкъ.

б) Вымыть яйца до чиста, вытереть ихъ, обернуть ветошкою, перевязать нитками и сверху, мѣстами наканать чернякъ деревянною палочкою; опустить въ воду и когда закипятъ, варить 10 минутъ, вынуть, остудить, тогда снять ветошку.

в) Красятъ въ красную краску, а именно: въ горшокъ средней величины всыпать $\frac{1}{4}$ фунта сандала, налить холодною водою, оставить до слѣдующаго дня, потомъ поставить на плиту. Когда закипитъ, всыпать $\frac{1}{2}$ лота квасцовъ, размѣшать. опустить яйца, подержать на краю плиты, пока яйца не окрасятся, тогда поставить на большой огонь, кипятить ихъ минутъ 10, далѣе остудить, вынуть изъ окраски, вытереть ватой, намоченною въ прованское масло, потомъ вытереть до суха полотенномъ, сложить на блюдо, на салфетку.—Въ одной и той же окраскѣ можно красить яицъ двѣ, три перемены.

г) Красятъ точно также въ желтую краску, при чемъ варятъ яйца въ шелухѣ отъ луковицъ или въ листьяхъ молодой березы.

Для разнообразія, окрасивъ яйца въ красной окраскѣ, кладутъ ихъ еще въ желтую, а окрашенныя въ желтую—опускаютъ въ красную, разъ вскипятятъ и т. д.

д) Превосходно окрашиваются теперь яйца въ порошокъ, который продается въ химической лабораторіи, при чемъ получаютъ и указанія способа окраски ихъ.

е) Еще лучше краски фабрики Марке, окрашивающіе въ ярко-красный розовый, фиолетовый, голубой, желтый, зеленый и оранжевый цвѣтъ.

ж) Продается въ магазинахъ аптекарскихъ товаровъ и въ химическихъ лабораторіяхъ: мраморная бумага, за конвертъ въ 10 шт. 5 коп.

з) Жидкія краски 12-ти цвѣтовъ, каждый флаконъ по 10 коп.

и) «Мозаическій блескъ», для окрашиванія яицъ блестящими цвѣтами. Флаконъ 20 коп.

к) Золотыя и серебряныя краски для яицъ, пачка, по 5 коп.

л) Мраморный порошокъ для окраски яицъ подъ многоцвѣтный мраморъ, пачка 5 коп.

м) Яичный лакъ, 12 красныхъ цвѣтовъ, флаконъ 10 коп.

Все это продается съ печатными наставленіями.

ОТДѢЛЪ LXI.

Пряники.

3222) Пряники изъ ржаной муки. $\frac{1}{2}$ гарнца, т. е. 6 стакановъ чистаго меда поджарить до-красна, оставляя иногда кастрюлю, чтобы снять накипь. Высыпать въ корытко хорошо высушенной, ржаной, сѣтеной муки $\frac{5}{8}$ гарнца, т. е. $7\frac{1}{2}$ стак. а если простой не очень мелкой, ржаной муки, то $\frac{3}{4}$ гарнца, т. е. 9 стак., по $1\frac{1}{2}$ золоти. гвоздики, нибиря и аниса, 6 вод. свареной, померанцевой корки. Все это заварить кипящимъ медомъ и въ ту же минуту влить $\frac{3}{8}$ стак. спирту и высыпать поташу $\frac{1}{2}$ чайной ложки, безъ верха; потомъ выбивать тѣсто лопаткою или руками, пока не начнетъ отставать отъ нихъ; тогда скатать тонкія, длинныя полоски, нарѣзать кусочками въ вершокъ длиною, сложить на желѣзный листъ, посыпанный мукою или намазанный воскомъ, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ, смотрѣть, чтобы не пригорѣли, въ такомъ случаѣ открыть трубу. Вынувъ изъ печи, остудить, а потомъ опять ставить раза два въ легкую печь, чтобы подсохли. Мука должна быть самая сухая.

3223) Пряники изъ крупичатой муки. 3 стак. меда тереть до бѣла, высыпать 1 фун. крупичатой муки и опять мѣшать съ $\frac{1}{2}$ часа, вбивая по одному 9 желтковъ, высыпать около $\frac{1}{2}$ лота кардамона, мелко изрубленной, померанцевой корки ($\frac{1}{4}$ лота англійск. перца, $\frac{1}{4}$ лота гвоздики), положить наконецъ пѣну изъ 9 бѣлковъ, размѣшать осторожно. Приготовить большія, бумажныя, плоскія формы, влить въ нихъ эту массу, посыпать истолченнымъ миндалемъ, поставить на желѣзный листъ и въ печь не слишкомъ горячую, т. е. послѣ хлѣбовъ. Когда испекутся, разрѣзать ихъ острымъ ножомъ и ставить опять въ теплую печь раза два, три, чтобы совершенно высохли и были рассыпчатые.

3224) Пряники шоколадные. 1 фунтъ сахара распустить въ не совсѣмъ полномъ стаканѣ воды, смѣшать съ $1\frac{1}{2}$ стаканомъ меда, варить въ большой кастрюлѣ, высыпать 3 золотишка поташа, немного корицы, кардамону, гвоздики, англійскаго перцу и $\frac{1}{2}$ фун. миндаля, мелко изрубленнаго вмѣстѣ съ кожицею. Снявъ съ огня, высыпать $1\frac{1}{2}$ фунта муки, размѣшать до гладкости, выложить на столъ, посыпанный мукою, вымѣсить тѣсто руками; если бы было немного жидко, прибавить муки, раскатать, нарѣзать пряники разными фигурами, сложить на желѣзный листъ, слегка намазанный несоленнымъ масломъ, вставить въ лѣтнюю печь; когда подумянятся, вынуть. $1\frac{1}{2}$ фунта сахара, немного воды вскипятить раза два, когда сиропъ будетъ тянуться, всыпать $\frac{1}{2}$ фун. тертаго шоколада, размѣшать, намазать этою массою сперва одну сторону пряниковъ, когда въ печи высохнутъ, тогда и другую и опять въ печь.

3225) Пряники на розовой водѣ. 1 стак. розовой воды, 1 фунтъ сахара вскипятить, слегка остудить; десертную ложку поташа распустить въ водѣ, смѣшать съ сиропомъ изъ розовой воды, высыпать 1 фунтъ муки, бить хорошенько лопаточкою, накрыть плотно, поставить на печь. На другой день по утру раскатать, дать подняться и печь въ неслишкомъ жаркой печи.

3226) Пряники миндальные. 1 фунтъ сладкаго, $\frac{1}{4}$ фун. горькаго миндаля обварить, очистить, сполоснуть въ холодной водѣ, выбрать дурхшлаковою ложкою и тотчасъ мелко изрубить; $\frac{1}{2}$ фун. сахара истолочь, просѣять, взять $1\frac{1}{2}$ вол.

истолченной гвоздики или кардамона, смѣшать все это, всыпать въ миндаля, толочь вмѣстѣ, не подливая ни одной капли воды. Когда масса сдѣлается клейкою, класть ее въ маленькія, деревянныя или жестяныя формочки, на облатки, и высушить въ лѣтней печи. Потомъ оглазуровать.

3227) **Пряники турунскіе.** $\frac{1}{2}$ гарнца, т. е. 6 стакановъ меду подрумянить докрасна, снять накипь, отставить, влить понемногу $\frac{3}{4}$ стак. спирта, мѣшать. чтобы не вспыхнуло, всыпать $\frac{3}{4}$ стак. свареной, мелко изрубленной, померанцевой корки, $\frac{1}{2}$ лота гвоздики, $\frac{1}{2}$ лота пибиря, $\frac{1}{2}$ лота англійскаго перца, 1 лоть аниса и 1 лоть итальянскаго укропа, размѣшать и тотчасъ этимъ горячимъ, почти выпящимъ медомъ заварить 9 стакановъ муки ржаной, просѣянной сквозь частое сито и слегка поджаренной; мѣшать лопаткою сильно и долго, пока масса не начнетъ бѣлѣть, что наступить не ранѣе, какъ черезъ два часа. Тогда переложить это тѣсто въ плоскія, бумажныя формы, не наполняя ихъ до верху и каждый разъ обмакивая руки въ пиво, вскипяченное съ медомъ. Этимъ пивомъ смазать и сверху также пряники. Бумажныя формы поставить на желѣзный листъ, дать тѣсту немного подняться, повтыкать сверху миндаля и кусочки цуката, вставить въ печь, послѣ хлѣбовъ. Когда исчезнутъ, поставить ихъ въ холодное мѣсто, чтобы не слишкомъ высохли.

3228) **Пряники иначе.** А именно: заварить ржаную муку горячимъ медомъ со спеціями; бить лопаткою, пока масса не начнетъ бѣлѣть, накрыть полотною, вынести въ холодное мѣсто на три дня; потомъ опять внести въ теплую комнату, всыпать три волоти. поташа и бить лопаткою, какъ можно дольше; потомъ разложить въ бумажныя формы и поступать далѣе во всемъ, какъ сказано выше; вынувъ изъ печи вынести въ холодное мѣсто, на цѣлый мѣсяць.

3229) **Пряники сахарные.** 8 яицъ растереть до-бѣла съ фунтомъ сахара, всыпать потомъ понемногу $1\frac{3}{4}$ фунта крупчатой муки, 1 ложку свареной, мелко изрубленной, померанцевой корки, 1 чайную ложку, безъ верха, кардамона, 1 чайную ложку, безъ верха, пибиря, столько же корицы, гвоздики $\frac{1}{2}$ чайной ложки, т. е. вдвое меньше, 2 полныя ложки нашинкованнаго сладкаго и 2 полныя ложки нашинкованнаго, горькаго миндаля, мѣшать все вмѣстѣ, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ чашки, надѣлать маленькихъ, продолговатыхъ пряничковъ, не подсылая нисколько муки, вставить въ печь, на желѣзномъ листѣ, послѣ хлѣбовъ, чтобы не пригорѣло; ставить потомъ два, три раза въ печь, чтобы высохли.

3230) **Пряники на меду со спеціями.** Взять хорошенько 10 желтковъ, вскипятить $1\frac{3}{4}$ фун. меда, снять пѣну, взбивать медъ, пока не остынетъ. Тогда положить въ него 3 цѣльныхъ яйца и бить хорошенько, потомъ смѣшать со взбитыми желтками, опять выбивать, всыпать 2 стакана мелко истолченнаго сладкаго, $\frac{1}{3}$ стак. горькаго миндаля, $\frac{1}{4}$ лота кардамона, 4—5 ложечекъ корицы, можно положить цукату, подогрѣть все, но не дать вскипѣть. Потомъ взбивать полчаса; положить $1\frac{1}{2}$ фунта самой лучшей крупчатой муки, всыпать ее понемногу, перелить все въ плоскую форму изъ сахарной бумаги, посадить въ печь послѣ хлѣбовъ; сверху можно украсить миндалемъ цѣльнымъ или шинкованнымъ, а также изюмомъ или коринкою.

3231) **Пряники безъ спецій.** Взять 3 фунта меда, вскипятить его, пѣну снять, остудить до теплоты парнаго молока и начать взбивать деревянною лопаточкою. Черезъ полчаса взбиванья, начать впускать по одному, 20 яицъ и каждое яйцо впускать тогда, когда предыдущее размѣшается совершенно съ медомъ, бить все время пока будетъ топиться печь, потомъ всыпать въ медъ сколько войдетъ муки, чтобы тѣсто было густо; послѣ раздѣлить все на 20 частей, каждую часть положить въ приготовленныя заранѣе бумажныя коробки. Положивши муку, не должно долго взбивать, а размѣшать только и разложить въ коробки.

3232) **Пряники на патокѣ.** Чайную ложку поташа облить чайною чашкою

кипятка, размишати хорошенько; потомъ взять 3 фунта хорошей патоки, 1 фунтъ сахара вскипятить, положивъ во время кипѣнія, 1 золотникъ кардамона, $\frac{1}{2}$ лота корицы, 1 золотникъ гвоздики, или мушчатнаго цвѣта, или лимонной цедры, и $\frac{1}{4}$ фун. чухонскаго, несоленаго масла, тогда сейчасъ снять съ огня и начать всыпать постепенно 3 фун. крупчатой муки и какъ можно долѣе бить лопаткой. Когда остынетъ до теплоты парнаго молока, влить разведенный и уже остывшій поташъ, опять взбивать $\frac{1}{2}$ часа, послѣ чего, накрывъ салфеткою, оставить на 12 часовъ; потомъ дѣлать какія угодно фигурки или квадратики, сажать въ печь, послѣ хлѣбовъ.

3233) 5 фунтовъ патоки, 1 фунтъ русскаго масла и $1\frac{1}{2}$ фунта мелкаго сахара размишати, поставить на огонь, вскипятить мѣшакъ, пока не разойдется сахаръ. Когда хорошо вскипитъ, положить тотчасъ 3 зол. толченой корицы и 1 зол. гвоздики, перелить въ большой горшокъ; влить 3—4 золот. поташа, распушеннаго въ рюмкѣ теплой воды; лить по немногу, мѣшая, чтобы не выплыло, потому что отъ поташа будетъ подниматься, не переставать мѣшати, пока не осядетъ. Тогда всыпать по немногу 5 фун. крупчатой муки, мѣсить хорошенько рукою или выбивать лопаточкой, по крайней мѣрѣ часъ, пока тѣсто не побѣлѣетъ; поставить въ комнату на 3—4 дня, каждый день вымѣшивая тѣсто. На четвертый день выложить на столъ, вымѣсать руками, раскатать скалкой, вырѣзать формочками прянички, въ видѣ зяздочекъ, лошадокъ, пѣтушковъ, оленей, переложить на листь, посыпанный мукою, въ небольшомъ другъ отъ друга разстояннѣ; посадить въ печь; когда поднимутся и подрумянятся, вынуть.

Оленей, лошадокъ и пр. вырѣзываютъ по бумагѣ, изъ которой прежде надо вырѣзать хорошенько эти фигурки. Пряники эти покрываютъ потомъ, по желанію, бѣлою глазурью и золотить, если они предназначаются для елкия.

3234) Малиновые пряники. Взять сколько угодно сухой малины, положить ее въ тазикъ, облить кипяткомъ, чтобы только покрыло малину, поставить на плитку, вскипятить ее хорошенько, чтобы она была совсѣмъ мягкая; тогда снять съ огня, протереть сквозь сито; нужно чтобы протертая малина была густоты протертаго клюквеннаго или брусничнаго морса; тогда смѣрнить этотъ морсъ и на каждую чашку положить чашку меду, вскипятить. Заранѣе приготовить сухарей изъ бѣлаго хлѣба высушенныхъ очень сухо, но не подоженныхъ, и сухой малины, то и другое истолочь, положивъ по равной части, смѣшати вмѣстѣ и всыпать въ горячій морсъ съ медомъ, чтобы составилось густое тѣсто, которое поварить хорошенько, чтобы сухая малина разварилась. Затѣмъ разложить лепешками на листь, подсушить, потомъ пересыпать сахаромъ и сложить въ банку.

3235) Пряники. 12 желтковъ и $\frac{1}{2}$ фунта сахара размишати до-бѣла, влить 2 фунта меда, опять бить хорошенько, пока медъ побѣлѣетъ, тогда положить въ взбитый медъ 1 золотн. корицы, 1 золотн. кардамона, 4 лота цуката, мелко изрѣзаннаго, $\frac{1}{4}$ фунта шинкованнаго миндаля, всыпать $1\frac{3}{4}$ фунта, крупчатой муки, размишати все это хорошенько, и когда уже печка готова, положить взбитые бѣлки, размишати и тотчасъ вылить въ приготовленныя бумажныя коробки, которыя наполнить только до половины, потому что пряники должны подняться.

3236) Пряники изъ ржаной муки. Взять 3 чашки самаго жидкаго, ржанаго тѣста, положить въ него 3 чашки патоки, размишати хорошенько, положить, на эту пропорцію, 2 ложки хорошихъ дрожжей, 12 пошеранцевыхъ короекъ (такой величины, какъ продаются сухія корки), размочить ихъ прежде въ водѣ, тщательно срѣзати бѣлую внутренность короекъ, а цедру мелко изрубить, положить въ тѣсто и все замѣсать 2 фунт. пшеничной муки, 2 сорта, дать подняться, раскатать лепешкой и сажать въ печь послѣ хлѣбовъ.

3237) **Пряники.** Высушить до-суха, накануне, $6\frac{1}{4}$ фун. самой лучшей крупчатой муки; также накануне положить 4 лота патоша в стакан розовой воды. На другой день вскипятить $6\frac{1}{4}$ фун. патоки или меда, снять пену, процедить сивовь полотенце, вливая прямо в муку, растереть хорошенько руками муку с патокой. Когда тесто простынет, влить в него розовую воду с патошей, опять вымѣсить тесто, потомъ положить 1 ложку коньяку или рому, 4 лота несоленого чухонского масла, 1 фунтъ мелкаго сахара, $1\frac{1}{2}$ фунта шинкованнаго миндаля, 1 лоть корицы и 1 лоть свѣжей лимонной цедры, очень мелко нарезанной, все это хорошенько размѣшать, потомъ, раскатавъ, надѣлать пряниковъ, какой угодно формы, посадить в печь, которая должна быть такъ горяча, какъ на булки.

3238) **Орѣхи изъ пряничнаго тѣста.** На 1 фунтъ сахара положить 8 янцъ, $\frac{1}{2}$ чайной ложки кардамона, кто любитъ, столько-же англійскаго перца, муки всыпать столько, сколько войдетъ, чтобы тесто было такъ густо, чтобы можно было изъ него сдѣлать кругленькіе катышки въ родѣ орѣховъ, класть ихъ на листы въ печь.

3239) **Красные пряники.** 3 фунта самой сухой муки и $\frac{1}{2}$ фунта чухонскаго, несоленого масла растереть хорошенько руками, потомъ всыпать 2 лота толченаго и просѣяннаго вибиря, влить $1\frac{1}{2}$ фунта патоки, все размѣшать, надѣлать катышки вѣ величину грецкаго орѣха, посадить въ печь послѣ хлѣбовъ, на $\frac{1}{4}$ часа, что впрочемъ, можно видѣть, смотря по готовности пряниковъ.

3240) **Шоколадные пряники.** 4 бѣлка взбить в пену, какъ можно лучше, положить в нихъ $\frac{1}{2}$ фун. сахара и $\frac{1}{2}$ фун. шоколада, надѣлать пряниковъ в родѣ небольшихъ лепешекъ, положить на листъ и поставить в вольный духъ.

3241) **Сахарные пряники.** На 5 бѣлковъ положить $\frac{3}{4}$ фун. мелкаго, просѣяннаго сахара, $\frac{1}{2}$ фун. муки и $\frac{1}{4}$ фунта арбузнаго или каваго угодно цуката, растереть все вмѣстѣ, раскатать и надѣлать круглыхъ пряниковъ.

3242) **Медовые пряники.** 2 фунта меда вскипятить, остудить и потомъ, сбивать деревянною лопаточкою, не менѣе $\frac{3}{4}$ часа; послѣ чего положить в него 2 фун. муки, 8 взбитыхъ желтковъ, 10 толченыхъ горькихъ миндалинъ, мелко изрубленной лимонной цедры съ 1 лимономъ. Когда печь будетъ готова, то взбить 8 бѣлковъ, смѣшать все вмѣстѣ и класть въ приготовленные, бумажныя коробочки, которыя прежде обязать немного несоленнымъ масломъ. Печь должна быть такой теплоты, какъ для бѣлыхъ хлѣбовъ.

3243) **Отличные сахарные пряники.** Взять $1\frac{1}{4}$ фун. мелкаго, просѣяннаго сахара, влить в него $1\frac{1}{4}$ стак. воды, поставить на огонь, чтобы вскипѣло; тогда взять цедру съ одного лимона, шинковать ее очень мелко, положивъ в сиропъ, варить, пока сокъ не сдѣлается такъ густъ, какъ для варенья; тогда снять его съ огня, перелить въ каменную чашку, дать нѣсколько остынуть, положить 1 золотн. толченой корицы, 1 золотн. толченаго кардамона, хорошенько размѣшать; послѣ всего положить $1\frac{1}{2}$ фун. лучшей крупчатой муки; замѣсить тесто, бить его руками два часа. Приготовить листы бумаги, посыпать ихъ мукою и класть на нихъ, по вкусу, этого тѣста, в видѣ лепешекъ. Когда пряники испекутся, то можно ихъ оглазировать слѣдующимъ манеромъ: 2 бѣлка, $1\frac{1}{2}$ стак. сахара тереть пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ; положить по вкусу ложку илиболѣ лимоннаго сока, или коричневаго масла, размѣшать хорошенько. смазать пряники и оставить въ печь, чтобы подсохли.

3244) **Ржаные пряники съ ягодами.** Сварить какое-нибудь варенье изъ ягодъ малины или смородины. В горячій сиропъ всыпать изтолченыхъ и мелко просѣянныхъ ржаныхъ сухарей, размѣшать, намазать на листъ. Когда слегка подсохнутъ, нарезъть пряничкамъ, косыми квадратиками, подсушить, обсыпать сахаротъ; сохранять в банкахъ.

Пряники изъ разныхъ ягодъ см. 3372.

ОТДѢЛЪ XLII.

Варенье, желе, сиропъ, консервы, варенье для украшенія тортовъ.

А) ВАРЕНЬЕ.

ПРИМѢЧАНІЕ. Ягоды и фрукты, назначенныя для варенья, надобно собирать въ тотъ же самый день и то въ день ясный, сухой, а не дождливый. Эти ягоды и фрукты должны быть не перезрѣлые. Ихъ варятъ разными мамерами, но главныя правила, слѣдующія:

- 1) На фунтъ очищенныхъ ягодъ берется 2 фун. сахара и 1 стаканъ воды
- 2) На фунтъ очищенныхъ ягодъ берется 1 $\frac{1}{2}$ ст. сахара и $\frac{3}{4}$ стак. воды.
- 3) На фунтъ ягодъ берется 1 ф. сахара и $\frac{1}{2}$ стак. воды.
- 4) На 2 ф. ягодъ берется 1 ф. мелкаго сахара и варится, безъ воды, т. е. съ одною только столовою ложкою водъ.

Общая правила варки варенья по 1-му способу: На 1 ф. очищенныхъ ягодъ—2 ф. сахара и 1 стак. воды.

Надо сперва вскипятить хорошенько сиропъ, т. е. воду съ сахаромъ, который брать кусками, кипятить до тѣхъ поръ, пока сиропъ этотъ, остуженный на ложкѣ, не будетъ сливаться какъ вода, а не широкой полосой; тогда, снявъ накипь, всыпать ягоды, потряхивая тазикъ, дать ягодамъ раза три вскипеть ключомъ, каждый разъ отставляя отъ огня тазикъ, чтобы снять съ варенья пѣну; потомъ уже доваривать его на легкомъ огнѣ. Чтобы узнать, готово ли варенье, нужно брать его по немногу ложечкою, если ягоды прозрачны и полны, а сиропъ густъ, прозраченъ и, поддерживая на льду, подернется тонкою перепоночкою—знакъ, что уже варенье готово. Кислыя ягоды, какъ-то: смородину, барбарисъ и проч. надобно варить менѣе. Сахару можно брать 1 $\frac{1}{2}$ или 2 фунта на 1 фунтъ ягодъ. Изъ экономіи лучше было бы брать 1 $\frac{1}{2}$ ф. на 1 фунтъ ягодъ, но въ дѣйствительности это не можетъ назваться экономіею; въ 2 фунтахъ сахара болѣе соку, въ которомъ каждая ягода плаваешь отдѣльно и потому имѣетъ видъ полный, а не смятый. Кромѣ того, варенье съ меньшимъ количествомъ сахара иногда киснетъ, надобно тогда прибавлять сахару, переваривать, на что выйдетъ болѣе сахару и что отниметъ у варенья хорошій видъ и цвѣтъ. Вмѣсто сахару можно брать сахарный песокъ, который гораздо дешевле, въ такомъ случаѣ на 1 ф. сахарнаго песку взять 4 чайныя чашки воды, вскипятить, снять накипь, вылить въ салатникъ, поставить въ холодное мѣсто на пѣльня сутки. На другой день снять осторожно чистый сиропъ, въ кастрюлю, уварить его до извѣстной густоты и потомъ сыпать ягоды. Варя и накладывая варенье, не надобно употреблять той самой ложки, которою пробуютъ варенье, какъ для опрѣтности, такъ и для того, чтобы варенье не портилось отъ лишней сырости. Горячаго варенья не надобно точнась сливать въ банку, потому что тогда ягоды всплываютъ на верхъ, сокъ остается на днѣ; надобно варенью дать остынуть въ фаянсовой чашкѣ и не давать ему стоять въ мѣдной посудѣ. Горячаго варенья не надо покрывать крышкою, потому что поднимающійся паръ, превращаясь въ капли воды и спадая въ варенье, бываетъ причиною плѣсни и скорой порчи. Если непременно надобно закрыть варенье, какъ напрямѣръ отъ мухъ, то лучше прикрыть тонкою холстиною, которая принимая въ себя сырость, не допускаетъ ее спадывать въ варенье. Когда варенье кипитъ ключомъ надобно снимать накипь ложкою, какъ можно осторожнѣе, не прижимая ягодъ и не мѣшая ихъ ложкою, а чаще встряхивать тазикъ, чтобы сиропъ покрывалъ всѣ ягоды. Варить варенье надобно въ тазикѣ, т. е. въ плоской мѣдной кастрюлѣ, но не лужоной, отъ которой портится цвѣтъ варенья.

Если варенье обсахарится, что случается вслѣдствіе того, что варенье переварено, надобно въ варенье влить ложку холодной воды, поставить банку съ вареньемъ

въ кастрюлю, наполненную холодною водою столько, сколько варенья въ банкѣ; кастрюлю поставить на плиту, согрѣть воду такъ, чтобы она почти кипѣла; тогда не вынимая банки съ вареньемъ, отставить кастрюлю, а когда вода остынетъ, вынуть банку съ вареньемъ, которое отъ горячей воды растаетъ. Съ банокъ, вставленныхъ въ кастрюлю надобно снять пузыри и бумагу.

Если варенье начинаютъ киснуть, т. е. если его не доварили, то надобно его переварить, какъ можно скорѣе, посыпая сверху мелкимъ сахаромъ (потому что, если такое варенье будетъ долго оставаться неперевареннымъ, тогда его ничѣмъ не поправишь); варить до тѣхъ поръ, пока не будетъ болѣе накипи. Сохранять варенье надобно въ мѣстѣ холодномъ, но и сухомъ, въ закрытыхъ ящикахъ, до половины наполненныхъ пескомъ, каждый годъ перебрѣваемымъ. Лѣтомъ можно держать варенье въ печи, куда не доходить тепло и гдѣ нѣтъ ни магнѣшей сырости.

Варенье надобно складывать въ маленькія, фунтовые баночки, потому что въ большихъ банкахъ, если варенье выбрано до половины, входить болѣе воздуха и оттого оно скорѣе портится. Банки завязывать восковою бумагою или пузыремъ, сперва размоченнымъ и до суха вытертымъ; подъ пузырь положить кружокъ бумаги, намоченный въ ромѣ, сверху же обвязать чистою бумагою, на которой записать родъ варенья и № банки.

Такъ варится большинство варенья.

Общая правила 2-го и 3-го способа одинаковы съ тою разницею, что на 1 фунтъ берется $1\frac{1}{2}$ ф. или 1 ф. сахара, а воды $\frac{3}{4}$ или $\frac{1}{2}$ стакана.

Общая правила 4-го способа: На 2 ф. очищенныхъ ягодъ—1 ф. непременно мелкаго сахара и ложка воды. Ягоды перебрать, всыпать на глубокое блюдо, осыпать половиною свѣшаннаго сахара, поставить на ледъ на 12—24 часа. Затѣмъ на дно тазика влить ложку воды, переложить ягоды съ сахаромъ, досыпать остальной сахаръ, потряхивая и тазикъ и слегка мѣшала лопаточкою, поставить на легкій огонь, кипятить всего минутъ 15, много 20, снимая при этомъ осторожно пѣну. Такъ варятся: малина, земляника, клубника, очищенная отъ косточекъ вишни, а также снятыя сливы венгерки и бѣлыя ревклоды съ нѣкоторыми измѣненіями, а именно. И тѣ и другіе обварить кипяткомъ, снять кожицу, кто хочетъ можетъ изъ венгерокъ вынуть тогда же и косточки, которая въ венгеркахъ легко отдѣляются, свѣситъ: на 1 ф. сливъ взять $1\frac{1}{2}$ ф. лучшаго сахарнаго песку (безъ воды). Осыпать сливы въ салатникъ или на блюдо половиною сахара, дать постоять 24 часа, чтобы пустили изъ себя сокъ. Тогда влить въ тазикъ ложку воду, переложить сливы съ ихъ сокомъ, прибавить остальной сахаръ, и поставить сперва на небольшой огонь, кипятить минутъ 15—20, потряхивая тазикъ и снимая накипь. Смотрѣть, чтобы не переварились.

3245) Крыжовникъ. Взять крупнаго зеленого, т. е. неспѣлаго крыжовника, вынуть сѣмечки, сполоснуть, когда обсохнутъ, свѣситъ, налить спиртомъ или рѣпкою водкою, такъ чтобы покрыло ягоды, накрыть, черезъ часъ откинуть на рѣшето. Между тѣмъ кастрюльку наполнить вишневыми листьями, налить водою, вскипятить два-три и этою водою облить нѣсколько разъ крыжовникъ, сложенный на рѣшето, а потомъ обливать его холодною водою, пока не остынетъ. На 1 фунтъ очищеннаго крыжовника взять 1 стак. воды и 2 фунта сахара, прокипятить сиропъ. всыпать ягоды, вскипятить два три, каждый разъ, снимая тазикъ съ огня, минуты на двѣ или на три, потомъ доваривать на самомъ легкомъ огнѣ и т. д. см. прим. Можно варить 2 и 3-мъ способомъ.

3246) Крыжовникъ очень зеленый. Очищенный отъ сѣмечекъ, сполосканный, зеленый, неспѣлый крыжовникъ, собранный между 10 и 15 іюня, сложить въ муравленный горшокъ, перекладывая рядами, вишневыми листьями, и немного щавелемъ или шпинатомъ, налить спиртомъ, закрыть крышкою, обмазать тѣстомъ, вставить на нѣсколько часовъ въ печь такъ жаркую, какъ она бываетъ обыкновенно послѣ вынутаго изъ нея хлѣба. На другой день вынуть крыжовникъ, всыпать въ холодную воду со льдомъ, черезъ часъ перебрѣнить воду и разъ въ ней вскипятить ягоды. Сливъ кипятокъ, всыпать тотчасъ же ягоды въ холодную воду со льдомъ, вскипятить другой разъ, опять въ холодную воду со льдомъ, которую перебрѣнить еще нѣсколько разъ, каждый разъ держа въ ней ягоды минутъ 10 или 15, чтобы лишить ихъ спиртоваго запаха. Потомъ откинуть ягоды на рѣшето;

когда вода стечетъ, разложить на скатерть; когда обсохнутъ, свѣсить. На каждый фунтъ ягодъ 2 фунта сахара и 1 стак. воды. Приготовить сиропъ изъ $\frac{3}{4}$ назначеннаго сахара, прокипятить, снять пѣну и въ горячій всыпать ягоды; когда начнутъ кипѣть, осыпать остальнымъ сахаромъ и раза три вскипятить ключомъ, доваривать на легкомъ огнѣ. Въ сиропъ не мѣшаетъ положить кусочекъ ванили. Можно варить 2-мъ и 3-мъ способомъ. См. прим.

3247) Крыжовникъ и зеленая смородина. Зеленый, очищенный отъ зеренъ крыжовникъ бросить въ холодную воду. Въ кастрюлю положить вишневыхъ листьевъ, налить водою, вскипятить. Когда вода позеленѣетъ, листья вынуть и въ кипатокъ всыпать ягоды на минуту, откинуть на рѣшето, облить холодною водою и наконецъ положить въ воду со льдомъ, оставить такъ на нѣсколько часовъ, чтобы ягоды окрѣпли. Потомъ слить воду. Приготовить сиропъ: на 1 фунтъ ягодъ взять два фунта сахара и 1 стак. воды, прокипятить, всыпать ягоды и т. д. Или варить 2-мъ или 3-мъ способомъ

Точно также варит. зеленая смородина.

3248) Крыжовникъ. Собрать неспѣлаго крыжовнику между 15 и 25 юля, очистить его отъ сѣмечекъ, сполоснуть въ холодной водѣ. Взять вишневыхъ листьевъ, налить спиртомъ, поставить въ горшокъ, въ горячую печь, часа на два. Крыжовникъ же пусть лежитъ на рѣшетѣ. Вынувъ изъ печи горшокъ, процѣдить спиртъ въ тазикъ, сложить туда же крыжовникъ, разъ вскипятить, откинуть на рѣшето и обливать холодною водою, пока не остынетъ.—Прокипятить сиропъ изъ 2 фун. сахара и 1 стак. воды, на 1 фун. ягодъ, всыпать ягоды и т. д.

Въ сиропъ можно положить кусочекъ ванили.

3249) Зеленый крыжовникъ другимъ манеромъ. Вскипятить въ кастрюлѣ чистую воду и въ ту же минуту, отставляя кастрюлю отъ огня, всыпать въ нее очищенный отъ сѣмечекъ зеленый крыжовникъ, погружая ложкою тотъ, котый будетъ всплывать наверхъ; когда крыжовникъ слегка поблѣдетъ, откинуть его тотчасъ же на рѣшето и перелить холодною водою со льдомъ; потомъ всыпать его въ самую холодную воду и поставить въ погребъ на двое сутокъ, прибавляя понемногу льду, но осторожно, чтобы не смять ягодъ. По прошествіи двухъ дней, сложить крыжовникъ на рѣшето; когда вода стечетъ, приготовить сиропъ изъ половины назначеннаго сахара, т. е. изъ 1 фун. сахара и 1 стак. воды, и въ кипящій сиропъ всыпать крыжовникъ, разъ вскипятить, отставить, осыпать веру четвертою частью оставшагося мелкаго, просѣяннаго сахара, опять вскипятить; когда ягоды поднимутся, снять тазикъ съ огня, осыпать ягоды $\frac{1}{4}$ фун. сахара и такъ повторять раза четыре, пока не выйдетъ весь назначенный сахаръ; сыпать же сахаръ надобно осторожно, не сыпать его близко краевъ тазика, чтобы не пригорѣлъ и тѣмъ не испортилъ цвѣтъ сиропу. Посыпавъ ягоды сахаромъ въ послѣдній разъ, облить ихъ ровно сокомъ, выжатымъ изъ 2 лимоновъ и доварить уже варенье на самомъ легкомъ огнѣ или на угольяхъ, снимая сверху накипь и, не мѣшая ягодъ ложкою, а только потряхивая тазикъ.

На 1 фун. ягодъ—2 ф. сахара и $1\frac{1}{2}$ стакана воды.

3250) Зеленый крыжовникъ въ видѣ шишекъ хмѣля. Собрать крупнаго зеленого крыжовника, оторвать стебельки, съ той же стороны разрѣзать каждую ягоду на четыре части, но не до самаго конца, такъ чтобы имѣли видъ четырехъ листочковъ. Самую середину, т. е. сѣмечки вынуть осторожно перочиннымъ ножичкомъ, потомъ нанизать, по четыре или по пяти, такъ разрѣзанныхъ ягодъ на стебелекъ отъ смородины и варить, ихъ съ большою осторожностью, какъ сказано крыжовникъ № 3246, т. е. также оставить его въ печь въ горшокъ переложивъ вишневыми листьями, заливъ спиртомъ и т. д.

3251) **Крыжовникъ зрѣлый.** Собрать довольно зрѣлаго, уже краснаго, крупнаго крыжовника, выбрать осторожно всю средину, сполоснуть въ холодной водѣ. На 1 фунтъ такихъ очищенныхъ ягодъ взять $1\frac{1}{2}$ фун. сахара и 1 стак. воды, прокипятить сиропъ, всыпать ягоды и варить, какъ обыкновенно, сперва на сильномъ, а послѣ на маломъ огнѣ.

3252) **Малина на манеръ нѣвскаго варенья, безъ воды.** Варить, какъ сказано въ прилѣжаніи: способъ 4-й, или слѣдующимъ образомъ: 1 фунтъ малины всыпать въ чистый, муравленный тазикъ, пересыпать $1\frac{1}{2}$ фун. сахара, истолченнымъ въ порошокъ; поставить на всю ночь на ледъ. Когда сахаръ немного распустится и ягоды дадутъ изъ себя сокъ, тотъ самый тазикъ поставить на горячій уголь, не прибавляя воды, или на спиртъ, который зажечь въ плоской чашкѣ. Минутъ черезъ 18 или 20 варенье будетъ готово, если только дно тазика не слишкомъ толсто. Болѣе двухъ рядовъ ягодъ не надобно вѣстать.

3253) **Малина другимъ манеромъ.** 1 фун. свѣжей неперезрѣлой малины сложить на блюдо, одну ягоду подѣлать другой, осыпать 1 полною ложкою мелкаго сахара, оставить такъ на одинъ часъ. Разрубить на мелкіе куски $1\frac{1}{2}$ фун. сахара, влить $\frac{3}{4}$ стакана воды, вскипятить, отставить. Черезъ 5 минутъ, когда сиропъ немного остынетъ, положить въ него малину, встряхнуть тазикъ, поставить на плиту; когда вскипитъ, отставить, снять осторожно пѣну, опять вскипятить и варить, пока ягоды не сдѣлаются полными.

3254) **Малина лѣсная.** Собрать крупную, не совсѣмъ переспѣлую малину въ сухую, хорошую погоду, положить ягоды на блюдо. На 1 ф. ягодъ отвѣсить $1\frac{1}{2}$ фун. сахара, четвертую часть тотчасъ же истолочь, осыпать имъ ягоды, поставить блюдо на ледъ, на всю ночь. На другой день приготовить сиропъ изъ $\frac{1}{2}$ стакана воды и оставшагося сахара, залить ягоды остывшимъ уже сиропомъ. на три часа; затѣмъ варить, какъ обыкновенно. Когда варенье будетъ готово, перелить въ салатникъ, дать остынуть, выбрать ягоды деревяннымъ прутикомъ или чайною ложечкою, складывая ихъ въ банку; сиропъ же процѣдить, падить на ягоды. Осыпываніе на ночь сахаромъ скрѣпляетъ ягоды и не допускаетъ ихъ развариваться въ сиропѣ, во-вторыхъ, хорошо тѣмъ, что лѣсную малину обыкновенно приносятъ вечеромъ и потому, осыпавъ ягоды такимъ образомъ сахаромъ, можно варить ихъ уже на другой день. На 1 фун. хорошей, крѣпкой малины достаточно $1\frac{1}{2}$ фун. сахара.

3255) **Варенье изъ сушеной малины.** Взять 1 фун. сушеной малины, обварить ее кипяткомъ, накрыть; черезъ полчаса слить этотъ малиновый настой, взять его два стакана и 1 фун. сахара, прокипятить сиропъ, всыпать ягоды и варить, какъ обыкновенно. Это варенье употребляется въ кушанья, на пироги, торты, пончики и проч.

3256) **Американская малина.** Эти ягоды труднѣе варить, потому что очень нѣжны; собирать ихъ надо послѣ нѣсколькихъ дней хорошей погоды,—надо ихъ сперва смочить спиртомъ, а потомъ осыпать сахаромъ. На другой день варить, какъ сказано въ № 3254, но на 1 фунтъ ягодъ брать 2 фунта сахара. Ягоды будутъ крѣпче, и будутъ имѣть прекрасный цвѣтъ, если въ варенье влить нѣсколько капель витріоля, только надо остерегаться, чтобы его не перелить.

3257) **Клубника.** Приготавливается точно также, какъ малина, 4-мъ способомъ, см. прим., или какъ № 3256, съ тою только разницею, что сперва надобно обрѣзать осторожно зеленые листочки, оставивъ корешокъ въ $\frac{1}{4}$ вершка длиною; каждую ягоду обмакнуть въ спиртъ или бѣлый ромъ, разложить на блюдо, посыпать четвертою частью назначеннаго сахара, поставить на ледъ. На другой день приготовить сиропъ: на 1 фунтъ ягодъ взять 1 стаканъ воды и 2 фунта сахара, прокипятить, всыпать ягоды, 3 раза вскипятить, каждый разъ отставляя тазикъ

и осторожно снимая шѣну, потряхивая тазикомъ; доваривать же на легкомъ огнѣ, пока ягоды не потеряютъ кислоту и сиропъ не начнетъ подергиваться перепонкою.

3258) Вишни и черешни. Вымыть ягоды, оторвать стебельки, вынуть косточки. Влить въ тазикъ ложку воды, положить ягоды съ сокомъ, сверху насыпать сахаръ, сварить. Готовы ягоды, готово и варенье. На 1 ф. очищенныхъ ягодъ брать $1\frac{1}{2}$ ф. сахара.

Или вынуть осторожно изъ вишенъ и черешней косточки такъ, чтобы не портиль цѣлости ягодъ, перелить на рѣшетѣ холодною водою со льдомъ. На 1 фунтъ неочищенныхъ ягодъ взять $1\frac{1}{2}$ или 2 фун. сахара и 1 стаканъ воды на каждый фунтъ сахара, прокипятить сиропъ, всыпать ягоды, варить какъ обыкновенно.

Или, всыпавъ ягоды въ сиропъ, поварить ихъ, но не долго, вылить въ каменную чашку. На другой день слить осторожно сиропъ; когда закипитъ, всыпать опять въ него ягоды, и варить ихъ до готовности, потомъ, выливъ въ каменную чашку, охладить, переложить въ банку и т. д.

Или, переливъ ягоды водою со льдомъ, сложить ихъ въ каменную чашку, залить вскипяченнымъ и остывшимъ густымъ сиропомъ; на другой день слить сиропъ, вскипятить его, всыпать ягоды и варить до готовности.

3259) Земляника. Взять 1 фунтъ свѣжей, крупной, въ хорошую погоду собранной земляники, сложить ее на блюдо, скропить сиропомъ; посыпать $\frac{1}{2}$ фунтомъ сахара, поставить въ погребъ. на цѣлую ночь. На другой день приготовить сиропъ изъ $1\frac{1}{2}$ фунта сахара и 1 стакана воды, прокипятить, всыпать ягоды, далѣе поступать какъ обыкновенно. Или варить, какъ сказано въ прим. 4-й спос.

3260) Другимъ манеромъ. Перебрать 3 стак. земляники, размочить ее па бумагу, на солнце, чтобы обсохла. въ продолженіе 4—6 час. Прокипятить 2 стак. воды съ $4\frac{1}{2}$ стаканами хорошаго сахарнаго песка, опустить землянику, варить до готовности.

3261) Смородина зеленая. Приготавливается точно также, какъ и крыжовникъ № 3243—3245.

3262) Смородина красная бѣлая или черная и рябина. Выбрать крупныя ягоды, вынуть сѣмечки и непременно сполоснуть ягоды въ холодной водѣ. сложить въ банку, залить вскипяченнымъ, но уже холоднымъ сиропомъ изъ $1\frac{1}{2}$ фун. сахара и 2 стакановъ воды, на 1 фунтъ вычищенныхъ ягодъ. На другой день слить сиропъ, вскипятить, охладить, облить ягоды; на третій день варить вмѣстѣ и ягоды, осыпавъ ихъ остальнымъ $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ фунта сахара. Для простаго варенья можно ягоды не чистить, но только сполоснуть ихъ, и варить, какъ обыкновенно: на 1 ф. ягодъ $1\frac{1}{2}$ или два фунта сахара и 1 стаканъ воды.

(Смородину иногда варятъ цѣлыми вѣточками.

3263) Барбарисъ. 1 фунтъ очищеннаго барбариса, 2 фунта сахара, 1 ст. воды варить такъ, какъ красную смородину № 3262, вычистивъ сѣмечки или вѣты.

3264) Розовый цвѣтъ. Собрать только что расцвѣтшіеся бутоны шиповника, а лучше розъ сентифолій, отрѣзать бѣлыя кончики листьевъ, отвѣсивъ 1 фунтъ, сложить на дуршлагъ, обварить кипяткомъ, поправляя ложкою, чтобы листья не всплывали на верхъ. Потомъ дуршлагъ опустить въ холодную воду со льдомъ такъ, чтобы она все листья покрыла, мѣшая ихъ на все стороны. Подобное обвариваніе кипяткомъ и обливаніе потомъ холодною водою повторитъ раза три, отъ этого варенье будетъ крѣпкое и скрипитъ на зубахъ. Выжать хорошенько изъ листьевъ воду, положить на тарелку; на 1 фун. листьевъ выжать сокъ изъ двухъ большіхъ тонкокожихъ лимонновъ, всыпать 1 стаканъ мелкаго сахара и перетереть хорошенько цвѣтъ съ лимоннымъ сокомъ и сахаромъ; потомъ взять остальной сахаръ, полагая, на каждый фунтъ листьевъ, не менѣе 2 фунтовъ сахара и 2 стакановъ розовой воды,

а за неимѣніемъ ея простой рѣчной воды; прокипятить сиропъ, снять пѣну и опустить приготовленный розовый цвѣтъ. Варить на легкомъ огнѣ. Если запахъ слишкомъ слабъ, впустить 2 капли розоваго масла. Когда розовый цвѣтъ будетъ мягокъ и не будетъ плавать поверху, значить варенье готово.

Выидеть 2¹/₂ фунта варенья.

3265) Дыня. Взять не совсѣмъ зрѣлую дыню, очистить ее, срѣзать прочь зеленую корку, нарѣзать четырехугольными или продолговатыми кусочками, свѣсить, опустить въ кипятокъ; когда разъ вскипятъ, сложить на сито, перелить холодною водою со льдомъ, сложить на блюдо, смочить слегка спиртомъ, оставить такъ на ¹/₄ часа.—На 1 фунтъ дыни взять 2 фунта сахара и 1 стак. воды. — Вскипятить сиропъ, опустить дыню, варить на легкомъ огнѣ, пока не сдѣлается прозрачною. Или приготовить сиропъ изъ 1 стак. воды и 1 фун. сахара, въ остывшій сиропъ опустить дыню и варить, подсыпая по немногу остальной фунтъ сахара.

3266) Дыня другимъ манеромъ. Несовсѣмъ зрѣлую дыню очистить, нарѣзать какими угодно кусочками или фигурками, свѣсить,—сиропить хорошенько спиртомъ, осмачать ¹/₂ фунтомъ сахара, поставить на ледъ, часа на два. — Вскипятить сиропъ изъ оставшагося 1¹/₂ фунта сахара, остудить, облить дыню; на другой день слить сиропъ, вскипятить, остудить, облить дыню; на третій день вмѣстѣ съ дынею вскипятить сиропъ и уварить ее, какъ слѣдуетъ.

3267) Муманика. 1 фунтъ муманики сполоснуть, откинуть на сито. Прокпятить сиропъ изъ 2 фунтовъ сахара и 1 стакана воды, всыпать ягоды, варить, снимая накипь и потряхивая тазикъ. Когда ягоды сдѣлаются полными, отставить, остудить.

3268) Сливы бѣлыя и желтыя. Взять 1 ф. этихъ сливъ, но не совсѣмъ зрѣлыхъ, наколоть иглою кожу, обварить кипяткомъ, дать стоять до тѣхъ поръ, пока кипяткомъ простынетъ, откинуть на сито. Вскипятить сиропъ изъ 2 фунтовъ сахара и 2 стакановъ воды, положивъ въ него, кто любитъ, кусочекъ ванили, остудить, облить имъ сливы. На другой день слить сиропъ, вскипятить, остудить, залить сливы; повторить это раза три, въ послѣдній разъ вскипятить сиропъ, всыпать сливы, варить съ полчаса, снимая накипь, слить въ каменную чашку, остудить, сложить въ банку и т. д.

3269) Сливы Венгерскія, зеленыя. Варить ихъ 4-мъ способомъ, какъ сказано въ примѣч., или въ концѣ августа собрать незрѣлыхъ еще сливъ венгерокъ, т. е. зимовыхъ, проколоть ихъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ иглою; бросая ихъ въ холодную воду. Пережѣнить воду, поставить ихъ на плиту; какъ только вода вскипитъ и сливы всплывутъ на верхъ, тогда тотчасъ отставить тазикъ; когда сливы осядутъ на дно, опять поставить тазикъ на огонь; когда сливы опять начнутъ выплывать, отставить, откинуть ихъ осторожно на сито. Отъ точнаго выполненія этого зависить хорошее варенье. Когда вода стечетъ, уложить сливы въ банку. На 1 фунтъ сливъ взять 2 фунта сахара и 2 стак. воды. Взявъ сначала 2 стак. воды и 1 фунтъ сахара вскипятить сиропъ и остывшимъ облить сливы. Черезъ сутки сиропъ слить, прибавить еще ¹/₂ фун. сахара, вскипятить, остывшимъ залить сливы. На третій день всыпать остальные ¹/₂ фунта сахара. Когда сиропъ вскипитъ, положить въ него сливы, вскипятить ихъ раза 2—3; доварить на легкомъ огнѣ, смотрѣть, чтобы не разварились.

Такія сливы можно варить еще иначе: срѣзать съ нихъ кожицу, бросая сливы тотчасъ въ холодную воду, вскипятить сиропъ, опустить сливы и варить ихъ до половины готовности; перелить въ фаянсовую чашку, накрыть. На другой день слить сиропъ, вскипятить, всыпать сливы и варить на легкомъ огнѣ до готовности; потомъ сливы сложить въ банку, сиропъ же, если жлодокъ,

поварить еще немного и остывшимъ залить сливы. Сливы можно варить съ верхомъ ванили.

Или взять самыя лучшия, но не совершенно зрѣлыя и несмятыя сливы. На фунтъ сливъ взять 1 или 1½ фунта сахара; со сливъ снять кожицу, уложить ихъ на блюдо, осыпать 1½ фун. мелко истолченнаго и просѣяннаго сахара, вставить въ сѣва теплую печь. Когда сливы выпустятъ изъ себя сокъ, слить его, осыпать ихъ еще ¼ фунтомъ сахара, вставить въ ту же печь, на цѣлую ночь. На другой день слить опять съ блюда сокъ, смѣшать съ первымъ, влить въ тазикъ, всыпать остальной сахаръ, вскипятить, всыпать сливы, варить ихъ на легкомъ огнѣ до готовности; перелить въ фаянсовую посуду, остудить, переложить въ банку. Чтобы было болѣе соку, можно положить на блюдо нѣсколько совершенно зрѣлыхъ сливъ, которыя можно послѣ выбросить.

3270) **Мелкия, черныя сливы.** Отобрать зрѣлыя сливы съ цѣльною кожей, обдать ихъ кипяткомъ; когда полопаются, снять ее совершенно, опустить сливы въ воду со льдомъ, на 12 часовъ и поставить въ каменной посудѣ на ледъ; потомъ слить воду, а сливы выполоскать въ чистой, холодной водѣ, всыпать ихъ на рѣшето и дать водѣ стечь совершенно. Приготовить сиропъ, на каждые два стакана сливъ, по два стакана воды и по 3 стакана сахара, вскипятить его разъ десять, остудить слегка такъ, чтобы палецъ могъ вытерпѣть, опустить въ него сливы и варить, какъ всякое варенье.

3271) **Персики.** Не слишкомъ зрѣлые персики проколоть въ нѣсколькихъ мѣстахъ тоненькимъ деревяннымъ шпильками, опустить въ теплую воду, слегка вскипятить, отставить, черезъ 10 минутъ вынуть на сито. Воду, въ которой вскипѣли персики, поставить въ холодное мѣсто, въ каменной чашкѣ; на другой день опять вскипятить въ ней персики, отставить, сложить на сито. Когда немного обсохнутъ, свѣсить фрукты; на 1 ф. персиковъ взять 2 фунта сахара и 1 стак. воды, въ которой варились персики, прокипятить сиропъ, снять пакиць; не надолго отставить отъ огня и въ теплый сиропъ опустить персики, а потомъ варить ихъ на легкомъ огнѣ. Если черезъ нѣсколько времени окажется, что сиропъ жидокъ, слить его, вскипятить еще разъ 2—3, прибавляя сахару.

3272) **Персики, вареные другимъ манеромъ.** Снять верхнюю кожицу, свѣсить персики, сложить на блюдо; обварить кипяткомъ изъ самовара, накрыть, пусть постоятъ такъ минутъ 5. На 1 ф. персиковъ взять 2 ф. сахара и 1 стак. воды, вскипятить, опустить персики, варить на легкомъ огнѣ, пока сиропъ не сдѣлается прозрачнымъ, отставить, отстудить, сложить въ банку.

3273) **Абрикосы.** Варенье изъ абрикосовъ готовится точно такъ, какъ и варенье изъ персиковъ, однимъ или другимъ манеромъ, см. № 3271 и 3272.

3274) **Варенье изъ лимоновъ.** Нарѣзать острымъ ножомъ довольно тонкіе ломтики лимона, выбрать зернышки, налить полнѣе холодной водою, варить до мягкости такъ, чтобы кожицу можно было легко проколоть солодкою. Вынуть тогда лимоны изъ воды дуршлаговою ложкою, сложить на глубокую тарелку, накрыть такою же тарелкою и положить между двумя пуховыми подушками, на нѣсколько часовъ, т. е. пока не остынутъ. Тогда свѣсить ихъ, сложить въ банку. На 1 фунтъ лимоновъ взять 1½ фунта сахара и 2 стак. воды. Сиропъ приготовить слѣдующимъ образомъ: 2 стак. воды, въ которой варились лимоны и 1 ф. сахара вскипятить, остудить, залить лимоны. На другой день слить сиропъ, вскипятить, прибавить еще ¼ фунта сахара, остывшимъ залить лимоны. На третій день опять слить, вскипятить, всыпать остальные ¼ фунта сахара, и теплымъ, но не горячимъ залить лимоны; когда совершенно остынутъ, завязать банку.

Такъ какъ лимоны можно имѣть впродолженіи цѣлаго года, то лучше варить ихъ понемногу.

3275) **Лимоны другимъ манеромъ.** Выбрать крѣпкіе, толстокожіе лимоны, мочить ихъ 12 дней, переменяя каждый день воду; потомъ, наливъ холодною рѣчною водою, варить до тѣхъ поръ, пока можно будетъ проколоть лимонъ соложкой. Которые готовы вынуть, другіе еще пусть поварятся. Вынимая, класть лимоны тотчасъ же въ глубокій салатникъ, покрытый въ нѣсколько разъ сложенною салфеткою, закрыть также ею, накрыть крышкою. Когда лимоны остынутъ, разрѣзать ихъ острымъ ножомъ на продолговатые куски, выбравъ сѣмечки, свѣситъ, сложить въ банку. На 1 фунтъ лимоновъ взять 1½ фунта сахара и 2 стак. воды, въ которой варились лимоны, вскипятить разъ, остудить, облить лимоны; на другой день слить сиропъ, вскипятить раза два, охладить лимоны; на третій день уварить сиропъ до надлежащей густоты и теплымъ, но не горячимъ залить лимоны; такъ приготовленные лимоны будутъ вкусны и мягки.

3276) **Апельсины.** Варенье изъ апельсиновъ варится также, какъ лимонное, № 3274 и 3275.

3277) **Апельсины третьимъ манеромъ.** Взять 5 тонкокожихъ апельсиновъ, нарѣзать ихъ самыми тонкими пластинками; каждую пластинку разрѣзать еще на нѣсколько частей. Вынуть косточки, сложить въ тазикъ, всыпать 2½ ф. мелкаго сахара и влить 1½ стак. воды, поставить на средній огонь, на край плиты, пусть, не переставая, тихонько кипитъ, какъ бы тушится въ продолженіе непрерывно 2-хъ часовъ. Выйдетъ варенье не менѣе 4-хъ фунтовъ.

3278) **Виноградъ бѣлый или синій.** Очистить виноградъ отъ зернышекъ и на 1 фунтъ этихъ очищенныхъ ягодъ, взять 2 фун. сахара; половину, т. е. 1 фунтъ сахара мелко истолочь, осыпать имъ ягоды на ночь.

На другой день приготовить сиропъ изъ оставшагося 1 фун. сахара и ¾ стак. воды, вскипятить, слегка остудить; потомъ всыпать ягоды съ сахаромъ, варить, пока не будутъ готовы и не начнутъ опадать на дно.

3279) **Груши.** Взять крѣпкихъ, т. е. еще непереспѣлыхъ грушъ, очистить ихъ отъ кожицы, вынуть перочиннымъ ножикомъ сѣмечки, корешокъ оставить длиною въ ¼ вершка. Груши свѣситъ, налить холодною водою, сларить ихъ почти до мягкости; тогда слить осторожно воду, въ которой варились груши, оставивъ ее съ 2 стак.; влить въ эту оставшуюся воду груши и сиропъ, приготовленный изъ сахара и воды, въ которой варились груши, прибавивъ въ сиропъ этого, кто любитъ, ванили или гвоздики. На 1 фунтъ грушъ берется 1 фунтъ сахара и 1 стак. воды; въ этомъ сиропѣ варить груши до готовности, но чтобы не разварились. Вылить варенье въ банки; черезъ нѣсколько дней слить сиропъ, уварить его до надлежащей густоты и остывшимъ залить груши.

3280) **Яблочки-коробовки.** Они въ Петербургѣ продаются въ сентябрѣ мѣсяцѣ; ихъ надо очистить отъ кожицы, оставивъ корешки, не разрѣзывая яблочковъ потому, что они некрушныя, очищая же, тотчасъ опускать въ холодную воду. Потомъ опустить ихъ въ кипятокъ; когда разъ вскипятъ, выбрать ихъ дуршлаговою ложкою и тотчасъ опустить въ большое количество холодной воды; дать немногу постоять; потомъ свѣситъ яблоки и на фунтъ яблокъ взить 1 фун. сахара, изъ этого фунта сахара и одного стакана воды приготовить сиропъ, положивъ лимонной цедры или ванили; когда сиропъ вскипятъ, опустить яблоки и варить ихъ, пока не сдѣлаются прозрачными.

3281) **Сибирскія маленькія яблочки (янтарныя).** Отрѣзать корешки, но оставить ихъ длиною въ ¼ вершка, можно проколоть яблочки въ нѣсколькихъ мѣстахъ деревянною шпилькою, уложить на блюдо, не срѣзывая кожицы, обварить кипяткомъ.

ить сажовара, накрыть, дать постоять такъ $\frac{1}{4}$ часа; когда отстынуть, вынуть ихъ и опустить въ горячій сиропъ, варить на легкой огнѣ до готовности. — Яблочки, которыя готовы, вынимать за коретокъ, класть въ банку; сиропъ же послѣ уварить до надлежащей густоты, охладить, облить яблоки. На 1 фунтъ яблокъ — $1\frac{1}{2}$ или 2 ф. сахара и 1 стак. воды.

3282) Яблони. Взять сладкія яблоки, очистить ихъ отъ кожицы, разрѣзать каждое пополамъ, вырѣзать осторожно сѣмьчки, бросая яблоки тотчасъ же въ холодную воду. Или очистить яблоки, нарѣзать ихъ небольшими кубиками, свѣсить. Вскипятить сиропъ изъ $1\frac{1}{2}$ или 2 фунтовъ сахара и 4 стак. воды на 1 фунтъ яблокъ, опустить яблоки, варить на маломъ огнѣ, пока не сдѣлаются прозрачными, но чтобы не разварились. Которые готовы, вынимать раньше дурхшлаговою ложкою. Когда всѣ яблоки будутъ готовы, сложить въ банку, сиропъ же уварить до надлежащей густоты, охладить, залить яблоки. Вмѣстѣ съ яблоками можно варить 1—2 першка корицы или ванили.

3283) Варенье изъ сладкихъ яблокъ, другимъ манеромъ. 20 самыхъ сладкихъ яблокъ средней величины очистить, нашинковать. Изъ 3 лимоновъ выжать сокъ, смочить имъ яблоки, положить 4 полныя ложки мелкаго сахара, размѣшать, смѣрять эту массу яблокъ и на 1 стаканъ этой массы взять $1\frac{1}{2}$ стак. сахара кусками и $\frac{1}{2}$ стак. воды, вскипятить, всыпать яблоки и кипятить, пока яблоки не сдѣлаются прозрачны. Вмѣстѣ съ яблоками варить и цедру отъ $1\frac{1}{2}$ лимоновъ.

3284) Варенье изъ морошки. Вскипятить сиропъ изъ $1\frac{1}{2}$ фун. сахара и $\frac{1}{2}$ стак. воды, всыпать 1 фунтъ чисто перебранной и сполоснутой, неперезрѣлой морошки, сварить, какъ обыкновенно.

3285) Ананасы. На 1 фун. ананасовъ — 2 фун. сахару. Нарѣзать ананасы ломтиками, сложить въ муравленный горшокъ, пересыпая мелкимъ сахаромъ. Накрывать горшокъ крышкою, залить тѣстомъ, поставить въ кастрюлю съ кипящею водою, по мѣрѣ ея уменьшенія, доливать осторожно такъ, чтобы ни одной капли воды не попало въ варенье. Варить ананасы такимъ образомъ два часа, повторить это на другой и на третій день, не вынимать горшка изъ воды, пока она не остынетъ. Если бы варенье, послѣ нѣкотораго времени, начало портиться, переварить его такимъ же образомъ, прибавивъ немого мелкаго сахара. Приготовленные такимъ образомъ ананасы сохраняютъ свой ароматъ и золотистый цвѣтъ.

3286) Ананасы другимъ манеромъ. Взять 1 фунтъ ананасовъ, нарѣзать ихъ ломтиками, сложить въ банку, облить густымъ, чистымъ, остывшимъ сиропомъ, свареннымъ изъ 2 фунтовъ сахара и 1 стак. воды. На другой день слить сиропъ, вскипятить нѣсколько разъ и опять остывшимъ облить ананасы; черезъ два дня повторять то же и такъ раза четыре; цѣльные ананасы варятся точно также, но надобно на 1 фунтъ ананасовъ брать 3 фунта сахара и 2 стак. воды и въ четвертый день вскипятить ихъ въ сиропѣ.

3287) Варенье ананасы цѣльные. Очистить ананасы, т. е. съ каждой шишечки снять самую тонкую кожицу, не толще почтовой бумаги; потомъ отварить ананасы въ водѣ, стараясь, чтобы воды было какъ можно меньше, варить пока не сдѣлаются такъ мягки, что въ нихъ свободно можно воткнуть соломенку; тогда сложить ихъ въ банку. Если ананасы средней величины, то на каждый ананасъ полагается $1\frac{1}{2}$ фунта сахара. Когда сварятся ананасы, взять воду, въ которой они варились, приготовить изъ нея жидкій сиропъ, охладить до теплоты парнаго молока, облить имъ ананасы, дать простоять, такимъ образомъ, двое сутокъ; потомъ каждый день въ продолженіе недѣли, сливать сиропъ, подбавлять въ него сахару и остывшимъ заливать ананасы. Когда сиропъ сдѣлается уже густъ и сладокъ, какъ слѣдуетъ, вскипятить въ немъ ананасы раза четыре, каждый разъ, отставляя та-

зиль, остудить, через два дня варить еще разъ, пока ананасы не сдѣлаются прозрачными.

3288) Варенье ананасы, другимъ манеромъ. Если ананасовъ мало, то нужно прибавить яблокъ, которыя не развариваются, а именно антоновки или плодовишки, нарѣзавъ ихъ ломтиками; ананасы, очистивъ, также нарѣзать, чѣмъ будетъ ихъ больше, тѣмъ лучше, но если будетъ $\frac{1}{4}$ ананасовъ, а $\frac{3}{4}$ яблокъ, то и тогда варенье будетъ очень вкусно и будетъ походить на настоящее ананасное. Варить, какъ сказано въ № 3286.

3289) Арбузь. Арбузь очистить отъ самой верхней кожи, разрѣзать на какію угодно куски, опустить ихъ въ холодную воду, поставить на плиту, варить пока не начнутъ дѣлаться мягкими. На 1 фун. арбуза взять 2 ф. сахара, раздѣлать его на двѣ части: изъ одной части приготовить сиропъ съ 1 стак. воды, въ который сперва выжать сокъ изъ 2 лимоновъ, безъ зеренъ. Съ этихъ лимоновъ надобно сперва стереть подру сахаромъ, назначеннымъ для варенья. Въ вскипяченный сиропъ положить арбузь, варить на легкой огнѣ, осыпая очень мелко истолченнымъ и просѣяннымъ, остальнымъ сахаромъ.

3290) Искусственное имбирное варенье изъ арбузныхъ корокъ. Взять арбузныхъ корокъ, срѣзавъ самую зеленую корку прочъ, нарѣзать ихъ на маленькіе кусочки, сварить въ водѣ. Откинуть на рѣшето; когда вода совершенно стечетъ, пересыпать эти кусочки толченнымъ имбиремъ. Взявъ на стаканъ сваренныхъ корокъ, по столовой ложкѣ имбиря, поставить на сутки, въ холодное мѣсто. На другой день сподоснуть корки отъ имбиря въ дѣтней водѣ, пережняя ее нѣсколько разъ, чтобы не оставалось на нихъ имбиря; потомъ взять нѣсколько стакановъ корки, столько же стакановъ мелкаго сахара и $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ стак. воды на каждый стаканъ сахара, сварить сиропъ, опустить корки, проварить ихъ хорошенько, какъ каждое варенье.

3291) Варенье изъ салата съ имбиремъ. Собрать салатные стволы самыя толстыя и непрежѣнно самыя молодыя, чтобы они были хрупки и не имѣли бы въ себѣ ничего древеснаго, тогда обварить ихъ кипяткомъ, снять съ нихъ кожицу, нарѣзать небольшоими кусочками; пересыпать хорошенько тертымъ имбиремъ, чтобы ісь кусочки были имъ покрыты, оставить на льду такимъ образомъ дня 3; потомъ вынуть, перемыть, сподоснуть въ чистой водѣ, варить какъ обыкновенное варенье, кладя еще, на каждый фунтъ сахара, 1 разрѣзанный корешокъ бѣлаго имбиря, который варить вмѣстѣ съ вареньемъ. Когда оно будетъ готово, выбрать кусочки имбиря; варенье это будетъ походить на заграничное имбирное варенье. Если сиропъ со временемъ сдѣлается жидокъ, то сливъ его, переварить съ прибавленіемъ сахара и остуженнымъ залпть варенье.

На каждый фунтъ салата, берется 1 ф. сахара, $\frac{1}{2}$ стакана воды, 2 ложки толченаго имбиря и кусочекъ нетолченаго.

3292) Брусника съ яблоками. Хотя это варенье не имѣетъ хорошаго вида, однако же вкусно и особенно нравится выздоравливающимъ больнымъ. На 1 фун. чисто перебранной брусники взять 4 сладкія яблока, срѣзавъ съ нихъ кожицу, нарѣзавъ ломтиками и вынувъ сѣмязки и сердцевину. $1\frac{1}{2}$ ф. сахара распустить въ $1\frac{1}{2}$ стак. воды и въ этомъ сиропѣ варить сперва бруснику до половины готовности, а потомъ всыпать туда и сладкія яблоки; можно положить также и лимонной корки, отваренной въ водѣ или цедры лимонной.

3293) Брусника др. ман. Бруснику можно варить и безъ яблоковъ въ чистомъ сиропѣ. На 1 фунтъ ягодъ— $1\frac{1}{2}$ ф. сахара и стаканъ воды.

3294) Варенье изъ черной смородины, малины или земляники для воздушныхъ пироговъ. Ягоды эти перебрать и на каждый стаканъ сахара кусками

отобрать по 1 стакану очищенных уже ягодъ. Всыпать сахаръ въ жѣдный тазикъ и на каждыя 3 фунта сахара налить $1\frac{1}{2}$ —2 стакана воды, чтобы сахаръ пропитался водою и растаялъ; тогда поставить его на огонь; когда сахаръ этотъ закипитъ, всыпать ягоды, вскипятить ихъ, потряхивая тазикомъ, раза три, на большомъ огнѣ, каждый разъ отставляя тазикъ и снимая ложкою пѣну. Доварить на маломъ огнѣ, чтобы ягоды потеряли кислоту и вѣсъ сыровизны.

Передать въ суповую миску, остудить, переложить въ стеклянныя банки, завязать бумагой и пузыремъ. Варенье должно быть густо, т. е. сиропу въ немъ должно быть гораздо меньше, чѣмъ въ обыкновенномъ вареньѣ.

3295) Варенье изъ клюквы. Вскипятить сиропъ изъ 1 ф. сахара и 1 стак. воды, всыпать 1 фун. перебранной и перемытой клюквы, варить, какъ обыкновенно; положивъ апельсиннаго цуката и $\frac{1}{2}$ вершка ванили. Или 1 ф. меда вскипятить, всыпать 1 ф. клюквы, сварить, протереть сквозь сито. Такое варенье употребляютъ для пиროговъ. Точно также можно протереть клюкву сваренную съ сахаромъ, и еще разъ вскипятить.

3296) Шиповникъ. Собрать спѣлаго, крупнаго шиповника, сдѣлать въ ягодахъ небольшое отверстіе и осторожно выбрать шпилькою всю внутренность. Потомъ прутикомъ обернуть полотномъ, вытереть имъ хорошенько середину ягодъ, потомъ переменить ягоды въ вѣсколькихъ водахъ и еще разъ вытереть середину полотномъ. Затѣмъ вскипятить воду, всыпать ягоды. Когда закипятъ, тотчасъ откинуть на дуршлакъ, передать холодною водою, рассыпать ягоды на скатерть, поворачивая ихъ отверстіемъ внизъ, чтобы вытекла вода. Потомъ свѣсить ихъ; на 1 ф. ягодъ взять 2 фун. сахара и $1\frac{1}{2}$ стак. воды; прокипятить сиропъ, снять накипь, всыпать ягоды и варить, какъ обыкновенно, сперва на сильномъ, а потомъ на маломъ огнѣ.

3297) Варенье изъ шиповника, другимъ манеромъ. Набрать хорошаго, крупнаго шиповника, сдѣлать сверху скважинку, осторожно выбрать семечки до послѣдняго; приготовить сокъ изъ клюквы, а за неимѣніемъ его изъ красной смородины или даже брусники, вскипятить въ этомъ сокѣ шиповникъ, раза два не болѣе, каждый разъ отставляя кастрюлю. Выложить на рѣшето, дать стечь соку и когда шиповникъ остынетъ, варить, какъ обыкновенно, беря на 1 фунтъ ягодъ—2 фунта сахара и $1\frac{1}{2}$ стакана воды.

3298) Айва. Срѣзать кожу, нарѣзать ровными кусочками, продолговатыми кусочками, всыпать въ тазикъ, налить холодной водою, чтобы ихъ покрыло, сварить айву до половины готовности; откинуть осторожно на сито, чтобы стекла вода. — Эту воду процѣдить за тѣмъ сквозь салфетку. Айву свѣсить и на каждый фунтъ айвы, взять $1\frac{1}{2}$ стакана воды, въ которой варилась айва и 2 фунта сахара, прокипятить сиропъ до известной густоты, см. прим., всыпать айву, вскипятить два-три раза ключомъ, затѣмъ доваривать на маломъ огнѣ, пока айва не сдѣлается прозрачною. Далѣе поступить, какъ скаж. въ прим. Изъ айвы готовится прекрасное желе, см. ниже.

В) ЖЕЛЕ (ВАРЕНЬЕ).

ПРИМѢЧАНІЕ. Очень трудно удачно и хорошо сварить желе: недоваренное будетъ жидко, не будетъ держаться соями; переваренное будетъ слишкомъ крѣпко. Когда желе доваривается, надобно безпрестанно пробовать, не готово ли оно, слѣдующимъ образомъ: взять немного желе на чайную ложечку, положить ее на ледъ, если желе застынетъ, и разбивая его булавкою, желе не тянется за нею, значитъ, что оно уже готово. Или взять чайною ложечкою, 2—3 капли горячаго желе, если эти капли, спадая съ ложечки, встываютъ и держатся при ней,—знакъ, что желе готово; пробую такимъ образомъ, надобно тазикъ снимать съ огня. Самое же лучшее и легкое средство, чтобы желе было всегда удачно, это—варить его по мѣрѣ, слѣдующимъ образомъ:

Если желе красное, то взять 1 стак. процѣженного сока, влить въ маленькую

кастрюльку или тазикъ, смѣрить лучинкою высоту сока, сдѣлать знакъ на лучинкѣ пожемъ, потомъ всыпать 1 стак. мелкаго сахара, т. е. пофунта, но лучше сыпать сахаръ кусками, размѣшать и варить на маломъ огнѣ, снимая накипь, пока сиропъ не уварится до сдѣланнаго, на лучинкѣ, значка. Точнось оставить, процѣдить сквозь рѣдкую кисею въ горячую банку, прикрыть слегка полотномъ, пока не остынетъ совершенно; тогда уже обвязать банку бумагою или пузыремъ, вынести въ холодное, но сухое мѣсто.

Если желе бѣлое цвѣта, какъ-то: яблочное или изъ зеленого крыжовника и пр. то взять 1 стак. чисто процѣженнаго сока, влить въ кастрюльку или тазикъ, смѣрить лучинкою, всыпать 2 стак. мелкаго сахара или 1 фунтъ сахара кусками, размѣшать хорошенько; когда сахаръ распустится, смѣрить лучинкою и назначить; потомъ варить, на легкомъ огнѣ и уварить желе почти до середины между двумя назначенными значками, но не менѣе.

На желе красное изъ кислыхъ ягодъ, какъ-то: изъ рябины, костяники, смородины, барбариса, клюквы, приготавливаемое для украшенія тортовъ и прочаго, брать 1 1/2 стак. сока и 1 стак. мелкаго сахара, уварить до значка.

3299) **Желе бѣлое изъ крыжовника.** Собрать совершенно еще зеленый крыжовникъ, до 15 июня, очистить его, сложить въ тазикъ, налить водою такъ, чтобы едва покрыла ягоды, варить, пока крыжовникъ не разварится, мѣшай и растирай ягоды ложкою. Потомъ слить все это въ салфетку или трехугольный, плотный, подогнанный, чистый мѣшочекъ, привязать его къ опрокинутой скамейкѣ, чтобы сокъ стекалъ понемногу, дать устояться, слить осторожно чистый сокъ. На 1 стак. сока взять 2 стак. мелкаго сахара, варить почти до середины между двумя значками, какъ сказано въ примѣчаніи. Для вкуса можно положить лимонной цедры и вынуть ее, когда желе уварится.

3300) **Желе изъ крыжовника.** (Розоваго цвѣта). Приготавливается точно также, какъ и бѣлое № 3299, но варится изъ ягодъ болѣе зрѣлыхъ и на 1 стак. сока берется 1 стак. мелкаго сахара, уварить до значка.

3301) **Желе изъ розоваго цвѣта.** Разварить зеленый крыжовникъ, какъ сказано № 3289, процѣдить. Взять распускающихся бутоновъ розъ, обрѣзать бѣлые кончики, всыпать 2—3 горсти въ чайникъ, залить кипяткомъ; когда устоятся, взять 1/2 стак. этого розоваго настоя и 1 стак. сока изъ крыжовника, всыпать 2 стак. мелкаго сахара, варить почти до середины, между двумя значками, какъ сказано въ примѣчаніи.

3302) **Желе изъ клубники.** Взять совершенно зрѣлую клубнику, сложить въ тазикъ, влить немного воды, подержать на огнѣ, вскипятить для того только, чтобы вода набрала запаху и вкусъ клубники, процѣдить. Разварить отдѣльно зеленого крыжовнику № 3299, процѣдить; взять 1 1/2 стак. воды, въ которой варилась клубника, 1/2 стак. сока изъ крыжовника и 3 стак. мелкаго сахара, варить на легкомъ огнѣ менѣе, чѣмъ до значка.

3303) **Желе малиновое.** Выжать сокъ изъ ягодъ, дать устояться, слить. Разварить зеленого крыжовнику, процѣдить; взять 1/2 стак. соку изъ крыжовника и 1 стак. малиноваго, смѣшать съ 3 стак. мелкаго сахару, варить какъ обыкновенно до середины между двумя значками.

3304) **Др. ман.** Или варить такъ, какъ желе земляничное № 3317.

3305) **Трет. ман.** Или взять 2 стак. воды, 2 1/2 фун. сахара, вскипятить, снять накипь, всыпать 3 фун. чисто перебранной малины, варить пока ягоды не разварятся, процѣдить сквозь салфетку и варить какъ желе земляничное, но не такъ долго. Оставшееся пюре изъ ягодъ сложить въ банку, перекладывать имъ блины, торты и проч.

3306) **Четвер. ман.** Или перебранную малину налить водою такъ, чтобы вода едва покрыла ягоды, варить, пока малина не побѣлѣетъ, потомъ процѣдить сквозь мѣшочекъ. На 1 стак. сока взять 1 стак. сахара, уварить до перваго значка.

3307) **Желе изъ бѣлой смородины.** Ягоды растереть, выжать сокъ, подогрѣть хорошенько, снять сверху густоту, которая будетъ плавать, процѣдить. На 1 ст. этого сока, взять 2 ст. мелкаго сахара, уварить почти до середины между двумя, сдѣланными на лучинкѣ, значками. Если же готовится для украшенія тортовъ, то на 1 стак. сока взять 1 стак. мелкаго сахара, уварить до перваго значка.

3308) **Желе изъ красной смородины, барбариса, костяники, рябины и клюквы.** Ягоды перебрать, вымыть водою, варить, пока не полопаются, процѣдить. Взять 1 стак. сока. 1 стак. мелкаго сахара. т. е. $\frac{1}{2}$ фунта варить, какъ обыкновенно, отжѣривъ лучинкою, до значка, а если кто хочетъ желе имѣть очень сладкое, то на 1 ст. сока взять 2 ст. мелкаго сахара, т. е. 1 фунтъ, уварить почти до половины между двумя значками.

3309) **Желе яблочное, желтаго цвѣта.** Взять кислыхъ, красноватыхъ, почти зрѣлыхъ яблокъ, одинаковаго сорта; не срѣзывая кожицы, разрѣзать каждое яблоко на 4 части, вынуть сѣмячки, тотчасъ же, опуская яблоки въ холодную воду, чтобы не почернѣли; потомъ переложить въ тазикъ, налить свѣжесою водою, чтобы едва покрыло ихъ, варить, пока яблоки не сдѣлаются прозрачными, а вода кислою; тогда процѣдить сквозь салфетку; на 1 стак. сока взять 1 стак. мелкаго сахара, варить, отжѣривъ лучинкою до перваго значка. Въ это желе хорошо положить кусочекъ ванили и съ нею варить, потомъ ее вынуть.

3310) **Желе яблочное бѣлаго цвѣта.** Приготавливается точно также, какъ желе № 3309. только на 1 стак. сока берется 2 стак. мелкаго сахара; на такое желе берутся яблоки кисляя, зеленаго, а не красноватаго сорта и не совсемъ спѣлыя; можно прибавить лимонаго соку, уварить почти до середины, между двумя значками. На 1 ст. сока достаточно 2 довольно большія яблока, выйдетъ желе около 1 $\frac{1}{2}$ ф.

3311) **Желе изъ сливъ.** Взять сливы какого-нибудь сорта, сполоснуть ихъ, вынуть косточки, сложить въ тазикъ, налить водою такъ, чтобы едва покрыла сливы и варить до мягкости, мѣшал, чтобы не пригорѣло, процѣдить. На стак. сока взять 1 $\frac{1}{2}$ стак. сахара, варить, смѣривъ лучинкою, до середины между двумя значками, даже немного болѣе.

3312) **Желе изъ ананасовъ.** Ананасы разрѣзать на мелкіе кусочки, растереть хорошенько ложкою въ каменной чашкѣ, выжать сокъ, сквозь салфетку. На 1 ст. сока взять 2 стак. мелкаго сахара, т. е. 1 фунтъ, варить подъ крышкою такъ, какъ желе изъ земляники № 3317, уварить почти до середины, между двумя значками.

3313) **Желе изъ дыни.** Приготавливается точно также, какъ яблочное № 3310 или ананасное, № 3312. На 1 ст. сока берется 2 ст. сахара.

3314) **Желе лимонное.** Разварить въ водѣ зеленаго крыжовнику, процѣдить; на 2 стак. этого сока взять $\frac{1}{2}$ стак. лимоннаго сока и 2 $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара, отертаго сперва о лимонную цедру; уварить, отжѣривъ лучинкою, до значка.

3315) **Желе изъ вишенъ.** Вынуть изъ вишенъ косточки; нѣсколько кусочекъ растолочь, налить водою такъ, чтобы вода едва покрыла вишни, варить не очень долго, процѣдить; на 1 стак. этого сока взять 2 стак. сахара, уварить почти до середины, между двумя значками.

3316) **Желе иначе.** Вынуть косточки, растереть вишни, процѣдить сокъ; на 1 стаканъ этого сока взять 1 стаканъ сахара, уварить до значка, варить подъ крышкою, какъ желе земляничное № 3317.

3317) **Желе земляничное.** Ягоды зрѣлыя, не перележалыя сложить въ салатникъ, растереть ложкою, сложить въ полотняный мѣшочекъ, перевязать его надъ

самыми ягодами, повѣсить, чтобы сок стекалъ по немногу. Дать ему устояться, слить осторожно, сверху, чистый сок въ тазикъ, наполнивъ его до половины. На 1 ф. сока взять 1½ ф. сахара мелко истолченного, т. е. на 1 ст. сока 1½ ст. сахара, размѣшать, чтобы сахаръ совсѣмъ распустился. Тогда накрыть кастрюлю крышкой, поставить на довольно большой огонь. Когда начнеть кипѣть, что можно узнать по дребезжанію ручки отъ тазика, приподнимать тогда крышку и наблюдать, чтобы сокъ хорошенько вскипѣлъ, но не поднялся бы черезъ края. Тогда снять съ огня, крышку хорошенько вытереть, а когда паръ изъ сиропа выйдетъ, опять накрывши крышкою, поставить на плиту и дать вскипѣть; повторить это раза три, потомъ доварить на легкомъ огнѣ, пробуя ложечкою, чтобы не переварилось, а выѣсть и лучинкою, чтобы не доварить до самого значка; подъ конецъ можно снять крышку.

3318) Желе земляничное, другимъ манеромъ. Нѣкоторые, вмѣсто того, чтобы растирать ягоды, всыпаютъ ихъ въ стеклянныя банки съ отверстіемъ внизу, завязываютъ банку бумагою и ставятъ въ лѣтнюю печь, послѣ хлѣбовъ. Когда сокъ отдѣлится и ягоды всплывутъ наверхъ, сокъ выпуститъ съзовъ отворенное отверстіе и варить, какъ сказано выше.

3319) Желе земляничное третьимъ манеромъ. Изъ зрѣлой земляники выжать сокъ, процѣдить, вскипятить, опять процѣдить. На 1 стак. земляничнаго сока взять ½ стак. сока изъ зеленого крыжовника и 3 стак. мелкаго сахара, варить сперва на большомъ, а потомъ на маломъ огнѣ, пробуя ложечкою или лучинкою, чтобы не переварилось, уварить почти до середины, между двумя значками.

3320) Желе изъ айвы. Учистить айву отъ кожи, нарѣзать кусочками, налить небольшимъ количествомъ холодной воды, чтобы едва покрыло айву, сварить ее до готовности, но чтобы не разварилась, откинуть на рѣшето. Когда вода стечетъ, процѣдить ее съзовъ салфетку. На 1 стаканъ этой воды, брать 1 стак. мелкаго сахару или кусками полфунта, уварить до значка, см. примѣч.

В) СИРОПЫ САХАРНЫЕ.

ПРИМѢЧАНІЕ. На 3 стак. т. е. на бутылку процѣженнаго сока берется обыкновенно 1, но лучше 1½ ф. сахара, вскипятить раза три, четыре, пока не очистится совершенно, снять накупъ, процѣдить, накрыть полотномъ. Когда остынетъ, разлить въ бутылки, вымытыя нѣсколько недѣль передъ тѣмъ и хорошо высушенныя, наполнить ихъ только до шейки, закупорить хорошенько, засмолить, держать въ сухомъ пескѣ, въ сухомъ, но холодномъ подвалѣ. Всѣ сиропы, приготовленные такъ, какъ описано ниже, будутъ сладки и густы, и не только до свѣжихъ ягодъ, но и въ продолженіе полутора и болѣе лѣтъ не испортятся, если будутъ хорошо закупорены и будутъ стоять въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ. Кто же не хочетъ употреблять такъ густыхъ сироповъ, тотъ можетъ каждый разъ бутылку сиропа, взятую для употребленія, развести 1 или 1½ ст. воды, разъ вскипятить, охладить и подавать. Варить всегда въ мѣдномъ тазикѣ.—Сахаръ лучше класть кусками.

3321) Сиропъ земляничныи. ½ ведра ягодъ чисто перебрать, сложить на рѣшето, облить чистою водою, сложить въ большую банку, пересыпая 1 фун. мелкаго сахара, т. е. 2 стак., поставить на солнце, на окно, на цѣлыя сутки. Потомъ выложить въ полотняный мѣшочекъ, перевязать, повѣсить, чтобы сокъ стекалъ по-немногу. На 3 стак. сока взять 2 стак. мелкаго сахара, т. е. 1 фун. вскипятить раза три-четыре, охладить, слить въ бутылки и проч.

Въ оставшееся пюре можно прибавить сахару или меду, вскипятить, употреблять на начинки пироговъ.

3322) Сиропъ земляничныи манеромъ парижскимъ. Приготовить и очистить сокъ земляничныи, какъ сказано № 3317, желе изъ земляники. На 3 ст. сока взять 1½ фун. сахара и вообще варить такъ, какъ сказано № 3317, т. е.

подъ крышкою, но не такъ долго, а именно дать вскипѣть раза три-четыре, не болѣе; такъ сваренный сиропъ безъ воды сохранить свой аромать и будетъ имѣть хорошій цвѣтъ, а не желтый, каковаго обыкновенно бывають сиропы, которые варятся долго и безъ крышки.

3323) Сиропъ земляничный для скорого употребленія. Очищенную землянику сложить въ фаянсовую посуду, налить холодною водою, чтобы она едва покрыла ягоды, оставить такъ на 24 часа, потомъ растереть ее руками осторожно, чтобы не растереть зеренъ, выжать сквозь салфетку, вскипятить, снять накипь, процедить. На 3 стак. такого сока взять 1 фун. сахара, т. е. 3 стак. кусками, вскипятить раза три-четыре и т. д.

3324) Сиропъ земляничный для скорого употребленія, другимъ манеромъ. Сложивъ ягоды въ тазикъ, обварить ихъ кипяткомъ такъ, чтобы едва покрыло ягоды, вскипятить раза два, процедить; на 3 стак. сока всять 1 ф. сахара, вскипятить раза три-четыре и т. д.

3325) Сиропъ клюквенный. Въ декабрѣ мѣсяцѣ, когда клюква подмерзнетъ, перебрать ее, наполнить ею глиняный горшокъ, вставить въ горячій хлѣбъ, какъ бы послѣ хлѣбовъ, потому что въ слишкомъ горячую печь нельзя ставить. Прoderжать шесть часовъ, затѣмъ процедить сквозь частое сито, не выжимая.

Приготовить сиропъ изъ 2 фун. сахара и 1½ стак. воды, прокипятить, влить клюквеннаго сока, по вкусу, прокипятить, снять пѣну. Когда остынетъ, разлить по бутылкамъ, закупорить, держать въ сухомъ мѣстѣ.

Друг. ман. 3 стак. перебранной клюквы налить горячей водою, чтобы покрыла, поставить на плиту, дать развариться, процедить сквозь сито, дать отстояться, слить въ чистый тазикъ. Два фун. сахара кусками, всыпать въ этотъ сокъ, прокипятить на маломъ огнѣ.

3326) Сиропъ вишневый и вмѣстѣ пюре изъ вишенъ. Вынуть косточки (нѣсколько косточекъ можно растолочь), сложить вишни въ тазикъ, подливъ ложку воды, дать раза два вскипѣть; когда выпустить изъ себя сокъ, сливать его ложкою въ салфетку или мѣшочекъ, привязанный къ опрокинутой скамейкѣ. На 3 стак. сока, взять 3 стак. мелкаго сахара, т. е. 1½ фун., вскипятить раза три-четыре, снимая накипь; когда сокъ очистится, процедить и т. д.

При оставшихся же вишняхъ надо оставить немного соку и варить, мѣшая, пока не разварятся, протереть сквозь сито, опять сложить въ тазикъ и варить на маломъ огнѣ, безпрестанно мѣшая, пока масса не погустѣетъ и не начнетъ отставать отъ тазика. Въ это пюре можно положить сахаръ или медъ, смотря по желанію и по вкусу, т. е. на 1 ф. пюре—1 ф. меду или мѣше. Сваривъ въ тазикѣ сложить въ горшокъ, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ. Потомъ поставить въ холодное мѣсто; когда остынетъ, накрыть бумагою, обвязать.

3327) Сиропъ вишневый другимъ манеромъ. Вынуть косточки, или истолочь вишни вмѣстѣ съ косточками, налить водою, чтобы едва ихъ покрыло, поварить, потомъ процедить сквозь салфетку; когда устоятся, слить сверху осторожно чистый сокъ. На 3 стак. сока влить 1 или 1½ фун. сахара, вскипятить раза три-четыре, каждый разъ отставляя и снимая накипь; процедить, остудить и т. д. Изъ 12 фун. ягодъ выйдетъ сиропу около 6 бутылокъ.

3328) Сиропъ изъ клубники. Перебрать самую зрѣлую клубнику, всыпать въ тазикъ, покрыть ее водою, варить на большемъ огнѣ, но недолго, чтобы только вышелъ изъ нея сокъ. Слить въ плотный мѣшочекъ; когда сокъ стечетъ, на 3 ст. сока взять 1½ фун. сахара, вскипятить раза-три четыре, снимая накипь процедить.

Варя клубнику, можно всыпать горсть зеленого крыжовнику.

3329) **Сиропъ малиновый.** Взять самую зрѣлую малину, размять ее хорошенько ложкою, сложить въ плотный, треугольный мѣшокъ, перевязать, привязать къ опрокинутой вверхъ дномъ скамейкѣ. Когда сокъ стечетъ, устоится, слить сверху чистый. На 3 стак. сока взять 1 или 1½ фун. сахара, вскипятить раза три, накрывъ крышкою, какъ желе земляничное № 3317; снявъ накипь, процѣдить, остудить и т. д.

3330) **Сиропъ малиновый друг. ман.** Очищенную малину всыпать въ полнѣйшій горшокъ. Горшокъ этотъ поставить въ большой котелъ съ горячею водою. Поставить на огонь. Когда вода сильно закипитъ, снять съ огня, постанитъ съ кастрюлею въ теплое мѣсто, на два часа. Когда вода остынетъ, малина выпуститъ уже изъ себя весь сокъ. Слить его, процѣживалъ сквозь полотняный мѣшочекъ. На 3 ст. сока взять 2 ф. сахара кусками. Когда сахаръ распустится, поставить на плиту, варить, пока не очистится совершенно отъ пѣны, которую снимать бибулою или дурхшлаговою ложкою; при чемъ каждый разъ какъ покипитъ минуты 2, отстаивать. Отъ минуты перваго закипанія, кипятить минутъ 20. Снять съ огня, влить въ миску, остудить, холодный разлить по бутылкамъ, закупорить.

3331) **Третьимъ ман.** На фунтъ малины взять фунтъ сахара, сварить густой сиропъ, беря по ½ стак. воды на фунтъ сахара. Всыпать очищенную малину, вскипятить нѣсколько разъ на большомъ огнѣ, пока сиропъ не погустѣетъ, процѣдить сквозь полотняный мѣшочекъ. На другой день разлить въ сухія бутылки. Малиновую гущу протереть, хорошенько уварить, прибавивъ сахару, постоянно мѣшая, чтобы не пригорѣло, употреблять въ блинчикамъ, на перекладку тортовъ и т. д.

3332) **Сиропъ малиновый, четверт. ман., очень ароматичный.** Перебрать совершенно зрѣлую малину, всыпать въ стеклянную банку, пересыпая малину мелкимъ сахаромъ, беря на 3 стак. малины по два фунта сахара, поставить на 24 часа; затѣмъ осторожно сливать сокъ на густой мусливъ или частое сито, не выжимая особенно ягоды. Сливать понемногу въ продолженіе 3 час. Потомъ тотчасъ разлить по сухимъ бутылкамъ, вставить ихъ въ котелъ съ водою, обвязавъ ихъ предварительно сѣномъ. Вскипятить воду нѣсколько разъ. За это время въ горлышкѣ бутылки будетъ напираться пѣна, надо ее выбрасывать. Когда вода остынетъ, вынуть бутылки, закупорить ихъ крѣпко, отнести въ сухой подвалъ.

3333) **Сиропъ изъ красной смородины.** Перебрать зрѣлую смородину, растереть ложкою, прибавить немного воды, сложить въ плотный мѣшочекъ. На другой день, когда сокъ стечетъ, вскипятить его разъ, процѣдить сквозь фланель, всыпать сахаръ и вскипятить раза три-четыре, процѣдить. На 3 стак. сока—1½ фун. сахара.

3334) **Сиропъ изъ барбариса.** Приготавливается такъ, какъ сиропъ изъ красной смородины № 3333.

3335) **Сиропъ ананасный.** Нарѣзавъ мелко ананасы, растереть въ каменной чашкѣ; черезъ нѣсколько часовъ процѣдить и выжать сквозь салфетку. На 3 стак. сока взять сахару 1½ фун., варить подъ крышкою такъ, какъ желе земляничное № 3317, вскипятить раза три. Если ананасовъ немного, то растереть ананасы въ каменной чашкѣ, налить холоднымъ сиропомъ, свареннымъ изъ 1 фун. сахара и 3 стак. воды на 2 фун. ананасовъ. На третій день всыпать еще 1 фун. мелкаго сахара, подогрѣть до горячаго состоянія такъ, чтобы сахаръ растаялъ, но не вскипятить, чтобы не испарился запахъ. Тогда, т. е. пока сиропъ еще горячъ, процѣдить его сквозь салфетку, выжать хорошенько и еще разъ подогрѣть до горячаго состоянія. Когда остынетъ, влить въ бутылку. Или ананасную корку и выжимки налить сахарнымъ сиропомъ, свареннымъ изъ 4 стак. воды и одного

фунта сахара на 1 фунтъ ананасовъ, процѣдить, охладить, прибавить сокъ изъ 2—3 лимоновъ, пережѣшать, разлить въ бутылки.

3336) Сиропъ изъ ананасовъ другимъ манеромъ, для питья и для мороженого. Взять зрѣлый, ароматичный ананасъ, очистить его, какъ для ѣды, нарѣзать мелкими кусочками, сложить въ банку, пересыпать сахаромъ, обвязать банку бумагою, поставить на солнце, на 3 дня, чтобы сахаръ распустился; тогда переложить все на сито, дать соку стечь, разлить его въ бутылки, закупорить бархатными, вареными пробками, засолить смолою пополамъ съ саломъ.—Оставшіеся куски ананаса употребить въ компотъ.

4337) Сиропъ изъ дыни для мороженого. Выбрать самыя зрѣлыя, ароматичныя дыни, очистить ихъ какъ для ѣды, нарѣзать самыя маленькими кусочками, сложить въ банку, пересыпать сахаромъ, но такъ какъ дыня не имѣетъ ни малѣйшей кислоты, то можно прибавить въ нелимоннаго соку или лимонной кислоты, дальѣ поступить, какъ сказано только что, сиропъ изъ ананасовъ № 3336. Оставшіеся куски употребить на компотъ.

3338) Сиропъ изъ сливъ. Для сиропа употребляютъ болѣе бѣлыя сливы, совершенно зрѣлыя; вынуть изъ нихъ косточки, разрѣзать на нѣсколько частей, сложить въ банку, пересыпать сахару въ половину толщины противъ слоя сливъ; когда сахаръ весь распустится, дать соку стечь, разлить его въ бутылки, закупорить засолить, держать на льду до морозовъ, а потомъ въ сухомъ, но холодномъ подвалѣ. Изъ оставшихся сливъ сварить мармеладъ см. отдѣлъ I или пряники см. № 3372.

3339) Сиропъ изъ брусники. Взять самой зрѣлой брусники, очистить ее отъ вѣтокъ и листьевъ, истолочь въ деревянной ступкѣ, сложить въ полотняный мѣшочекъ, положить подъ прессъ; когда сокъ стечетъ, варить его въ тазикѣ пока не погустѣетъ, какъ сиропъ; тогда перелить въ миску, охладить, разлить по бутылкамъ, закупорить, засолить, поставить на ледъ, а потомъ въ подвалъ.—Этотъ сокъ готовятъ и съ сахаромъ, положивъ его на каждую бутылку $\frac{3}{4}$ фун., вскипятить нѣсколько разъ.

3340) Сиропъ розовой. Только что распустившіяся розы очистить отъ желтыхъ кончиковъ; взять этого очищеннаго, розоваго цвѣта, 1 фунтъ, всыпать въ салфетку, концами привязанную къ четыремъ ножкамъ опрокинутаго табурета. Облить 2 бутылками кипятку, вода пусть стекаетъ въ подставленную чашку; розъ не надо выжимать, но только потряхивать съ ними салфетку. Потомъ сложить этотъ розовый цвѣтъ на блюдо, скропить хорошенько лимоннымъ сокомъ или сокомъ изъ смородины, растереть, пока не покажется сокъ: тогда влить на 1 фунтъ розоваго цвѣта, $1\frac{1}{2}$ стак. розовой воды, мѣшая, растирая и выжимая сквозь салфетку. Въ выжатый сокъ всыпать 1 фун. очень желкаго сахара, т. е. 2 стак., варить на самомъ легкомъ огнѣ и то не долго, такъ, чтобы сахаръ только совершенно распустился, а розовый сиропъ не потерялъ своего запаха. Для сильнѣйшаго запаха въ сиропъ этотъ можно влить 2 капли розоваго масла, и для цвѣта немного кошенили.

3341) Сиропъ изъ розъ, другимъ манеромъ. Взять свѣжихъ, розовыхъ листьевъ полную миску, облить ихъ кипяткомъ, дать стоять, пока вода не остынетъ; тогда ихъ вынуть, выжать; взять свѣжихъ розовыхъ листьевъ, положить въ тазикъ, надить на нихъ ту воду, которая выжата изъ розовыхъ листьевъ, варить пока розы не пожелтѣютъ; тогда процѣдить сквозь сито все, что варилось въ тазикѣ, не выжимая листьевъ и эту розовую воду процѣдить сквозь салфетку сложенную вчетверо; потомъ на каждыя 2 стак. этой воды положить 1 стак. сахара варить пока не сдѣлается густой сиропъ, т. е. пока изъ этой пропорціи не останется только $1\frac{1}{2}$ стак. Этотъ сиропъ употребляютъ для киселей.

3342) Сидрь или шербетъ лимонный къ чаю. На 1 ф. сахара—5 лимоновъ. Отереть сахаромъ цедру, выжать сокъ, смѣшать съ мелко истолченнымъ сахаромъ. На другой день вскипятить въ тазикѣ 3 раза, снимая накипь, остудить, слить въ банку. Этотъ сиропъ, если хорошо сваренъ, то долженъ застынуть и засахариться. Беруть его ложечкой, запивая водой или чаемъ. Употребляется многими кто любитъ пить чай, въ привуску. Сидрь или шербетъ вѣмъ-няеть въ такомъ случаѣ сахаръ.

3343) Сидрь изъ апельсиновъ къ чаю. На 1 фун. сахара—4 апельсина. Отереть сахаромъ цедру, истолочь, смѣшать съ выжатымъ и процеженнымъ сокомъ. На другой день вскипятить три раза, когда будетъ готово, всыпать 1 чайную ложку лимонной соли, процедить въ бутылки, или на 2 стак. сока $1\frac{1}{2}$ ф. сахара.

3344) Шербетъ лимонный. Двумя фунтами сахара отереть цедру съ 3 лимоновъ, выжать изъ нихъ сокъ. Эти два фун. сахара развести 1-мъ небольшимъ стаканомъ воды, поставить на малый огонь, мѣшая; когда сахаръ распустится, влить выжатый изъ лимоновъ сокъ и, подложивъ болѣе дровъ, варить на большомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока начнетъ застывать, какъ желе и лизнуть къ пальцамъ. Тогда отставить кастрюлю и мѣшать деревяннымъ пестикомъ въ одну сторону, снимая пѣну и выпуская, по нѣсколькимъ каплямъ, лимоннаго сока для бѣлизны, мѣшая, пока не погустѣетъ; тогда переложить въ широкую банку, завязать. Врать его ложечкою, запивать водой или чаемъ.

3345) Шербетъ малиновый. 3 фун. самаго лучшаго сахара навалотъ небольшими кусочками, сложить въ тазикъ. Малину растереть, выжать сквозь салфетку такъ, чтобы этого густаго сока или пюре было почти 3 стак. Влить его въ сахаръ и мѣшать, поставить на плиту, на малый огонь, пока сахаръ не распустится совершенно. Тогда прибавить дровъ и варить на довольно большомъ огнѣ, пробуя ложечкою: если капля съ ложечки ляжетъ на блюдечко кучкой, а не расплывется,—значитъ довольно варить. Тогда тазикъ отставить и деревяннымъ пестикомъ или лопаточкой мѣшать въ одну сторону, пока не погустѣетъ, перелить въ горшокъ и, пока не остыло, завязать холстомъ.

3346) Миндальный шербетъ. На 3 фун. сахара $2\frac{1}{2}$ стак. воды, варить, какъ сказано, шербетъ малиновый. Отставить отъ огня и, мѣшая лопаточкой, всыпать полное блюдечко тертаго миндаля сладкаго съ горькимъ, по ровной части.

3347) Шербетъ изъ скорлупы миндальныхъ эрѣховъ. Варить скорлупу до тѣхъ поръ, пока вода сдѣлается коричневаго цвѣта; взять $2\frac{1}{2}$ стак. этой воды и 3 фун. сахара, варить, какъ сказано выше, отставить, смѣшать, влить для вкуса 2 ложечки лимоннаго сока, безъ цедры.

3348) Сиропъ изъ фіалонъ. Собрать самый цвѣтъ свѣжихъ фіалонъ, хотя $\frac{1}{4}$ фунта, налить $1\frac{1}{2}$ стакана кипящей воды, прикрыть чистою салфеткою, поставить въ холодное мѣсто, на 5 дней, процедить затѣмъ сквозь чистую салфетку. На стаканъ сока взять стаканъ мелкаго сахара; всыпать сахаръ въ тазикъ или эмалированную, новенькую кастрюлечку, налить сокомъ, размѣшать, сварить на легкомъ огнѣ до известной густоты. Остудить, перелить въ бутылку. Употреблять въ лимонадъ и на глазурь для тортовъ и мазурковъ.

ОТДѢЛЪ XLIII.

Сокъ безъ сахара, сокъ для мороженнаго, консервы.

А) СОКЪ БЕЗЪ САХАРА.

3349) Сокъ безъ сахара изъ малины. Малину или землянику сложить въ банку съ отверстіемъ внизу, обвязать сверху бумагою, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ. Когда поднимутся, выпустить сокъ, охладить, разлить въ бутылку по шейки.

Нѣкоторые ставятъ этотъ сокъ на окно на солнечную сторону, на цѣлую недѣлю, потомъ процеживаютъ въ бутылки. Бутылки крѣпко закупорить, засмолить, лѣтомъ держать въ погребѣ, а зимою въ подвалахъ сухихъ, опрокинувъ бутылки горлышками въ сухой песокъ; подобный сокъ можно на зиму приготовить для кваса, киселя, сиропа и пр.

3350) Сокъ изъ земляники. Приготавливается такъ, какъ сокъ изъ малины № 3338.

3351) Сокъ клюквенный. Клюкву заморить хорошенько, внести въ теплую комнату, растолочь ее, сложить въ банку или горшокъ съ отверстіемъ внизу, или просто въ треугольный мѣшочекъ, подставить чашку, пусть сокъ понемногу стекаетъ; потомъ разлить въ бутылки или сперва вскипятить еще раза три съ сахаромъ. (На бутылку сока $\frac{1}{4}$ до $\frac{3}{4}$ фун. сахара). Оставшуюся въ мѣшкѣ клюквенную массу опять заморозить, истолочь и процедить, какъ сказано выше, слить въ отдѣльныя бутылки.

3352) Сокъ изъ смородины и вишенъ. Ягоды эти въ печь не ставятъ, а только растираютъ въ каменной чашкѣ, складываютъ въ большую банку на два дня, потомъ процеживаютъ сквозь фланель, не выжимая ягодъ; сливаютъ въ бутылки и сохраняютъ какъ сказано № 3349, такіе соки зимою употребляютъ для мороженнаго; если понадобится, можно сварить изъ нихъ сиропъ.

3353) Сокъ изъ барбариса и костяники. Приготавливается точно также, какъ сокъ изъ смородины № 3352.

3354) Сокъ лимонный безъ сахара. Выжать сокъ изъ лимоновъ, вынуть, зерна, процедить сквозь фланель, слить въ банку. Когда устоится, слить осторожно сверху чистый сокъ въ другую банку, дать опять устояться, тогда уже разлить въ бутылки, по шейки. Можно влить навѣрхъ немного прованскаго или мандальнаго масла, закупорить, засмолить, опрокинувъ бутылки горлышками въ сухой песокъ. Срѣзанную же цедру высушить, мелко истолочь, сложить въ банку, завязать бумагою, класть въ кушанья для запаха. Свѣжую лимонную корку хорошо класть въ водку.

3355) Сокъ лимонный съ сахаромъ. Отереть сахаромъ цедру съ нѣсколькихъ лимоновъ, срѣзать верхнюю кожицу. Сокъ выжать, до послѣдней капли. Вынуть зерна, процедить сквозь фланель, разлить въ банки, или бутылки, поло-

живъ сахару: на 1 стаканъ сока—2 стак. сахара. Впродолженіе двухъ или трехъ дней держать на солнце, закупоривъ пробкою и часто мѣшая, чтобы сахаръ совершенно распустился, тогда закупорить крѣпко бутылки, засмолить; если въ банкахъ, то тотчасъ-же обвязать ихъ пузыремъ.

3356) Сокъ изъ крыжовника на подобіе лимоннаго. Около 15 іюня сорвать зеленый крыжовникъ, очистить, истолочь хорошенько въ деревянной ступкѣ, выжать сокъ, влить въ большую банку или бутылъ, положить 2—3 лимона, нарѣзанные ломтиками, безъ зеренъ, завязать плотно тряпчочкою, поставить на солнце, на окно или даже въ саду, подъ открытымъ небомъ, на 12 или 14 дней. Когда устоится, слить осторожно сверху чистый сокъ, процѣдить, разлить въ бутылки, опустивъ въ каждую по 1 или по 2 лотика лимона или цедру съ лимона, закупорить, засмолить, опрокинуть горлышками въ сухой песокъ. Такой сокъ сохраняется 2—3 года и чѣмъ долѣе стоитъ, тѣмъ становится лучше, такъ что трудно наконецъ отличить его отъ лимоннаго. Изъ него хорошо готовить желе, прибавивъ немного воды и, кто хочетъ, лимоннаго сока, а также власть въ кушанья вмѣсто уксуса.

3357) Сокъ изъ малины, земляники или красной смородины. Свѣжія ягоды протереть сквозь сито и на 1 фунтъ протертаго сока или жидкаго пюре взять 1 фунтъ очень мелко истолченнаго и просѣяннаго сахара, вылить въ чашку и мѣшать ложкою, чтобы сахаръ распустился; дать простоять такъ 24 часа, потомъ слить въ сухія бутылки по шейки, закупорить въ ромъ размоченными пробками, засмолить, опрокинуть горлышками въ сухой песокъ. Такой сокъ хорошъ зимою для мороженнаго.

3358) Сокъ вишневымъ. Взять свѣжихъ вишенъ, всыпать въ горшокъ, вставить въ печь, послѣ хлѣбовъ, накрывъ крышкою; на другой день истолочь, сложить въ мѣшочекъ; когда сокъ стечетъ, варить его, пока не начнетъ тянуться, остудить, слить въ бутылку, закупорить и засмолить.

3359) Сокъ Маседуанъ безъ сахара. Всыпать въ тазикъ красной смородины 6 стак., 2 стак. самыхъ зрѣлыхъ вишенъ, 5 стак. черной смородины, 3 стак. малины, налить водою такъ, чтобы ягоды чуть смочили, варить пока ягоды разварятся, но не побузуютъ, тогда выложить на сито, дать соку стечь. Сокъ смѣрять, влить въ тазикъ, варить пока не останется половины сока; тогда перелить въ сушную миску, накрыть и на другой день разлить по бутылкамъ, закупорить, засмолить, сохранять до морозовъ на льду, а потомъ въ сухомъ подвалѣ.

В) ПРИГОТОВЛЕНІЕ СОКОВЪ НА ЗИМУ ДЛЯ МОРОЖЕНАГО.

3360) Сокъ изъ смородины, вишенъ, барбариса и костяники. Растереть ягоды въ каменной чашкѣ, сложить въ большую банку дня на два, процѣдить потомъ сквозь фланель, не выжимая ягоду, слить въ бутылки, закупорить, засмолить, сохранять до морозовъ на льду, а потомъ въ сухомъ подвалѣ. Если понадобится можно изъ нихъ сварить сиропъ.

3361) Сиропъ или морсъ изъ малины, земляники, красной смородины. Свѣжія ягоды протереть сквозь сито и на фун. протертаго сока или жидкаго пюре, взять 1 или 2 фун. очень мелко истолченнаго и просѣяннаго сахара, вылить въ чашку и мѣшать часто ложкою, чтобы сахаръ распустился; дать простоять такъ 24 часа, потомъ разложить въ фруктовыя баночки, завязать пузыремъ, сохранять на льду, но не очень долго. Его можно подавать и вмѣсто десерта, каждый разъ хорошенько размѣшивая.

3362) Сиропъ изъ черной смородины для мороженнаго. Взять большую банку, насыпать въ нее мелкаго, просѣяннаго сахара, потомъ положить слой ягодъ

въ $\frac{1}{2}$ или 2 раза толще слоя сахара, потомъ опять сахаръ и такъ продолжать, пока не наполнится банка, послѣдній слой долженъ быть изъ сахара; тогда обвязать банку бумагою, поставить на 3 дня на солнце, чтобы сахаръ растаялъ; затѣмъ переложить все на сито, дать соку стечь совершенно, разлить тотчасъ въ бутылки, закупорить самыми лучшими бархатными вываренными до мягкости пробками, засмолить, приготовивъ смолу пополамъ съ саломъ, отчего она менѣе трескается. Подобный сиропъ совершенно замѣняетъ свѣжіе ягоды, если же его готовить для питья, то сливать лучше въ маленькія бутылки, чтобы не стояли долго откупоренными. Сохранять бутылки бокомъ въ ящикахъ наполненныхъ сухимъ пескомъ, до морозовъ на льду, а потомъ въ сухомъ, но холодномъ подвалѣ.

Изъ оставшихся ягодъ готовить прянички (см. № 3372 или употреблять для начинки сладкихъ пироговъ.

3363) Сиропъ изъ полевой земляники. На каждые 3 стак. перебранной земляники брать по 2 ф. мелкаго сахара. Всыпать и то и другое, рядами, въ стеклянную банку. первый слой сахара; поставить въ тѣни не долѣе, какъ на 10 часовъ; затѣмъ перелить все на чистый муслинъ, привязанный къ ножкамъ опрокинутой табуретки, пусть стекаетъ часа 3. Разлить въ маленькія сухія бутылки, обвязать пузырьремъ, поставить въ котель съ холодною водою, обвязавъ бутылки сѣномъ или соломою; отъ той минуты, какъ вода закипитъ, кипятить минутъ 15.

3364) Другимъ ман. На фунтъ чистой, перебранной, вполне зрѣлой земляники взять $1\frac{1}{2}$ ф. сахара кусками. Землянику всыпать въ фаянсовую миску. Сахаръ же слегка смочить водою, (съ $\frac{1}{2}$ стак.) сварить густой сиропъ. Кипящій сиропъ налить на землянику, оставить въ холодномъ мѣстѣ, на 24 часа. Потомъ процѣдить, черезъ полотно, въ сухія маленькія бутылки, закупорить, засмолить, держать въ подвалѣ.

3365) Сиропъ изъ земляники третьимъ манеромъ. Самую зрѣлую и свѣжую землянику протереть сквозь частое сито, смѣрять протертый морсъ: на каждый стак. положить стаканъ мелкаго просѣяннаго сахара, мѣшать, пока не разойдется весь сахаръ. Тогда разлить этотъ морсъ въ крѣпкія, шампанскія бутылки, закупорить хорошенько вываренными пробками, завязать каждую пробку бичевкою; тогда поставить эти бутылки въ котель съ холодною водою, переложить ихъ соломою, кипятить цѣлый часъ. Потомъ котель отставить, дать водѣ остыть, тогда бутылки вынуть, засмолить, сохранять, какъ сказано № 3362.

3366) Сиропъ изъ красной смородины. Готовляется также, какъ и изъ черной смородины № 3362, но такъ какъ эти ягоды не имѣютъ аромата, то можно всыпать на 3 фун. сахара три чашки рыхло насыпанныхъ листьевъ розъ.

3367) Др. ман. На фунтъ красной смородины — фунтъ сахара. Взять напр. четыре фунта смородины, размять ее деревяннымъ пестикомъ, вынести въ кладовую, на восемь дней; затѣмъ влить ихъ на тонкую, рѣдкую салфетку, привязанную къ ножкамъ опрокинутой табуретки, пусть стекаетъ въ продолженіи 24 часовъ. Приготовить сиропъ изъ 4 фунтовъ сахара и 2 стакановъ воды, уварить его до густоты, влить въ него тогда стекшія сокъ, вскипятить три раза, на сильномъ огнѣ, снять пѣну, перелить въ фаянсовую чашку, охладить, разлить по бутылкамъ, крѣпко закупорить, засмолить.

3368) Сиропъ изъ вишни. Готовляется точно также, какъ изъ черной смородины № 3362, но нужно вишни очистить отъ косточекъ, которыя можно истолочь по-мельче и зашивъ въ кисею, положить ихъ въ банку для того, чтобы по стеченіи сока, онѣ не мѣшали бы употребленію оставшихся ягодъ на прянички или для начинки сладкихъ пироговъ.

3369) Сиропъ изъ дыни. Дыня должна быть зрѣлая и ароматичная; опи-

стивъ ее какъ для ѣды, нарѣзать на маленькія кусочки, сложить въ банку и т. д. см. № 3362, но такъ какъ дыня не имѣетъ ни малѣйшей кислоты, то можно въ нее прибавлять лимоннаго соку или лимонной кислоты.

3370) Сиропъ изъ ананасовъ. Ананасный сиропъ готовится точно также, какъ и сиропъ изъ дынь, но не надо класть никакой кислоты. Потому что ананасъ имѣетъ свою собственную кислоту и остроту.

3371) Сиропъ изъ сливъ. Для сиропа употребляются болѣе бѣлыя сливы, совершенно зрѣлыя; вынуть изъ нихъ косточки, разрѣзать на нѣсколько частей, сложить въ банку, пересыпая слоемъ сахара въ половину толщины противъ слоя сливъ; когда сахаръ весь распустится, дать соку стечь, разлить его въ бутылки, закупорить, засмолить и т. д. см. № 3362. Изъ оставшихся сливъ сварить пюре см. запасы изъ сливъ, или прянички № 3372.

3372) Прянички изъ всякихъ ягодъ. Приготовляя желе-варенье, сиропъ для питья, или сиропъ для мороженнаго, — оставшіяся на ситѣ ягоды съ сахаромъ размять хорошенько и на 3 чашки ягодъ положить еще чашку мелкаго сахара, варить пока не будетъ отставать отъ тазака; и когда будетъ застывать на ложкѣ, положенной на ледъ, тогда порезать все на блюдо, сгладить, дать застыть и нарѣзать пряничками.

В) КОНСЕРВЫ ИЗЪ СВѢЖИХЪ ЯГОДЪ И ФРУКТОВЪ, НА ЗИМУ, ДЛЯ КОМПОТОВЪ, МОРОЖЕНАГО И ДЕССЕРТА.

3373) Первый способъ сохранять на зиму ягоды и фрукты. Свѣжую, зрѣлую, крѣпкую малину, смородину, крыжовникъ, чернику или вишни, собравъ, перебрать, тотчасъ же всыпать въ сухія бутылки, отъ шампанскаго, потряхивая ихъ слегка, закупорить, обвязать пузыремъ, поставить въ кастрюлю съ сѣномъ, налить холодною водою; отъ минуты закипѣнія кипятить минутъ 20, отставить кастрюлю. Когда вода остынетъ, вынуть бутылки, засмолить, закопать въ сухой песокъ. Изъ такихъ ягодъ готовятся зимою компоты, супъ а также и мороженое.

3374) Второй способъ. Насыпать въ банку слой сахара, положить рядъ ягодъ или фруктовъ, потомъ опять сахаръ и такъ до самаго верху, (на фунтъ ягодъ — фунтъ сахара), обвязать банку пузыремъ, засмолить, поставить въ ледъ. Такимъ образомъ, и ягоды, и фрукты не потеряютъ нисколько своего аромата, ни своей свѣжести. Подавая ихъ зимою вмѣсто десерта, многіе подливаютъ коньякъ или ромъ.

3375) Третій способъ. На фунтъ ягодъ ваять фунтъ сахара и полстакана рома; всыпать ягоды или фрукты въ банку, пересыпая ихъ сахаромъ и заливая самымъ лучшимъ ромомъ, разбивать осторожно, обвязать пузыремъ; ягоды должны быть очищены отъ вѣточекъ, а яблоки и груши очищены отъ кожицы и каждая штука должна быть разрѣзана на четыре части.

Въ одну банку складываютъ иногда рядами разныя ягоды и фрукты.

3376) Четвертый способъ заготовлять ихъ въ компотьерахъ.

Общее примѣчаніе. 1. Всѣ ягоды и фрукты, назначенные для консервовъ, т. е. для компотовъ на зимнее время, должны быть самые зрѣлыя и лучшаго сорта.

2. Для приготовления подобныхъ консервовъ употребляются стеклянныя банки, называемыя *компотьерами*, внизу онѣ шире, сверху уже, завязываются они пузырями, которые должны быть сухи, безъ малѣйшаго запаха и жира; ихъ надо сперва мочить въ соленой лѣтней водѣ, пѣлый часъ, потомъ вымыть ихъ хорошенько въ чистой водѣ и тогда уже обвязать эти банки, подкладывая подъ пузырь кусокъ чистаго полотна, обвязать бичевою.

3. Этотъ пузырь замѣняютъ альбуминовою бумагою, которую готовятъ

дома, слѣд. образомъ. Сбить изъ яичнаго бѣлка густую пѣну, на каждой бѣлокъ положить по одному граму морской соли, и по полграмма очищенной соды, размѣшать хорошенько, чтобы и соль и сода распустились. Обмякивать въ эту смѣсь листья обыкновенной, писчей бумаги такъ, чтобы они совсѣмъ пропитались, затѣмъ высушить ихъ въ сухомъ мѣстѣ; когда совершенно будутъ сухими, провести по нимъ горячимъ утюгомъ.

4. Варить же эти консервы надо слѣд. образомъ: наполнять компотьеры, какъ будетъ сказано ниже, но такъ, чтобы въ каждой компотьерѣ оставалось сверху пустаго пространства, пальца на три, обвязать ихъ пузыремъ или альбиновой бумагою и бичевкою, поставить въ холодную воду, въ глубокую кастрюлю или котель, на дно котораго класть дощечку, всю въ дырочкахъ, предохраняющую банки отъ лопанья.

5. Компотьеры эти надо предварительно обернуть въ солому, чтобы при кипяченьи не бились другъ о друга.

6. Поставить на малый огонь, затѣмъ на сильнѣйшій, чтобы компотьерка исподволь нагрѣвалась.

7. Какъ только вода закипитъ, въ кастрюлѣ, посмотрѣть на часы и, считая отъ той минуты, какъ закипитъ она, кипятить отъ 6 до 20 минутъ, смотря по ягодамъ и фруктамъ; затѣмъ осторожно сдвинуть кастрюлю и поставить ее въ сторонѣ, пока вода не остынетъ; тогда только вынуть изъ нея компотьерки и поставить ихъ въ сухое мѣсто.

8. Каждые двѣ недѣли надо опрокидывать въ рукахъ осторожно банки, что предохраняетъ отъ плѣсени, которая образуется на поверхности сиропа.

9) Такъ какъ сиропъ, которымъ они заливаются, дѣлается со временемъ очень жидокъ, то при приготовленьи уже компота изъ этихъ ягодъ и фруктовъ, надо снять пузырь, слить нѣсколько ложекъ верхняго сиропа; остальной вылить въ тазикъ, прибавить сахару, сварить изъ него густой сиропъ, остудить и тогда залить сложенные на блюдо ягоды и фрукты, подавать. Но употреблять такимъ образомъ для компотовъ можно только бѣлые сиропы отъ персиковъ, грушъ, сливъ и винограда. Съ цвѣтнымъ же, темнымъ сиропомъ подаются только млоты къ жаркому, которые должны быть вполнину менѣе сладки.

10) Очень красиво блюдо компота, изъ разныхъ, красиво уложенныхъ ягодъ и фруктовъ, залитыхъ бѣлымъ сиропомъ. Въ такомъ случаѣ оставшійся темный сиропъ отъ разныхъ ягодъ и фруктовъ, смѣшать, прибавить если понадобится сахару, употребить для компота изъ сухеныхъ фруктовъ.

11) Въ случаѣ, если вполнѣтъ окажется плѣсень, надо снять пузырь и плѣсень и тотчасъ снова обвязать пузыремъ, но чтобы плѣсень не образовалась, для этого то и надо, отъ времени до времени, опрокидывать компотьерку потихоньку, взбалтывать.

12) Въ случаѣ, если консервы начнутъ киснуть, надо не снимая пузырь, поставить банку въ кастрюлю съ лѣтней водою, поставить на плиту, чтобы вода въ немъ закипѣла и кипѣла ключемъ десять минутъ. Затѣмъ снять съ огня, но не вынимать изъ нея банокъ, пока вода не остынетъ.

13) На фунтъ ягодъ или фруктовъ берется фунтъ сахара и $\frac{3}{4}$ стакана воды. Сварить сперва густой сиропъ, снять сверху пѣну, снимая ее пропускною бумагою, называемою бибулою, остудить и тогда уже залить ягодъ или фруктовъ, сложенныхъ въ компотьерки.

14) Самые лучшіе консервы приготовляются изъ брыжовника, персиковъ, грушъ, янтарныхъ яблочекъ, малины, абрикосовъ, сливъ, клубники, вишенъ, винограда и черешень.

3377) **Консервы изъ крыжовника.** Взять самаго зрѣлаго крыжовнику бѣлаго, желтаго или краснаго, обрѣзать осторожно стебельки, приготовить густой сиропъ изъ фунта сахара и $\frac{3}{4}$ стак. воды, на фунтъ ягодъ, снать до чиста пѣну бѣлаюю. Въ кипящій сиропъ всыпать крыжовникъ и тотчасъ снать съ огня, немного охладить, переложить все въ компотьерку, покрыть бумагой, завязать пузыремъ, перевязать крѣпко бичевкою, поставить въ кастрюльку съ холодною водою, обернувъ банки соломою или сѣномъ и, наполнивъ кастрюльку водою такъ, чтобы банки были видны на $\frac{3}{4}$ вершка только, поставить на плиту и слѣдить за тѣмъ, чтобы отъ той минуты, какъ вода закипитъ, прошло бы не менѣе 15 минутъ, послѣ чего отставить кастрюльку отъ огня. Когда вода остынетъ, вынуть бутылки, обереть, закупорить, засмолять, сохранить въ холодноиъ, но сухомъ мѣстѣ, и т. д. см. примѣч.

Такимъ манеромъ приготавлиются почти все консервы съ малою развѣдницею.

3378) **Консервы изъ персиковъ.** Отобрать самые зрѣлые и свѣжіе персики, снать осторожно ножичкомъ верхнюю кожицу, бросая тотчасъ въ холодную воду, поставить на плиту, держать на огнѣ, пока не покажется паръ, но чтобы вода не закипѣла; тогда вынуть ихъ изъ горячей воды, опустить въ холодную воду на 12 часовъ. На другой день слить воду, залить легкимъ сиропомъ, оставить на 24 часа; слить этотъ сиропъ, который можно тотчасъ употребить для лѣтнего компота, персики же сложить въ банки цѣликомъ или вынуть изъ нихъ косточки, залить густымъ приготовленнымъ сиропомъ, покрыть бумагой, обвязать крѣпко бичевкою, поставить въ кастрюльку съ холодною водою. Отъ минуты закипѣнія, кипятить минуту 15 и т. д. см. примѣч.

3379) **Консервы изъ грушъ.** Самыя лучшія консервы изъ грушъ-бергамотъ. Очистить ихъ отъ кожицы, опуская ихъ тотчасъ въ ключевую воду, чтобы не почернѣли, всыпавъ въ эту воду немного квасцовъ. Пока чистить груши поставить на плиту въ кастрюлкѣ воды; когда она порядочно согрѣется, опустить въ нее груши, накрыть крышкою, варить, но смотрѣть, чтобы не разварились. Когда сдѣлаются мягкими, вынуть дурхшлаговою ложкою на сито, чтобы обсохли. Приготовить сиропъ изъ 1 фунта сахара, $\frac{3}{4}$ стак. воды, рюмки француз. вина и 5 гвоздичекъ, снать до чиста пѣну; груши сложить въ компотьерку, залить слегка остывшимъ сиропомъ, завязать пузыремъ и бичевкою, отъ минуты какъ закипитъ, варить отъ 15 до 25 минутъ, смотря по сорту грушъ. Далѣе во всемъ поступить, какъ сказ. въ прим. № 3376 и въ № 3377.

3380) **Друг. ман.** Очистить ровненько отъ кожицы, опустить въ горячую воду, смѣшанную съ известковою водою, беря ее, на каждое 3 стак. воды, по двѣ столовыя ложки. Съ этою горячею известковою водою поставить кастрюлю, подъ крышкою, на плиту, сварить грушки, смотрѣть, чтобы не разварились. Когда станутъ мягкими, вынуть ихъ дурхшлаговою ложкою на сито и тотчасъ облить холодною водою. Приготовить густой сиропъ и т. д. см. 3376.

3381) **Консервы изъ черники.** Для компотовъ и суповъ для страдающихъ желудкомъ. Чисто перебранныя, зрѣлыя, но не перезрѣлыя ягоды всыпать въ компотьерку, залить сиропомъ средней густоты. Накрывать бумагою, обвязать пузыремъ, поставить въ холодную воду. кипятить минуту 10 и т. д. см. примѣч. № 3376 и № 3377.

3382) **Консервы изъ янтарныхъ яблочекъ, называемыхъ райскими.** Приготавлиють двумя ман. Очистить отъ кожицы только сверху отъ стебелька, который оставить самый коротенькій, наколоть деревянными шпильками въ нѣсколькихъ мѣстахъ, опуская въ кастрюлю съ лѣтнею водою, поставленную на плиту. Варить, пока не сдѣлаются мягкими, но чтобы не полопались, что можетъ случить-

ся, если вода будет сильно кипѣть. Когда яблоки сдѣлаются мягкими, влить воду, налить сиропомъ средней густоты, оставить на 24 часа. Затѣмъ слить сиропъ, яблочки уложить въ компотьерку, потряхивая ее, залить свѣжимъ густымъ сиропомъ изъ $\frac{3}{4}$ стак. воды на фунтъ сахара и т. д. см. примѣч. № 3376 и № 3377. Кипятить же минутъ 15.

Другія опускаютъ яблоки не въ лѣтнюю воду, а въ легкій кипятокъ.

3383) **Консервы изъ малины.** Бѣлая малина не употребляется, потому что въ ней нѣтъ аромата. Эти консервы приготавливаются тремя манерами: Первый способъ см. 3373. Кипятить не болѣе 10 минутъ. Второй способъ: Отобрать самыя лучшія, полныя, спѣлыя, нематыя, крупныя ягоды, свѣсить ихъ и на фунтъ малины, взять фунтъ сахара и $\frac{3}{4}$ стак. воды, сварить густой сиропъ и въ кипящій сиропъ всыпать малину, встряхнуть тазикъ, подержать въ немъ малину 2—3 минуты только, никакъ не болѣе; тотчасъ отставить тазикъ, если окажется пѣна, снять ее осторожно бибудой; потомъ оставить, пока малина не остынетъ; затѣмъ переложить осторожно ягоды, ложкою, вмѣстѣ съ сиропомъ въ компотьерку, не наполняя ее до самаго верху, какъ и вообще завязать пузыремъ, кипятить 15 минутъ, далѣе см. прим. 3376.

3384) **Третий способ.** Сперва влить въ компотьерку остывшаго уже сиропа, наполнить ее до половины. Всыпать въ этотъ сиропъ, по ягодѣ, пока не наполнится компотьерка и сиропъ не покроетъ ягоды, обвязать пузыремъ и далѣе наст. какъ сказ. въ прим., кипятить не болѣе 10 минутъ.

3385) **Консервы изъ абрикосовъ.** Отобрать почти совершенно зрѣлыя, но не перезрѣлыя абрикосы, опустить ихъ въ кастрюльку съ холодною водою, поставить на легкій огонь, пусть исподволь кипятъ. Когда сдѣлаются достаточно мягкими, отставить отъ огня, выбрать ихъ дурхшлаговою ложкою, опустить въ холодную воду на 12 часовъ; затѣмъ воду слить, залить ихъ жиденькимъ сиропомъ, на 24 часа, потомъ слить сиропъ, сложить абрикосы въ компотьерку, залить свѣжимъ, густымъ, лѣтнимъ сиропомъ, обвязать пузыремъ, кипятить 15—20 минутъ и т. д., см. прим. № 3376 и 3377.

3386) **Другимъ манеромъ.** Выбрать самыя чистыя, зрѣлыя абрикосы, сложить въ банку, залить густымъ, лѣтнимъ сиропомъ, обвязать пузыремъ, кипятить 20 минутъ и т. д.

3387) **Консервы изъ орѣховъ.** Собрать свѣжнхъ орѣховъ, очистить ихъ отъ скорлупки и всѣхъ кожицъ, сложить въ компотьерку, залить остывшимъ, густымъ сиропомъ, обвязать пузыремъ, поставить въ кастрюльку съ холодною водою, кипятить полчаса и т. д., см. прим. № 3376 и 3377.

3388) **Консервы изъ бѣлой и красной смородины.** Срѣзать ягоды съ вѣточекъ ножницами для того, чтобы ягоды не выпустили изъ себя сокъ, всыпать слегка въ компотьерку, залить густымъ сиропомъ, завязать пузыремъ, кипятить не больше 10 минутъ и т. д. см. прим. № 3376.

3389) **Консервы изъ ренклодовъ и разнаго рода сливъ, кромѣ венгерокъ.** Отобрать самыя зрѣлыя вышепоименованныя фрукты, безъ пятенъ, проколоть каждый, въ нѣсколькихъ мѣстахъ деревянными шпильками, опустить въ холодную воду, поставить на плиту, чтобы вода согрѣлась до самаго горячаго состоянія, но чтобы не закипѣла. Тогда слить воду, а фрукты переложить въ холодную, ключевую воду, на 12 часовъ, чтобы окрѣпли. Затѣмъ слить эту воду, залить жиденькимъ, остывшимъ сиропомъ, оставить такъ на 24 часа. Потомъ слить сиропъ, переложить фрукты въ компотьерку, залить свѣжимъ, густымъ, остывшимъ сиропомъ, обвязать банку пузыремъ, кипятить 15 минутъ, отставить. Когда вода остынетъ, обтереть банки, сохранять въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ и т. д., см. прим. Слитые сиропы

можно употребить на свѣжій компотъ, на сладкій супъ или на заправку сладкой воды.

3390) **Вторымъ манеромъ.** Совершенно зрѣлыя фрукты эти наколоть деревянною шпилькою, сложить въ банку, засыпать мелкимъ сахаромъ (на фунтъ ренклодовъ фунтъ сахара), залить ромомъ, завязать пузыремъ, всыпать на плѣтъ и тотчасъ переставить въ духовую печь, на 4 часа, не подкладывая болѣе дровъ.

3391) **Консервы изъ сливъ третьимъ манеромъ.** Отобрать сливы какого угодно сорта, лишь бы были совершенно зрѣлыя, сложить въ банки, залить густымъ, остывшимъ сиропомъ, завязать банку пузыремъ, кипятить 20 минутъ, см. № 3376.

3392) **Консервы изъ сливъ венгеронъ.** Самые лучшіе сливы для консервовъ это сливы-венгерки. Ихъ заготовляютъ двумя манерами: съ кожицей и безъ кожицы, чтобы только были вполнѣ зрѣлыя.

3393) **Сливы съ кожицей.** Выбрать самыя зрѣлыя, обтереть салфеткой, надрѣзать, осторожно вынуть косточки, приготовить сиропъ, беря по стакану воды на каждый фунтъ сахара. Сливы сложить въ кампотьерку, потряхивая ее, чтобы болѣе помѣстилось сливъ, залить остывшимъ сиропомъ, обвязать пузыремъ и т. д. см. прим. 3376. Кипятить на маломъ огнѣ минутъ 20.

3394) **Другимъ манеромъ.** Вынуть косточки, приготовить сиропъ, въ кипящій всыпать сливы, разъ только ихъ вскипятить, отставить, остудить, вынуть сливы, уложить ихъ въ кампотьерку, залить свѣжимъ сиропомъ, обвязать пузыремъ поставить въ холодную воду и т. д. см. прим. № 3376. Кипятить только 10 минутъ.

3395) **Сливы безъ кожицы.** Обваривать сливы, но по нѣсколько только штукъ заразъ, чтобы не лежали долго въ водѣ, снять верхнюю кожицу; не вынимать косточекъ. Поплотнѣе уложить въ кампотьерку, залить очень густымъ, остывшимъ сиропомъ, завязать пузыремъ и т. д. см. прим. № 3376. Кипятить минутъ 20.

3396) **Др. манеромъ.** Свѣсить сливы. На фунтъ сливъ — фунтъ сахара и 1 стак. воды. Приготовить густой сиропъ горячій, но уже не кипящій, всыпать сливы, держать на огнѣ минутъ пять, не кипятя ихъ. Когда остынутъ, перелить въ кампотьерку, обвязать пузыремъ и т. д. см. прим. № 3376. Кипятить минутъ 15.

3397) **Консервы изъ клубники.** На фунтъ зрѣлой клубники берется фунтъ сахару. Приготовить очень густой сиропъ изъ $\frac{1}{4}$ стак. воды, прокипятить и очистить его отъ пѣны. Всыпать клубнику, поддержать на маломъ огнѣ минутъ 5. когда остынутъ, перелить въ кампотьерку, обвязать пузыремъ и т. д. см. примѣч. 3376. Кипятить отъ минуты закипѣнія, минутъ 10. Или сырую клубнику всыпать въ кампотьерку, залить густымъ, остывшимъ сиропомъ и т. д.

3398) **Консервы изъ вишенъ.** Консервы можно заготовлять изъ всѣхъ сортовъ вишенъ, косточки можно вынимать или вѣтъ, но разумеется лучше вынимать. На фунтъ вишенъ брать по фунту сахару и $\frac{3}{4}$ стак. воды. Приготовить густой сиропъ, въ кипящій всыпать вишни, продержать на огнѣ минутъ 3—5. Когда остынутъ, перелить въ кампотьерку, обвязать пузыремъ и т. д. см. прим. Можно также сырыя сливы залить густымъ сиропомъ.

3399) **Др. ман.** Очистить отъ вѣточекъ, насыпать плотно въ бутылки, но отнюдь не мять ихъ. На каждую бутылку насыпать полную чашку лучшаго просѣянаго сахара, закупорить, обвязать пузыремъ и веревкой; когда вынуть изъ печи бѣлый хлѣбъ, поставить въ печь бутылки, закрыть печь заслонкою, оставить, пока печь не остынетъ.

3400) **Консервы изъ винограда.** Зрѣлыя кисти винограда уложить въ кампотьерку, залить густымъ, остывшимъ сиропомъ, обвязать пузыремъ и т. д. см. прим. Отъ минуты закипѣнія кипятить не болѣе шести минутъ.

3401) Консервы изъ брусники. Перебранную бруснику всыпать по немногу въ компотьерку, пересыпая просѣян. сахаромъ, беря его по фунту, на каждые 3 стакана ягодъ, завязать пузыремъ, поставить въ холодную воду, поставить кастрюлю сразу на сильный огонь, отъ минуты закипѣнія кипятить минутъ 20, отставить, остудить, и тогда только вынуть изъ воды и т. д. см. прим.

3402) Друг. ман. Можно также перебранную бруснику и сложенную въ компотьерку, залить густымъ, свареннымъ уже сиропомъ. Отъ минуты закипѣнія, кипятить 15 минутъ. Сахару нельзя класть менѣе, чѣмъ сказано.

3403) Консервы изъ яблокъ, въ родѣ ананасовъ. Яблоки, называемыя золотые раныты нарѣзать продолговатыми кусочками, всыпать въ компотьерку, пересыпая сахаромъ фунтъ на фунтъ, обвязать пузыремъ, поставить въ холодную воду. Отъ минуты закипѣнія, кипятить минутъ 15, далѣе см. прим.

3404) Консервы изъ дыни. Выбрать ананасную дыню, совершенно зрѣлую, срѣзать верхнюю корку, очистить внутренность, нарѣзать ровненькими кусочками, не меньшими отъ грецкаго орѣха. Пересыпать въ компотьерку, пересыпая сахаромъ, беря его фунтъ на фунтъ, обвязать пузыремъ, поставить въ холодную воду. Отъ минуты закипѣнія, кипятить минутъ 20. Во всемъ остальномъ поступить, какъ сказано въ прим.

Г) ВАРЕНЬЕ ДЛЯ УКРАШЕНІЯ ТОРТОВЪ И КОМПОТОВЪ.

3405) Варенье изъ грецкихъ орѣховъ. Взять зеленые, грецкіе орѣхи, наколоть ихъ кругомъ деревянною шпилькою, мочить въ мягкой водѣ 9 дней, потомъ поставить ихъ въ такой же мягкой водѣ на плиту, пусть варятся, пока не сдѣлаются мягкими на столько, чтобы шпилька деревянная могла легко проходить насквозь, откинуть на сито, чтобы стекла вода. На 1 фунтъ орѣховъ отвѣсить 2 фунта сахара; изъ половины сахара приготовить не очень густой сиропъ, положить въ него кусочекъ корицы и нѣсколько штукъ гвоздики, остывшимъ залить орѣхи, пусть простоятъ такъ дня три. По прошествіи этихъ трехъ дней, выложить орѣхи, на сито, въ сиропъ же всыпать остальной сахаръ, разъ вскипятить, остудить, залить орѣхи на три дня. Потомъ опять выложить орѣхи на сито, сиропъ уварить до надлежащей густоты и горячимъ залить орѣхи на 9 дней, переложить въ банку, обвязать пузыремъ.

3406) Варенье изъ огурцовъ. Отобрать самые маленькіе и самые зеленые огурчики, какъ на корнишоны, безъ зернышекъ, вытереть ихъ хорошенько, опустить въ сильно посоленную воду, положить туда же капустнаго листу, поставить въ теплое мѣсто, на нѣсколько дней, чтобы огурчики пожелтѣли. Тогда переложить ихъ въ тазикъ, положивъ на дно и прикрывъ огурцы такими же листьями отъ капусты. Вскипятить соленую воду, въ которой мокли огурцы, налить ее на нихъ; когда слегка остынетъ, слить, вскипятить, опять залить и повторять такъ до тѣхъ поръ, пока огурцы не позеленѣютъ, каждый разъ накрывая тазикъ, чтобы не стыла слишкомъ скоро вода. Когда огурчики позеленѣютъ, опустить ихъ въ холодную воду на 3 дня, потомъ вынуть ихъ, обтереть хорошенько, залить остывшимъ, слабымъ сиропомъ приготовленнымъ изъ одного фунта сахара и $1\frac{1}{2}$ стак. воды съ прибавленіемъ двухъ лотовъ инбиря, цедры и сока изъ двухъ лимоновъ.

На другой день слить сиропъ, прибавить, на каждый фунтъ огурцовъ, по полтора фунта сахара, уварить до густоты, опустить въ него огурчики, вскипятить ихъ разъ два.

3407) Прозрачное варенье изъ моркови. Желтую или красную морковь варить въ водѣ, пока не начнетъ дѣлаться мягкой, тогда вынуть и красиво нарѣзать звѣздочками, опустить въ густой сиропъ, варить въ немъ, пока не сдѣлается,

прозрачною. Такъ какъ морковь можно имѣть во всякое время, то не надобно дѣлать запасовъ изъ этого варенья и не тратить понапрасну сахару. Для скорого же употребленія на 1 фунтъ моркови довольно $\frac{1}{2}$ фунта сахару, но все же старая, весенняя морковь уже не годится.

3408) Варенье изъ моркови другимъ манеромъ. Взять крупную, сладкую, желтую морковь, но не красную; вымыть ее въ водѣ, очистить сверху ножомъ; разрѣзать вдоль, вырѣзать сердцевину прочь, остальную морковь нарѣзать продолговатыми кусочками, въ родѣ макаронъ, сложить въ тазикъ, налить водою, варить пока не сдѣлается мягкой; тогда откинуть ее на рѣшето, чтобы стекла вода. На фунтъ нарѣзанной, сваренной моркови взять $\frac{1}{4}$ фунта апельсиннаго цуката, $1\frac{1}{2}$ фунта сахара и $1\frac{1}{2}$ стакана воды; прокипятить, всыпать морковь, варить ее съ полчаса, выжавъ сокъ изъ одного лимона или болѣе, смотря по вкусу.

3409) Варенье изъ наштавовъ. Варится какъ грушкѣ орѣхи, № 3405.

ОТДѢЛЪ XLIV.

Наливки, вишнякъ, шиповка, водица.

3410) **Наливки.** Наливки можно готовить изъ всякихъ ягодъ и фруктовъ; тѣ наливки, которыя замѣняютъ виноградныя вина средней крѣпости, приготавливаются слѣдующимъ образомъ: прежде всего нужно обратить вниманіе, во первыхъ на то, чтобы ягоды были непремѣнно зрѣлыя и чистыя, безъ всякой примѣси зелени (листочковъ или корешковъ; будутъ ягоды лежалыя или сматыя, лишь бы безъ плѣсни, это нисколько не мѣшаетъ добротѣ наливко); если будутъ употреблены яблоки, то они должны быть кислыя, но не сладкія и ихъ нужно разрѣзать на нѣсколько частей такъ, чтобы могли входить чрезъ горлышко бутылки. Во-вторыхъ, чтобы водка, употребляемая для наливокъ, была хорошаго сорта, если и французская, то непремѣнно очищенная, крѣпости 25° Гесса, иначе запахъ наливки будетъ дурной. Нужно взять стеклянную бутылъ, всыпать въ нее какихъ угодно ягодъ или фруктовъ чистыхъ и зрѣлыхъ; на ягоды или фрукты влить въ бутылъ, если не французской, то очищенной водки столько, чтобы въ бутылѣ водки было одною третью болѣе, чѣмъ ягодъ, т. е. ягодъ насыпать $\frac{2}{3}$ бутылѣ, налить водку до самаго верха горлышка, покрыть плотною тряпочкою, перевязать шнуркомъ, концы его припечатать и бутылъ поставить на окно, расположенное къ югу, т. е. къ солнечной сторонѣ (на два или на три мѣсяца), взбалтывая бутылъ черезъ трое или четверо сутокъ. Время, здѣсь назначенное отъ двухъ до трехъ мѣсяцевъ, зависитъ отъ степени зрѣлости ягодъ или фруктовъ и отъ ихъ качества, чѣмъ болѣе зрѣлыя ягоды и чѣмъ ихъ больше, тѣмъ менѣе нужно времени, такъ что, если взять совершенно зрѣлыя ягоды или фрукты и залить ихъ водкою выше ягодъ въ бутылѣ пальца на два только, то можно это время сократить даже на $1\frac{1}{2}$ мѣсяца. Послѣ этого нужно очистить наливку, т. е. процѣдить; взять чистую воронку, покрыть ее цѣльнымъ кускомъ хлопчатой бумаги, а сверху крѣпкою ветошкою, и процѣживать такимъ образомъ, наливку, затѣмъ разлить ее изъ бутылѣ прямо въ приготовленныя бутылки. Если наливка будетъ еще мутная, то такимъ же образомъ нужно процѣдить, ее во второй разъ, что очень рѣдко случается, если только ягода была чистая и вся наливка прошла сквозъ хлопчатую бумагу. Такимъ образомъ приготовленная наливка еще довольно крѣпка, ее нужно развести водою, чтобы она могла замѣнить виноградныя вина, поэтому нужно прибавить воды $\frac{1}{4}$ часть, а именно на 3 или 4 бутылки процѣженной наливки, влить 1 бутылку воды, потомъ осладить наливку или разсиропить ее слѣдующимъ образомъ: на каждую бутылку наливки (считая вмѣстѣ и добавленную воду) нужно взять отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ фун. сахара, расколоть его на мелкіе куски и изъ него приготовить сиропъ, т. е. взять хорошо вылуженную кастрюлю такой величины, чтобы могла помѣститься вся наливка, положить въ кастрюлю назначенный сахаръ, налить воды столько, чтобы сахаръ могъ только растаять,

поставить на огонь; когда сахар растает и вскипитъ, въ кипящій этотъ сиропъ влить тотчасъ наливку и назначенную для ея разведенія воду и держать на огнѣ, пока наливка не начнетъ едва закипать, тогда сейчасъ же отставить кастрюлю, перелить наливку въ кабую-нибудь каменную или фаянсовую посуду, чтобы остыла. Когда наливка остынетъ, она совершенно готова къ употребленію; ее нужно разлить въ бутылки, закупорить, пробки запечатать, и такимъ образомъ наливка можетъ простоять сколько угодно времени. Ко всѣмъ бутылкамъ съ наливками, шиповками и сиропами надо привязывать дощечки съ надписью и номеромъ бутылки; начинать употреблять съ послѣдняго номера, чтобы вѣрнѣе знать, сколько остается. Количество сахара, здѣсь назначеннаго на бутылку отъ $\frac{1}{4}$ и до $\frac{1}{3}$ фунт., зависитъ отъ вкуса приготавлиющаго наливку и еще отъ ягоды, употребленной для наливки; между ними черная смородина и морошка (изъ Архангельской губерніи) менѣе другихъ требуютъ сахара, а именно $\frac{1}{4}$ ф. на бутылку; изъ этихъ ягодъ наливки самыя вкусныя особенно наливка изъ морошки, если только была употреблена ягода зрѣлая и хорошая водка, наливка совершенно похожа и вкусомъ, и запахомъ (букетомъ) на старое венгерское вино.

Наливки самыя лучшія—это изъ морошки, черной смородины, изъ вишенъ, малины, красной смородины, брусники, сливъ и рябины; эту послѣднюю собрать осенью, послѣ первыхъ морозовъ; перебрать ее, всыпать въ бутылъ, налить водкою, какъ сказано выше, и поставить ее не на окно, но лучше всего на шкафъ въ обыкновенной, теплой комнатѣ, мѣсяца на 2 или на 3.

3411) **Наливка друг. ман.** Перебранныхъ ягодъ насыпать полную бутылъ, налить водки, чтобы было наравнѣ съ ягодами, прибавить въ водку, $\frac{1}{2}$ бутылки спирту. Поставить, на солнце на 3—4 мѣсяца. Изъ клубники только на 1 мѣсяць, а изъ земляники, на одни сутки. Слить, разлить по бутылкамъ, закупорить, засмолить и безъ сахара подавать мужчинамъ.

Сливъ клубничную наливку, самую клубнику надо выжать въ деревянномъ прессѣ; наливкѣ дать устояться, затѣмъ осторожно слить и разлить по бутылкамъ.

Въ оставшіяся въ бутылки, отъ наливки, ягоды: вишни, сливы и смородину насыпать 2—3 фун. сахарнаго песку, поставить на солнце, пока сахар не растаетъ, слить сокъ. Опять насыпать сахару, опять слить и такъ продолжать, пока ягоды не сдѣлаются какъ бы высохшими. Этимъ сладкимъ уже сокомъ можно, по желанію, подсластить первую слитую наливку, безъ сахара или подавать самостоятельно въ видѣ ликера.

На эти же высохшія ягоды налить вскипяченой, теплой воды, дать постоять 2—3 недѣли и изъ этого сока можно готовить желе—кушанье съ клеємъ, пить съ водою и т. п.

3412) **Наливка скороспѣлая.** Положить полный, муравленный горшокъ, ягоды а именно: вишенъ, черной смородины или малины, налить на ягоды хорошей, очищенной водки, обвязать сахарной бумагой, которую проколоть въ нѣсколькихъ мѣстахъ прутокъ или вилокъ; когда ржаные хлѣбы вынуты изъ печи, поставить въ нее этотъ горшокъ и оставить его въ печи до тѣхъ поръ, пока ягоды совершенно упрѣютъ, что можно видѣть по ихъ совсѣмъ бурому цвѣту и когда вишни сдѣлаются такъ мягки, что косточки, при малѣйшемъ давленіи, будутъ отставать, тогда ягоды выложить на рѣшето, дать соку стечь въ миску, но ягоду на рѣшетѣ никакъ не раздавливать, а только осторожно стряхивать рѣшето; тогда стекшій сокъ подсластить, кто какъ любитъ, отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{3}{4}$ фунта сахара на бутылку. Наливка эта можетъ быть готова въ однѣ сутки. Ягоды, которыя останутся на рѣшетѣ, можно налить водою и перегнать въ кубикъ, тогда эта вода годится для уксуса, въ который, въ такомъ случаѣ, не нужно уже лить водки.

3413) Наливка скороспѣлая другимъ манеромъ. Сыпать въ маленькія 3-хъ бутылочныя бутылки ягоды, а именно: шпанской земляники, клубники обыкновенной, морошки, красной или бѣлой малины, каждый сортъ ягоды отдѣльно; бутылки эти переложить соломою и поставить въ холодную воду въ котель, смотрѣть, чтобы бутылки были прочныя, толстаго стекла и хорошо закупорены; тогда начать кипятить воду въ котлѣ въ продолженіи $1\frac{1}{2}$ часовъ; по истеченіи этого времени отставить котель съ огня, дать водѣ остыть и тогда уже вынуть бутылки. Сокъ, который ягоды выпускаютъ изъ себя, слить каждый сокъ отдѣльно и положить на каждую бутылку сока отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{3}{4}$ фунтовъ сахара и французской водки, по вкусу, отъ 1 до 2 стакановъ на бутылку сока. Эта наливка тоже можетъ быть готова въ сутки, она необыкновенно ароматична.

3414) Наливка изъ черемухи. Собрать самую спѣлую черемуху, рассыпать ее рѣдко на простыни, пусть полежать дня 3, потомъ рассыпать черемуху на рѣшетку или доски, поставить въ печь въ самый вольный духъ, чтобы она никакъ не запеклась, а только бы провяла; вынуть ее изъ печи, истолочь хорошенько, насыпать въ бутылки по плечики, полную долить хорошею очищеною водкою, дать настояться 6 недѣль; тогда слить, подсластить, положивъ на бутылку наливки отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{3}{4}$ фунта сахара, смотря по вкусу; эта паливка очень вкусна и ее трудно отличить отъ вишневки съ истолченными косточками. Сливая наливку, ягоды можно выжать, а подслащивая, вскипятить раза три или четыре.

3415) Наливка изъ дыни. Взять зрѣлую, ароматичную дыню, но не перезрѣлую, разрѣзать ее на маленькіе кусочки, наложить ими полную бутылку или штофъ, смотря по количеству дыни, тотчасъ налить на дыню французской водки, чтобы она покрыла фрукты. За неимѣніемъ французской водки, можно налить лучшей очищенной, дать настояться 2 недѣли, потомъ процѣдить, подсластить, по вкусу, беря, отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{3}{4}$ фунта сахара на бутылку.

3416) Наливка изъ брусники. Взять весной отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ фунта сухой полыни, налить на нее ведро водки, дать настояться. Осенью насыпать самой зрѣлой брусники $\frac{1}{4}$ бутылки, налить полную бутылку, настоянной на полынь водки, дать стоять въ комнатѣ мѣсяца 2, потомъ слить и подсластить отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{3}{4}$ фунта сахара, на бутылку наливки.

3417) Наливка изъ ананасовъ. Приготавливается точно также, какъ и изъ дыни № 3415, наливать нужно непременно французской водкой, дать постоять не мѣнѣе 6 недѣль, слить и поступить, какъ сказано выше.

3418) Наливка изъ листьевъ розъ. Ощипать розу въ цвѣту, наполнить ими бутылку или штофъ, налить очищенной, хорошей водкой, дать стоять, пока наливка не сдѣлается темно-янтарнаго цвѣта; тогда слить, не выжимая листьевъ, подсластить отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{3}{4}$ фунта сахара на бутылку.

3419) Наливка брусничная другимъ манеромъ. Приготавливается точно также, какъ сказано выше № 3416, но наливать на бруснику чисто очищеною водкой, не настаивая ее на полынь и насыпать брусники $\frac{1}{2}$ бутылки.

3420) Наливка рябиновая. Набрать самой зрѣлой рябины, испечь ее на доскахъ такъ, чтобы она была только мягка, но не суха, а главное, чтобы никакъ не пригорѣла, тогда насыпать этой рябиной $\frac{2}{3}$ бутылки, долить полную хорошею, очищеною водкой. Наливка эта должна стоять, пока не сдѣлается темно-янтарнаго цвѣта, тогда слить и подсластить, полагая отъ $\frac{1}{2}$ до 1 фунта сахара, на бутылку.

3421) Наливка изъ скорлупы грецкихъ орѣховъ. Расколоть грецкіе орѣхи, вынуть зерна, которые употребить на что другое, скорлупу же всыпать въ бутылку, наполняя ее $\frac{2}{3}$, налить полную очищеною водкой. Черезъ 2—3 мѣсяца подсластить, какъ обыкновенно.

3422) Наливка изъ морошки, на подобіе старому Венгерскому вину. Готовую наливку изъ морошки № 3410 пропустить сквозь нетолченныя сухари чернаго хлѣба.

3423) Снороспѣлая наливка. Чтобы во всякое время можно было пригото-вить себѣ домашнюю наливку, надо имѣть въ запасѣ слѣд. разсыропленный спиртъ: Въ одноведерную бутылку влить пояедра спирту 80° крѣпости. Затѣмъ взять $\frac{1}{4}$ ведра воды, которую вскипятить съ 19 фунтами сахара и чуть-чуть остывшій сиропъ вылить въ спиртъ и взболтать, закупорить; когда понадобится наливка, то на каждую бутылку этого разсыропленного спирту, брать изъ самовара по $\frac{1}{2}$ или по $\frac{3}{4}$ бутылки остывшей, устоявшейся воды, смѣшать ее со спиртомъ, прибавить любой фруктовой эссенціи, дать устояться хотя съ полдня.

Б) ВИШНЕВКА.

3424) Вишнякъ. Это очень вкусный и здоровый напитокъ, готовится изъ слѣд. образомъ: выбрать хорошій и плотный боченокъ, окованный 4 желѣзными обручами. Вишни, для этого приготовленныя, должны быть зрѣлыя и чистыя, безъ вѣточекъ и листьевъ. Насыпать вишенъ почти полный боченокъ такъ, чтобы пустога мѣста оставалась въ бочекѣ не болѣе, какъ на вершокъ или $1\frac{1}{2}$. На вишни налить меду изъ ульевъ сыраго и чистаго, безъ всякой примѣси муки (какъ часто продаютъ его) и безъ воску, лучше если онъ будетъ цвѣта бѣлаго, чѣмъ краснаго. Медъ нужно лить потихоньку и влить его столько, чтобы онъ покрылъ всѣ вишни и наполнилъ между ними все пустое пространство, что можно замѣтить по верхнему ряду вишенъ: если онъ начнетъ покрываться медомъ, тогда и нужно перестать наливать. Потомъ боченокъ крѣпко закупорить, пробку залить смолою, перевязать боченокъ черезъ пробку прочною веревкою и весь боченокъ лучше засмолить, чтобы вишиній воздухъ не имѣлъ никакого соприкосновенія. Боченокъ этотъ поставить въ холодное мѣсто или погребъ, но не на самый ледъ, или лучше зарыть его въ землю, или въ песокъ, въ подвалѣ и оставить его такъ на три мѣсяца; въ это время произойдетъ броженіе (ферментация) и если боченокъ непроченъ и безъ желѣзныхъ обручей, то очень часто его разрываетъ.

По прошествіи 3-хъ мѣсяцевъ, вишнякъ будетъ совершенно готовъ, тогда откупорить боченокъ, перелить вишнякъ въ бутылки, процѣживая сквозь холстинку; бутылки закупорить крѣпко и горлышки облить смолою или сургучемъ; такъ приготовленный вишнякъ можно сохранять нѣсколько лѣтъ. Въ боченокъ трехведерный, вишенъ войдетъ ведра два, а меду—1 ведро.

3425) Малороссійская вишневка. Приготовить заранѣе доски съ закрайниками, взять самыя зрѣлыя, очищенныя отъ вѣточекъ, вишни, класть ихъ на доски, дырочками вверхъ, чтобы не вытекалъ изъ нихъ сокъ, всунуть эти доски съ вишнями въ печь, въ самый вольный духъ такъ, чтобы вишни только свяли и немного поморщились, а никакъ не высохли, потомъ остудить ихъ и наполнить ими приготовленный боченокъ или бутылку; всыпая ягоды въ бутылку чаще встряхивать, а боченокъ укутывать, чтобы болѣе возшло вишенъ. Когда боченокъ будетъ совсѣмъ полный, налить на ягоды самой лучшей очищенной водки, сколько войдетъ, дать простоять въ холодномъ погребѣ, только не въ ледникѣ, 10 дней; тогда всю жидкость слить въ отдѣльную бутылку, ягоды же налить водкой во второй разъ, оставить простоять двѣ недѣли, слить жидкость; налить ягоды въ третій разъ водкой, дать простоять 7 недѣль, тогда всѣ эти три наливки смѣшать вмѣстѣ, подсластить по вкусу отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{3}{4}$ фунт. сахара на бутылку, закупорить, засмолить, держать въ погребѣ.

3426) Малороссійская вишневка друг. манеромъ. Взять вишенъ, истолочь

ихъ съ косточками, всыпать въ кубикъ, прогнать черезъ нихъ простую водку, которую прежде настоять на угляхъ, чтобы отнять у нея дурной запахъ; эту прогнанную черезъ вишни водку, налить на свѣжія вишни, насыпавъ ими полную бутылку, но чтобы водка покрывала ихъ пальца на четыре. Готовность наливки узнается по вкусу и густотѣ: если наливъ въ рюмку она приставаетъ къ стеклу, какъ сиропъ, значить готова, можно тогда слить и подсластить ее отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{3}{4}$ фунт. сахара на бутылку, но можно и совсѣмъ не сластить. Вообще, чѣмъ долѣе наливка стоять на вишняхъ, тѣмъ она лучше.

В) ШИПОВКИ.

3427) Шиповки. Шиповки, также какъ наливки, можно готовить изъ всякихъ ягодъ и фруктовъ, съ тою только разницею, что этотъ напитокъ гораздо слаще и нѣжнѣе всякихъ наливокъ и онъ шипитъ, какъ шампанское, поэтому и получилъ названіе шиповки. Въ приготовленіи шиповки нужно обратить вниманіе на выборъ ягодъ и на водку, а именно: ягоды должны быть совершенно свѣжія и зрѣлыя, и водка должна быть непременно французская, или какъ еще въ западныхъ губерніяхъ, въ нѣкоторыхъ мѣстахъ находится, подъ названіемъ «старая» хорошая водка. Шиповка эта готовится слѣдующимъ образомъ: взять стеклянную бутылку, влить въ нее 14 бутылокъ, т. е. 7 штофовъ, сырой чистой воды, всыпать 7 фун. мелко истолченного, хорошаго сахара, помѣшать палочкою, чтобы сахаръ въ водѣ совершенно растаялъ; тогда всыпать 7 ф. свѣжихъ и зрѣлыхъ ягодъ или фруктовъ, влить 2 бутылки, т. е. 1 штофъ французской водки или старой, бутылку взболтать нѣсколько разъ, горлышко бутылки покрыть тонкою холстиною, перевязать и поставить на окно, на солнце, на 12 сутокъ; въ продолженіи всего этого времени, каждый день, утромъ, вужно чистою палочкою пережѣвать хорошенько въ бутылки ягоды, не раздавливая ихъ, или взболтнуть нѣсколько разъ бутылку. Въ концѣ этого времени, т. е. 12 сутокъ, ягоды въ бутылки будутъ понемногу переходить снизу и вверхъ и наоборотъ, это доказательство, что шиповка уже готова; тогда нужно ее процѣдить сквозь холстину или сквозь салфетку вчетверо сложенную (но не употреблять, какъ въ наливкѣ, хлопчатой бумаги), процѣдить въ другую бутылку и дать простоять 3 сутокъ на льду. Надобно замѣтить, что изъ остающихся ягодъ никогда нельзя выжимать сокъ и смѣшивать его съ процѣженною уже шиповкою, что можно дѣлать, приготовляя наливку. По прошествіи 3 сутокъ, шиповка устоится, тогда ее разлить осторожно въ бутылки, процѣживая еще разъ сквозь, вчетверо сложенную, холстину. Бутылки эти должны быть непременно отъ шампанскаго (иначе онъ всѣ лопнуть впослѣдствіи) и наливать бутылки не полныя; пробки должны быть самыя лучшія; ихъ надобно передъ закупоркою выварить; закупоривать бутылки какъ можно крѣпче, забивая пробки деревянною колотушкою; пробки къ горлышкамъ привязать тонкою проволокою или прочною веревочкою (какъ закупориваютъ шампанское), горлышко съ пробкою облить смолою и всѣ бутылки поставить въ холодное мѣсто, но не на ледъ, перевернувъ бутылки горлышками внизъ и воткнувъ ихъ въ песокъ; оставить ихъ такъ отъ $1\frac{1}{2}$ до 2 мѣсяцевъ. Въ это время шиповка придетъ въ броженіе и тогда, если которая нибудь бутылка лопнетъ, это послужитъ доказательствомъ, что шиповка уже готова; но можно надѣяться, что очень много подопадетъ бутылокъ, если только дурно будутъ закупорены, и если обыкновенныя бутылки, а не отъ шампанскаго. Этотъ напитокъ можетъ быть сохраняемъ не долѣе, какъ $1\frac{1}{2}$ года, онъ дѣлается кислымъ. Самыя лучшія шиповки изъ куманики, малины, черной и красной смородины, изъ зрѣлаго крыжовника и проч.

Г) ЛЕГКІЯ, ДОМАШНІЯ ШИПОВКИ ИНАЧЕ ВОДИЦЫ.

3428) Домашнее шампанское. 35 бутылокъ воды и 5 фунтовъ сахара подогрѣть, какъ можно болѣе, но не дать вскипѣть, перелить въ кадочку; когда

вареная вода остынетъ до температуры парнаго молока, влить въ нее полъ бутылки дрожжей; когда начнетъ бродить, то часъ спустя положить въ каждую бутылку, въ которую будетъ вливаться эта вода, по куску сахара и по двѣ капли лимоннаго масла; тогда разлить воду по бутылкамъ, закупорить хорошенько, засмолить и поставить въ погребъ; черезъ три недѣли посмотреть: если питье это начинается пѣниться какъ шампанское, то и можно употреблять.

3459) **Водица или квасъ лимонный, очень вкусный.** 30 бутылокъ воды вскипятить съ цедрю, тонко наръзанною съ 7 лимоновъ, влить ее въ кадку, въ которую положить предварительно 1 фунтъ изюма, 6 фунт. хорошаго меда и внутренность семи лимоновъ безъ бѣлой кожицы и безъ сѣмечекъ, размѣшать хорошенько, чтобы медъ разошелся, и чтобы вышелъ сокъ изъ лимоновъ. Приготовить заранее чашку дрожжей, которую подбить самою хорошею крупичатою мукою въ видѣ жидкаго тѣста, какое готовятъ обыкновенно для блинчиковъ; когда это тѣсто поднимется, разболтать его съ находящимся въ кадкѣ сиропомъ, который не долженъ быть горячъ, вливать по немногу въ кадочку и мѣшать, потомъ оставить бродить; какъ только изюмъ, цебра и мясо лимонное поднимутся на верхъ, то ихъ вынуть, а воду разлить по бутылкамъ, положить въ каждую по двѣ изюженки и по вкусу цедры, закупорить, засмолить и держать въ холодномъ мѣстѣ. но чтобы не замерзло; черезъ три недѣли можно попробовать, если игра есть, то и готово; ежели вода не довольно сладка, то можно въ каждый стаканъ, прежде чѣмъ пить, класть по чайной ложечкѣ мелкаго сахара и мѣшать, наливая.

3430) **Вода изюменная.** Нужно взять 10 фунтовъ изюма не высокой доброты, всыпать въ боченокъ, налить 3 ведра сырой воды, положить срѣзанную цедрю съ 5 большихъ лимоновъ и мяготъ ихъ безъ зеренъ и бѣлой кожицы. Потомъ влить въ боченокъ самыхъ лучшихъ дрожжей, 3 столовыя ложки, оставить на 3 дня въ теплой комнатѣ, чтобы бродило и каждый день взбалтывать боченокъ; если дрожжи не дѣйствуютъ, то нужно прибавить ихъ еще немного; потомъ поставить боченокъ на 12 дней на ледъ; а по прошествіи этого времени, разлить по бутылкамъ, закупорить хорошенько, засмолить и положить бутылки бокомъ въ песокъ, на ледникъ, чтобы пробка была всегда залита; черезъ двѣ недѣли можно попробовать: положивъ въ стаканъ чайную ложку мелкаго сахара, наливая мѣшать ложкой, если готова, то должна пѣниться, какъ сода. Это очень прохладительное и пріятное питье, особенно лѣтомъ, во время жары.

3431) **Вода имбирная.** Взять 3 лота кремертартара, 1½ лота бѣлаго ивбиря, три фунта мелкаго сахара, цедрю, срѣзанную съ трехъ лимоновъ, мяготъ ихъ безъ сѣмечекъ и безъ бѣлой кожицы, на все это налить пять бутылокъ воды, кипятить въ продолженіе ¼ часа въ хорошо вылуженной посудѣ и во время кипѣнья часто мѣшать лопаточкой, чтобы сахаръ не сѣлъ на дно; потомъ снять съ огня, перелить въ приготовленную заранее кадочку, оставить бродить эту воду часовъ 10, тогда перелить въ бутылки, хорошенько закупорить и засмолить, а черезъ недѣлю можно употреблять; эта вода играетъ какъ шампанское.

3432) **Скороспѣлое питье.** Наложить ½ бутылки земляники или малины, налить остывшей отварной водою, поставить на ледъ, на 3 дня; черезъ 3 дня можно употреблять, положивъ прежде въ стаканъ чайную ложку съ верхомъ сахара; если эту воду оставить долго на земляникѣ, то она сдѣлается горьковатою, на малинѣ можетъ стоять долѣе, надо только наблюдать, чтобы ягоды, которыя кладутся въ бутылку, были самыя зрѣлыя; черезъ 3 дня нужно бутылку взболтать осторожно, чтобы сокъ, вышедшій изъ ягодъ, смѣшался со всею водою, но чтобы ягоды не сбились; послѣ мѣшанья дать устояться нѣсколько часовъ, процѣживая, разлить въ бутылки употреблять.

3433) Вода изъ красной смородины. Наложивъ $\frac{1}{2}$ бутылл ягодъ красной смородины, долить полную отварной водой, поставить на самый ледъ на недѣлю, всякій день взбалтывать; по прошествіи недѣли попробовать; ежели смородина совершенно передала свой вкусъ водѣ, значить, что вода настоялась, а если вкусъ еще нельзя вѣрно опредѣлить, то должно еще постоять дня 3 или 4; потомъ слить эту воду, подсластить, положить по $\frac{1}{2}$ фунта сахара на каждую бутылку, по $\frac{1}{2}$ рюмки хорошаго рома, по $\frac{1}{4}$ стакана шампанскаго и по 3 изюменки; тогда закупорить, засмолить хорошенько, поставить въ погребъ въ песокъ, употреблять не ранѣе какъ черезъ мѣсяць, если же еще не играетъ, то и подождать.

3434) Лимонная водица. На 5 бутылокъ воды положить 5 чайныхъ чашекъ сахару, внутренность изъ 4 лимоновъ, цедру съ 2 лимоновъ и 3 рюмки портвейну, размѣшать хорошенько сахаръ, слить все въ бутылъ и поставить на 12 сутокъ, на солнце, потомъ процедить, разлить по бутылкамъ, положить въ нихъ по 2 изюменки, закупорить хорошенько и продержавъ сутки въ подвалѣ, вынести на ледъ. Черезъ двѣ недѣли можно употреблять.

3435) Водица лимонная. Сахару 5 фунтовъ изрубить на куски, стереть этими кусками цедру съ 10 лимоновъ, потомъ всю бѣлую кожу до мяса срѣзать съ лимоновъ, а лимоны разрѣзать кружками, выбросивъ всѣ сѣмечки; взять 16 бутылокъ кипятку, облить имъ лимоны и сахаръ, пусть остынетъ до теплоты парнаго молока; тогда опустить въ эту воду 1 фунтъ хорошаго изюма и послѣ всего ложку хорошихъ дрожжей; когда вода начнетъ бродить, вынести бутылъ на ледъ, оставить такъ на 12 сутокъ, послѣ чего осторожно разлить по бутылкамъ, чтобы гуща не попала; закупорить хорошенько, засмолить, положить въ погребъ, на песокъ; чрезъ нѣсколько дней можно употреблять.

3436) Лимонадъ годовой. На 10 лимоновъ нужно приготовить $1\frac{1}{2}$ фунта сахара, который расколоть на куски, которыми и стереть цедру съ этихъ лимоновъ; положить сахаръ въ миску и на него выжать весь сокъ изъ 10 лимоновъ, оставить, пусть сахаръ растаетъ, мѣшая его какъ можно чаще; когда сахаръ растаетъ и превратится въ сиропъ, то его процедить сквозь кисею, разлить по бутылкамъ и сохранять, закупоривъ и засмоливъ; употребляя его, класть на стаканъ воды, три чайныя ложки сиропа.

3437) Водица изъ черной смородины. Взять черную смородину, перебрать ее чисто, насыпать полный боченокъ, налить на смородину отварной, простуженной воды, сколько войдетъ; когда такъ налитая черная смородина постоятъ недѣли двѣ, на льду, то ее уже можно употреблять, но нужно соблюдать, чтобы всякій разъ доливать отварной, простуженной водой столько, сколько возьмется изъ боченка. Сначала эта вода будетъ такъ крѣпка, что ее для питья, нужно разбавлять простой водой, но чѣмъ болѣе ее брать и доливать, тѣмъ она будетъ слабѣе, такъ что потомъ ее можно пить не разбавляя. Боченокъ должно держать на льду до морозовъ, а потомъ въ подвалѣ.

3438) Водица изъ черной смородины другимъ манеромъ. Наложить самой спѣлой, черной смородины, полный муравленный горшокъ, обвязать его синей, сахарной бумагой, которую наколоть пруткомъ, потомъ поставить въ печь тотчасъ послѣ хлѣбовъ; вынуть когда ягоды удрѣютъ, что тотчасъ видно, по бурому цвѣту, который приметъ смородина; тогда вынуть горшокъ, опрокинуть ягоды на рѣшето, дать соку совершенно стечь, а оставшіяся ягоды всыпать въ бутылъ и налить отварной, остывшей водой; довольно если ягодъ будетъ $\frac{1}{2}$ бутылки и даже менѣе, а воды налить полную; поставить тоже до морозовъ на ледъ. Черезъ нѣсколько дней она будетъ совсѣмъ готова, сливать ее такъ же, какъ сказано № 3426, и доливать. Вода

приготовленная такимъ манеромъ, не такъ долго сохраняется и послѣдуетъ скорѣе. Изъ сока, который стечетъ съ ягодъ, приготовить сиропъ.

3439) Водица изъ черной смородины третьимъ манеромъ. Насыпавъ полный ведерный боченокъ спѣлыми ягодами черной смородины, налить на нихъ одну бутылку вина, Вейнъ-де-Графъ, а остальное пространство долить отварной, остывшей водой, чтобы боченокъ былъ совершенно полный; когда, пристоявъ недѣли двѣ на льду, вода настоится и ее начнутъ употреблять, то всякій разъ доливать остывшей, отварной водой и когда употребится половина того количества воды, которая была влита въ боченокъ, тогда опять влить одну бутылку Вейнъ-де-Графъ и такъ продолжать, соблюдая все ту же пропорцію. Такъ приготовленная вода, многимъ нравится болѣе прочихъ, она очень долго не слабѣетъ, вино можно лить какое угодно, только непременно бѣлое.

3440) Водица изъ листьевъ черной смородины. Нужно взять $1\frac{1}{4}$ фунта молодого листа черной смородины; за неизвѣнемъ свѣжаго, можно употребить высушенный; положить туда же 8 золот. кремортартара. 3 фунта мелкаго сахара, цедру съ трехъ лимоновъ, съ которыхъ снявъ ее, обрѣзать бѣлую кожу, вынуть сѣмечки, мясо изрѣзать и положить въ бутылъ; тогда поставить бутылъ въ теплое мѣсто или на солнце, почаще взбалтывать, пока разойдется сахаръ; положить тогда въ бутылъ 3 ложки самыхъ лучшихъ дрожжей и когда начнется броженіе, то часа черезъ три вынести на ледъ на 6 сутокъ; потъ, осторожно сливая и процеживая сквозь чистое полотно, разлить по бутылкамъ, которыя хорошенько закупорить, засмолять и бокомъ положить въ желѣзный ящикъ, который поставить на ледъ, во время жары; въ желѣзный ящикъ кладутъ потому, что онъ болѣе держитъ холодъ и бутылки менѣе подвержены допанью. Если кто любитъ запахъ черной смородины безъ примѣся, то съ лимона не класть цедры.

3441) Водица изъ листьевъ черной смородины, другимъ манеромъ. Боченокъ четырехведерный насыпать полный молодымъ листомъ черной смородины, сыпать нужно легко и никакъ не стряхивать и не утискивать листьевъ; положить туда же отъ 10 лимоновъ внутренность безъ зеренъ и бѣлой кожицы, всыпать 9 фунтовъ просѣянаго сахара, налить боченокъ водой, разболтать хорошенько. Поставить на сутки въ теплой комнатѣ, въ продолженіи этого времени взбалтывать какъ можно чаще; черезъ сутки положить въ боченокъ самыхъ лучшихъ дрожжей чайную чашку, и ожидать пока не начнется броженіе, а часа черезъ три, послѣ броженія, вынести боченокъ на ледъ, гдѣ и оставить его, на 12 сутокъ. Потомъ процедить сквозь чистое полотно, разлить по бутылкамъ, закупорить, засмолять и сохранять во время жары на льду, положивъ бутылки на бокъ; лучше всего въ желѣзномъ сундукѣ.

3442) Другимъ манеромъ. $1\frac{1}{2}$ ф. перебранныхъ молодыхъ листьевъ, внутренность отъ 2 лимоновъ безъ зеренъ и бѣлой кожицы 5 ф. сахара, 10 золот. кремортартара залить 15 бутылками кипятка. Когда остынетъ, положить 2 ложки дрожжей, дать устояться 3 часа. Процѣдить, разлить въ бутылки, крѣпко закупорить, какъ шампанское, поставить на ледъ.

3443) Водица померанцовая. На 24 фун. сахара налить 6 ведеръ воды и кипятить пока останется только четыре ведра. Тогда снять съ огня, влить въ 6-ти ведерный боченокъ и оставить простыть до теплоты парнаго молока; боченокъ долженъ быть самый прочный, дубовый съ желѣзными обручами; тогда взять самыхъ спѣлыхъ померанцевъ, разрѣзать каждый на нѣсколько частей такъ, чтобы удобнѣе было выбрать всѣ сѣмена, которыя выбросить, а померанцы опустить въ боченокъ; туда же влить 7 ложекъ самыхъ лучшихъ дрожжей и ведро бѣлаго столоваго вина, изъ слабыхъ винъ, самаго дешеваго. Когда броженіе водицы продолжится часа 3

или 4, тогда вынести и поставить на ледъ, на 14 дней, закупоривъ и засмоливъ втулку. Черезъ 14 дней, не внося въ комнату, тамъ же перелить въ шампанскія бутылки, закупорить, перевязать пробки проволокой, а потомъ засмолить. Сохранять бутылки въ холодномъ мѣстѣ, уложивъ ихъ въ ящикъ, съ пескомъ; зимой держать въ влиномъ погребѣ, а лѣтомъ на льду.

3444) Водица изъ айвы. На 20 фун. сахара 6 ведеръ воды, кипятить пока не останется только 5 ведеръ, вылить сиропъ въ боченокъ самый крѣпкій, дубовый съ желѣзными обручами, дать остыть до теплоты парнаго молока. Тогда взять 50 штукъ самой зрѣлой и крупной айвы, не очищая кожи, разрѣзать каждую кускомъ на 8 такъ, чтобы удобно было вынимать сѣмена, которыя выбросить; разрѣзанныя же айвы опустить въ боченокъ съ сиропомъ, влить туда же одинъ стаканъ самыхъ лучшихъ, густыхъ дрожжей и 3 бутылки французской водки; оставить въ теплой комнатѣ и тогда только поставить боченокъ на ледъ, когда пробудетъ въ броженіи часовъ 5 — 6. Держать на льду двѣ недѣли, по прошествіи которыхъ осторожно слить жидкость, процѣдить сквозь чистое полотно, потомъ перелить въ шампанскія бутылки, опустить въ каждую по изюменкѣ, закупорить, засмолить, положить бокомъ въ ящикъ съ пескомъ, который оставить на льду до морозовъ, а потомъ перенести въ винный погребъ.

3445) Березовая водица. Выпустить изъ березы весной сокъ, разлить его тотчасъ по бутылкамъ, положить въ каждую бутылку по 2 чайныя ложки мелкаго сахара, цедры съ $\frac{1}{4}$ лимона и по 4 изюменки, закупорить, какъ можно лучше, и поставить до теплой погоды въ винный погребъ въ песокъ, а когда начнутся жары, то на ледъ. Передъ тѣмъ какъ наливать эту водицу въ стаканы, чтобы пить, нужно класть, на каждый, стаканъ по чайной ложкѣ мелкаго сахара и, наливая, мѣшать. Это питье очень сильно пѣнится.

3446) Яблочная водица. Въ бочку, 18 ведерную, всыпать столько кислыхъ яблокъ, сколько войдетъ, очистивъ ихъ отъ корешковъ, потомъ влить въ бочку 2 штофа французской водки, или столько же пропущеннаго черезъ уголь спирту, 10 фун. сахарнаго песку, остальное же пространство долить остывшей, вскипяченной водой, поставить въ погребъ. Когда настоится, можно употребить.

3447) Яблочный напитокъ очень вкусный. Взять самыхъ кислыхъ яблокъ, только что снятыхъ съ дерева, нарѣзать ихъ очень маленькими кусочками, выбросивъ сердцевину, наполнить ими бутылки по плечики, залить самыми свѣжими медомъ полную бутылку, закупорить, засмолить и поставить на годъ въ погребъ, чѣмъ холоднѣе температура тѣмъ лучше, но если замерзнетъ, то испортится. По истеченіи года выйдетъ превкусное питье.

3448) Яблочникъ. Искрошивъ вмѣстѣ, по равной части, кислыхъ и сладкихъ яблокъ, выжать изъ нихъ сокъ, посредствомъ прессы; 5 бутылокъ этого сока влить въ полтора ведерный боченокъ; тогда взять 12 бутылокъ воды, влить ее въ кастрюльку, всыпать въ нее 5 фун. сахара и варить на очень маленькомъ огнѣ такъ, чтобы очень тихо кипѣло, впродолженіе 1 часа. Тогда снять съ огня, вылить въ каменную или деревянную посуду, остудить до теплоты парнаго молока, перелить въ боченокъ въ яблочный сокъ, закупорить очень легко и поставить на ледъ, на 8 сутокъ. Послѣ этого времени, влить въ боченокъ $1\frac{1}{2}$ бутылки французской водки, закупорить хорошенько втулку, даже засмолить и поставить, на 3 мѣсяца, въ погребъ. Если боченокъ будетъ не полный, то можно еще добавить, но все въ такой же пропорціи.

3449) Апельсинникъ. На каждую бутылку бѣлаго, легкаго, все равно какого вина, положить, искошенныхъ съ кожей, 2 апельсина, пересыпанныхъ тремя, столовыми ложками мелкаго сахара рафенату, наблюдая, чтобы всѣ сѣмячки изъ апель-

синь были выброшены. Влить все это въ бутылъ, закупорить и засмолить ее; поставитъ въ погребъ, закопавъ по горло, въ сырой песокъ. Черезъ 12 сутокъ вынуть, процѣдить, разлитъ по бутылкамъ и засмолить. Кто любитъ, чтобы было очень сладко,—тотъ можетъ положить сахару двойную и даже тройную пропорцію.

3450) **Березовикъ**. Прорѣзать весной кору молодой, хорошей, большой березы, сдѣлать отверстие поперегъ, воткнуть въ это отверстие плотно въ дерево лубокъ на подобіе того лубка, на которомъ катаютъ яйца, только покороче, подставить къ лубку вадочку, чтобы сокъ въ нее стекалъ; съ хорошаго дерева можно получить отъ 1 до 4 ведеръ сока, а иное и совсѣмъ не даетъ, поэтому нужно пробовать. Цѣлое ведро березоваго сока влить въ полторный боченокъ, туда же влить бѣлаго, дешеваго, слабаго вина, 3 бутылки Венгерскаго, низкой доброты, одну бутылку, 2 бутылки французской водки, отъ 3 до 6 фунтовъ сахара. смотря по вкусу и 3 фунта хорошаго изюма. Тогда боченокъ закупорить втулкой, какъ можно плотнѣе, кругомъ засмолить и поставитъ на ледъ, на 2 ¹/₂ мѣсяца. Потомъ разлитъ по бутылкамъ, закупорить, засмолить и положить ихъ бокомъ, держать въ пескѣ, на погребѣ. Всыпавъ сахаръ, въ березовый сокъ, нужно разболтать, чтобы сахаръ разошелся.

3451) **Березовикъ другимъ манеромъ**. На ведро березоваго сока взять 4 бутылки вейнъ-де-грава, 8 фунтовъ сахара и 4 искрошенныхъ лимона съ кожей, но безъ сѣмянъ; все это положить въ боченокъ, поставитъ на ледъ, на 2 мѣсяца; по истеченіи этого срока разлитъ по бутылкамъ, закупорить, засмолить, бутылки положить бокомъ въ погребѣ, на песокъ; черезъ 3 недѣли, послѣ разлитія въ бутылки, можно употреблять.

3452) **Березовикъ третьимъ манеромъ**. Взять 10 штофовъ березоваго сока и на эту пропорцію положить 8 фун сахару, размѣшать и варить въ луженной кастрюлкѣ, пока укипитъ третья доля. Во время кипѣнія снимать пѣну, потомъ снятъ съ огня, процѣдить сквозь чистое полотно, прямо въ боченокъ и какъ скоро остынетъ до теплоты парнаго молока. влить туда же 4 ложки самыхъ лучшихъ густыхъ дрожжей и 2 бутылки хорошей очищенной водки, которая бы совершенно не имѣла запаха простой водки, (ее кладутъ за неизменіемъ французской), потомъ положить 4 лимона, нарѣзавъ ихъ кружечками и вынуть сѣмена; боченокъ не долженъ быть полный, потомъ оставитъ его въ теплой комнатѣ, чтобы березовикъ бродилъ часовъ 10 или 12, затѣмъ вынести на ледъ, гдѣ и оставитъ на 7 недѣль; послѣ, процѣдивъ опять, разлитъ въ шампанскія бутылки, наливая по плечики, закупорить, обвязать проволокой, засмолить и сохранять въ холодномъ мѣстѣ.

3453) **Сладное вино изъ ягодъ**. Выдавить сокъ изъ какихъ нибудь ягодъ, а именно изъ шпанской земляники, изъ простой земляники, красной и черной смородины, морошки, малины, или вишенъ, положить на каждыя 2 бутылки этого сока 1 фун. желаго, просѣяннаго сахара, который совершенно размѣшать съ сокомъ, пока не разойдется; потомъ положить дрожжей, на ведро сока 3 ложки, перелить въ боченокъ или въ бутылъ, поставитъ въ теплую комнату для броженія; если броженія не будетъ, то прибавитъ еще дрожжей, хотя половинную пропорцію; по 3-хъ часовомъ броженіи отнести боченокъ на ледъ, дать отстоятись, въ продолженіи 3 или 4 сутокъ; тогда процѣдить и на каждое ведро сока, влить 2 бутылки французской водки или спирту, перегнаннаго черезъ уголь, разлитъ въ бутылки, закупорить, засмолить и положить бутылки бокомъ въ песокъ въ холодномъ мѣстѣ; чѣмъ долѣе это вино будетъ стоять, тѣмъ оно дѣлается лучше.

3454) **Шиповка маседуанъ**. Шиповка эта готовится, какъ всѣ шиповки, см. № 3427, но разница въ томъ, что шиповка маседуанъ дѣлается изъ всякихъ ягодъ и фруктовъ вмѣстѣ, а именно: изъ вишенъ, черной смородины, малины, дыни, персиковъ и ананасовъ, всего берется по равной части или каждыи кладетъ болѣе

того фрукта, который болѣе любить. Шиповка эта ииѣтъ какой-то особенно пріятный вкусъ и никакъ нельзя объяснить ея аромата; многимъ она нравится болѣе всѣхъ прочихъ.

3455) Бишофъ изъ померанцевъ съ малагою. Чтобы ииѣтъ сухой бишофъ, нужо наколоть фунта 3 сахара на такіе куски, какъ навалываются къ чаю, тогда взять померанцевъ, число ихъ нельзя назначать, кусками сахара стереть съ нихъ цедру, какъ только кусокъ будетъ жалтъ со всѣхъ сторонъ, то оскоблить желтизну въ тарелку и этимъ же кускомъ продолжать обтирать другіе померанцы, и такъ продолжать пока весь сахаръ соскоблится; тогда этотъ сахарный порошокъ, пропитанный померанцевой цедрой, смочить сокомъ изъ померанцевъ, не разводя его жиже киселя, сложить въ банки и сохранять съ сухомъ ииѣстѣ; когда нуженъ бишофъ, то по вкусу разводить малагой и подавать.

3456) Бишофъ скороспѣлый изъ померанца съ виномъ нагоромъ. Взять хорошей спѣлый померанецъ, очень тонко срѣзать съ него кожу, которую растереть съ мелкимъ сахаромъ, пока сахаръ совершенно не пропитается духомъ и цвѣтомъ кожицы; потомъ взять обрѣзанный померанецъ, снять съ него всю бѣлую кожицу, а мясо растереть съ растертымъ съ померанцевой цедрой сахаромъ, сѣмячки выбросить, класть сахару столько, чтобы отъ сова померанца онъ былъ весь сырой и на вкусъ горьковатый; тогда на этотъ сахаръ налить бутылку вагору; дать настояться часа 4 или 5, процѣдить и бишофъ готовъ; кто хочетъ, чтобы вкусъ померанца былъ чувствительнѣе, то можно налить мѣтѣ вина или положить болѣе померанца.

3457) Очень вкусный напитокъ. На десять стакановъ, т. е. на пять бутылокъ зельтерской воды влить 1 стак. ликера Алькермезъ, выжать сокъ изъ 10 апельсиновъ — корольковъ, положить сахару по вкусу; нѣкоторые совсѣтъ его не кладутъ.

3458) Лимпопо (финляндскій напитокъ). Десяти копѣечный кислосладкій хлѣбъ, безъ цуката, нарѣзать тонкими ломтиками, высушить ихъ какъ можно лучше, всыпать въ суповую миску.—Три бутылки пива самаго лучшаго блага размѣшать съ 1½ стак. сахара, которымъ стереть предварительно цедру съ 2 лимоновъ, влить большую рюмку 2-хъ рублеваго рома, выжать сокъ изъ 2 лимоновъ, размѣшать, процѣдить и за ½ часа до употребленія облить высушенные сухари, потомъ процѣдить, подавать. Оставшіеся сухари тоже очень вкусны.

Лимпопо другимъ манеромъ. Десяти копѣечный кислосладкій хлѣбъ нарѣзать тонкими ломтиками, высушить какъ можно лучше. За часъ до употребленія взять 3 бутылки хорошаго блага пива, всыпать въ него 1 стак. желваго сахара, размѣшать, чтобы сахаръ разошелся; 2 лимона нарѣзать ломтиками, выбросить сѣмячки, положить ломтики лимона на сухари, облить пивомъ съ сахаромъ. дать постоять одинъ часъ, подавать.

Оставшіеся сухари тоже очень вкусны.

ОТДѢЛЪ XLV.

Водки безъ сахара, водки сладкія, ликеры, пунши и разное питье.

А) ВОДКИ БЕЗЪ САХАРА.

3459) **Водка бѣлая Московская, старинная.** 12 золот. имбирю, калгану 12 зол., шалфею 12 зол., англійской мяты 12 зол., анису 12 зол.; на все это количество налить 1 штофъ спирту и поставить настаиваться на 18 дней. По истеченіи этого времени прибавить въ эту настойку 1¹/₂ штофа ключевой воды, перегнать черезъ кубикъ и употреблять.

3460) **Водка старинная Ерофимчъ.** На ведро очищенной водки, положить 1 фун. англійской мяты, 1 фун. анису, 1 фун. крупно истолченныхъ померанцовыхъ орѣшковъ, поставить все это въ большой бутылки, на 12 сутокъ, въ теплое мѣсто. Послѣ этого времени можно употреблять, сливъ съ гущи или не сливая, какъ кому угодно; на гущу можно опять налить половинную пропорцію водки и поставить на мѣсяць, въ теплѣ.

3461) **Водка съ миндальнымъ запахомъ.** Нужно взять молодыхъ побѣговъ рябиноваго дерева, очистить ихъ отъ кожицы, а бѣдые стебельки нарѣзать кусочками, наложить ими четвертую долю кубика, налить на нихъ простое вино, которое и перегнать; если покажется, что запахъ миндальный слабъ, то можно положить болѣе стебельковъ, смотря по вкусу.

3462) **Водка тминная скороспѣлая.** Приготовить заранее тминной воды, т. е. перегнать ее въ кубикѣ, положивъ на 2 фун. тмину 1¹/₂ штофа воды; эта вода можетъ сохраняться на ледникѣ нѣсколько мѣсяцевъ и когда нужна тминная водка, то, подсластивъ ее, влить, по вкусу, тминной воды и водка готова.

3463) **Водка запеканна.** Самую простую водку передвоить на сухихъ лимонныхъ коркахъ и этой перегнанной водки налить 4 штофа въ бутылку, которая должна быть толстаго стекла; взять 12 зол. корицы, 4 золот. бадьяна, 5 золот. кардамона, 5 золот. мушкатнаго цвѣту, мушкатныхъ орѣховъ 2 штуки, все это растолочь, а орѣхи стереть на теркѣ и положить въ бутылку съ виномъ. Тогда эту бутылку обвязать крутымъ, ржанымъ тѣстомъ въ 3 пальца толщиною и ставить въ вольный духъ, послѣ хлѣбовъ, на ночь, 4 дня сряду, а утромъ всякій разъ бутылку вынимать. Послѣ 4 сутокъ слить и подсластить, полагая на штофъ, по 1 фунту сахара.

3464) **Подрашивать водки въ разные цвѣта.** Чтобы имѣть синюю водку, нужно настоять ее на василькахъ.

Желтую—на шафранѣ.

Зеленую—на нѣмецкой мятѣ

Красную подкрасить черникой или кошенилью.

Фиолетовую — подсолнечными семянами.

Коричневую — скорлупой кедровых орѣховъ.

Примѣчаніе. Процессъ окрашиванія водки заключается въ томъ, чтобы настаивать приготовленную водку на означенныхъ веществахъ. Густота краски зависитъ отъ болѣе или мѣнѣе положеннаго количества этихъ веществъ.

3465) Очищать спиртъ отъ всякаго запаха. На ведро спирта положить 1¹/₂ фун. березоваго угля, который приготовить слѣдующимъ образомъ: когда уголья въ самомъ сильномъ жару и уже рассыпались, то положить ихъ въ горшокъ, сдуть какъ можно чище всю золу и плотно накрыть крышкой, чтобы уголья потухли; потомъ, вынувъ изъ горшка, опять аккуратно обдуть золу, остудить, истолочь, но не слишкомъ мелко, всыпать въ бутылъ и налить на нихъ спиртъ, который оставить на угольяхъ 3 недѣли и каждый день, раза 3 или 4 взбалтывать бутылъ; по истеченіи 3 недѣль дать спирту стоять еще недѣлю, но уже не взбалтывать его; потомъ приготовить другую бутылъ, положить въ нее 1 фунтъ хорошаго, крупнаго, желтаго изюму, который должно очень чисто перебрать и 8 золот. фіалковаго корня, мелко изрѣзаннаго на кусочки; переливая спиртъ въ послѣднюю бутылъ, нужно положить въ воронку бѣлую фланель, сквозь которую пропустить спиртъ бывшій на угольяхъ и дать стоять 12 дней; и послѣ опять процѣдить сквозь фланель. Такъ приготовленный спиртъ, для наливковъ совершенно замѣняетъ французскую водку; разбавлять его должно отварной, остывшей водой, а иначе онъ будетъ бѣловать. Крѣпость какую желательно имѣть, можно узнавать по спиртовымъ градусникамъ.

3466) Отливочный пѣнникъ выгнанный изъ рябины. Раздавить въ деревянной ступкѣ 1 гарнецъ зрѣлой рябины, но чтобы она была собрана до морозовъ, потомъ налить на эту рябину 3 ведра молодаго хлѣбнаго кваса и положить 2 фун. хорошихъ дрожжей; оставить квасъ бродить въ теплой комнатѣ при температурѣ 16 градусовъ; когда броженіе сдѣлается уже слабо, то всю эту массу кваса съ рябиной, мѣшая перелить въ кубикъ и гнать нѣсколько разъ, пока получится хорошее пѣнное вино; такъ добытый пѣнникъ не имѣетъ дурнаго запаха обыкновеннаго пѣнника и очень пріятенъ на вкусъ.

В) СЛАДКАЯ ВОДКА, ИЛИ РАТАФІЯ.

3467) Ратафія изъ персиновыхъ косточекъ. Истолочь персиновые косточки, наполнить ими шгофъ до половины, налить по горлышко лучшей, старой французской водкой, поставить на солнце или на горячую лежанку, недѣли на 4 или на 5, потомъ слить и на бутылку этой водки всыпать одинъ фунтъ сахара; кто хочетъ, чтобы ратафія была слабѣе, то изъ сахара приготовить сперва густой сиропъ, наливъ на него стаканъ кипятку и выкипятивъ до густоты, влить въ ратафію; чтобы ратафія была чиста, процѣдить ее сквозь частое полотно.

3468) Сладкая водка изъ трехъ сортовъ фруктовъ. Взять 6 фунтовъ вишней, 3 фунта красной смородины и 3 фунта малины, все вмѣстѣ истолочь въ каменной ступкѣ, переложить въ миску и дать постоять часовъ 5 или 6; тогда хорошенько выжать сокъ, лучше всего въ прессѣ, а за неимѣніемъ его — руками, сквозь салфетку; сокъ свѣснить и на каждый фунтъ, влить 1 фунтъ французской водки, а за неимѣніемъ ее, такой же крѣпости очищенной крѣпкой водки, размѣшать и опять свѣснить и на каждый фунтъ этой смѣси, положить ¹/₂ фунта про-

сѣяннаго сахару рафинаду; когда сахаръ въ сокѣ совершенно разоидется, то опять свѣситъ и на вѣдье 6 фун. этого состава, положить 2 лота толченаго, горькаго миндаля, 1 золотникъ корицы и $1/2$ золотника гвоздики, все вмѣстѣ смѣшать, влить въ бутылъ, закупорить плотно пробкой, обвязать мокрымъ пузиремъ, которымъ тотчасъ обденить горлышко. Эта ратафія должна стоять 6 недѣль на солнце, и всякій день, раза 3 или 4 нужно ее взбалтывать; послѣ 6 недѣль слить, процѣдить, разлить по бутылкамъ и сохранять въ погребѣ.

3469) **Водка малиновая.** Зрѣлую, перебранную малину всыпать въ бутылъ, налить спиртомъ, три раза очищеннымъ такъ, чтобы едва покрыло ягоды, поставить на солнце; черезъ 2 или 3 сутокъ слить спиртъ; на $1/4$ ведра спирту взять 3 стак. воды и $1 1/2$ фунта сахару; воду съ сахаромъ сперва вскипятить раза два, снять до чиста накипь и въ горячій сиропъ вливать спиртъ по пемногу, мѣшая ложкою; размѣшавъ хорошенько, процѣдить сквозь фланель или черезъ воронку, на которую положить сперва ваты, потомъ посыпать хорошихъ истолченныхъ угольевъ, но не гашенныхъ водою, а навѣрхъ фланель. Процѣживая такимъ образомъ, влить водку въ бутылъ ниже шейки, закупорить ее, какъ можно лучше, поставить въ теплое мѣсто, на нѣсколько недѣль, чтобы водка устоялась; тогда слить осторожно чистую водку, разлить въ бутылки. Кто хочетъ имѣть очищенную водку въ короткое время, то на $1/4$ ведра водки надобно влить 10 или 15 гранъ поташа, расцутать его въ рюмкѣ теплой воды, смѣшать съ водкою сильно мѣшая, поставить въ теплое мѣсто, процѣдить, какъ сказано выше.

3470) **Водка съ кардамономъ.** Взять $1/4$ ведра, т. е. 1 гарнецъ спирту, всыпать въ него 15 золотн. крупно истолченаго кардамона, поставить въ теплое мѣсто на 2—3 недѣли, процѣдить, прибавить 3 стак. воды и $1 1/2$ или 2 фунта сахара. Далѣе вообще поступить, какъ сказано «водка малиновая».

3471) **Водка тминная.** Взять $1/4$ ведра спирту, всыпать 18 золотн. тмину, дать постоять въ тепломъ мѣстѣ 2—3 недѣли, очистить, развести сиропомъ изъ 3 стак. воды и $1 1/2$ фунта сахара и поступить во всемъ, какъ сказано «водка малиновая».

3472) **Водка съ гвоздиною.** Гвоздику и коричу вымыть хорошенько, высушить, крупно истолочь, всыпать въ спиртъ; черезъ 2—3 недѣли очистить водку, процѣдить ее, какъ сказано выше «водка малиновая». На $1/4$ ведра спирту 4 стак. воды, 6 зол. гвоздики, 1 зол. бѣлой корицы, $1/2$ зол. лимонной цедры, $1 1/2$ фунта сахару.

3473) **Водка мятная.** На $1/4$ фун. сушеной мяты налить 1 гарнецъ спирту, дать настояться, очистить, смѣшать съ сиропомъ, сдѣланнымъ изъ 4 стак. воды и $1 1/2$ или 2 фун. сахара; далѣе поступить, какъ сказано: «водка малиновая».

3474) **Водка анисовая.** Приготовляется, какъ и вышепоименованная; на $1/4$ ведра спирту $1/2$ горсти анису, $3/4$ золотн. корицы, $3/4$ золотн. гвоздики, $1 1/2$ золотн. лимонной цедры, $4 1/2$ стак. воды и $1 1/2$ или 2 фун. сахара.

3475) **Водка лимонная или апельсинная.** $1/2$ фунта срѣзанной, самой верхней цедры лимонной или апельсинной налить $1/4$ ведромъ спирту, поставить въ теплое мѣсто на 2—3 мѣсяца, процѣдить, смѣшать съ сиропомъ, приготовленнымъ изъ 3 или $4 1/2$ стак. воды и $1 1/2$ или 2 фун. сахара, и т. д. какъ сказано «водка малиновая».

3476) **Водка съ англійскимъ или простымъ перцемъ.** Взять $1/4$ ведра спирту, всыпать 18 золот. крупно истолченаго, англійскаго или простаго перца, поставить въ теплое мѣсто недѣли на двѣ, процѣдить, развести сиропомъ, приготовленнымъ изъ 3 стак. воды и $1 1/2$ или 2 фун. сахара, процѣдить и т. д., какъ сказано «водка малиновая».

В) ВОДКИ ОЧЕНЬ СЛАДКІЯ, ВЪ РОДѢ ЛИКЕРОВЪ.

3477) **Линеры вообще.** На $\frac{1}{4}$ ведра т. в. на 12 стак. спирта, 3 раза очищенный, брать по 6 или 9 стак. воды и отъ 6 до $8\frac{1}{2}$ ф. сахара смотря по вкусу.

Приготовить сиропъ изъ этой воды и сахара, снять до чиста накипь. Когда чуть чуть остынетъ, влить по немногу, мѣшая, очищенный и процеженный спиртъ, направленный какими нибудь спеціями или ягодными фруктовыми эссенціями, потомъ процедить сквозь фланель, какъ сказ. въ примѣчаніи о водкахъ «водка малинова». поставить въ теплое мѣсто на вѣсколько недѣль, чтобы ликеръ устоялся. Тогда слить осторожно, разлить въ бутылки. Въ случаѣ надобности ликеръ этотъ можно употреблять и черезъ полсутки, но вообще чѣмъ дольше стоять, тѣмъ дѣлается вкуснѣе.

3478) **Линеры вообще друг. ман.** Въ одноведрную бутылъ влить полведра очищеннаго спирта 8°/о затѣмъ взять четверть ведра воды, вскипятить ее съ 19 фун. сахара и, пока сиропъ горячъ, вылить его въ спиртъ и взболтать.

Этотъ разсыропленный спиртъ будетъ служить основаніемъ для ликеровъ и водокъ.—Для ликеровъ, вливать въ него по вкусу, когда понадобится, какой нибудь покупной эссенціи. Дать простоять хотя бы день—другой, но вообще, чѣмъ дальше будетъ стоять, тѣмъ будетъ лучше.

3479) **Ликеръ розовый.** Собрать только что распускающіеся бутоны розъ, обрѣзать бѣлые кончики, сложить въ бутылъ, налить спиртомъ, 3 раза очищеннымъ такъ, чтобы едва покрывало листья. Поставить на солнце на три дня, потомъ слить на свѣжій, розовой цвѣтъ и такъ до трехъ разъ. Потомъ процедить хорошенько. Для цвѣта влить нѣскольکو капель витрѳіа, но съ большою осторожностью, чтобы не передать, потому что отъ этого ликеръ сдѣлался бы кислымъ и поэтому, послѣ каждой капли витрѳіа, надо взбалтывать и смотрѣть: если розовый цвѣтъ уже хорошъ, то и не лить болѣе витрѳіа; $\frac{1}{4}$ ведра такого спирту развести сиропомъ, приготовленнымъ изъ 6 или 9 стак. розовой воды и 6 фунтовъ сахара.

3480) **Ликеръ съ ванилью.** $1\frac{1}{2}$ золотн. ванили, $1\frac{1}{2}$ золотн. вымытой, на не толченой корицы и 3 гвоздики, налить 1 гарнецемъ спирту, 4 раза очищеннымъ и 3 стак. воды, поставить на солнце, на 2 недѣли, потомъ процедить, смѣшать съ сиропомъ, приготовленнымъ изъ 3 или 6 стак. воды и 6 фунтовъ сахара и т. д.

3481) **Ликеръ лимонный или апельсиновый.** Взять срѣзанной верхней цедры лимонной или апельсиновой, если свѣжей, то одинъ фунтъ, если сухой, то $\frac{1}{2}$ ф.; налить $\frac{1}{4}$ ведромъ спирта и 3 стак. воды, поставить въ теплое мѣсто, недѣли на двѣ, потомъ смѣшать съ сиропомъ, приготовленнымъ изъ 3 стак. воды и 6 фун. сахара, процедить сквозь фланель и т. д., какъ сказано въ примѣчаніи.

3482) **Ликеръ малиновый.** Свѣжія ягоды растереть, процедить сквозь холстинку; когда сокъ стечетъ, взять 6 или 9 стак. этого сока, смѣшать съ 9 фун. сахара, вскипятить раза два, три, снять до чиста накипь, охладить, влить $\frac{1}{4}$ ведра спирту, процедить сквозь фланель и т. д. какъ сказано въ № 4369.

3483) **Ликеръ земляничный.** Перебрать свѣжую землянику, всыпать въ бутылъ, налить спиртомъ такъ, чтобы ее покрыло, поставить на два дня въ теплое мѣсто въ тѣни, потомъ слить.— $\frac{1}{4}$ ведра этого земляничнаго спирту развести 3 стак. воды, которую надобно сперва налить на землянику, дать ей постоять 2—3 дня и вскипятить раза 2—3 съ 6 фун. сахара.

3484) **Ликеръ мараскинъ.** 5 бутылкокъ малиновой воды, $1\frac{1}{2}$ бутылки вишневой воды, $\frac{3}{4}$ бутылки воды померанцевыхъ цвѣтовъ, 15 фунтовъ сахара, 5—6 бутылкокъ самаго крѣпкаго, углемъ очищеннаго хлѣбнаго спирта, перелать все въ бутылъ, закупорить, засмолить, поставить въ кладовую, на 6 мѣсяцевъ. По-

томъ перелить осторожно въ другую бутылъ, осадокъ процѣдить сквозь фланель въ отдѣльную бутылку.

3485) **Ликеръ изъ мамуры**, готовится, какъ малиновый № 3482. Готовый можно достать въ магазинѣ Чеснокова, по большой Конюшенной. № 29.

Г) РАЗНЫЕ ПУНШИ.

3486) **Ликеръ для пунша**. Взять всего 2 фун. сахара; частью этого сахара стереть кусками цедру съ 5 лимоновъ и съ 1 апельсина, выдавить изъ нихъ сокъ; остальную часть сахара облить 1 стак. кипятку, вскипятить раза два, остудить, влить въ этотъ сиропъ выжатый сокъ изъ лимоновъ и апельсина, положить туда же сахаръ, которымъ, стерта съ нихъ цедра, дать ему совершенно растаять. Тогда влить одну бутылку рома, 2 стак. хересу и 2 стак. лучшей французской воды; когда все вмѣстѣ хорошенько перемѣшается, процѣдить сквозь, въ четверо сложенную салфетку, чтобы ликеръ былъ совершенно чистъ; разлить въ бутылки, закупорить, засмолить и когда нуженъ пуншъ, наливать этого ликеру въ стаканы, доливая, по вкусу, кипятку или чаю.

3487) **Пуншъ холодный**. Наколоть, обыкновенными кусками, 3 фунта сахара, стереть имъ цедру съ 10 лимоновъ и съ 3 апельсина; всю кожу съ лимоновъ и апельсина обрѣзать и выбросить, а самое мясо нарѣзать кружками, выбросивъ всѣ сѣмочки до одного; если можно, не дурно прибавить, на эту пропорцію самый маленький, ломтиками нарѣзанный, ананасъ и прочихъ фруктовъ. Эти нарѣзанные фрукты сложить въ миску, налить на нихъ 3¹/₂ бутылки, т. е. 10 стак. кипятку, положить золотыя сахаръ, размѣшать хорошенько; когда сахаръ растаетъ и кипитокъ остынетъ, влить въ сиропъ 2 стак. коньяку и 1 бутылку французской водки, сейчасъ накрыть миску крышкою, а еще лучше салфеткою, а сверху подушкою, чтобы спиртъ не испарился; часа черезъ три процѣдить, выжать салфетку и сохранять въ бутылкахъ, закупоривъ ихъ и засмолить. Этотъ холодный пуншъ очень пріятнаго вкуса.

3488) **Пуншъ дамскій**. (На 6 стакановъ). На ¹/₂ бутылки очень хорошаго рома влить 1 бутылку, т. е. 3 стакана кипятку, выдавить сокъ изъ 1 большаго лимона, предварительно обтеревъ съ него цедру сахаромъ, котораго нужно на эту пропорцію 1 фунтъ; вскипятить все вмѣстѣ, раза 2 — 3, остудить; передъ тѣмъ какъ подавать, поставить на ледъ; этотъ пуншъ очень вкусенъ.

3489) **Пуншъ фрейлинскій**. (На 6 стакановъ). На ¹/₂ бутылки ратафій взять одну бутылку кипятку, сокъ изъ 1 лимона и отъ ¹/₄ до ¹/₂ фун. сахара, вскипятить все вмѣстѣ нѣсколько разъ и, остудивъ, можно тотчасъ употреблять, холоднымъ или горячимъ, смотря по вкусу.

3490) **Пуншъ дамскій другимъ манеромъ**. (На 6 человекъ). Чайную ложечку желтаго чая залить кипяткомъ, дать настояться. Выжать сокъ изъ 6 апельсиновъ, положить въ каждую чашку, по 6 кусковъ сахара, чайную ложку мараскина, 2 чайныя ложечки бѣлаго рома и сокъ изъ апельсиновъ; долить чаемъ.

3491) **Пуншъ сабаіонъ**. (На 6 стакановъ). 6 самыхъ свѣжихъ желтковъ, ²/₃ стакана мелкаго сахара, просѣяннаго сквозь тонкое сито, мѣшать, пока не погустѣетъ и не побѣлѣетъ, развести 4 стак. горячей малаги, поставить на плиту, взбивая вѣнничкомъ, какъ шоколадъ, довести до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть.

3492) **Пуншъ сабаіонъ другимъ манеромъ**. 12 желтковъ, 1 фунтъ сахара растереть до-бѣла, влить 1¹/₂ стак. т. е. ¹/₂ бутылки рома, разлить на 6 стак., долить горячимъ чаемъ.

3493) **Глинтъ-вейнъ.** Влить въ кастрюлю 1¹/₂ стак. воды, 1¹/₂ стак., т. е. полъ бутылки медака и 1¹/₂ стак. рома, положить 1¹/₂ фунта сахара, 18 штукъ гвозднки, 18 штукъ кардамона, палочку корицы и кусочекъ мушкатнаго цвѣта, вскипятить, разлить горячимъ въ стаканы, процеживая сквозь ситечко, подавать.

3494) Другая пропорція на 6 человекъ, слѣдующ.: 2¹/₂ стак. медака, 2¹/₂ стак. воды и 1²/₃ стак. мелкаго сахара, кусокъ корицы длиною въ 1¹/₄ вершка.

Д) РАЗНОЕ ПИТЬЕ.

3495) **Чай.** Лучшія сорта чая считаются у насъ Кяхтинской фирмы Корещенка, Перлова, Боткина.

На 4 человекъ обыкновенно заваривается чайная ложечка чая. Накрывать чайникъ полотенцемъ. Если поставить на самоваръ, то ненадолго. Дать настояться, но не давать чаю вскипеть, иначе потеряетъ вкусъ и аромать.—Чай пьютъ съ сырымъ сливками и сырымъ молокомъ, или съ лимонъ, вареньемъ, фруктовымъ сахаромъ, съ клюквеннымъ морсомъ, съ виномъ, ромомъ.

У кого большая семья, или собирается много гостей, или собраніе учащихся и т. п. тамъ необходимо дѣлать такъ: имѣть вмѣсто чайника небольшой чисто сохранный самоварчикъ, вскипятить его, прикрыть крышкою. И какъ только вода перестанетъ кипѣть ключемъ, тогда спустить до половины самовара, чай завязанный въ чистенькую кисейку и длинную прикрѣпленную къ ней тоненькую, тесемочку перекинуть черезъ самоваръ, чтобы можно было легко вынуть эту кисейку.

Чаю же берется вообще на каждые 4 человекъ, по чайной ложечкѣ. Черезъ ¹/₄ часа, когда чай настоялся, разливать его по стаканамъ, доливая чистой кипяченой водой изъ другого большаго самовара. Такимъ образомъ, чай будетъ для всѣхъ одинаково крѣпокъ и его выйдетъ гораздо менѣе, чѣмъ если подсыпать его нѣсколько разъ въ чайникъ.

Вообще чай не надо заваривать ключевымъ кипяткомъ, но давъ водѣ вскипеть, закрыть самоваръ крышкою и какъ только перестанетъ вода кипѣть, тотчасъ заварить,—онъ лучше настаивается. Кипяченый чай считается вреднымъ для здоровья.

Заваривая чай, класть въ чайникъ кусочекъ сахара; отъ него развертываются чайники и выпускаютъ изъ себя крайнюю эссенцію.

Находить, что если положить въ чай крошечку соды, то онъ дѣлается и крѣче и вкуснѣе.

3496) **Какао.** На чашку берется одна полная, чайная ложечка какао, 2 полныя чайныя ложечки мелкаго сахара, заварить кипяткомъ до половины чашки, размѣшать, долить сырымъ молокомъ. Или какао вскипятить съ молокомъ.

3497) **Шоколадъ.** На бутылку т. е. на 3 стакана молока берется отъ ¹/₈ до ¹/₄ фун. шоколада. Его можно натереть на теркѣ или нарезать кусками, вскипятить вмѣстѣ съ молокомъ, чаще мѣшая, разлить по чашкамъ, подать отдѣльно сахаръ. Въ такой шоколадъ кладутъ иногда по ложкѣ густыхъ, сбитыхъ сливокъ.

3498) **Другимъ манеромъ.** Вскипятить бутылку молока. Между тѣмъ 2—3 желтка растереть до бѣла съ 3 ложками мелкаго сахара, всыпать тертый шоколадъ, развести вскипяченнымъ теплымъ молокомъ, поставить на плиту, бить метелкою, пока не погустѣетъ, довести до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипеть. Когда пѣна поднимется, разлить по чашкамъ, подавать съ бисквитами. И въ этотъ шоколадъ можно положить по ложкѣ густыхъ взбитыхъ сливокъ.

3499) **Способъ приготовления самаго шоколада.** Кто умѣетъ самъ готовить шоколадъ, для того напитокъ этотъ обойдется чрезвычайно дешево, а именно: доброта шоколада зависитъ единственно отъ свѣжести какао, свѣжесть котораго узнается такъ: разломить зерно, если оно внутри не сгнило, не истлѣло,

знакъ что оно годно для употребленія и такъ, купивъ самаго свѣжаго какао, изжарить его какъ кофе въ жаровнѣ, жаря по немногу заразъ; когда верна начнутъ слегка лопаться, не пережаривая ихъ, рассыпать тотчасъ на чистый столъ, чтобы зерна чуть-чуть одно другого касались, потому что пережаренный какао нигуда не годится, равно какъ и недожаренный. Когда остынетъ, снять кожуцу, смолоть какъ можно мельче, а потомъ по полтора фунта этого порошка толочь сильно и долго не иначе, какъ въ *железной* ступкѣ, которую, всыпавъ въ нее какао и начавъ толочь его, тотчасъ же начать разогрѣвать до самаго горячаго состоянія, поставивъ ее на раскаленную плитку отъ утюга, которую перемѣнять и замѣнять другою, какъ только она остынетъ, но все же смотрѣть, чтобы ступка не была горяча на столько, чтобы могла сжечь какао, потому что иначе все бы пропало. Когда порошокъ какао обратится въ маслянистую гладкую массу, тогда сыпать въ нее по немногу полтора фунта мелко просѣяннаго сахара, не переставая мѣшать эту массу ложкою и притомъ толочь. Наконецъ сыпать $\frac{1}{2}$ лота съ кусочкомъ сахару мелко истолченной и просѣянной ванили (кто хочетъ еще кардамуу и корицы полъ лота). Но такъ какъ ваниль вообще довольно вредная вещь, и въ ней хорошъ только запахъ, то лучше всего сыпать въ какао сахаръ, который предварительно держать въ стеклянныхъ банкахъ съ кускомъ ванили, запахомъ которой онъ весь пропитается; причеъ банки эти должны быть обвязаны пузырешъ или бумагою, см. № 3055. Размѣшавъ хорошенько всю массу, переложить ее въ жестяныя формочки, какъ таблички шоколада; формочки эти низенькія должны быть сверху шире, а дно уже, массу эту раскладывая, хорошенько потряхивать, чтобы уложилась ровно вездѣ; послѣ чего поставить формочки въ хлѣбное мѣсто, прикрыть отъ мухъ кисеею, дать такъ просохнуть; когда просохнуть сверху, выложить изъ формочекъ и разложивши на чистую бумагу, дать хорошенько высохнуть и съ другой стороны; потомъ завернуть въ бумагу. Хорошій шоколадъ долженъ быть самаго темнаго, красноватаго цвѣта и представлять собою самую гладкую массу, таящую во рту.

3500. Кофе. На фунтъ кофе берется $\frac{1}{4}$ фунта цикорія. Кофе надо жарить не на сковородѣ, а въ закрытой жаровнѣ, безпрестанно ее потряхивая. Когда онъ получитъ темнобаштановый цвѣтъ и покроется влагою, значить готовъ, остерегаться пережарить.

Чтобы придать лучшій вкусъ, надо жарить кофе при 200—250° съ прибавкою столовой ложки несоленнаго, сливочнаго масла на каждый фунтъ кофе. А также, передъ окончаніемъ жаренья, посыпать горячія зерна мелко истолченными сахаромъ, беря его по 1 лоту, т. е. по 1 куску на $\frac{1}{2}$ ф. кофе. Сахаръ пригораеть и образуетъ вокругъ зерна оболочку, хорошо защищающую его отъ потери ароматическихъ веществъ. Молоть кофе лучше всего по мѣрѣ надобности, понемногу и передъ самымъ употребленіемъ.

Его лучше толочь, чѣмъ молоть, чѣмъ мельче, тѣмъ лучше.

Сохранять въ жестянкахъ или стеклянныхъ банкахъ, герметически закупоренныхъ.

На каждую чашку берется полная чайная ложка смѣси кофе съ цикоріемъ. Сыпать въ кофейникъ, въ фланелевый мѣшочекъ, залить чашкою смѣреннымъ кипяткомъ, поставить на плиту; когда закипитъ отставить, влить тотчасъ ложку холодной воды. Когда кофе осядетъ, опять поставить на плиту. Когда закипитъ, отставить, влить ложку холодной воды; опять дать закипеть; отставить, дать устояться, подавать.

Изъ 1 ф. кофе и $\frac{1}{4}$ ф. цикорія выходитъ 40 чашекъ кофе; хорошо класть каждый разъ въ кофейникъ по маленькому кусочку кофе изъ винныхъ ягодъ въ плиткахъ. Подавая кофе кладутъ въ чашку по полной ложкѣ сбитыхъ сливокъ.

Находить, что если в кофе положить щепотку соды (съ $\frac{1}{8}$ дощечки) то онъ дѣлается и крѣпче и вкуснѣе.

Или варить въ глиняныхъ, муравленыхъ съ обѣихъ сторонъ кофейникахъ, при огнѣ, въ печкѣ, заливал не водою, а кофейной водою, т. е. вываренною гущею отъ оставшагося кофе, кладя въ него кусочекъ рыбьяго клея. Сваривъ кофе, дать устояться, слить осторожно въ другой кофейникъ, подогрѣть, подавать. Сливки къ кофе варить въ маленькихъ горшечкахъ съ крышкою. чтобъ была густая пѣнка.

РАЗЛИЧНЫЕ СОРТА ЗДОРОВАГО КОФЕ.

3501) Кофе съ сѣменами подсолнечника. Вмѣсто цикорія гораздо вкуснѣе класть, на фунтъ кофе, полфунта или фунтъ порошка изъ поджаренныхъ сѣмянъ подсолнечника.

3502) Ржаной кофе. Отобрать чистую, крупную рожь, просѣять ее хорошо, вымыть, высушить, изжарить въ жаровнѣ или на сковородѣ, какъ кофе, чаще мѣшая, чтобъ не подгорѣла и не пережарилась, потомъ смолоть и варить, какъ обыкновенный кофе, но только брать этого порошка, на чашку кофе, не одну, а 2 или 3 полныя чайныя ложки, всыпать ихъ въ фланелевый мѣшочекъ, сварить кипяткомъ, прокипятить хорошенько, дать устояться, пить его съ молокомъ или со сливками. Рожь эту готовятъ еще и слѣдующимъ образомъ: отобранную крупную, просѣянную рожь мочать 24 часа въ холодной водѣ, потомъ варить, пока не начнетъ допаться, послѣ чего откидываютъ ее на сито. Когда вода стечетъ, рассыпаютъ рожь на полотно въ теплой комнатѣ или лѣтомъ на солнце, чтобы скорѣе просохла, потомъ жарить въ жаровнѣ по немногу заразъ, чтобы не пережарить и изъ жаровни всыпаютъ въ большую миску, прикрываютъ салфеткою и т. д.

3503) Кофе изъ желудей. Собрать совершенно зрѣлыя желуди продолговатаго сорта, который лучше круглаго; очистить ихъ ножикомъ отъ зеленой шелухи, разрѣзать ихъ пополамъ въ длину и тогда раздѣлить каждую половинку на двѣ части. Въ тотъ же вечеръ облить ихъ кипяткомъ. На слѣдующее утро слить воду и высушить въ самомъ легкомъ духѣ, въ печи. Сохраняя ихъ въ мѣшочкахъ, повѣсивъ въ сухомъ мѣстѣ, потомъ жарить ихъ какъ кофе, чтобы не были ни слишкомъ свѣтлы, ни слишкомъ опять пережарены. Тѣкъ какъ желуди не такъ скоро прожариваются, поэтому надо пробовать разламывая ихъ. Остудивъ, смолоть и варить, какъ обыкновенный кофе.

3504) Смѣшанный кофе. 1 фунтъ изжаренной и смолотой ржи, 1 фунтъ изжаренной и смолотой свеклы, 1 фунтъ изжаренныхъ и смолотыхъ желудей и 5 фунтовъ обыкновеннаго смолотаго кофе.

3505) Кофе изъ простыхъ бобовъ. Изъ простыхъ бобовъ готовится также очень здоровый кофе, который помогаетъ отъ водяной. Надо выбрать самый мелкій сортъ, кипятить въ водѣ минутъ десять и, когда вода остынетъ, слить ее. Зерна еще разъ перемыть, высушить въ легкой печи и потомъ изжарить, какъ кофе. Такъ какъ они очень крѣпки, то чтобы не испортить меленки, лучше ихъ сперва протолочь въ ступкѣ. Варить, какъ обыкновенный кофе, котораго можно прибавлять для вкуса.

3506) Кофе изъ свеклы. Вымыть свеклу хорошенько, вычистить ножомъ, опять перемыть, нарѣзать маленькими четырехугольными кусочками, высушить въ печи. Жарить потомъ, какъ цикорій и тотчасъ горячую молоть; сохранять обязанною въ банкѣ, чѣмъ долѣе, тѣмъ она дѣлается вкуснѣе.

3507) Кофе чрезвычайно питательный изъ ржаной муки. Взять бутылку самаго свѣжаго, парного молока. 3 самыя свѣжія яйца и 3 фунта ржаной муки, за-

мѣсить крутое тѣсто, какъ на лапшу, раскатать очень тонко, сложить на желѣзный листъ, испечь, высушить, разломать на мелкія кусочки, еще подсушить и поджарить, но чтобы не подгорѣло. истолочь и смолоть въ меленкѣ. На 6 стакановъ этого смолотаго, ржанаго кофе всыпать 1 стаканъ чистаго, изжареннаго и смолотаго кофе; заваривать какъ кофе, пить вмѣсто чаю утромъ, днемъ и вечеромъ съ молокомъ или со сливками.

3508) Лимонадъ. Стереть сахаромъ цедру съ лимона, развести 5 стаканами кипяченой воды, размѣшать выжать сокъ изъ 1¹/₂ или 2 лимоновъ процѣдить.

Выдать на 6 стакановъ:

2 лимона, ¹ / ₂ — ³ / ₄ фунта сахара.	т. е. по 3—4 куска сахара на стаканъ, смотря по желанію.
---	--

3509) Оршадъ. Миндаль обварить, очистить, истолочь очень мелко, развести 3 стак. кипяченой воли, процѣдить, выжать, еще разъ протолочь, развести другимъ 2 стак. воды, всыпать сахаръ, размѣшать, влить, кто любитъ, ¹/₄ стак. воды померанцовыхъ цвѣтовъ. Можно истолченный миндаль вскипятить съ 5 стаканами воды.

Выдать на 6 стакановъ:

¹ / ₂ — ² / ₃ фунт., т. е. 1 ¹ / ₂ —2 стак.	около ¹ / ₈ стак. горькаго.
сладкаго миндаля, въ томъ числѣ	¹ / ₄ — ¹ / ₂ фунта сахара.
	(¹ / ₄ стак. воды померанцевыхъ цвѣтовъ).

3510) Питье изъ клюквы, барбариса, малины или черной смородины и барбариса. ³/₄ фунт. клюквы разварить въ 4 стак. воды съ ¹/₄ верхкомъ ванили, процѣдить, выжать: смѣшать съ 2 стак. воды вскипяченной съ сахаромъ.

Выдать на 6 стакановъ:

1 ¹ / ₂ ст., т. е. ³ / ₄ фун. клюквы или проч. ягоды.	1 ¹ / ₂ — ³ / ₄ фунта сахара.
	(¹ / ₄ верхка ванили, кто любитъ).

Или на каждый стаканъ положить куса по 3—4 сахара, долить водою, влить по вкусу 3—4 ложки сыраго клюквеннаго морса, сокъ изъ малины или черной смородины и проч. ягоды.

Или любяя ягоды налить водою на 24 часа, затѣмъ слить и пить съ сахаромъ.

3511) Фисташное питье. ¹/₂ фун. фисташекъ обварить кипяткомъ, очистить, мелко истолочь; разводя 4 стак. кипяченой остывшей воды, протолочь нѣсколько разъ, процѣдить; выжать, всыпать ¹/₂ ложки порошка ванили, прибавить 2 стак. воды вскипяченной съ сахаромъ.

Выдать на 6 стакановъ:

¹ / ₂ фунта фисташекъ.	1 ¹ / ₈ ложки порошка ванили.
	1 ¹ / ₄ — ¹ / ₂ фунта мелкаго сахара.

3512) Питье апельсинное. Взять ¹/₂—³/₄ фун. сахара, отереть имъ цедру съ ¹/₂ апельсина, истолочь сахаръ, смѣшать съ сокомъ 1¹/₂ апельсина и ¹/₂ лимона, развести кипячею водою такъ, чтобы всего было 6 стак., процѣдить.

Выдать: ¹/₂—³/₄ ф. сахара. | 1¹/₂ апельсина, ¹/₂ лимона.

3513) Сокъ малиновый для питья. Насыпать полную бутылъ малины, налить на нее бѣлаго уксусу по горло, поставить стоять на солнцѣ пять дней, слить уксусъ, выжать ягоды, не протирать ихъ, чтобы не было гущи. Этотъ слитый уксусъ налить на полную бутылку свѣжей малины, оставить стоять недѣлю, опять слить, остудить, выжать. Если есть малина, то налить въ третій разъ на свѣжія ягоды, пусть стоять недѣля двѣ и болѣе, потомъ слить, подсластить, положивъ на стаканъ сока 1¹/₂ стак. сахара; варить съ сахаромъ не нужно, а только всыпать сахаръ въ сокъ и мѣшать, пока сахаръ не разойдется. Это очень прохладительное питье. На стаканъ воды класть ложечки 2—3.

3514) Другимъ манеромъ. На 4 фунта перебранной малины налить двѣ бутылки чистаго, слабаго, виннаго уксусу. Поставить на 24 часа. Процѣдить затѣмъ сквозъ полотняный мѣшочекъ. На каждые три стак. сока, брать три фунта сахара, и 1¹/₂ стак. воды. Сварить густой сиропъ, влить малиновый уксусный сокъ, разъ

вскипятить, снять пѣну, охладить, разлить по бутылкамъ, закупорить. Лѣтомъ вливать въ воду для питья.

3515) Сельтерская вода съ сиропомъ. Очень вкусное прохладительное это сельтерская вода съ сиропомъ, исключительно малиновымъ или вишневымъ.

(На $\frac{3}{4}$ стак. сельтерской воды $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ стак. сиропа.

3516) Лимонадъ газезъ домашнимъ образомъ приготавливается такъ: нужно взять 26 бутылокъ отварной воды, и, давши ей остыть, влить въ большую бутылку; затѣмъ положить туда $\frac{1}{2}$ фунта смородиннаго листа, 6 лимоновъ, порѣзанныхъ мелкими кусками (безъ зеренъ), сахару 8 фунтовъ и кремертару 42 золот. Все это хорошенько взболтать и поставить на сутки въ ледникъ; потомъ, поставить бутылку, на 3 сутокъ на солнце, послѣ чего разлить въ бутылки, закупорить хорошо и поставить на ледъ, гдѣ и держать до употребленія.

3517) Очень вкусный напитокъ. На 10 стакановъ сельтерской воды, влить 1 стак. ликера Алькермезъ, выжать туда же сокъ изъ 10 апельсиновъ—корольковъ, положить сахару по вкусу, яѣкорые и совсѣмъ не класть его.

3518) Прохладительный напитокъ изъ соды. Всыпать въ 1 полубутылку порошка соды, а въ другую полубутылку столько же порошокъ кислоты, налить каждую бутылку водою, закупорить, поставить лѣтомъ, въ печь, а зимою на окно. Когда захочется пить, взять подставана свѣжей воды, влить въ нее какого-нибудь сиропа, размѣшать, влить изъ бутылки немного кислоты, а потомъ и соды такъ, чтобы вода зашипѣла, сейчасъ же и пить.

3519) Питье изъ молока въ родѣ нумыса. На 2 бутылки молока положить 1 золотн. сухихъ дрожжей и 3 золотника сахара. Разлить въ бутылки, закупорить какъ шампанское, вынести на холодъ на одинъ два или три дня.

ОТДѢЛЪ XLVI.

Квасъ, пиво, медъ.

А) КВАСЪ.

Примѣчаніе. Оказывается, что нашъ русскій квасъ обладаетъ всѣми данными, чтобы быть признаннымъ не только однимъ изъ самыхъ здоровыхъ и питательныхъ напитковъ вообще, но и обладающимъ цѣлебными свойствами, въ особенности противъ чахотки.

3520) Квасъ хлѣбный бѣлый. Простой и притомъ самый необходимый въ домашнемъ хозяйствѣ это квасъ бѣлый хлѣбный, который готовится для людей, для заправки борща, щей и проч. и для жаренья говядины. Готовится онъ слѣдующимъ образомъ: взять 10 фунтовъ ржаной муки, 1 фун. солода, 1 фун. гречневой муки, смѣшать, смочить 1 гарнецъ лѣтней воды, размѣшать, обварить гарнцемъ кипятку; черезъ полчаса влить опять гарнца два кипятку и такъ раза три, четыре; когда волеется такимъ образомъ ведро кипятку, размѣшать, дать слегка остынуть, влить съ $\frac{1}{2}$ гарнца или немного болѣе гущи изъ подъ кваса, накрыть, поставить въ довольно теплое мѣсто; на другой день развести квасъ сырою холодною водою, размѣшать, перенести въ холодное мѣсто, дать устояться, употреблять или разлить въ бутылки. Изъ этой пропорціи выйдетъ ведро 5 квасу. Когда квасъ весь выйдетъ, около гарнца оставшейся на днѣ гущи оставить для закваски слѣдующаго кваса, остальную же гущу влить въ поило коровамъ.

3521) Квасъ хлѣбный красный. 1 пудъ ржаной муки, 3 фунта пшеничной и 3 фунта гречневой муки, 1 гарнецъ солода ячменнаго, 1 гарнецъ солода ржанаго и 1 гарнецъ солода пшеничнаго, 2 стак. дрожжей и $\frac{1}{2}$ фунта мяты. Изъ этой пропорціи выйдетъ не мѣнѣе 12 ведеръ кваса.

Взять всю назначенную ржаную муку, весь солодъ, муку пшеничную и гречневую, оставивъ двухъ послѣднихъ по одному фунту, всыпать все это въ кадку, влить немного теплой воды такъ, чтобы тѣсто было густо. Вскипятить чугуна воды и кипяткомъ заварить это тѣсто; размѣшать до гладкости. Когда печь истопится, приготовить 2 чугуна, влить въ нихъ по ковшу холодной воды, переложить въ нихъ тотчасъ тѣсто и поставить въ самую жаркую печь, которую вымести, оставивъ горячихъ угольевъ по обѣимъ сторонамъ; замазать печку глиною. На другой день, т. е. черезъ 24 часа, вынуть чугуны, влить въ нихъ теплой воды такъ, чтобы чугуны были полны; дать постоять часа $1\frac{1}{2}$ —2, чтобы корочки размокли, переложить все тѣсто опять въ кадку, размѣшать хорошенько, влить ведра два кипятку, размѣшать, прибавить 4 ведра холодной воды, размѣшать нѣсколько разъ, положить небольшой кусокъ льду, дать устояться.

Между тѣмъ приготовить подбивку, т. е. взять ковшы два только-что сверху устоявагося сусла, всыпать въ него оставленные 1 фунтъ пшеничной и 1 фунтъ гречневой муки, влить стакана 2 дрожжей, размѣшать, накрыть, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться. Когда сусло въ кадкѣ совершенно устоится, слить эти 6 ведеръ въ 12 ведерный боченокъ, и положить туда же подившагося опару.

На остывшее же въ кадкѣ тѣсто, влить еще около 6 ведеръ холодной воды, размѣшать нѣсколько разъ, дать опять устояться, слить въ тотъ же боченокъ.

Взять немного этого квасу, положить въ него мяты, вскипятить, отставить, накрыть, дать остынуть, пропѣдить въ боченокъ или положить туда же и мяту, закупорить хорошенько, перенести квасъ на погребъ лѣтомъ, а зимою въ сухой подвалъ, гдѣ бы не мерзло. Черезъ 2 дня, квасъ можно уже употреблять.

3522) Квасъ отличный. На 15 фунтовъ ржаной муки положить 1 фунтъ хорошей, пшеничной и гарнецъ солодовой муки, затереть все это горячей водой и поставить въ печь до вечера, чтобы упрѣло. Тогда вынуть и на это количество тѣста, переложивши его въ кадку, налить 5 ведеръ холодной воды, размѣшать хорошенько, чтобы не было ни одного комка, дать отстояться и слить въ боченокъ. Взять $\frac{1}{2}$ фунта пшеничной муки, стаканъ дрожжей и 3 бутылки теплой воды, сбить все вѣствѣ, поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялось; потомъ взять этотъ растворъ, развести тѣмъ же квасомъ, но пожже и влить въ боченокъ, положить туда же $\frac{1}{4}$ фунта мяты, сваривши или настоявши ее. Закупоривъ боченокъ, поставить на ночь въ теплую комнату, потомъ перенести на холодъ и разлить въ бутылки.

3523) Квасъ другимъ манеромъ. Ржаного солоду 1 гарнецъ, ржаной муки, крупно смолотой 1 гарнецъ положить въ горшокъ или чугунокъ, заварить кипяткомъ и хорошенько разбить, чтобы не было комковъ, тогда поставить солодѣть, накрывши чугунокъ. Къ вечеру, истопивши печь, поставить въ нее тѣсто, оставить его въ печи до утра; потомъ выложить его въ кадку, развести холодной водой 5-ю ведрами, положить три столовые ложки гречневой муки, разболтать хорошенько, чтобы не было комковъ. Тогда взять три столовые ложки пшеничной муки, стаканъ дрожжей и бутылку теплой воды, разболтать, дать подняться и, сливъ квасъ въ бочку, влить въ нее и эту растворку, дать квасу закиснуть и тогда вынести на ледникъ.

2524. Самый простой квасъ красный—столовый. 3 фунта ржаного солода, 1 ф. ячменнаго солода заварить вскипяченною водою, беря столько, чтобы образовалась густая кашка, размѣшать ее до гладкости, поставить въ томъ же чугункѣ въ горячую печь, чтобы упрѣло. На другой день вынуть изъ печи, вылить въ большой горшокъ, развести вскипяченною водою, какъ слѣдуетъ быгъ квасу, дать устояться, слить чистый. Развести отдѣльно 2—3 стаканами этого слитаго кваса 5—6 вомотн. сухихъ дрожжей и 2 ложки пшеничной муки, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ. Когда поднимется влить въ квасъ, положить сахарнаго песку по вкусу т. е. отъ $\frac{1}{2}$ до 1 фун., 3—4 шишечки сушенога хмѣлю и $\frac{1}{4}$ фун. изюму, размѣшать, поставить въ комнату или кухню на полсутки или немного болѣе, а именно: когда дрожжи и изюмъ поднимутся шапкой, тогда снять ихъ дуршлаковою ложкою, квасъ же разлить по бутылкамъ черезъ воронку, покрытую кисеей, крѣпко закупорить, поставить въ холодное мѣсто. На другой день квасъ будетъ готовъ, его выидеть бутылокъ 20.

3525) Квасъ отличный. Взять 50 стакановъ т. е. почти 16 бутылокъ или 8 полуштофовъ воды холодной, 4 фунта солодовой муки, которую всыпать въ эту воду, размѣшать, прибавить ржаной муки столько, чтобы образовалось густое тѣсто, какъ на хлѣбъ, но немного пожже, приблизительно пудъ муки. Сдѣлавъ это тѣсто въ 9 часовъ вечера, продержать его въ комнатной температурѣ до 7 часовъ утра, лѣтомъ можно держать менѣе. Къ этому времени приготовить отъ четырехъ до пяти ведеръ кипятку и истопленную печь, какъ для хлѣбовъ; приготовленное тѣсто развести кипяткомъ, разлить въ муравленные горшки или даже въ чугуны, (но отъ чугуновъ цвѣтъ не бываетъ такъ чистъ) накрыть по плотнѣе, поставить въ печь на цѣлые сутки и наблюдать, чтобы тѣсто не ушло, а если это случится, то

поставить тотчасъ въ печь чугуны холодной воды. Черезъ 12 часовъ чугуны вынуть не болтая, долить кипяткомъ, опять поставить въ ту же печь на 12 часовъ, по истеченіи которыхъ должно быть готово корыто съ небольшимъ отверстіемъ по серединѣ. Надъ этимъ отверстіемъ положить очищенные палочки или лучинки, послать сверху сѣножи, наложить въ одинъ рядъ толстую холстину; вынуть изъ печи чугуны, дать имъ постоять часа два, потомъ осторожно слить въ корыто жидкость, которая должна стечь въ приготовленную кадку подъ корытомъ; а потомъ выложить изъ чугуна и всю гущу, чтобы могла стечь вся жидкость. Пока это сусло будетъ процѣживаться, нужно приготовить пучекъ рябиновыхъ ягодъ, пучекъ мяты и вдвое болѣе пучекъ вѣтокъ черной смородины, взять столовую ложку хлѣбной закваски, которую подбить ржаномъ мукою, дать часа два подняться; когда поднимется, положить въ небольшую кастрюльку приготовленные пучки, долить кастрюльку процѣженнымъ сусломъ, вскипятить. Тогда взять 3-хъ ведерный боченокъ, влить въ него сусло и отъ одной до трехъ ложекъ приготовленной закваски, судя по кислотѣ сусла; боченокъ поставить въ кухню, зимой часовъ на 7, а лѣтомъ въ погребъ на 12 часовъ, потомъ разлить въ бутылки, положивъ въ каждую по изюменкѣ, закупорить и положить бочкомъ въ песокъ на ледъ.

3526) Квась суточный изъ кусковъ ржаного хлѣба. Взять три фунта черстватаго, хорошо выпеченнаго и, маленькими кусочками, хорошо высушеннаго ржаного хлѣба, положить его въ чистую кадочку, налить на него 24 бутылки кипятку, тотчасъ прикрыть плотною скатерткою, дать такъ стоять, пока не будетъ теплоты парнаго молока; тогда процѣдить сквозь чистую салфетку, но не выжимая; положить на эту пропорцію 2 фунта хорошей темной патоки, размѣшать хорошенько, чтобы не оставалось на днѣ, и тогда влить въ эту жидкость 2 столовые ложки дрожжей съ примѣсью ложки пшеничной муки, поставить на 12 часовъ въ теплую комнату, утромъ процѣдить и перелить въ бутылки, положивъ въ каждую по 2 изюменки; закупорить хорошенько и поставить въ погребъ; черезъ два дня можно употреблять.

3527) Другимъ манеромъ. 16 фунтовъ кусковъ ржаного, сушеннаго, оставшагося хлѣба положить въ кадку, влить 4 ведра кипятку, покрыть чистой скатерткою, дать простоять 8 часовъ. Потомъ слить чистый квась въ другую кадку, положить $1\frac{1}{2}$ ставана хорошихъ дрожжей, 4 фунта сахарнаго песку и 1 лимонъ, наръванный ломтиками, безъ зеренъ. Дать простоять еще 8 часовъ, потомъ разлить въ бутылки, процѣживая сквозь кисею, вкладя по изюменкѣ; закупорить плотно, поставить въ кухню, гдѣ и держать, пока не начнется броженіе, т. е. около 8—10 часовъ.

3528) Кисляя щи. Всыпать въ кадку 2 гарнца или 10 фун. пшеничнаго солоду, 2 гарнца ячменнаго, муки пшеничной 2-го сорта 10 фун. и гречневой муки 10 фунтовъ. Все это заварить кипяткомъ; дать солодѣть часовъ пять, потомъ наливать кипяткомъ, по 2 ведра заразъ и размѣшивать хорошенько, пока жидкость сдѣлается такой густоты какъ квась, чтобы съ весла, которыми мѣшаютъ, капалъ каплями; потомъ дать отстояться на льду. Этимъ же сусломъ развести два ставана дрожжей и одинъ ковшъ квасной гущи, и когда все остынетъ, перелить въ бочку, внести въ теплое мѣсто и дать закиснуть; тогда разлить въ шампанскія бутылки, закупорить хорошенько и поставить въ погребъ. Изъ этой пропорціи должно выйдти 70 бутылокъ. Кипятку придется налить ведръ 6 и даже болѣе.

3529) Превосходный квась или кисляя щи. Взять 10 фун. пшеничной муки 2-го сорта, 5 фун. молотаго пшеничнаго солоду, 8 фун. ячменнаго молотаго солоду и 2 фун. гречневой муки, все это смѣшать вмѣстѣ, раздѣлить на двѣ

части, которыя всыпать въ два чугуна и развести теплою водою, растирая муку, чтобы не было комковъ и вливая въ каждый чугунокъ по 2 ведра тепловатой воды; такъ поставить эти чугуны въ печь, послѣ хлѣбовъ и оставить ихъ въ закрытой печи на 24 часа; потомъ выложить это тѣсто изъ чугуновъ въ большую кадку и начать разводить водою, лѣтомъ холодною, а зимой тепловою; на эту пропорцію нужно влить отъ 6-ти до 7-ми ведеръ воды судя потому, какъ кто любитъ квась погуще или пожеже. Квась этотъ долженъ устояться, чтобы гуща опала на дно, а между тѣмъ нужно приготовить слѣд. опару: взять 3 фунта пшеничной муки, 2 фун. гречневой, и 3 стак. хорошихъ дрожжей, развести теплою водою, чтобы образовалось жидкое тѣсто и дать хорошенько подняться; тогда влить эту опару въ бочку и на нее вливать устоявшійся квась, хорошенько вѣшая, чтобы не было комковъ; потомъ, накрывъ бочку втулкою, дать простоять квасу часовъ 20, потомъ всыпать въ него 2 фунта мелкаго сахара, размѣшать хорошенько, разлить въ бутылки, закупорить, засмолить и поставить зимой въ погребъ, чтобы не замерзъ, а лѣтомъ на ледъ.

3530) Квась яблочный и грушевый изъ лѣсныхъ яблокъ и грушъ. Взять высушенныхъ, простыхъ, лѣсныхъ яблокъ или грушъ, налить ихъ кипяткомъ, накрыть, черезъ сутки слить, процѣдить, употреблять. — Эти же самыя яблоки или груши можно налить другой разъ.

3531. Квась яблочный другимъ манеромъ. Спѣлыя яблоки разрѣзать ломтиками, вырѣзать изъ нихъ сердцевину, наизать на нитки не очень плотно, высушить на открытомъ воздухѣ, на солнцѣ. Взять бочку величиною въ $4\frac{1}{2}$ ведра, всыпать въ нее 1 ведро этихъ сушеныхъ яблокъ и 1 ведро сушеныхъ грушъ, наполнить бочку рѣчною вскипяченою, но остывшею водою, поставить въ умеренномъ мѣстѣ дня на три, потомъ вынести въ подвалъ, пусть стоятъ незакупоренною, а только прикрытою холстиною до тѣхъ поръ, пока квась не придетъ въ броженіе, тогда закупорить бочку; черезъ три недѣли квась можно уже употреблять, лучше разлить его въ бутылки, положивъ въ каждую по 10—20 изюмонокъ, засмолить, сакопать въ песокъ.

3532) Квась клюквенный. На 18 бутылокъ воды надо взять 3 фун. клюквы, отъ 2 до 3 фун. сахара, 2 золот. сухихъ дрожжей и $\frac{1}{4}$ ф. снягоу изюму.

Клюкву размять, налить 9 бут. воды, вскипятить, процѣдить. Налить на ту же клюкву другіе 9 бутыл. воды, вскипятить, процѣдить. Въ процѣженный всыпать сахаръ, вскипятить, охладить, распустить въ немъ дрожжи, размѣшать, дать простоять цѣлыя сутки, разлить по бутылкамъ, кладя въ каждую, по 2—3 изюминки, закупорить. Черезъ 2—3 дня квась готовъ. Обойдется около 4 коп. бутылка.

3533) Квась лимонный очень вкусный. Взять 5 лимоновъ, нарѣзать ихъ ломтиками, вынуть всё семечки, до послѣдняго, 1 ф. изюму, 4 фун. патоки или меду, положить все въ кадочку, залить 30 бутылками кипятку; когда остынетъ, взять чайную чашку разведенныхъ водою сухихъ дрожжей отъ 5 до золот., подболтать ихъ 3 столовыми ложками крупчатой муки и положить въ квась.

На другой день влить въ квась еще 6 бутылокъ холодной воды; когда лимоны и изюмъ поднимутся и будетъ пѣна, то ихъ снять шумовкой, квась же процѣдить и разлить въ бутылки, положивъ въ каждую по 2 или по 3 изюминки; хорошенько закупорить и держать въ холодномъ мѣстѣ, лучше всего на ледникѣ 5—6 дней. На пятый день даже можно употреблять его. Квась завариваютъ обыкновенно утромъ, дрожжи же кладутъ въ 4 или 5 часовъ вечера.

3534) Квась легкій иибирный. На 10 бутылокъ воды положить 1 ф. патоки темной, хорошей, 3 корешка мелко нарѣзаннаго иибирю, одинъ разрѣзанный лимонъ безъ зернышекъ, все это вскипятить разъ пять хорошенько, охладить до

теплоты парнаго молока, положить 1 золотн. сухихъ дрожжей, размѣшать, накрыть салфеткой, оставить въ теплой комнатѣ, пока не поднимется разфъзанный лимонъ; снять его шумовкой, разлить по бутылкамъ, закупорить хорошенъко, засмолить, оставить така дней на 5, послѣ чего можно употреблять, если готово, то будетъ играть.

3535) Яблочный сокъ или сидръ. Это питье почти ничего не стоющее, хорошо приготавливать тамъ, гдѣ много яблокъ. Снять съ дерева яблоки кислыя отдѣльно, сладкія также, дать имъ полежать на солодѣ, пока не сдѣлаются мягкими, но не гнилыми; потомъ изрубить ихъ какъ рубать капусту, выжать изъ нихъ сокъ посредствомъ пресса или тисковъ; сокъ отъ кислыхъ яблокъ выжимать отдѣльно, дать устояться на ледникѣ дня три или четыре, чтобы гуща осѣла, тогда слить осторожно и смѣшать сладкій сокъ съ кислымъ, смотря по вкусу; разлить-въ бутылки, положивъ въ каждую по 2 пзюменки, закупорить хорошенъко, засмолить, поставить на ледникъ, а потомъ къ зимѣ перенести въ сухой погребъ. Этотъ сидръ сохраняется болѣе года, если будетъ стоять въ холодномъ мѣстѣ, иначе полопаются бутылки.

3536) Грушевый сокъ или сидръ. Приготавливается точно также, какъ вышепоименованный яблочный сидръ № 3535, но нельзя для него употреблять слишкомъ дурныхъ грушъ, т. е., которая выжуютъ ротъ; собравъ съ дерева груши, разложить ихъ на солому, продержать ихъ такъ, пока не сдѣлаются пріятными для вкуса, но никакъ не допускать ихъ до гнилости и даже до мягкости; тогда ихъ изрубить, выжать въ прессѣ сокъ и поступить, какъ сказано выше, сидръ яблочный.

Грушевый сидръ не можетъ сохраняться такъ долго, какъ яблочный; если груши хороши, то и сидръ вкусенъ.

В) ЗАГОТОВКА МОСКОВСКИХЪ КВАСОВЪ.

Примѣчаніе. Чтобы эти Московскіе квасы были удачны, нужно наблюдать непремѣнно, чтобы ягоды были зрѣлыя и свѣжія, иначе квасъ будетъ не вкусенъ. Эти квасы, самое дешовое и прохладительное питье въ деревнѣ, гдѣ ягоды имѣютъ даромъ; ихъ лучше приготавливать въ бутылкахъ, потому что бочки и кадки могутъ иногда течь; но квасъ изъ малины и клубники нельзя дѣлать иначе, какъ въ кадкахъ, къ которымъ придѣлываются крышки; и необходимо, чтобы они всегда были накрыты и зарты въ медъ.

3537) Московскій квасъ изъ малины и клубники. Изъ малины и клубники московскіе квасы дѣлаются особеннымъ образомъ, а именно: Кадка, которая приготавливается для этихъ ягодъ, должна имѣть въ самомъ низу, съ боку просверленную скважину въ $\frac{1}{2}$ вершка въ діаметръ, которая должна плотно затыкаться деревяннымъ гвоздемъ; въ эту кадку нужно положить въ низъ самой чистой свѣжей соломы, которую хорошенъко выполоскать и совершенно высушить на солнцѣ; настилается солома такъ, чтобы квасъ, который потечетъ въ скважину, проходилъ бы сквозь солому, которую должно наслать въ 3 вершка выше скважины, это дѣлается такъ, потому что эти обѣ ягоды очень нѣжны и очень скоро пускаютъ изъ себя родъ ила, когда размокнутъ, солома же задерживаетъ этотъ илъ и квасъ стекаетъ чистый; кадка наполняется ягодами, на которыя наливается отварная вода. Когда возьмется изъ кадки бутылка квасу, то кадка долиняется бутылкою кипяченой остывшей воды; если квасъ слишкомъ крѣпокъ, то онъ разбавляется водой, причеиъ сластятъ его, по вкусу, передъ самымъ употребленіемъ. Когда квасъ сольется т. е. сдѣлается слишкомъ слабъ, будучи доливаемъ постоянно водою, то его бросаютъ и начинаютъ другую заготовленную кадку; кадка должна стоять непремѣнно на льду и во время жаровъ должна быть обложена кругомъ льдомъ, а зимой въ погребѣ; если квасъ замерзнетъ, то онъ испортится.

3538) Московскій квасъ изъ морошки. Насыпается полная бутылъ или боченокъ морошки, наливается вскипяченой, остывшей водою, ставятъ этотъ боченокъ

на ледъ, пока вода не получитъ вкуса морошки, тогда сливають воду и поступаютъ, какъ сказано выше; сластить передъ тѣмъ, какъ пить.

3539) Московскій квасъ изъ барбариса. Дѣлается точно также, но не нужно насыпать полную бутылъ или калку, потому что квасъ будетъ слишкомъ кисель, довольно насыпать половину.

3540) Московскій квасъ изъ вишенъ. Вишневый квасъ дѣлается точно также, какъ и изъ морошки, но нужно наблюдать, чтобы отъ каждой вишни былъ оторванъ стебелекъ т. е. чтобы было маленькое отверстие въ вишнѣ, а иначе вишни долго не дадутъ изъ себя сока. Сластить тогда, когда пить.

3541) Московскій квасъ яблочный. Нужно взять самыхъ кислыхъ, но зрѣлыхъ яблокъ, отрѣзать травку, что на верхушкѣ яблока, наполнить яблоками какую угодно бочку, налить ее отварной водой, поставить лѣтомъ и осенью на ледъ, а зимою въ сухой погребъ; сливать яблочную воду и доливать какъ сказано № 3516. можно положить въ бочку лимонной цедры, такъ какъ яблоки не имѣютъ своего запаха; квасъ этотъ легко можетъ простоять годъ и нисколько не испортится. У кого много яблокъ, то очень выгодно этимъ квасомъ замѣнить хлѣбный, который стоитъ гораздо дороже и который не всегда удается, этотъ же квасъ никогда не можетъ испортиться, только наблюдать аккуратно, чтобы каждый разъ доливать столько воды, сколько возьмется квасу.

3542) Московскій квасъ изъ грушъ. Приготавливается точно также, какъ и яблочный; груши тоже нужно сверху немного срѣзать; также сливая квасъ для употребленія непремѣнно доливать отварной водой; груши для квасу употребляются также самыя кислыя и негодныя для ѣды. Сластить, какъ и прочіе, предъ самымъ употребленіемъ.

3543) Московскій квасъ изъ красной смородины. Квасъ этотъ дѣлается какъ и прочіе квасы, но такъ какъ онъ почти не имѣетъ аромата, то можно примѣшивать къ ягодамъ розы не оципывая листья и цѣльными розами, потому что цѣлая роза имѣетъ болѣе аромата.

3544) Московскій квасъ брусничный. Это самый употребительный квасъ, такъ какъ брусника растетъ вездѣ въ большомъ изобиліи; его дѣлаютъ такъ, какъ и всѣ прочіе квасы, онъ можетъ стоять цѣлый годъ и не портится, спивается не скоро, если брать его и аккуратно доливать. Сластить по вкусу.

2545) Московскій квасъ рябиновый. Квасъ этотъ очень здоровъ, если его пить ежедневно по стакану; такъ какъ онъ довольно горекъ, то нужно его развести водой и конечно какъ и всѣ квасы подсластить сахаромъ; дѣлается онъ, какъ и всѣ прочіе; но рябины нужно очень мало насыпать въ бутылъ или бочку, не болѣе $\frac{1}{4}$ посуды, потому что квасъ будетъ горекъ.

В) П И В О.

3546) Пиво домашнее. Взять солоду ржаного, смолотаго 1 гарнецъ, муки ржаной тоже 1 гарнецъ, затереть всю эту муку теплой водой. Потомъ взять глиняный большой горшокъ, повертѣть въ немъ отверстие для спуска сусла, насыпать на дно соломы, переложить въ него тѣсто, покрывъ крышкой, поставить въ самую горячую печь; вынувъ это тѣсто на другой день угрожь слить сусло, долить кипяткомъ и опять слить. Хмѣлю сварить на эту порцію горсть, положить въ сусло; когда оно все сольется, положить на эту порцію стаканъ дрожжей; когда все пиво переходится, разлить его въ бутылки, хорошенько закупорить; всего изъ этой пропорціи должно выйти пива отъ 25 до 30 бутылковъ.

3547) Пиво скороспѣлое. Взять 3 стакана солода и $\frac{1}{4}$ фунта хмѣлю, который растереть хорошенько съ мукой, всыпать въ остроконечный мѣшокъ; широ-

внѣмъ отверстіемъ держать подѣ браною самовара, во время его кипѣнія, а подѣ острымъ зашпигнутымъ концемъ, чтобы стояла кадочка; нужно чтобы вытекло изъ самовара 12 бутылокъ кипятку и чтобы текло не быстро, а въ половину только отвернуть кранъ. Пиво простудить въ кадочкѣ до теплоты парнаго молока; тогда влить въ него 2 стакана темной хорошей патоки и подстакана самыхъ лучшихъ дрожжей, а когда пиво перебродится, то разлить въ бутылки, закупорить и до употребленія держать въ холодномъ мѣстѣ.

3548) Домашнее пиво. $\frac{1}{2}$ ведра ячменнаго солода размѣшать въ бочениѣ съ 2 ведрами холодной воды, оставить такъ до слѣдующаго утра. Утромъ передить все это въ котелъ прибавивъ полную чайную ложку соли, дать исподоволь кипѣть два часа. Прокипятивъ такимъ образомъ два часа положить $\frac{1}{8}$ ведра или 6 стакановъ хмѣлю, еще варить минутъ съ 20, процедить все это въ боченюкъ, дать остынуть, влить тогда чашку свѣжихъ пивныхъ дрожжей и чашку патоки, размѣшать, оставить такъ до вечера. Потомъ разлить въ бутылки, которыя закупорить только на другой день. На слѣдующій день пиво уже будетъ годно къ употребленію и его можно по вкусу употреблять то крѣпче, то слабѣе, то слаще, то менѣе сладко.

3549) Пиво на англійскій манеръ. Вынувъ хлѣбъ изъ печки, должно подѣ печи хорошенько вымести, насыпать на него 8 фунтовъ хорошаго ячменя или овса и безпрестанно помѣшавая его деревянною лопаткою, высушить, наблюдая, чтобы зерна, не только не пригорѣли, но даже и не поджарились. Потомъ истолочь зерна, всыпать ихъ въ котелъ или иную посуду, налить на нихъ $\frac{1}{3}$ ведра горячей воды, (въ 65 градусовъ) хорошенько размѣшать, дать постоять часа 3, осторожно слить. На оставшіяся въ котлѣ истолченныя зерна, снова налить ведро горячей воды, (въ 72 градуса), черезъ два часа слить ее, тогда налить ведро холодной воды, которую также слить черезъ полтора часа. Воду слитую съ зеренъ во всѣ три приема смѣшать вмѣстѣ. Развести 15 фунт. патоки $2\frac{1}{2}$ ведрами теплой воды, вылить ее въ приготовленную жидкость, положить $\frac{1}{2}$ фунта лучшаго хмѣлю, вскипятить мѣшая. Черезъ два часа, когда жидкость остынетъ, влить въ нее 2 стакана хорошихъ дрожжей и, размѣшавъ какъ можно лучше, поставить въ такомъ мѣстѣ, гдѣ бы было не менѣе 15 град. тепла. Когда приготовленное такимъ образомъ пиво перебродитъ, слить его въ бочку; оставить ее открытою трое сутокъ, по прошествіи же сего времени втудку заволотить и недѣли черезъ двѣ получится пресоходное пиво.

Примѣчаніе. При семъ должно остерегаться, чтобы вода, наливаемая на зерна не была слишкомъ горяча, ибо замѣчено уже, что крутой кипятокъ бываеъ вреденъ.

3550) Средство исправлять пиво. Если пиво начинаетъ киснуть, то положить въ него свѣжаго непотленнаго меду: на 10 ведеръ пива—4 фунта меду, который сперва развести нѣсколькими стаканами пива и когда онъ совершенно въ немъ распустится, тогда уже влить его въ остальное пиво.

3551) Пиво изъ сосновыхъ побѣговъ. Срѣзать молодые побѣги сосны, длиною отъ 3 до 4-хъ дюймовъ, накрошить на мелкіе куски, сварить въ водѣ, процедить сквозь ветошку. На ведро жидкости положить 2 фунта сахарнаго песку, варить, пока не погустѣеетъ, какъ жидкая патока, слить въ боченюкъ, закупорить, сохранять въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ, хоть цѣлый годъ. Приготовляя пиво, брать на каждые 30 бутылокъ воды—по 2 бутылки вышепоименованнаго, сосноваго отвара, кипятить часа два, дать остыть, влить въ винную бочку, предоставить броженію, потомъ разлить по бутылкамъ.

Г) ЗАГОТОВКА МЕДА.

3552) Медъ сахарный. 6 ведеръ воды и 1 пудъ сахара, кипятить снимая пѣну, пока не останется 5 ведеръ, тогда снять съ огня, перелить въ кадку, дать

остыть, как парное молоко, поставить в теплую комнату; обмакнуть в дрожжи французскую булку такъ, чтобы она впитала в себя не меньше стакана дрожжей; положить в сиропъ; если не произойдет брожение, то прибавить еще дрожжей, когда медъ станетъ бродить в продолженіи 1 часа, булку вынуть, а опустить в медъ $\frac{1}{4}$ фунта осетроваго клею, $\frac{1}{2}$ фунта раскрошеннаго фіалцоваго корня, лимонной цедры съ 25 лимоновъ, перелить все в очень крѣпкій боченокъ, хорошенько закупорить и поставить на ледъ, на 12 дней; тогда откупорить, разлить в бутылки, и сохранять в погребѣ; употреблять не ранѣе какъ черезъ 4 мѣсяца. Вкусъ этого питья необыкновенно приятенъ.

8553) Медъ отличный. На 6 ведеръ воды положить 20 фунтовъ хорошаго меда и 9 золотниковъ корицы, кипятить в котлѣ, пока не останется 3 ведра, потомъ снять съ огня, дать остыть какъ парное молоко; тогда взявъ шестикопѣечную французскую булку, обрѣзать кругомъ корку, мякоть обмазать хорошенько самыми лучшими дрожжами, опустить в котелъ, положивъ туда-же небольшую щеточку хмѣлю сколько можно взять тремя пальцами; если будетъ бродить слишкомъ слабо, то можно прибавить еще ложки двѣ дрожжей; когда же брожение будетъ достаточное в продолженіи одного часа, то вынуть булку, процѣдить, влить в хорошій, очень крѣпкій боченокъ, положить туда слѣдующихъ духовъ, каждый поровнѣ, завязаннѣе в кисейныя тряпочки, а именно: кардамону 9 золотниковъ, фіалцоваго корня кусочками 9 золот., гвоздики 6 зол., осетроваго клею $\frac{1}{4}$ фунта; закупоривъ бутылку в бочкѣ, какъ можно крѣпче, поставить на ледъ поглубже, на 12 сутокъ; потомъ разлить в бутылки, закупорить, засмолить и держать на ледникѣ; употреблять можно черезъ два мѣсяца.

8554) Медъ сахарный малиновый. Этотъ медъ варится точно также, какъ медъ подъ № 3553, но варить не 6 ведеръ воды на пудъ сахара, а только 5 и уваривать, пока не останется 4 ведра; тогда снявъ съ огня, по прошествіи полу-часа влить в сиропъ одно ведро выжатаго изъ свѣжей малины сока, размѣшать; когда почти остынетъ, положить дрожжи. Далѣе поступить, какъ сказано в № 3532; если цвѣтъ сахарнаго малиноваго меда будетъ слишкомъ свѣтлый, то подцвѣтитъ кошенилью, сокъ изъ малины не протирать сквозь сито, а выжимать в тискахъ какъ масло. Такии образомъ медъ варится изъ всякихъ ягодъ.

3555) Медъ сахарный изъ черной смородины. Этотъ медъ готовится точно также какъ медъ № 3554 и № 3553; вмѣсто сока малины кладется сокъ изъ черной смородины, которую выжимать в тискахъ; если цвѣтъ будетъ слишкомъ свѣтлый, подцвѣтитъ черникою.

3556) Медъ сахарный изъ апельсиновъ. Готовится точно также, какъ медъ № 3531, но вмѣсто лимонной цедры кладется цедра апельсиновая съ 30 апельсиновъ.

3557) Приготовление настоящаго монастырскаго меда для питья. Для приготовления меда берется самый лучший, чистый медъ, безъ малѣйшей примѣси воску.

Взять хорошо выдуженный, желѣзный или мѣдный котелъ, влить в него гарнецъ меда и два гарнца воды, размѣшать, поставить на плиту. Отъ того времени какъ закипитъ, кипятить три часа, на ровномъ, легкомъ огнѣ. По истеченіи этихъ трехъ часовъ, положить в медъ хмѣлю, завязаннаго в рѣдкую ветошву и не надъ самымъ хмѣлемъ; впитъ в тряпочку чистый камешекъ, чтобы хмѣль оставался на двѣ. На каждый гарнецъ этой жидкости положить по два лота хмѣлю; следовательно, на гарнецъ меда съ двумя гарнцами воды надо положить всего шесть лотовъ.

Съ хмѣлемъ надо варить одинъ часъ и, по исходѣ этого часа, надо смѣрять лучинкою; если жидкости окажется меньше значка, надо долить до значка горячей

кипяченой воды, даже немного болѣе, потому что когда медъ кипитъ, то обыкновенно поднимается, такъ что его дѣлается гораздо менѣе, когда совершенно остынетъ. Доливъ этой воды, разъ вскипятитъ, отставить и прикрыть.

Пока медъ еще довольно тепелъ, процѣднть его сквозъ ветошку или рѣдкое полотно въ деревянную или стеклянную посуду, но такъ, чтобы наполнить ея четыре пятыхъ только, прикрыть тюлемъ, и ставить въ теплое мѣсто отъ 18 до 20 градусовъ, зимою—у печки, лѣтомъ—на солнцѣ.

Для черезъ два медъ начинаетъ пѣниться или ферментоваться.

Если медъ будетъ стоять въ низшей температурѣ, то онъ не придетъ въ броженіе, а будетъ даже плѣснѣть и портиться; чѣмъ мѣсто будетъ теплѣе, тѣмъ скорѣе медъ будетъ готовъ. Обыкновенно требуется для этого отъ трехъ до пяти недѣль. Черезъ три недѣли надо послушать: если медъ сильно шумитъ, оставить его еще, если-же пересталъ шипѣть и слышенъ уже запахъ меду и вѣрность, то, значитъ, онъ готовъ.

Вообще, желая имѣть медъ покрѣпче, надо дать ему спокойно стоять въ теплѣ, пока не перестанетъ шипѣть, а желая имѣть медъ по-слабѣе и по-слаще, можно его процѣднть, когда еще будетъ шипѣть.

Передъ тѣмъ, какъ цѣднть его, вливается въ эти три гарнца меда стаканъ чайной эссенціи, полученной изъ одной чайной ложки хорошаго чаю и стакана кипятку.

Жидкость медовую не мѣшать, а осторожно слить, процѣживая сквозъ фланель, и повторяя это даже нѣсколько разъ, пока медъ не будетъ совершенно чистый, прозрачный. Процѣженный такимъ образомъ медъ уже годенъ къ употребленію, но черезъ полгода онъ будетъ лучше, а черезъ годъ—превосходный. Вообще, чѣмъ дольше будетъ стоять, тѣмъ онъ будетъ становиться все лучше, хотя-бы лѣтъ двадцать.

Примѣчаніе. Кто хочетъ, чтобы медъ былъ слаще и крѣпче, тотъ можетъ на гарнецъ меду лить не два, а одинъ гарнецъ воды, смѣрнть лучнякою и тогда долить другой гарнецъ.

Также можно класть меньше хмѣлю, а больше чаю.

Спецій никакихъ не надо класть, медъ самъ по себѣ имѣетъ достаточно аромату.

Если медъ хорошо выстоится и будетъ процѣженъ, когда совершенно перестанетъ шипѣть, въ такомъ случаѣ можно его разлить въ тонкія обыкновенныя бутылки, онъ не помолочается; если же будетъ сливаться раньше, то бутылки нужно употреблять покрѣпче.

Не слѣдуетъ медъ держать долго въ бочкахъ, въ винномъ погребѣ, потому что плѣснѣеть и получаетъ затхлый запахъ.

Вода, употребляемая для приготовления меда, должна быть мягкая—рѣчная, въ крайнемъ случаѣ колодезная, но такая, въ которой намыливалось-бы мыло и которая можетъ быть употребляема для мытья бѣлья:

Посуда употребляемая для приготовления меда, должна быть, если не новая, то совершенно чистая, а бутылки совершенно сухія, которыя надо для этого заранѣе, за нѣсколько дней, хорошенько выполоскать и опрокинуть.

ОТДѢЛЪ XLVII.

Заготовка уксуса, горчицы, п отнаго масла, разныхъ крупъ и крахмала.

А) УКСУСЪ.

3558) Уксусъ обмыновенный для мармированія салатовъ. На 7 гарнцевъ ключевой воды, взять 1 гарнецъ водки, влить въ боченокъ, положить въ него листъ простой бумаги, который намазать 1 ф. нерастопленного, свѣжаго меда, вмѣстѣ съ воскомъ и свернуть въ трубку.

Точно такимъ образомъ приготовить еще два боченка; всѣ эти три боченка поставить въ теплое и сухое лѣто на солнце, а зимою въ теплую комнату, недалеко, но не подлѣ печи, не закупоривать ихъ втулкою, а накрыть только полотномъ; оставить ихъ такъ, не трогая, мѣсяца на три, по истеченіи этого времени уксусъ уже можно употреблять. Уходъ за уксусомъ, говорятъ, долженъ принадлежать только одному человѣку и то мужчине; наставлять уксусъ надобно въ пятницу на новолуніи.

Черезъ три мѣсяца, когда уксусъ будетъ готовъ, въ пятницу на новолуніи, утромъ на тошакъ, натянуть уксусъ ливеромъ (не опуская его глубоко, чтобы не испортить гнѣзда) столько, сколько надобно для мѣсячнаго употребленія и сколько будетъ взято уксусу, столько же и долить боченокъ ключевою водою съ водкою (7 частей воды. 8-я часть водки), но не доливать никогда уксусомъ, потому что отъ этого весь уксусъ испортится. На другой мѣсяцъ, взять такимъ же образомъ уксусъ изъ втораго боченка и также долить; на третій мѣсяцъ, все-таки въ пятницу на новолуніи, взять уксусъ изъ третьяго боченка. Такимъ образомъ уксусъ никогда не выведется и будетъ стоять по три мѣсяца.

Когда берется изъ боченка уксусъ и доливается водою съ водкою, можно прибавлять пожемогу меда, но не бумаги, которая кладется только одинъ разъ, съ самаго начала.

Если гнѣздо долго не образуется то, чтобы приспѣшить его, дѣлають слѣдующимъ образомъ; взять свѣжее куриное яйцо, сдѣлать въ немъ на обоихъ концахъ не очень большія отверстія и, прижавъ ихъ пальцами, чтобы не вышелъ бѣлокъ, опустить яйцо осторожно бокомъ въ уксусъ. Черезъ двѣ-три недѣли, около яйца начнеть образовываться гнѣздо, уксусъ начнеть крѣпнуть и поправляться.

3559) Уксусъ эстрагонный. На одинъ гарнецъ, т. е. на 4 бутылки вышеописаннаго уксуса, или № 3562, или уксуса № 3563, взять 2 стакана вымытыхъ и высушенныхъ листьевъ и стебельковъ эстрагона, слить, сложить все это въ бутылку, не закупоривать, но прикрыть только холстиною, поставить въ теплое мѣсто на одинъ мѣсяцъ, но не болѣе, потомъ процѣдить, разлить въ бутылки, закупорить.

3560) Хлѣбный уксусъ. 2 гарнца ржаной муки заварить горячею водою, но

не кипяткомъ, разжівать, накрыть, поставить въ печь, послѣ хлѣбовъ, часовъ на 12; когда каша эта сдѣлается красноватою и осолодѣетъ, тогда переложить въ кадку 4 ведерную, развести кипяткомъ 4 ведрами, пусть остынетъ; тогда положить 4—5 ложекъ дрожжей, накрыть; когда начнется броженіе, т. е. на другой день, слить осторожно жидкость, процѣдить ее сквозь полотно, слить въ боченокъ, прибавить бутылки 3 хорошей водки, положить кусокъ хлѣба, намазаннаго $1\frac{1}{2}$ стаканомъ меда, прикрыть втулку полотномъ и пусть стоитъ такъ лѣтомъ на солнце, а зимою въ теплой комнатѣ, продолженіе трехъ мѣсяцевъ такъ, чтобы никто до боченка не дотрагивался. Когда сверху образовавшаяся плѣна, въ родѣ плѣсни, опадетъ сама собою внизъ, тогда уксусъ готовъ, можно разлить его въ бутылки. Этотъ чистый уксусъ можно употреблять къ столу, какъ въ кушанья, такъ и для всѣхъ маринованныхъ салатовъ, фруктовыхъ или овощныхъ.

3561) **Уксусъ изъ березоваго сока.** Весною, въ апрѣлѣ мѣсяцѣ, налить въ боченокъ 2 ведра березоваго сока и 2—3 бутылки простой, хорошей водки, положить 1 фунтъ меда, намазаннаго на синей бумагѣ; поставить въ теплое мѣсто, не закупоривая боченка, а только прикрывъ тряпочкою; этотъ уксусъ чрезвычайно вкусенъ и здоровъ.

3562) **Винный уксусъ.** Если есть 5—6 бутылокъ испортившагося, кислаго вина, слить его въ боченокъ, налить 1 ведромъ холодной, кипяченой воды, прибавить фунта 2 сахара или меда, положить виннаго камня около 3 золотниковъ, поставить въ теплое мѣстѣ, не закупоривая, а прикрывъ втулку полотномъ. (Нѣкоторые кладутъ въ него старое гнѣздо ласточекъ). Черезъ 2 мѣсяца уксусъ долженъ быть готовъ, тогда разлить его въ чистыя большія бутылки или бутылки, закупорить.

3563) **Хлѣбный уксусъ.** Взять 3 штофа дождевой воды, вскипятить ее въ хорошо вылуженной кастрюлкѣ или въ самоварѣ, распустить въ ней 12 лотовъ мелко истолченнаго, виннаго камня и 18 лотовъ хорошаго меда; прибавить еще $3\frac{1}{2}$ штофа дождевой воды и $\frac{1}{2}$ штофа хорошей водки. (изъ ржи) слить все это въ ведерную бутылку, наполняя ее $\frac{7}{8}$ частей. 12 или 16 лотовъ ржанаго хлѣба налить 3 стак. крѣпкого уксуса; когда хлѣбъ разбухнетъ, сложить его вмѣстѣ съ уксусомъ въ бутылку, равнѣшать все хорошенько длинною, чисто оструганною палочкою; бутылку не закупоривать пробкою, а завязать только тряпочкою, поставить въ теплую комнату, на шкапъ. Оставить такъ, не трогая его, на 8 или 10 недѣль. Когда уксусъ будетъ готовъ, слить его осторожно, разлить въ бутылки, процѣживая сквозь пропускную бумагу. Въ гущу, оставшуюся въ бутылкѣ, можно влить опять воды, смѣшанной съ медомъ и водкою, какъ сказано выше и дѣлать свѣжій уксусъ, но не прибавляя болѣе виннаго камня и хлѣба.

Изъ этой пропорціи выйдетъ уксусу 7 штофовъ. Въ этотъ уксусъ, въ бутылку можно класть плѣну съ варенья, ягоды изъ подъ наливкомъ, шиповомъ и проч.

3564) **Изюменный уксусъ.** Нужно имѣть хорошій, дубовый, 10 ведерный боченокъ, конечно съ желѣзными обручами, испытать не течетъ ли онъ и тогда взять 20 фун. изюма, самой низкой доброты, истолочь его какъ тѣсто, положить въ боченокъ, налить на него 6 ведеръ рѣчной тепловатой воды, не горячѣе парнаго молока и, накрывъ втулку ветошкой, поставить боченокъ на теплую печь, положивъ подъ боченокъ доску, чтобы не было слишкомъ горячо; по истеченіи 8 сутокъ, положить въ боченокъ 10 фунт. меда, который развести $\frac{1}{2}$ ведромъ воды, чтобы совершенно смѣшался съ водою; по прошествіи 4 мѣсяцевъ уксусъ долженъ быть готовъ, тогда его слить и на гущу налить опять 4 ведра тепловатой воды и положить 5 фун. меда и 2 фун. толченаго, виннаго камня, оставить на 3 мѣсяца; потомъ опять слить и продолжать все такимъ же манеромъ; какъ ста-

нетъ замѣтно, что уксусъ слабѣетъ, т. е. изюмъ теряетъ свою силу, тогда, вливая 4 ведра воды и 5 фун. меда, прибавлять всякій разъ 4 штофа пѣнаго вина. Соблюдая все это, можно имѣть вѣчно хорошій уксусъ. Если гнѣздо сдѣлается слишкомъ высоко и боченокъ станетъ мало вищать въ себя уксусу, вылить всю гущу изъ боченка, отдѣлить часть гнѣзда прочь, а остальную гущу опять влить въ боченокъ. При приготовленіи уксуса нужно соблюдать большую чистоту, все постороннее попавшее въ боченокъ портитъ уксусъ.

3565) **Красный пивной уксусъ.** На 4 ведра окислаго пива положить 1 фун. горячаго ржанаго хлѣба, безъ корки, 4 стак. меда или 8 стак. черной патоки, 1 листъ простой писчей бѣлой бумаги, вымазанной со всѣхъ сторонъ медомъ, все это опустить въ боченокъ и поставить на теплую печь, но подъ боченокъ непременно поддѣлать подставки или положить толстую доску, чтобы не было слишкомъ горячо. Втулку боченка не должно закупоривать, а только покрыть ветошкой и примазать ее кругомъ глиной или мягкимъ хлѣбомъ.

3566) **Уксусъ изъ яблокъ.** Собрать упавшія съ дерева яблоки, даже не совершенно зрѣлыя, сложить ихъ въ кучу, но наблюдать, чтобы онѣ не сгнили, а только сдѣлались бы мягче; тогда изрубить ихъ сѣчной такъ мелко, какъ рубятъ капусту, класть въ остроковечные мѣшки и выжимать сокъ посредствомъ прессы; весь выжатый сокъ влить въ кадку и поставить на 3 дня на ледъ, потомъ слить осторожно чистый сокъ, не затрагивая гущу, влить его въ крѣпкій, дубовый боченокъ; на каждое ведро сока положить 1 стаканъ меда или 2 стакава черной патоки; положить если есть готовое уксусное гнѣздо, а за неимѣніемъ его листъ писчей бумаги вымазанный медомъ, втулку накрыть ветошкой, примазать ее, и такъ оставить на 3 мѣсяца. Этотъ уксусъ дѣлается очень долго и если въ него не класть меду, то иногда онъ стоитъ годъ до полной готовности, онъ бываетъ очень крѣпокъ и приятенъ, а главное еще то, что онъ почти ничего не стоитъ тамъ, гдѣ есть свой садъ, потому что онъ можетъ быть сдѣланъ и безъ меду, который какъ и гнѣздо кладутся для скорости; оставшіяся выжимки можно сложить на грядку если яблоки были зрѣлыя, то весной всѣ сѣмена дадутъ ростъ и сформируется школа.

3567) **Ягодный уксусъ.** Взять пяти или шести ведерный боченокъ, насыпать въ него до половины какихъ угодно ягодъ, кромѣ земляники и брусники, влить въ него 3 ведра кипятку и оставить на 2 недѣли, закупорить втулку очень слабо, и нѣсколько разъ въ день взбалтывать боченокъ; послѣ этого времени положить въ боченокъ 1¹/₂ фун. ржанаго хлѣба безъ корки, намазавъ его медомъ, 1 горсть бѣлаго гороха, 1 горсть дубовыхъ щепочекъ, кусокъ хлопчатой бумаги величиной въ стаканъ, листъ писчей бѣлой бумаги намазанный медомъ, 5 стак. меда и 3 штофа пѣнаго вина, втулку накрыть только ветошкой и примазать ее; когда уксусъ будетъ готовъ, то слить его и влить опять 3 ведра рѣчной воды, съ такимъ же количествомъ меда и вина, какъ сказано выше; слитый уксусъ въ первый разъ сохранить и смѣшать со вторымъ наливомъ, потому что первый будетъ ароматнѣе. Этотъ уксусъ можно наливать постоянно такимъ же манеромъ, но когда ягоды потеряютъ свой вкусъ и силу, то можно ихъ выбросить, а на сформировавшемся гнѣздѣ будетъ постоянно хорошій уксусъ.

3568) **Скороспѣлый уксусъ.** Взять 6 ведеръ рѣчной воды, кипятить ее пока останется 3 ведра. Изъ ячменной сѣянной муки испечь обыкновенный кислый хлѣбъ, и когда онъ остынетъ, разрѣзать его на ломти и высушить въ печи, соблюдая, чтобы эти сухари никакъ не пригорѣли; когда они остынутъ, то истолочь ихъ мелко и всыпать въ мѣшочекъ, сдѣланный на подобіе колбасы изъ рѣдкаго крестьянскаго холста; вливъ воду въ боченокъ, опустить туда черезъ втулку

мѣшокъ съ сухарями, влить 3 штофа пѣнаго вина, 3 фун. меда, размѣшаннаго съ водою и 1 фун. виннаго камня; вода, куда все это опускается, должна быть теплоты парнаго молока; тогда накрыть втулку ветошкой, примазавъ ее и не закупоривая, оставить на 6 недѣль; черезъ два мѣсяца уксусъ долженъ быть готовъ. Мѣшокъ для сухарей долженъ быть вершковъ 10 длиною и ширины такой, чтобы вошелъ въ втулку.

3569) **Малиновый уксусъ.** Взять ведерную бутылку, наполнить ее, до половины свѣжей малиной и долить полную отварной теплой водою, положить въ нее 1½ стак. меда, 1 стак. дрожжей и 1 бутылку пѣнаго вина, поставить на солнце и бутылку не закупоривать, а обвязать только ветошкой; бутылку для этого уксуса должна быть очень толстаго стекла, а за немѣнѣею такой бутылки уксусъ можно приготовить въ боченѣхъ, который поставить въ теплое мѣсто; когда уксусъ будетъ готовъ, то слить его и налить другую такую же пропорцію.

3570) **Розовый уксусъ.** Собрать шиповникъ, ошипать лепестки, отрѣзать бѣлые кончики прочь, высушить розовые, всыпать ¼ или ½ бутылки, положить немного стручковаго перцу, одинъ мушкатный орѣхъ, кусочекъ корицы, нѣсколько гвоздикъ, налить самаго крѣпкаго ренскаго уксусу, закупорить крѣпко, поставить на солнце недѣли на двѣ—на три, процѣдить, выжать.

3571) **Средство, чтобы не портился уксусъ.** Бутылки съ уксусомъ поставить въ воду, кипятить ее 15—20 минутъ, дать въ водѣ же остынуть.

3572) **Уксусъ для маринования сладкихъ салатовъ.** На 4 фунта фруктовъ или ягодъ взять 4½ стак. обыкновеннаго уксуса, 1½ фунта меда, но лучше сахара, крупно истолченной гвоздики, не менѣе 50 штукъ, корицы вершка 2; штукъ 30—50 англ. перца и 4—6 шт. лавроваго листа, ложку соли, которая предохраняется отъ плѣсни, вскипятить.

Для кислыхъ ягодъ сахара надо положить до 2 фунтовъ.

3573) **Еще уксусъ для маринования ягодъ и фруктовъ.** На ¼ штофа уксуса 1 штофъ воды, 1½ фун., т. е. 4½ стак. сахара кусками, ¼ ложки селитры, ¼ ложки соли, 1 листикъ лавроваго листа и немножко корицы, вскипятить, остудить, залить виноградъ, вишни, сливы и вообще фрукты.

3574) **Уксусъ для маринования овощей и зелени.** Приготавливается точно также, какъ уксусъ № 3573, но сахару кладется только куска 3—4.

3575) **Уксусъ для маринования рыбъ и мяса.** На бутылку уксуса взять 2 ложки соли ровво съ краями, мелко нашинкованнаго сельдерея, петрушки, моркови, луковцу, горсть англ. перца, горсть лавров. листа, немного мушкат. цвѣта, гвоздики (корицы, кардамону и чесноку кто любитъ), вскипятить, остудить.

3576) **Еще уксусъ для маринования мяса.** Приготавливается точно также, но только на эту пропорцію уксуса можно прибавить 3 стак. воды и соли взять до ⅔ ставана.

8577) **ОБЩЕЕ ПРИМѢЧАНІЕ ОТНОСИТЕЛЬНО МАРИНОВАНІЯ.** Для маринадъ лучше всего запастись уксусной кислотою (acidum aceticum), потому что продажный уксусъ, а въ особенности уксусная эссенція встрѣчается рѣдко совсѣмъ чистою, такъ какъ изъ экономіи вмѣсто уксусной прибавляютъ иногда сѣрную кислоту, которая стоитъ 8 коп. фунтъ, тогда какъ уксусной—цѣна 30 коп.

Уксусная кислота такъ сильна, что облитыи ею тараканъ немедленно высыхаетъ. Эта уксусная кислота такъ чиста, что ее нечего кипятить, а только вливать ее по вкусу въ воду, уже вскипяченную съ солью, сахаромъ и спеціями.

В) ЗАГОТОВКА ГОРЧИЦЫ.

3578) **Горчица очень прочная.** На 3 столовыя ложки съ верхомъ горчицы, положить 1½ золотника толченой гвоздики и 2 ложки съ верхомъ, сахару, развести

все это въ каменной кастрюлѣкѣ хорошимъ уксусомъ, чтобы было гораздо жиже обыкновенной горчицы и чтобы не было ни одного комка; тогда поставить на плиту и варить, пока не сдѣлается густо, какъ самое густое тѣсто. Тогда снять съ огня и развести холоднымъ уксусомъ до обыкновенной густоты, разлить по банкамъ и на первую недѣлю поставить на теплую печь, а потомъ сохранять въ комнатѣ. Такъ приготовленная горчица можетъ стоять болѣе года; если слишкомъ загустѣетъ, стоитъ только развести ее уксусомъ и размѣшать.

3579) **Горчица на манеръ французской.** На $1\frac{1}{2}$ фун. сѣрой или желтой горчицы положить $\frac{1}{2}$ фун. сахара, 4 столовыя ложки толченыхъ и просѣянныхъ сквозь сито ржаныхъ сухарей, десертную ложку соли, $\frac{1}{2}$ чайной ложки толченого перцу, маленькую баночку капорцевъ, маленькую баночку оливокъ, 2 голландскихъ селедки, 4 столовыя ложки разсала отъ голландскихъ сельдей, безъ малѣйшаго запаха; сельди, капорцы и оливки взрубить очень мелко и протереть сквозь сито, потомъ смѣшать съ горчицей и весь составъ, вмѣстѣ, растереть хорошенъко, разводя лучшимъ ренскимъ уксусомъ, съ прибавкой $\frac{1}{2}$ бутылки французскаго уксуса; прежде влить французскій уксусъ, а ренскаго прибавить сколько войдетъ, чтобы горчица не была слишкомъ густа, потому что она отъ времени густѣетъ. Если готовится желтая горчица, то перцу класть не нужно.

3580) **Кислая горчица.** На 3 ложки желтой горчицы, положить 4 ложки вареннаго и протертаго на подсытокъ щавеля, размѣшавъ его съ горчицей, развести его хорошимъ крѣпкимъ уксусомъ, настояннымъ на эстрагонѣ; на эту пропорцію положить 2 столовыя ложки съ верхомъ мелкаго сахару, ложку мелко растертыхъ капорцевъ и 2 чайныхъ ложки соли; дѣлать не густо, а какъ обыкновенная французская горчица; она не такъ прочна, какъ вышеописанная, но все-же можетъ сохраняться около двухъ мѣсяцевъ.

3581) **Яблочная отличная горчица.** Нужно испечь хорошихъ кислыхъ яблокъ, горячія протереть сквозь сито; на 3 ложки желтой горчицы положить 4 ложки протертыхъ яблокъ, перемѣшать вмѣстѣ, прибавить на эту пропорцію 2 столовыя ложки съ верхомъ сахара, развести хорошенъко уксусомъ, вскипяченнымъ со спеціями, какъ для маринаванія; можно положить 2 чайныя ложки соли. Эта горчица отличнаго вкуса, начать употреблять ее лучше не ранѣе, какъ черезъ 3 дня.

3582) **Грушевая горчица.** Очистивъ 20 спѣлыхъ грушъ, сварить ихъ въ маломъ количествѣ воды до мягкости, тогда откинуть ихъ на сито и когда вода вся стечетъ, протереть груши сквозь сито, и поступить, какъ сейчасъ сказано о яблочной горчицѣ; эта горчица еще вкуснѣе яблочной.

3583) **Горчица простымъ способомъ.** На 3 ложки англійской горчицы положить 2 ложки сахара и чайную ложку съ верхомъ соли, размѣшать все вмѣстѣ и развести хорошимъ холоднымъ уксусомъ, необходимо тереть ее по крайней мѣрѣ съ частью, чѣмъ болѣе, тѣмъ лучше, отъ тренія она очень выигрываетъ и во вкусѣ, и въ крѣпости.

3584) **Горчица сѣрая.** На 1 фун. сѣрой горчицы положить $\frac{1}{2}$ фун. сахара, размѣшать хорошенъко, влить потомъ $\frac{1}{2}$ стакана вина *вейн-де-трагъ*, развести хорошимъ уксусомъ до густоты жидкой кашки, тогда разлить по банкамъ, закупорить, засмолить и поставить въ теплой комнатѣ на 3 недѣли, послѣ чего выйдетъ прекрасная горчица.

3585) **Горчица сѣрая, на манеръ французской.** На 1 фун. сѣрой горчицы положить $\frac{1}{2}$ фун. сахара, размѣшать хорошенъко и въ эту смѣсь вливать по немногу хорошаго прованскаго масла, мѣшая постоянно, пока горчица превратится въ комъ очень густой и весь пропитанный масломъ; тогда всыпать въ нее $1\frac{1}{2}$ золотн. толченой корицы и $1\frac{1}{2}$ золотн. толченой гвоздики, развести французскимъ холод-

нымъ уксусомъ, пока она не сдѣлается жидка какъ кашка, тогда разлить въ балки, закупорить и продержатъ недѣлю на теплой, но не горячей печкѣ, послѣ чего можно употреблять.

3586) **Горчица по англійски.** Взять $\frac{1}{2}$ фунта сухой англійской горчицы, всыпать въ салатникъ, влить 3 ложки прованскаго масла, размѣшать, накрыть, оставитъ такъ на 12 часовъ. По прошествіи этого времени, вскипятить $\frac{3}{4}$ стак. крѣпкаго уксуса эстрагона, влить его понемногу въ горчицу, постоянно мѣшая, пока не остынетъ; всыпать 2 столовыя ложки мелкаго сахара или болѣе, и ложечки три подожженнаго сахара, размѣшать и горчица готова.

3587) **Горчица другимъ манеромъ.** $\frac{1}{2}$ фунта англійской горчицы всыпать въ вастрюлку, облить $\frac{3}{4}$ стак. кипящаго крѣпкаго уксуса эстрагона, всыпать $\frac{1}{2}$ фунта мелкаго сахара, влить ложку жженаго сахара, размѣшать хорошенько, поставить на плиту, вскипятить мѣшая, перелить въ салатникъ, мѣшать пока не остынетъ. Если окажется слишкомъ густа, можно развести горчичнымъ уксусомъ.

3588) **Горчица домашняя.** Когда созрѣетъ въ огородѣ горчица домашняя, не сарептская, собрать ее, разсыпать на скатерть, вымолотить, просѣять сквозь рѣшето, вычистить, чтобы не осталось плевъ, всыпать въ мѣшочекъ, держать въ сухомъ мѣстѣ. Когда нужно приготовить горчицу, вымыть ее, высушить въ печи послѣ хлѣбовъ; когда будетъ совершенно суха, истолочъ въ ступкѣ или смолоть въ мельницѣ отъ кофе, просѣять сквозь частое сито; 1 стаканъ меда поставить на плиту, вскипятить до-красна, когда подумянится, всыпать 1 стаканъ смолотой или истолченой горчицы, развести вскипяченнымъ и остывшимъ уксусомъ, размѣшать до гладкости и тотчасъ-же закупорить.

3589) **Горчица другимъ манеромъ.** Взять $\frac{1}{4}$ фунта, т. е. $\frac{1}{2}$ стакана мелкаго сахара, $2\frac{1}{2}$ стакана воды, кипятить до тѣхъ поръ, пока не только выкипитъ вода, но чтобы сахаръ подумянился, тогда влить $1\frac{1}{2}$ стакана уксуса, размѣшать хорошенько, всыпать толченой горчицы такъ, чтобы сдѣлалось густо, вскипятить, мѣшая, снять съ огня. Вскипятить отдѣльно $1\frac{1}{2}$ стакана уксуса съ горстью зеленого эстрагона и немного соли, процѣдить и протереть сквозь рѣдкое сито, развести горчицу до обыкновенной густоты; кто любитъ сладко, можетъ прибавить сахару. Налить неполную бутылку, засмолить. Такая горчица чѣмъ дольше стоитъ, тѣмъ она лучше.

В) ЗАПАСЫ ИЗЪ ПОСТНАГО МАСЛА.

3590) **Прованское масло.** Самое лучшее изъ постныхъ маслъ, это—прованское «huile vierge» бѣловатаго цвѣта, выжимаемое изъ неперезрѣлыхъ оливокъ, растущихъ на островахъ Греческаго архипелага, на берегахъ Адриатическаго и Средиземнаго морей, въ Греціи, Далмаціи и Южной Франціи. Масло выжатое изъ перезрѣлыхъ оливокъ, уже хуже и болѣе желтоватаго цвѣта, а еще худшее масло—зеленоватаго цвѣта.—Прованское масло употребляется для приготовления бифтекса, салатовъ, горчичныхъ соусовъ, подается къ селедкѣ, жарится въ немъ рыба и т. п., стоитъ около 60 коп. фунтъ.

3591) **Средство сохранять прованское масло болѣе года свѣжимъ.** Не закупоривать его, а завязывать ветошкой, держать въ комнатѣ, но только не на солнцѣ.

3592) **Маковое масло.** Приготавливается изъ бѣлаго мака и цвѣтомъ похоже на прованское, стоитъ около 40 коп. фунтъ, употребляется для жаренья рыбы, для заправки постныхъ суповъ и соусовъ.

3593) **Горчичное масло.** Горчичное масло приготавливается слѣдующимъ образомъ: Взять высушенныя слегка горчичныя сѣмена, очистить ихъ отъ кожицы въ жерновахъ, какъ это дѣлается съ ячменемъ и просомъ, приготавливаемомъ на крупу;

потомъ истолочь ихъ, просѣять, всыпать въ большую жестянку съ плотною крышкою, опустить эту жестянку въ воду, кипятить $\frac{1}{4}$ часа и горячую горчицу, выливая изъ жестянки, толочь въ ступкѣ, складывать въ остроконечные мѣшки и выбивать масло въ прессѣ, какъ обыкновенно. Выжатая сѣмена нужно нѣсколько разъ складывать въ жестянку, разогревать ихъ въ кипяткѣ и опять выбивать въ прессѣ, пока въ нихъ совершенно не останется масляныхъ частицъ. Горчичное масло стоитъ около 40 коп. за фунтъ; употребляется во всѣ постныя кушанья.

3594) **Горчичное масло другимъ манеромъ.** Очищенные сѣмена горчицы переголочь хорошенько въ ступкѣ, потомъ переложить ихъ на сито и держать надъ паромъ кипятка, пока онѣ согрѣются и во время нагрѣванія почаще мѣшать ихъ ложкою, подкладывая подъ сито бумагу, на которую должны сыпаться сѣмена; пере мѣшавъ сыпать ихъ обратно въ сито; когда онѣ хорошо нагрѣются, класть ихъ въ остроконечные мѣшки и выбивать масло въ прессѣ; выбитыя сѣмена нужно нѣсколько разъ нагрѣвать вышесказаннымъ способомъ и всякій разъ выбивать въ прессѣ, пока при выбиваніи масло совершенно не перестанетъ капать. Изъ пуда горчицы выходитъ отъ 7 до 9 фунт. масла.

3595) **Орѣховое масло.** Стоитъ около 40 копѣекъ фунтъ, употребляется для жаренья рыбъ, подправки суповъ и соусовъ. Чтобы сохранить орѣховое масло свѣжымъ года два и даже болѣе, нужно на 10 фунтовъ этого масла положить $\frac{1}{2}$ гарнца бѣлаго гороха, который прежде истолочь въ ступкѣ, какъ самая крупная крупа, просѣявъ мелкія части сквозь сито; употреблять масло не сливая съ гороха.

3596) **Подсолнечное масло.** Дешевле всѣхъ, а именно около 22 коп. за фунтъ; употребляется для жаренья рыбъ и заправки соусовъ и суповъ; готовится изъ сѣмянъ подсолнечника.

3597) **Какъ исправлять конопляное масло.** Конопляное масло готовится изъ сѣмянъ конопли, стоитъ около 14 коп. фунтъ, употребляется бѣдными людьми въ кушанья, но большею частью для освѣщенія. Чтобы отнять отъ него дурной запахъ и вкусъ надо на бутылку масла взять 6 головокъ луку ерочней величины, очистить ихъ, нашинковать, смѣшать съ масломъ, вскипятить въ кастрюлкѣ разъ 5 или 6; тогда во время послѣдняго сильнаго кипѣнія влить въ масло соевую ложку холодной воды и тотчасъ отставить кастрюлку отъ огня, потому что дѣйствіе деляной воды такъ сильно, что если кастрюлька не очень велика то масло, можетъ выплыть. Конопляное масло идетъ въ пищу и на приготовленіе зеленого мыла.

3598) **Очищать конопляное масло отъ гущи.** Чтобы очистить напр. 10 ф. коноплянаго масла, нужно взять столовую ложку съ верхомъ толченой селитры, размѣшать ее въ стаканѣ коноплянаго масла, вскипятить разъ 6 или 7 и горячее влить въ бутылъ съ 10 фунтами масла, для того, чтобы очистить его. Бутылъ не должна быть полная, затѣмъ обвязавъ горло бутылки пузыремъ, наколотъ его толстой булавкой, поставить въ теплой комнатѣ или на теплой лѣжанкѣ; масло сдѣлается такъ свѣтло, какъ маковое, тогда слить его съ гущи и, обвязавъ опять, наколотымъ пузыремъ держать въ холодномъ мѣстѣ.

3599) **Средство очищать конопляное масло для лампади.** На 8 ф. коноплянаго масла, положить $\frac{1}{4}$ фунта купороснаго, оставить на 2 недѣли, затѣмъ влить кипятку столько же, сколько масла, взболтать, дать отстояться, слить и промыть еще разъ. Тогда масло будетъ горѣть въ лампадкѣ, какъ деревянное.

3600) **Средство изъ коноплянаго масла дѣлать подобіе прованскаго.** Взять четвертную бутылъ самаго свѣжаго, коноплянаго масла, всыпать въ нее горсть простого желтаго гороха и ломоть искрошеннаго чернаго хлѣба, взболтать, завязать втулку кисеей, безъ пробки, чтобы выдохся конопляный запахъ. Недѣли черезъ 2—3, на днѣ образуется осадокъ черный, какъ деготь. Слить осторожно сверху все масло,

которое окажется самого свѣжаго цвѣта, на подобіе прованскаго и безъ малѣйшаго запаха.

3601) Приготовляются также масла изъ сѣмянъ: грецкихъ орѣховъ, сѣмянъ виноградныхъ, табачныхъ, сурѣпицы, черной горчицы, хлопчатка, изъ льняного сѣмени. Масло это употребляется на производство лаковъ, для типографныхъ и литографныхъ чернилъ, для мыла, для разныхъ масляныхъ красокъ и олифы.

Г) ЗАГОТОВКА РАЗНЫХЪ КРУПЪ, МУКИ И ТОЛОКНА.

3602) **Обварная гречневая крупа.** Взять гречихи, всыпать ее въ кадку такъ, чтобы наполнить только 3-ю долю кадки, налить вдругъ полную кадку кипяткомъ перемѣшивая ложкою, накрыть ее, дать остыть такъ, чтобы можно было въ нее опустить руку; тогда воду слить, откинуть на рѣшето и горячую еще гречиху всыпать въ теплую, но не слишкомъ горячую печь, чтобы крупа въ ней прѣла, пока печь остынетъ; тогда вынуть гречиху и высушить ее въ теплыхъ печахъ; нельзя насыпать толстыхъ слоевъ гречихи просушивая ее. Когда гречиха высохнетъ, молотъ ее въ ручныхъ жерновахъ или толочь въ ступкѣ и отдѣлать шелуху.

3603) **Пшеничная крупа.** Взять пшеницу яровую или озимую, все равно, хорошенько ее вычистить отъ всякихъ постороннихъ зеренъ, потомъ вымыть ее и высушить; готовить изъ нея крупу, какъ обыкновенно, крупную гречневую. Каша изъ этихъ крупъ очень вкусна, ее варятъ на водѣ и подаютъ къ ней чухонское масло, а кто любитъ, то кашу эту можно варить и на молокѣ.

3604) **Картофельная крупа бѣлая.** Взять сколько угодно картофельной муки, впустить въ нее яичныхъ бѣлковъ столько, чтобы можно было замѣсить очень густое тѣсто, которое протереть сквозь рѣдкое рѣшето, на доску, но чтобы слой на доскѣ былъ самый тонкій, потомъ поставить въ вольный духъ въ печь; когда крупа высохнетъ, вынуть ее, можно перетереть руками, чтобы она была нѣсколько помельче.

3605) **Картофельная крупа желтая.** Приготавливается точно также, какъ и бѣлая, только вмѣсто бѣлковъ нужно класть желтки.

3606) **Зеленая крупа.** Для этой крупы нужно жать зеленую еще розъ, снопы которой должны быть не болѣе 6 вершковъ въ обхватѣ. Приготовить котель съ водою и во время самаго сильнаго кипѣнія опустить въ котель колосья одного снопа или не болѣе двухъ сноповъ, чтобы не остудить воды; опустивши продержатъ не долѣе 10 секундъ и вынувъ дать водѣ опять закипѣть и такимъ образомъ опустать въ кипятокъ остальные снопы; вода должна быть соленая. Потомъ воткнуть снопы на изгородь, чтобы они высохли на солнцѣ и затѣмъ, высушивъ ихъ въ печи, вымолотить и сдѣлать крупу.

3607) **Розовая крупа.** Ощипать розы, отрѣзать прочъ всѣ бѣленькіе кончики, а остальные листья рубить на доскѣ, пока не сдѣлается какъ каша; тогда, продолжая рубить, положить въ нихъ сбитыхъ въ пѣну яичныхъ бѣлковъ, подсыпая крупицатой муки, пока не сдѣлается совершенно густое тѣсто, въ которое прибавить немного воды; тогда раскатать это тѣсто, какъ на лапшу, нарѣзать мелко, высушить, а послѣ раскрошить. Пропорція: рѣшето обрѣзанныхъ розъ, 10 взбитыхъ бѣлковъ, рюмка воды и муки сколько войдетъ.

3608) Изъ одного пуда ржп выходитъ 35 фун. ржаной муки.

Изъ 1 пуда пшеницы выходитъ 22 фун. муки 1-го сорта, 9 фун. муки 2-го сорта и 5 фун. отрубей.

Изъ 1 пуда зимняго ячменя, который лучше лѣтнаго, получается 23 фунта крупной или 21 фун. средней, или 19 фун. самой мелкой крупы.

Изъ 1 пуда хорошаго сухаго овса получается 10 фун. крупы.

3609) Крупа для овсянаго киселя. Чтобы овсяный кисель былъ бѣже— его дѣлаютъ изъ крупы, а не изъ муки. Чтобы сдѣлать крупу нужно подсушить овесь, затѣмъ истолочь его въ деревянной ступкѣ, слуть съ него мѣхомъ пыль, а чтобы приготовить кисель, взять наприм. 4 стак. этихъ истолченныхъ крупъ, налить на нихъ 8 стакановъ воды, поставить въ кухню подѣтъ теплой печки. Если надо имѣть кисель скоро, то намочивши крупу утромъ, положить въ нее жорку кислаго хлѣба, то къ вечеру будетъ кисель готовъ. Намоченную крупу къ вечеру разболтать хорошенъко и процѣдить сквозь сито, выжимая овсяную шелуху. То что стечетъ сквозь сито называется цѣжъ, его надо мѣшая, вскипятить въ кастрюлькѣ нѣсколько разъ. Чтобы кисель былъ пожже прибавить въ него еще 1—2 стак. воды и тогда уже варить.

3610) Овсяная крупа для Габерь-супа. Крупа эта готовится почти также, какъ и толокно (см. ниже), но не надо ее сушить въ такой горячей печи. чтобы крупа не была такъ желта, какъ для толокна, а совсѣмъ почти бѣлая.

3611) Толокно. Овесь просѣять, всыпать въ горшокъ или чугунокъ, наполняя его до половины. Накрывъ овесь чистою тряпочкою, сверху наполнить чугунокъ горячей водой, поставить въ печку, когда въ ней разгорятся дрова. По мѣрѣ того, какъ будетъ выкипать вода доливать ее. Когда печка истопится, вынуть чугунокъ, выложить овесь на рѣшето, чтобы вода стекла. Печку же между тѣмъ вымыть чисто отъ угольевъ и зола, выложить овесь кучей въ печку на полчаса, потомъ разсыпать его по печкѣ, мѣшать почаще, чтобы ровно высушалъ и на цѣлую ночь оставить въ печкѣ. На слѣдующій день вынуть овесь, вытопить печь, но уже не такъ жарко, какъ въ первый разъ, рассыпать опять овесь и опять мѣшать, чтобы не подгорѣлъ. Когда совершенно высохнетъ и остынетъ, тогда толочь въ ступкѣ и сѣять сѣвонъ рѣшето; толочь и просѣивать раза три одну и ту же крупу. Оставшуюся потомъ на рѣшетѣ крупу спрыснуть соленой водой и смолоть на муку, которая и составитъ толокно.

3612) Картофельная мука. Приготовлять картофельную муку самое выгодное осенью, когда выкапываютъ картофель изъ земли, потому что тогда картофель мучнѣе. Надо ее чисто перемыть, натереть на теркѣ, сбрасывая натертую тотчасъ же въ воду. Натеревъ сколько угодно, размѣшать съ водой такъ, чтобы воды было по крайней мѣрѣ вдвое противъ картофельной массы; оставить такъ на нѣсколько часовъ или на ночь; потомъ взять рѣдкое рѣшето и надъ нимъ выжимать картофельную массу, размѣшивая и выжимая ее въ рукахъ и сквозь это рѣшето процѣдить всю воду постоянно разбалтывая, потому что на днѣ будетъ образовываться отстой, который и есть мука. Оставшіяся выжимки налить холодной водой, размѣшать и дать опять настояться, помѣшивая, чтобы мука промывалась, поступить также. Устоявшуюся затѣмъ воду сливать, а картофельную, на днѣ, массу налить чистою водою, вболтать хорошенъко и процѣживать уже сквозь сито и такъ поступать, пока мука не сдѣлается совершенно бѣлою. Тогда въ послѣдній разъ слить воду, выбрать муку, которая плотно пристанетъ къ чашкѣ или кадкѣ, разложить ее кусочками на толстую простыню, оставить сохнуть въ теплой комнатѣ, накрывъ другой простыней, чтобы не пылилось. Когда мука будетъ совершенно суха, то растолочь ее, просѣять и держать въ сухомъ мѣстѣ. Употребляютъ эту муку для киселей, бисквитныхъ тортовъ, пудинговъ, кладутъ въ глазурь для покрытія тортовъ и проч.

Д) ЗАГОТОВКА КРАХМАЛА.

3613) Крахмаль пшеничный. Взять напримѣръ восемь гарпцевъ т. е. 96 стакановъ чисто перебранной, просѣянной и вымытой пшеницы, мыть ее надо до тѣхъ поръ, пока вода не будетъ оставаться совершенно чистою, потому мочить ее

въ продолженіи девяти дней, наливая ее сперва лѣтнею, а потомъ холодною водою, каждый день переменяя свѣжую воду. Въ холодные дни, надо мочить ее дольше, однимъ словомъ мочить до тѣхъ поръ, пока не побѣлѣетъ вода и не начнутъ лопаться зерна. Тогда взять мѣшокъ изъ новаго полотна, насыпать въ него пшеницу, перевязать, оставивъ порядочно пустаго мѣста, положить въ корыто и топтать ногами. Черезъ нѣсколько времени развязать мѣшокъ, полить пшеницу водою, перемишать ее рукою, еще разъ облить водою, и всю эту воду слить въ ванночку. Изъ этой воды, когда она устоится, выйдетъ самый дурной т. е. послѣдній сортъ крахмала.

Мѣшокъ опять перевязать и топтать по немъ какъ и прежде, опять развязать его, налить водою, размѣшать, еще подлить воды и слить ее въ другую посудину. Каждый разъ корыто хорошенько споласкивать.

Въ третій разъ надо топтать пшеницу подольше, такъ какъ за третьимъ разомъ получается самый лучший крахмалъ; налитую въ нее воду, какъ и прежніе разы слать въ отдѣльную посудину, промѣшивая ее, какъ и прежде, сквозь сито, покрытое кисеею. Слитую эту воду во всѣхъ трехъ посудинахъ дать стоять 24 часа, послѣ чего, какъ можно осторожнѣе, слить сверху желтоватую воду; на оставшіяся на днѣ крахмалъ налить чистой воды, вымѣшать хорошенько, промывая такимъ образомъ крахмалъ и дать опять стоять 24 часа. Такъ повторять въ продолженіи пяти дней, пока не будетъ оставаться совершенно чистая вода; тогда сливъ воду въ послѣдній разъ, остающійся на днѣ крахмалъ разложить на простыни, на столъ, подъ открытымъ небомъ или въ теплой сухой комнатѣ. Въ солнечные дни крахмалъ просохнетъ въ пять дней. Изъ восьми гарнцевъ пшеницы выйдетъ отъ четырехъ до четырехъ съ половиною гарнцевъ крахмала или до 50 стакановъ, что составитъ отъ 20 до 25 фунтовъ.

3614) Крахмалъ изъ каштановъ. Собрать свѣжихъ, совершенно зрѣлыхъ каштановъ, очистить отъ верхней скорлупы и тереть ихъ на желѣзныхъ теркахъ или толочь ихъ въ большихъ ступкахъ, пока не превратятся въ сплошную массу; налить массу эту порядочнымъ количествомъ мягкой воды, вымѣшать ее хорошенько, оставить такъ на цѣлую ночь. На другой день утромъ рано всю эту жидкую образовавшуюся массу переложить въ крѣпкіе, но рѣдкіе полотнянные мѣшки; выжимая ихъ, мѣшая и наливая водою дать выдѣлиться всѣмъ мучнымъ частицамъ. Лусть стекаетъ съ водою въ подставленную подъ корыто посудину. Когда свѣже налитая вода окажется уже совершенно чистою, тогда перестать выжимать. Водѣ же слитой въ посудинѣ дать устояться и слить ее осторожно не ранѣе какъ черезъ 24 часа; налить на крахмалъ свѣжей воды, перемишать, дать опять стоять 24 часа и осторожно слить ее. Оставшуюся на днѣ массу брать руками, выжимая изъ нея воду, раскладывать на чистыя доски на солнце или въ теплой комнатѣ, предохраняя ее отъ пыли и т. д.

3615) Крахмалъ изъ незрѣлыхъ яблокъ и грушъ. Въ нѣмецкихъ газетахъ былъ опубликованъ способъ приготовления крахмала изъ незрѣлыхъ яблокъ и грушъ, которыя складываютъ съ деревьевъ, а именно: собрать ихъ, очистить отъ кожицы; вырѣзать сердцевину, выполоскать хорошенько, тереть на теркахъ тотчасъ же сбрасывая натертую массу въ кадку, двѣ трети которой наполнить предварительно водою; воду эту надо постоянно мѣшать. Когда всѣ фрукты будутъ натерты, перемишать еще разъ хорошенько натертую массу съ водою, вымѣшать ее даже рукою и дать устояться. Когда сверху устоится чистая вода, слить ее осторожно; налить чистой воды, размѣшать, дать устояться, опять слить. Послѣ втораго разу оставшіяся на днѣ крахмалъ окажется двухъ сортовъ; верхній слой будетъ волокнистый, нижній слой будетъ состоять изъ зеленоватой, сплошной массы въ родѣ желе. Оба эти слоя вынуть большою ложкою на частое сито, сквозь которое проте-

реть ихъ, то рукою, то щеткою, изрядка переливая водою; дать устояться, слить воду, а самый крахмалъ высушить, разложивъ его на столъ, покрытый бумагою.

Воду, слитую первая два раза, влить въ кадку, гдѣ дать ей устояться, такъ какъ и въ ней найдутся частички крахмала.

Изъ ста двадцати двухъ фунтовъ яблокъ получается до двадцати фунтовъ крахмала.

Изъ яблокъ готовить крахмалъ отдѣльно отъ грушъ.



ОТДѢЛЪ XLVIII.

Сливочное и проч. масло, сыръ, молоко, сливки, яйца.

А) МАСЛО.

ПРИМѢЧАНІЕ. Изъ одного ведра хорошей, чистой сметаны, безъ всякой примѣси простокваши и муки, выходитъ чухонскаго, вымытаго, но несоленаго масла около 15 фунтовъ.

Масло надобно перемыть до-чиста, перемѣняя нѣсколько разъ воду такъ теплую, какъ гѣтомъ рѣчная вода, пока не будетъ оставаться совершенно чистою, тогда посолить бѣлою, высушеною солью.

На 1 пудъ масла берется обыкновенно $4\frac{1}{2}$ фунта соли; если масло заготавливается на годъ, два или болѣе, то положить 5 фун. соли.

Складывать масло лучше всего въ каменную или муравленную посуду; посыпать на дно соли, класть масло рядами и угнетать его какъ можно лучше; сверху залить очень соленою водою на два пальца, накрыть чистою тряпочкою подобравъ концы, чтобы они не висѣли; когда вода уменьшится, подлить свѣжей. Въмѣсто каменной посуды можно масло складывать и въ кадочки дубовыя, кленовыя, даже ольговыя, но не изъ ели, сосны и прочаго смолистаго дерева. Онѣ должны быть крѣпки, безъ трещинъ, чтобы не вытекала соленая вода; старыя кадочки, т. е. подержанныя предпочтаются новымъ.

3616) Сливочное масло. Сливочное масло, которое сбивается изъ сырыхъ или кипяченыхъ сливокъ, и которое подается къ чаю и завтраку надо хорошо сперва перемыть въ свѣжемъ прѣсномъ молокѣ, а потомъ въ водѣ, посолить слегка только.

3617) Способъ сохранять несоленое масло въ продолженіи трехъ недѣль. Вымывши сливочное масло, какъ слѣдуетъ, сложить его въ банку, залить ключевою, посоленою водою. Воду эту перемѣнять черезъ день.

3618) Способъ исправлять испортившееся чухонское, сливочное масло. Испортившееся масло перемыть хорошенько въ нѣсколькихъ водахъ, посолить и положить въ него натертаго и сквозъ тряпочку выжатаго морковнаго соку, размѣшать хорошенько, чтобы его не было замѣтно.

Морковный сокъ придаетъ маслу очень нѣжный, пріятный вкусъ, но лучше подмѣшивать его передъ употребленіемъ масла, заготовивъ его такимъ образомъ на нѣсколько дней только.

3619) Второй способъ исправлять испортившееся масло. На 4 фунта стараго масла взять 6 стак. свѣжаго молока, положить все это въ маслостойку и сбивать, какъ обыкновенное масло; сперва оно разобьется, а потомъ опять собьется. — Слить потомъ это молоко, вымыть въ чистой водѣ.

3620) Третій способъ исправлять прогорѣлое коровье масло. Положить масло въ кастрюлю, налить водою, чѣмъ больше, тѣмъ лучше, кипятить нѣкоторое время, остудить, слить воду, вынуть чистое масло, перемыть въ холодной водѣ, посолить.

3621) Четвертый способъ: налить кипяткомъ, размѣшать, остудить, слить воду, вымыть и посолить. Но чтобы масло имѣло видъ чухонскаго, а не русскаго, надо, когда начнетъ застывать, сливъ воду, сбивать его лопаточкой, чтобы превратилось въ гладкую массу.

3622) **Пятый способ.** Взять березовых хороших углей, в ступкѣ разбить ихъ на мелкіе куски, просѣять; самыхъ кусковъ безъ золы взять 2 чайныя чашки на 5 фунтовъ масла, всыпать въ распущенное на плитѣ, но не кипяченое масло, оставить цѣлыя сутки въ такомъ тепломъ мѣстѣ, чтобы масло съ углемъ не застыло, а оставалось бы густо, какъ сметана. На другой день распустить на плитѣ, но не кипятить и горячее процедить. Масло теряетъ, такимъ образомъ, свою горечь.

3623) **Шестой способ:** Перемыть масло нѣсколько разъ въ водѣ съ содой (на 1 стаканѣ воды—чайная ложка соды) потомъ перемыть въ чистой водѣ, посолить.

3624) **Способъ сбереженія масла.** Чтобы сберечь масло на долгое время совершенно свѣжимъ, надо его вымыть, какъ можно лучше, въ нѣсколькихъ водахъ, не соля, завязать крѣпко въ салфетку, а потомъ въ фланель, положить подъ прессъ. чтобы стекла вся жидкость, потомъ вынуть изъ подъ пресса, обернуть въ бумагу, приготовленную слѣдующимъ образомъ: Сбить пѣну изъ нѣсколькихъ свѣжихъ яицъ, положить на каждое яйцо по грану морской соли и по полграну соды; этою массою смочить бумагу, потомъ высушить ее сперва на свѣжемъ воздухѣ, а потомъ надо провести по ней горячимъ утюгомъ для того, чтобы бумага эта сдѣлалась совершенно сухая. Въ эту бумагу завернуть масло и сохранять его, такимъ образомъ, нѣсколько мѣсяцевъ, въ мѣстѣ сухомъ и холодномъ.

3625) **2-й способъ сбереженія масла.** Чтобы чухонское масло не горчало и не теряло своей свѣжести, даже въ теплѣ, солить его слѣдующимъ образомъ: На 2 фунта хорошей мелкой соли положить одинъ фунтъ селитры и 1 фунтъ сахара, растолочь все очень мелко, размѣшать хорошенько и на каждый фунтъ масла класть по шести золотн. этой смѣси. Слѣдовательно этой смѣси станетъ на 64 фунта масла т. е. будетъ стоять по копѣйкѣ на фунтъ масла.

Такъ посоленное масло можетъ стоять около 2¹/₂ лѣтъ и оставаться совершенно свѣжимъ, конечно, если оно будетъ хорошо сбито и очень хорошо вымыто. Это средство можно употреблять, какъ для сливочнаго, такъ и для чухонскаго масла. Передъ употребленіемъ масло это слѣдуетъ промыть.

Примѣчаніе. При перевозкѣ сливочнаго масла во время жаровъ необходимо класть въ него нѣсколько кусковъ стекла.

3626) **Третій способъ сбереженія масла въ растворѣ салициловой кислоты.** Масло въ кадкахъ прикрывать тряпкою, намоченною въ растворѣ салициловой кислоты. Если же масло сберегается кусками, то обертывать, каждый кусокъ, въ тряпку тѣмъ же растворомъ смоченную; при употребленіи хорошенько сполоснуть его.

Для заготовки этого раствора надо на бутылку, т. е. на 3 стакана чистой воды класть по 2 чайныя ложки порошка салициловой кислоты, сбодтать и закупорить; сохранять гдѣ угодно, лишь бы не на солнцѣ. Отливъ изъ бутылки этого раствора, надо доливать ее водою, пока не окажется въ ней осадка.

3627) **Сохраненіе масла американскимъ способомъ.** Вымыть масло въ нѣсколькихъ водахъ такъ, чтобы послѣдняя вода была уже совершенно чистая, посолить, размѣшать хорошенько, а потомъ осушить это масло отъ соленой воды посредствомъ губки, обернутой муслиномъ такъ, чтобы не оставалось ни капли воды. Такое масло сохраняется очень долго.

3628) **Искусственное масло.** Чухонское масло можно замѣнить слѣдующимъ: взять фунтъ бараньяго жира, нарезать его мелко, положить въ кастрюльку, налить 1¹/₂ стакана цѣльнаго молока, вскипятить нѣсколько разъ, чтобы жиръ распустился, потомъ процедить сквозь сито; когда начнетъ остывать, тереть лопаточкою, чтобы образовалась гладкая масса, положивъ въ нее четыре лота высушенной корки

снятого хлѣба, поджаренной съ однимъ лотомъ траганта и съ двумя мелко наръзан-ными и протертыми сквозь сито луковичами; масло или жиръ приготовленный та-кимъ образомъ очень вкусенъ, дешевъ и выгоденъ, такъ какъ одинъ фунтъ жиру зашвѣяетъ два фунта масла; на немъ можно все жарить и даже класть его въ тѣсто.

3629) Пармизанное масло. Подойвъ молоко, поставите его на ледникъ часа ла два, перелить потомъ въ жестяную или луженую кастрюльку, довести до кипѣнія, но не дать вскипѣть; снять съ огня, остудить до температуры парнаго молока, и тогда начать сбивать изъ него масло, которое гораздо прочѣе обыкновеннаго сливочнаго. Если это масло сбивается зимою, то чтобы придать ему цвѣтъ майскаго масла, надо прибавить морковнаго соку.

На пудъ масла кладутъ 1 стаканъ морковнаго соку. Оставшееся пахтанье по-ставить квасить и приготовить изъ него творогъ.

3630) Пармезанное масло. Взять самаго сухаго сыра пармезана, натереть его на теркѣ и смѣшать со свѣжимъ сливочнымъ, несоленнымъ масломъ; чѣмъ болѣе положить сыру, тѣмъ масло будетъ вкуснѣе.

3631) Анчоусное масло. 10 штукъ анчоусовъ наръзать мелко, истолочь въ ступкѣ, положить $\frac{1}{2}$ фунта несоленнаго сливочнаго масла, размѣшать. Кушать съ хлѣбомъ и особенно хорошо съ бифтексомъ.

3632) Масло изъ селедки или сарделенъ. Намочить одну селедку, вымыть, вынуть кости, мелко изрубить: 1 луковичу испечь въ золѣ, сложить въ ступку, прибавить, кто хочетъ, ржанаго хлѣба $\frac{1}{8}$ фунта, 1 натертое сырое яблоко, мушкатнаго орѣху, 2 ложки свѣжаго, несоленнаго, сливочнаго масла, истолочь все въ ступкѣ, протереть сквозь сито, поставить въ холодное мѣсто, подавать къ закускѣ и даже, какъ масло, къ свѣжему картофелю. Масло это изъ селедки можно подавать также въ видѣ цѣльной селедки, приложивъ голову и хвостъ и обливъ 1 ложкою прованскаго масла.

Вмѣсто селедки можно употребить 10 сарделекъ или 10 анчоусовъ, которые надо только вымыть, отрѣзать головы и хвосты и не класть тогда яблоковъ.

Выдать: 1 селедку, $\frac{1}{2}$ ф. ржанаго хлѣба,		Мушкатнаго орѣху.
1 яблоко, 1 луковичу.		1 ложку прованскаго масла.
Сливочнаго масла $\frac{1}{4}$ ф.		

3633) Масло изъ рябчиковъ къ завтраку или вечернему чаю. 3 рябчика очистить, изжарить въ $\frac{1}{4}$ ф. масла, остудить ихъ, снять съ костей мясо, изрубить, истолочь, положить мушкатнаго орѣху (кто любитъ $\frac{1}{8}$ фун. натертаго пармезану), 3—4 ложки нашпикованныхъ трюфелей, $\frac{3}{4}$ фун. сливочнаго масла, все это протереть сквозь сито, мѣшать пока не погустѣетъ, переложить въ масляничку. Если это масло приготовлено на долго, то, сложивъ въ каменную чашку, залить его говяжьимъ жиромъ.

Выдать: 3 рябчика, перецъ каенъ, или муш-		1 фун. сливочнаго масла
катнаго орѣху, 3—4 ложки нашпико-		($\frac{1}{2}$ ф. пармезану).
ванныхъ трюфелей.		(Растопленнаго жиру).

3634) Масло съ печенкою къ завтраку или вечернему чаю. Оставшійся отъ обѣда кусокъ печенки вареной или жареной натереть на теркѣ, подать къ сливочному маслу или предварительно размѣшать его со сливочнымъ масломъ.

3635) Масло съ солониною. Натереть, на теркѣ, холодную солонину, посыпать на будку съ масломъ или предварительно смѣшать ее съ несоленнымъ, сливочнымъ масломъ.

3636) Масло съ зеленымъ, натертымъ сыромъ.

3637) Масло съ зеленымъ, натертымъ сыромъ, горчицею и ромомъ.

3638) **Масло съ натертою, разварною, или жареною говядиною.**

Масло съ творогомъ. см. № 3660.

3639) **Сливочное масло съ миндалемъ, грецкими орѣхами или фисташками.** Взять фунтъ неочищенныхъ, грецкихъ орѣховъ, очистить ихъ отъ скорлупы, обварить кипяткомъ, снять кожицу, истолочъ очень мелко, прибавляя немного молока, всыпать въ графинъ, налить въ него бутылку самыхъ густыхъ сливокъ, сбить масло; когда собьется, перемыть его хорошенько, протереть сквозь сито.

3640) Точно также поступить съ 1 фунтомъ миндальныхъ орѣховъ съ прибавленіемъ 10—12 штукъ горькихъ или съ 1 фунтомъ фисташекъ.

3641) **Дешевое масло съ хлѣбомъ.** Сварить 15 шт. самаго чистаго крупнаго картофеля, очистить его, протереть сквозь частое рѣшето, переложить въ маслостойню, положить туда же 8 столовыхъ ложекъ самой холодной, густой сметаны, размѣшать хорошенько, влить чайную чашку самой горячей воды, но вливать по немногу, не переставая сбивать минутъ съ пять, послѣ послѣднихъ капель воды; тогда продолжая сбивать, вливать по немногу холодной воды, пока не собьется масло; затѣмъ перемыть масло въ холодной водѣ со льдомъ, посолить немного и подавать.

У кого нѣтъ маслостойни, то можно мѣшать все это въ каменной чашкѣ или въ суповой мискѣ, подливая воды въ томъ самомъ порядкѣ, какъ сказано выше.

3642) **Масло съ петрушкою.** Въ очищенное горячее масло или фритюръ всыпать порядочное колпчество свѣжей, чисто вымытой, вытертой и мелко изрубленной, зеленой петрушки, вскипятить разъ, слить въ горшокъ, охладить, употреблять для жаренья жаркаго, картофеля и т. п.

3643) **Русское масло.** Масло, употребляемое для жаренья, такъ называемое «Русское масло», перетапливается слѣдующимъ образомъ: Взять 10 фунтовъ чухонскаго масла; положить его въ большую вылуженную кастрюлю, влить $3\frac{1}{4}$ гарнца, т. е. до 40 стакановъ воды, поставить на легкой огонь, мѣшать, пока масло не распустится совершенно; тогда отставить кастрюлю, поставить въ холодное мѣсто. Когда масло застынетъ, сдѣлать въ немъ, съ боку, небольшое отверстіе до самаго дна, слить совершенно воду, налить свѣжую, опять растопить масло, повторить это 3—4 раза, пока вода, которая будетъ стекать, не будетъ совершенно чистою. Тогда масло посолить, какъ сказано выше, самую мелкою солью, сложить въ горшки или кадочки, накрыть тряпчикою, залить очень соленою водою. держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ. Такъ приготовленное масло не портится въ продолженіе 3—4 лѣтъ.

3644) **Фритюръ.** Каждый разъ отъ свѣже купленной говядины надо отрѣзывать лишній жиръ, нарѣзать его мелко, растопить въ кастрюлѣ, положить туда же жиръ, который снимается съ бульона. Все это процѣдить сквозь сито и держать въ холодномъ мѣстѣ, передъ употребленіемъ вскипятить его. Этотъ фритюръ съ прибавленіемъ свѣжаго, можно употреблять нѣсколько разъ, каждый разъ процѣживая сквозь полотенце, или лучше вскипятить его два три съ мелко нарѣзанными антоновскими яблоками, которыя очищаютъ жиръ, отнимая отъ него дурной запахъ и вкусъ, процѣдить сквозь салфетку въ муравленный горшокъ и поставить въ холодное мѣсто.

3645) **Фритюръ для жаренья пончиковъ, хворосту и прочаго пирожнаго** лучше брать гусиное, а въ недостаткѣ его свиное сало, которое можно смѣшать съ русскимъ масломъ; передъ употребленіемъ вскипятить его. На каждый фунтъ этого сала влить 1 ложку спирту или хорошей водки и тогда спускать въ него пончики и проч. Потомъ очистить фритюръ также яблоками, какъ сказано выше, или просто процѣдить, поставить въ холодное мѣсто.

3646) **Говяній жиръ и свиное сало** лучше всего растопить слѣдующимъ образомъ: нарѣзать и то и другое очень мелко, растопить, процѣдить, прожарить

его съ лукомъ, охладить слегка, налить воды, вскипятить, процѣдить въ каменную чашку, вынести въ холодное мѣсто, охладить. Когда застынетъ слить воду, которая, если не выкипитъ вся, то останется на днѣ кастрюли.

3647) Средство исправлять прогорѣлый жиръ. Кладутъ жиръ въ котель, наливаютъ воды, ставятъ на огонь, прибавляютъ въ жиръ углекислую, самородную, щелочную соль (на 1 фунтъ жиру—золатн. соли) и мѣшая постоянно, кипятить слегка, въ продолженіи получаса. Потомъ воду сливаютъ, наливаютъ свѣжей, прибавляютъ еще той же соли и опять кипятятъ. Потомъ промываютъ жиръ въ чистой водѣ, чтобы удалить изъ него всю щелочную соль.

В) СЫРЫ.

3648) Сыръ домашній бѣлый изъ творогу со сметаню. Разлитое, какъ обыкновенно, въ горшки или крышки парное цѣльное молоко, когда, постоявъ нѣсколько дней въ тепломъ мѣстѣ, скиснетъ, т. е. сдѣлается изъ него, такъ называемая, простокваша, и начнетъ отдѣляться сыворотка, тогда, перемишавъ сметану съ молокомъ, но лучше не трогая сметаны, вставить въ лѣтнюю печь въ 35, 36 и 40 гр. Р., или просто послѣ хлѣбовъ, то есть не въ слишкомъ горячую печь, потому что если молоко вдругъ обратится въ творогъ, то сыръ будетъ красноватый, рассычатый и не вкусенъ. Такъ приготовленный творогъ вынуть изъ печи и въ тѣхъ же самыхъ горшкахъ оставить, пока совершенно остынетъ. Тогда переложить творогъ изъ всѣхъ горшковъ въ остроконечный мѣшокъ изъ грубаго холста, подвесить его, въ прохладномъ мѣстѣ, подъ потолокъ, на 12 часовъ, чтобы вытекла сыворотка, въ подставленное чистое корыто, затѣмъ перевязать этотъ мѣшокъ, положить на 12 часовъ подъ прессъ, т. е. на покато сдѣланный столъ, покрыть сверху доскою, на нее положить камень, сперва не такъ тяжелый, а послѣ потяжелѣе. Когда сыворотка вся стечетъ въ подставленную посуду, вынуть изъ мѣшка творогъ, слегка посолить, кто любитъ, положить тмину, не очень растерявъ творогъ, чтобы не испортить слоевъ, потомъ переложить въ маленькіе, треугольные мѣшечки, перевязать ихъ, и положить опять подъ прессъ, т. е. покрыть ихъ доскою и камнями на нѣсколько часовъ.

Кто любитъ, чтобы сыръ былъ очень слоистый, то его совсѣмъ не надо солить, чтобы не растерять творогу, сложить въ маленькіе треугольные мѣшечки, а вынуть изъ нихъ, посолить сверху или обернуть ихъ, на 24 часа, въ тряпку, намоченную въ соленую воду. Повторить это нѣсколько разъ.

И тѣмъ и другимъ манеромъ приготовленные сыры сушатся лѣтомъ на открытомъ воздухѣ, въ тѣни, а зимою въ теплой комнатѣ, но далеко отъ печи, на полкахъ или жердяхъ, покрытыхъ соломю. Сыры сушеные на солнце или близко печи трескаются. Оскабливать ножомъ и обмывать соленою водою каждый разъ, какъ покажется на нихъ плѣсень. Чтобы не касались ихъ мухи, лучше всего сушить ихъ въ ворзинкахъ, черезъ которыя проходитъ воздухъ, или накрывать густою сѣткою, переворачивать сыры часто, то на одинъ, то на другой бокъ. Хорошо высушенные уже сыры, очищенные и оскобленные ножомъ, складывать въ большіе горшки, пересыпая въ нихъ овсяною соломю, или весь горшокъ съ сырами засыпать ею; вообще сохранять ихъ не въ слишкомъ сухомъ и не въ слишкомъ сыромъ мѣстѣ, въ первомъ случаѣ—очень сохнуть, во второмъ—плѣсѣются и портятся. Если покроются плѣсенью, обмыть ихъ сывороткою, посолить, высушить въ тѣни, переворачивая на обѣ стороны.

3649) Сыръ домашній простой безъ сметаны съ тминомъ. Сыръ домашній

простой готовится точно также, какъ и первый № 3627, но безъ сметаны, изъ одной простокваши.

Изъ 1 ведра простокваши выходитъ приблизительно творогу (когда съ него стечетъ сыворотка) до 6 фунтовъ. Посолить эти 6 фун. приблизительно 7-ми золотниками соли и всыпать отъ $\frac{1}{2}$ до 1 стак. тмина.

8650) Сыръ повидимому сухой, но въ серединѣ такъ мягонъ и такъ разрѣзывается, какъ голландскій. Взять простоквашу безъ сметаны, поставить ее въ самую лѣтнюю печь, потомъ остудить совершенно творогъ, сложить въ мѣшокъ; на другой день, когда сыворотка стечетъ, размѣшать творогъ съ солью, разложить въ маленькіе мѣшочки и держать подъ прессомъ двое сутокъ; потомъ вынуть сыры изъ мѣшечковъ, тотчасъ накрыть ихъ плотною холстиною, чтобы не доходяли до нихъ воздухъ. Каждый день переворачивать сыры, пока не покроются плѣсенью, какъ грибами и пока не будетъ слышенъ отъ нихъ сильный и неприятный запахъ, что окажется не ранѣе двухъ-трехъ недѣль; въ продолженіе этого времени не открывать въ той комнатѣ оконъ и не топить въ печи.

Тогда снять съ сыровъ холстину на одну недѣлю; когда плѣсень обсохнетъ, вымыть сыры въ сывороткѣ, подогрѣтой такъ, чтобы едва могла выдержать рука, и обмытая ихъ, не скоблить плѣсень ножомъ или пальцемъ, но только обтирать ихъ слегка ладонью. Перебивать такъ согрѣтую сыворотку нѣсколько разъ, пока сыры не будутъ чисты. Тогда опять въ той же комнатѣ разложить ихъ на сухихъ чистыхъ полкахъ, но не накрывать уже ихъ болѣе; переворачивать ихъ непременно два раза въ день; можно иногда открывать окна или зимою топить въ печи. Когда высохнутъ, сложить ихъ въ сухую рожь. За 2 или 3 часа передъ употребленіемъ обмыть ихъ въ горячей водѣ, дать слегка обсохнуть. Лучше всего готовить такіе сыры скорѣ послѣ праздника Петра и Павла: они будутъ сверху сухи, а въ серединѣ такъ мягки, какъ сыръ голландскій и, при разрѣзываніи ихъ, не будутъ разсыпаться, какъ прочіе сыры.

3651) Сыръ швейцарскій. *Подпушка № 1, отъ которой свертывается прѣсное молоко.* Отъ только-что зарѣзаннаго телянка взять желудокъ, вымыть его хорошенъко и мочить 3—4 часа въ вѣрпомъ укусу; потомъ сполоснуть его хорошенъко въ сывороткѣ, натереть внутри и снаружи мелкою солью, растянуть на двухъ тоненькихъ палочкахъ, высушить совершенно и держать въ сухомъ мѣстѣ. За три или четыре часа передъ употребленіемъ, намочить этотъ желудокъ въ кислую или свѣжую сыворотку и подержать въ ней, въ тепломъ мѣстѣ. Эта сыворотка и называется подпушка; она льется въ свѣжеподоенное молоко и обращаетъ его въ творогъ. Одинъ и тотъ же желудокъ можно употреблять три раза, только каждый разъ, вынувъ изъ сыворотки, хорошенъко вымыть, натереть солью и высушить, растянувъ на палочки.

Подпушка № 2. Желудокъ телячій очистить, вымыть хорошенъко, натереть мелкою солью внутри и снаружи, черезъ 2—3 дня опять вымыть и натереть солью, потомъ растянуть на палочки, высушить. Передъ дѣланіемъ сыровъ взять 4 бутылки простокваши, 4 бутылки свѣжаго молока, смѣшать, вставить въ теплую печь; когда отскочитъ сыворотка, снять ее, намочить въ ней желудокъ, не вынимать его, пока сыворотка не скиснетъ. Эта сыворотка употребляется также въ сыры.

Приготовление сыра. Взять 1 ведро только-что подоеннаго молока, влить въ него сливки, снятыя съ 1 ведра вчерашняго молока, поставить на горячіе уголья, въ чисто вылуженной кострелкѣ, подогрѣть молоко, чтобы было немного теплѣе молока только что подоеннаго, влить въ него 2 бутылки подпушки № 2, т. е. сыворотки, въ которой мочъ желудокъ, и мѣшать деревянною лопаточкою, пока молоко не обратится въ творогъ и не отскочитъ сыворотка. Тогда снять кастрюлю съ

огни, слить сыворотку и выжать остальную осторожно, чтобы не размять творогъ, потому что отъ этого зависитъ поздрѣватость сыра; сложить творогъ въ форму, обложенную тонкою, мокрую ветошкою. Форма эта должна быть деревянная, четырехугольная, около 6 вершковъ длины и 4 вершковъ ширины, высота какая угодно; на днѣ должно быть 5 дырочекъ, чтобы могла стекать сыворотка. Сложенный въ форму творогъ, накрыть дощечкою, въ 1 вершокъ толщиною, положить на эту дощечку камни, сперва небольшіе, а потомъ постепенно увеличивать ихъ тяжесть. Держать такъ, пока сыворотка не перестанетъ стекать и сыръ не обсохнетъ, т. е. по крайней мѣрѣ 24 часа; тогда вынуть сыръ осторожно, посолить его и натереть со всѣхъ сторонъ мелкою солью, положить его въ корзинку, черезъ которую бы проходилъ воздухъ, а мухи не касались; два раза въ день переворачивать сыръ и первые дни только, натирать сыръ солью. Черезъ нѣсколько недѣль, двухфунтовый такой сыръ совершенно уже готовъ, чрезвычайно вкусенъ и почти не отличается отъ швейцарскаго. Можетъ лежать 2 года, но только въ мѣстѣ нежного влажномъ.

Такой сыръ лучше всего готовить въ маѣ и юнѣ, тѣмъ болѣе, что тогда больше молока; приготовленные зимой вкуснѣе, но не такъ красивы и не поздреваютъ. Лучше готовить большіе сыры изъ двойной или тройной, назначенной порціи молока, потому что маленькіе сыры скорѣе сохнутъ. Въ такомъ случаѣ ихъ надобно обертывать ветошкою, намоченною въ пивѣ, въ соленой водѣ или даже въ бѣломъ винѣ.

3652) **Сыръ прѣсный жирный.** Взять цѣльнаго молока, кто хочетъ имѣть сыръ пожирнѣе, прибавить немного еще сливокъ, поставить въ кастрюлѣ на плиту, подогрѣть, чтобы было немного теплѣе свѣжеподоеннаго молока, влить въ него подпущку № 1, см. въ № 3630. На $\frac{3}{4}$ ведра молока взять $\frac{1}{2}$ стак. подпущки № 1. т. е. сыворотки, въ которой былъ намоченъ желудокъ,

Мѣшать лопаточкою, пока молоко не обратится въ творогъ и не отскочитъ сыворотка, слить эту послѣднюю, а творогъ переложить въ салфетку или мѣшокъ, перевязать, положить подъ прессъ, т. е. подъ доску и камни; черезъ 8 или 10 часовъ вынуть, посолить сверху мелкою солью, или завернуть въ ветошку, намоченною въ соленой водѣ. Такой сыръ можно ѣсть свѣжимъ до трехъ четырехъ дней. Послѣ, когда уже начнетъ горькнуть, сушить его въ тѣни, обертывая часто на 24 часа, въ ветошку, намоченною въ соленой водѣ, и каждый день переворачивать на другую сторону. Когда уже высохнетъ, обертывать тряпочкою, намоченною въ пивѣ.

Въ такой сыръ нѣкоторые кладутъ соль и тминъ.

3653) **Сыръ сладкій земляничныи, вишневый или малиновый.** Приготовить творогъ, какъ сказано выше № 3631. Когда изъ положеннаго подъ прессъ творога перестанетъ стекать сыворотка, выложить творогъ на блюдо и положить въ него малиноваго, земляничнаго или вишневаго сироу такъ, чтобы сыръ получилъ отъ него и вкусъ и запахъ. Размѣшать хорошенько (еслибы цвѣтъ былъ слишкомъ блѣденъ, прибавить кошенили).

Сложить творогъ въ салфетку; если готовится въ пасхѣ, то положить его въ деревянную форму, которую можно обложить кругомъ какою-нибудь зеленью, какъ-то; молодыми листочками крессъ-салата или петрушки, поставить опять подъ прессъ въ холодное мѣсто; не дѣлать этого сыру въ большомъ количествѣ, потому что онъ черезъ 3—4 дня начинаетъ портиться, и то каждый день на ночь надобно выносить его на ледъ.

3654) **Сыръ изъ сметаны къ завтраму.** 5—6 стакановъ густой свѣжей сметаны влить въ новую, плотную, мокрую и выжатую салфетку, завязать ее надъ самой сметаной и тотчасъ же опустить въ небольшую яму, глубиною въ $\frac{1}{2}$ аршина, выкопанную въ землѣ тяжелой, черной, но не песчаной. Сверху прикрыть холстинкою,

чтобы не попало земли, засыпать тою же землею, утоптать ее ногами и положить на нее камень. Черезъ 24 часа вынуть осторожно салфетку съ сыромъ, развязать и переложить осторожно на блюдо, сгладить льдомъ, сверху вытиснуть узоръ. Такой сыръ чрезвычайно вкусенъ, но его долѣе двухъ дней держать нельзя. Нѣкоторые кладутъ въ этотъ сыръ соль и ложку тмину.

3655) **Сыръ обыкновенный изъ творога съ апельсиною коркою.** 4 стак. свѣжаго изъ-подъ пресса творога, 2 полныя ложки самой густой сметаны, 1 полную ложку сливочнаго масла, соли немножко, куса 2—3 сахара, сушеной, истолченной и просѣянной цедры съ $\frac{1}{2}$ апельсина, смѣшать, сложить въ мѣшочекъ, положить подъ прессъ дня на 2 или на 3.

3656) **Сыръ изъ шампиньоновъ.** На 1 фунтъ сливочнаго масла взять 1 фунтъ свѣжихъ шампиньоновъ и $\frac{1}{2}$ фун. телячьей печенки. Шампиньоны и телячьей печенку прежде прожарить въ 2-хъ ложкахъ масла, протереть сквозь сито и смѣшать со сливочнымъ масломъ, чтобы была совершенно сплошная масса, положивъ столовую ложку очень мелкой соли; когда совершенно разотрется, то сложить въ каменную чашку и сохранять на льду.

3657) **Подъ-незъ (Pot-case) домашній.** Взять 6 фун. самаго свѣжаго только что сдѣланнаго творогу, положить его на рѣшето, чтобы стекла сыворотка, переложить его потомъ въ муравленный горшокъ, обвязать чистой салфеткой, сложенной вдвое, поставить въ кухню на подку, оставить его стоять тамъ недѣли 2 или около того; когда замѣтно будетъ, что творогъ сильно пахнетъ, въ родѣ лимбургскаго сыра, то это значить, что Pot-case готовъ, тогда его взять, обчистить хорошенько плѣсень, которая на немъ окажется, творогъ переложить въ миску и хорошенько перемѣшати; потомъ на эту пропорцію положить 2 стакана свѣжей сметаны, 1 рюмку хереса и для цвѣта нѣсколько шафрану въ порошокъ, не нужно, чтобы сыръ былъ слипкомъ желтъ; послѣ всего положить 2 ложки, смотря по вкусу, мелкой соли, размѣшати хорошенько, сохранять Pot-case въ каменныхъ банкахъ.

3658) **Сыръ Стилтонъ.** Взять 10 штофовъ парнаго молока, 5 штофовъ свѣжихъ сливокъ, перемѣшати ихъ хорошенько, влить туда кипятку столько, чтобы теплота равнялась парному молоку, влить тоже туда подпушку № 2. Отъ подпушки молоко должно свернуться; когда оно свернется, нужно ложкою раздѣлить его на комки величиною въ голубиное яйцо, тогда эти комки вынуть, просодить, чтобы было довольно солено, положить въ мѣшочекъ и подъ прессъ на 2 часа, какъ сказано въ № 3630. Въ это время стекшую сыворотку вскипятить; на поверхности ея всплывшія творожныя частицы собрать поваренной ложкой, а сыворотку снять съ огня и положить въ нее на $\frac{1}{2}$ часа находившійся подъ прессомъ сыръ, потомъ вынуть сыръ изъ сыворотки, положить его на полотно, въ форму, подъ прессъ и дать совершенно стечь сывороткѣ, послѣ чего вынуть его изъ формы, обвить кругомъ холстиной, но чтобы верхъ и низъ отнюдь не были накрыты, положить этотъ сыръ на доску, изъ несмолистаго дерева, поставить въ комнату, въ которой чистый и сухой воздухъ, но не жаркій; переворачивать два раза въ день сверху внизъ; по истеченіи трехъ мѣсяцевъ, онъ станетъ немного тверже; тогда по срединѣ, сверху, сдѣлать скважину въ палецъ толщины и вершка въ $1\frac{1}{2}$ глубины, налить въ это отверстіе малаги, канарскаго вина или мускаты-люнеля, отверстіе это закрыть сверху вынутымъ сыромъ, поставить этотъ сыръ въ хорошей, сухой погребъ. Вино, впитавшись въ сыръ, придаетъ ему превосходный вкусъ, а отверстіе само собою затянется. Сыръ этотъ такъ нѣженъ и жиренъ, что даже, по прошествіи года намазывается на хлѣбъ, какъ масло.

3659) **Сыръ изъ сливокъ къ чаю или завтраку.** Поставить на плиту 4 бутылки сливокъ; какъ только они въ кастрюлкѣ закипятъ и поднимутся, тотчасъ

отставить и дать спастъ пѣнѣ; влить тогда никакъ не болѣе полустакана уксуса, всыпать третью чайной ложки соли и 2 ложки сахара, размѣшать, опять поставить на плиту, пока не свернутся сливки; тогда вылить все въ салфетку, перевязать веревочкою, подставить чашку, куда-бы стекла сыворотка. Часовъ черезъ 6—7 положить этотъ творогъ, не развязывая салфетки, на блюдо и на верхъ наложить легкой прессъ; часа черезъ 2 снять прессъ, развязать салфетку, сбросить ее сверху, прикрыть тарелкою, опрокинуть на нее сыръ. Этотъ сыръ, какъ и всѣ подобныя, нужно держать въ холодномъ мѣстѣ и то не болѣе 5 дней, покрывая его мокрою выжатою тряпочкою.

3660) Сыръ изъ масла съ творогомъ изъ чаю или завтраку. На 1 ф. самого свѣжаго, выжатаго творогу брать $\frac{1}{2}$ ф. самого лучшаго, сливочнаго масла, растереть все вмѣстѣ, посолить по вкусу, скатать небольшими, толстыми валиками, подавать.

3661) Настоящій зеленый сыръ. Натереть на теркѣ сухаго сыру № 3649, просѣять сквозь сито, взять его 4 фунта.

За три дня передъ тѣмъ надо истолочь въ ступкѣ хрѣновыхъ листьевъ, выжать, какъ можно лучше, изъ нихъ сокъ сквозь салфетку, поставить, дать устояться. Черезъ 3 дня слить сверху воду, а самую гущу смѣшать пополамъ съ 3 стаканами густой сметаны, налить на протертый сыръ, хорошенько растереть, чтобы сдѣлался въ родѣ творогу. Тогда всыпать 4 лота истолченной и сквозь частое сито просѣянной зелени fenich gresum, накрыть, поставить на 12 часовъ въ неслишкомъ теплое мѣсто, но и не холодное. На другой день, когда сыръ разбухнетъ и погустѣетъ, развести его снова сметаной пополамъ съ густымъ хрѣновымъ сокомъ такъ, чтобы масса по густотѣ снова была похожа на творогъ. Впродолженіи 6 дней держать въ мѣстѣ умеренной теплоты, каждый день размѣшивая по два раза и прибавляя сметаны съ хрѣновымъ сокомъ. Затѣмъ переложить въ мѣшочекъ, положить подъ легкой прессъ, потомъ, не вынимая изъ мѣшка, повѣсить въ тѣни, на сквозномъ вѣтрѣ, чтобы высохъ.

3662) Сыръ изъ зайца. см. отд. VII. Зайцы.

3663) Сыръ или масло изъ дичи, см. отдѣлъ VIII.

В) МОЛОКО И СЛИВКИ.

3664) Сбереженіе молона. Посуда должна быть всегда безукоризненно чиста и суха, потому что малѣйшій остатокъ прежняго молока можетъ окислить и испортить свѣжее. Употреблять для сохраненія молока надо стеклянную или глиняную, незакупоренную посуду, сохранять въ сухомъ полутемномъ погребѣ, съ небольшимъ доступомъ воздуха, лучше всего въ отдѣльномъ погребѣ, такъ какъ оно весьма легко портится, принимая запахи и вкусъ постороннихъ веществъ. Молоко подоенное утромъ, болѣе годится для сбереженія, напр. для больныхъ, чѣмъ подоенное въ другіе часы.

3665) Средство узнавать качество молона. Хорошее молоко нѣсколько тяжелѣе воды, такъ что капля хорошаго молока тонетъ въ водѣ. Если пѣльнымъ хорошимъ молокомъ капнуть на ноготь, то круглизна капли не измѣнится, а разбавленное молокомъ водой — расплывется. Хорошее молоко густо и цвѣтъ его чисто бѣлый, а разбавленное молоко жидко и впадаетъ въ голубоватый оттѣнокъ.

Перетирая молоко между пальцами, можно замѣтить жирно оно или нѣтъ.

Кипяченое молоко теряетъ свою питательность, но лучше переваривается. Молоко для простокваша должно киснуть въ температурѣ комнаты. Лѣтомъ молоко, поставленное утромъ, скисаетъ на другой день къ обѣду, при чемъ за часъ до обѣда, его надо вынести въ холодное мѣсто.

3666) **Сбереженіє сливокъ на долгое время.** Чтобы сохранить сливки долго свѣжими, даже при перевозкѣ ихъ, нужно приготовить слѣдующимъ образомъ: какъ только подоятъ молоко, сейчасъ поставитъ его на ледъ; на другой день снять сливки; изготовить заранѣе чистыя бутылки, положить въ каждую по три чайныхъ ложки мелкаго сахара, непрежѣнно 1-го сорта, влить въ нихъ приготовленные сливки, закупоритъ и поставитъ въ кастрюльку, наполненную холодною водою; дать этой водѣ закипеть и наблюдать, чтобы она кипѣла ровно часъ; тогда отставить кастрюлю отъ огня, дать водѣ остынуть и тогда вынуть бутылки изъ воды. Такимъ образомъ сливки сохраняются долго, конечно это дѣлается болѣе для перевозки и тамъ, гдѣ нѣтъ ледника. Точно также поступать и съ парнымъ молокомъ, не ожидая, чтобы сливки устоялись. При этомъ главное условіе, чтобы горшки и поддонники были безукорывленной чистоты, иначе ничто не помѣшаетъ сливкамъ скиснуть.

3667) **Исправить сливки.** Если сливки кислотаты, то, чтобы они, при кипяченіи не свернулись, на каждую чайную чашку сливокъ сыпать небольшую ложечку въ ровень съ краями, соды, размѣшать, вскипятить и сливки не свернутся.

Г) СБЕРЕЖЕНІЕ ЯИЦЪ.

3668) **Первый способъ.** Самые свѣжія яйца обереть какими нибудь масломъ или жиромъ и укладывать ихъ острыми концами внизъ, въ ящикъ съ овсомъ; каждое яйцо должно быть засыпано овсомъ на столько, чтобы никакъ не касалось одно другаго. Ихъ ставятъ рядами, потомъ засыпаютъ верхка на два овсомъ, верхній же слой овса долженъ быть вдвое толще. Наволнивъ такимъ образомъ ящикъ, до самаго верху, заколотить его плотно крышкою и поставить въ сухое, но холодное мѣсто. Ихъ сберегаютъ также въ хорошо высушенной соли, въ дубовомъ пеплѣ, въ высушенномъ въ печкѣ пескѣ, укладывая яйца также рядами, все носиками внизъ.

3669) **Второй способъ.** Кладутъ ихъ также на полки, покрытыя соломою, въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ такъ, чтобы одно яйцо другаго не касалось. Сперва класть ближайшій рядъ на полку и по мѣрѣ того, какъ несутъ куры заполнять второй, далѣе третій рядъ, и такъ послѣдовательно, употребляя потомъ сперва яйца перваго, т. е. ближайшаго ряда, потомъ яйца втораго ряда и т. д. Надо распорядиться такъ, чтобы яицъ весенняго сноса достало до зимы; а чтобы яйца позднѣйшаго сноса употребались въ продолженіе зимы.

3670) **Третій способъ въ известкѣ.** Одно изъ лучшихъ средствъ сбереженія яицъ, это сберегать ихъ въ известковой водѣ. Взять негашеной извести, залить ее водою, размѣшать хорошенько, дать устояться въ продолженіи нѣсколькихъ часовъ, слить затѣмъ эту известковую воду. Перебрать яйца, выбирая самые свѣжія, уложить ихъ носиками внизъ въ глиняный горшокъ или деревянное ведро, залить слитою известковою водою, на два пальца выше яицъ. Поставить въ сухое, но холодное мѣсто, но никакъ не на ледникѣ. Сохраняются свѣжими годъ и болѣе.

3671) **Четвертый способъ въ растворѣ салициловой кислоты.** Опускать яйца въ растворъ салициловой кислоты, дать въ немъ полежать минутъ 20, потомъ вынуть, сложить на рѣшето, дать обсохнуть, затѣмъ убрать ихъ куда угодно: сохраняются такимъ образомъ свѣжими даже болѣе полугода.

Растворъ же, вынутъ изъ него яйца, слить назадъ въ бутылку, закупоритъ, сберечь для слѣдующаго употребленія, сохраняя его гдѣ угодно, лишь бы не на солнцѣ. Приготавливается же онъ слѣдующимъ образомъ. На 3 стакана или бутылку чистой воды сыплется 2 чайныя ложечки порошка салициловой кислоты, унція котораго продается у дрогистовъ, по 60 коп. Бутылку можно доливать водою, пока на днѣ будетъ оставаться осадокъ; передъ употребленіемъ взбалтывать.

ОТДѢЛЪ XLIX.

Дрожжи и хлѣбъ.

А) ДРОЖЖИ.

ПРИМѢЧАНІЕ. Дрожжи употребляются различныя: 1) Сухія. 2) Жидкія густыя. 3) Франкфуртскій порошокъ. 4) Дрожжевой порошокъ (baking powder). 5) Сода съ кислотою. 6) Сода съ кремертартаромъ, а въ Америкѣ употребляютъ мѣлъ съ виннымъ спиртомъ.

3672) Сухія дрожжи покупныя. Изъ лучшихъ дрожжей считаются вѣнскія, 40 к. фунтъ, которыя въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ держатся до 3-хъ мѣсяцевъ. Если они очень хороши, то на простое тѣсто, на 4 фун. муки можно класть по 3 золот., но для спокойствія лучше класть по 1 золот. на каждый фун. муки. Въ тѣсто для пироговъ по 2 золот. на 1 фунтъ.

Покупая золотниками ихъ надо разводить $\frac{1}{4}$ стак. холодной водою, какъ зимою, такъ и лѣтомъ, дать постоять такъ съ полчаса, чтобы распустились.

Закупая въ деревняхъ большее количество сухихъ дрожжей, фунтами, надо эти фунтовые пачки класть на голый ледъ.

Еще лучше сухія дрожжи, подъ названіемъ царскія дрожжи 1-го сорта, въ Вильнѣ на Калкунскомъ заводѣ по 45 к. фунтъ.

Тѣсто на этихъ дрожжахъ ставится въ печь обыкновенно не ранѣе, какъ черезъ 5 часовъ отъ времени раствора. Но если необходимо приготовить пирогъ или пирожки, или повчки, на-скоро, то положить вдвое болѣе дрожжей, т. е. по 4 золот. на 1 фун. муки, а на бабы на фунтъ муки можно класть по 9 золот. Если же въ бабѣ много сахару, миндалю и цукату, то на фунтъ муки берется даже до 18 золот. Но въ такомъ случаѣ растворить надо на меньшемъ количествѣ дрожжей и прибавить ихъ когда начнутъ мѣсить.

3673) Сухія дрожжи домашняго приготвленія. Берутъ дрожжи изъ свареннаго свѣжаго пива, вливаютъ ихъ въ какое нибудь полотно или чистую салфетку, обкладываютъ толстымъ слоемъ золы, со всѣхъ сторонъ, и выжимаютъ крѣпко. Зола вытянетъ всю влажность, и изъ дрожжей черезъ сутки образуется густое тѣсто. Изъ этого тѣста дѣлаются тонкія лепешки и высушиваются на рѣшеткахъ на солнце, или въ умѣренномъ теплѣ въ печи. Потомъ растираютъ ихъ въ муку и сохраняютъ въ мѣшечкахъ на свободномъ воздухѣ.

3674) Густыя дрожжи покупныя. Купить сухихъ дрожжей, о которыхъ сказано въ № 3672. $\frac{3}{4}$ фунта положить въ бутылку, налить полную самую холодную водою, сохранять въ холодномъ мѣстѣ, не закупоривая, а только прикрывая сѣткою. При употребленіи забалтывать. Подобныя густыя дрожжи и лить въ бабы по стакану или по полстакана, какъ сказано въ рецептахъ. У кого нѣтъ ледника, тотъ долженъ сухія дрожжи тотчасъ же превращать въ жидкія, какъ только что сказано. Три четверти фунта составляютъ 72 золотн. дрожжей въ бутылкѣ съ водою будетъ слѣдовательно 3 стак. дрожжей или 36 столовыхъ ложекъ. Въ каждой ложкѣ по 2 зол. сухихъ дрожжей, въ $\frac{1}{2}$ стак.,—14 зол. и т. д.

Чтобы узнать хороши ли они, надо неполную бутылку съ дрожжами поставить въ теплую воду. Если они поднимутся, значитъ годны для употребленія, если же останутся на днѣ, то нигуда не годятся.

3675) **Густыя дрожжи домашняго приготовления.** Взять $\frac{1}{2}$ гарнца т. е. 6 стак., пшеничныхъ отрубей мало просѣянныхъ; 4 стак. изъ нихъ всыпать въ каменную чашку, залить кипяткомъ такъ, чтобы едва покрыло отруби, чтобы образовалась густая каша. выбивать ложкою минуты двѣ, посыпать сверху большою горстью отрубей, накрыть салфеткою вдвое сложенною, оставить такъ минутъ на пять—не болѣе. Потомъ прибавить кипятку такъ, чтобы размѣшать и тѣ отруби, которыя были посыпаны сверху; выбить ихъ хорошенько, посыпать сверху оставшимися отрубями, опять накрыть салфеткой минутъ на пять, чтобы осолодѣли. Тогда долить въ третій разъ кипятку, но осторожно, чтобы не перелить, и чтобы изъ этихъ отрубей образовалось тѣсто такъ густо, какъ на хлѣбы. На этотъ разъ уже не покрывать салфеткой, но мѣшать ложкою или лопаточкою, пока не остынутъ; слить жидкость, выжимая отруби сквозь салфетку; влить въ эту жидкость $\frac{3}{4}$ стак. хмѣлю (2 лота хмѣлю залить стаканомъ кипятку, накрыть, дать устояться, процѣдить). Когда все это остынетъ, прибавить 3 или 4 ложки старыхъ дрожжей; всю эту порцію разлить въ 2 бутылки, наполняя $\frac{2}{3}$ ихъ не болѣе, закупорить ихъ бумагою, поставить въ теплое мѣсто часовъ на 5 или на 6; когда они поднимутся вынести ихъ, закупоривъ пробкою, въ холодное мѣсто; но такія дрожжи не держатся долго, скоро киснуть, и поэтому надо чаще готовить новыя, подкладывая въ нихъ по 3—4 ложки старыхъ. Въ тѣсто класть ихъ вдвое болѣе, чѣмъ пивныхъ дрожжей.

3676) **Очень хорошія домашнія дрожжи въ мидно-густомъ видѣ.** Приготавливаются въ продолженіи 12 часовъ. Взять 2 стак. ячменнаго солода, 2 лота или 3 горсти хмѣлю, залить 8 стак. кипятка, накрыть крышкою, варить, часто мѣшая, полчаса. Процѣдить сквозь рѣшето или сквозь полотняный мѣшочекъ, крѣпко выжать. Прибавить $\frac{1}{4}$ фун. или полную ложку съ верхомъ меда, еще разъ вскипятить, отставить, прикрыть полотномъ; когда почти остынетъ влить $\frac{1}{2}$ стак. дрожжей, поставить на такое теплое мѣсто, на которое ставятъ тѣсто, чтобы подходило, накрывъ полотенцемъ. Черезъ нѣсколько часовъ начнутъ бродить, но такъ, что не выйдутъ изъ горшка, оставить ихъ еще на нѣсколько часовъ, когда начнутъ опадать и не будетъ болѣе прибавляться сверху пѣны, значитъ готовы, такъ что ихъ можно тотчасъ же употреблять въ тѣсто, а остальныя слить въ бутылки, поставить въ холодное мѣсто, гдѣ бы не кисли, но и не мерзли.

Изъ этой порціи выйдетъ дрожжей, хотя жидкихъ, но очень хорошихъ 6 стакановъ. Растворяя тѣсто, на $\frac{1}{2}$ гарнца, т. е. на 6 стакановъ молока или воды надо взять 1 стак. этихъ дрожжей.

Дрожжи эти въ хорошемъ мѣстѣ могутъ держаться, не портясь, до 3-хъ недель. Сначала они бывають мутныя, а потомъ устываются, но отъ этого не теряютъ силы. Употребляя ихъ, надо бутылку взболтать и процѣдить дрожжи сквозь сито. Приготовляя на этихъ дрожжахъ, напр., прогъ къ обѣду, надо тѣсто растворить утромъ очень рано, не мѣшаегъ даже и на ночь, потому что они не такъ скоро подходятъ,—6 стакановъ такихъ дрожжей стоятъ 9 коп., слѣдовательно, на 3 фунта муки приблизительно $\frac{3}{4}$ коп.

3677) **Превосходныя домашнія дрожжи.** Напримѣръ въ понедѣльникъ взять на 15 стакановъ воды 2 очень полныя пригоршни, обѣими руками свѣжаго хмѣлю, вскипятить, отпуская его почаще ложкой и накрывая крышкою. Когда прокипитъ нѣсколько разъ, процѣдить въ каменную чашку или большой глазированный горшокъ. Когда остынетъ до состоянія парнаго молока положить въ жидкость $1\frac{1}{2}$ столовыя ложки соли, 1 стак. самаго простого сахарнаго песку и вбить 1 фунтъ муки 1-го сорта, размѣшать, чтобы не было комковъ, накрыть полотенцемъ, дать простоять въ тепломъ мѣстѣ, до среды.

Въ среду отварить картофелю, протереть его 3 фунта, перемишать съ дрожжами, дать постоять до четверга.

Въ четвергъ, въ вечеру, можно перелить въ бутылки, процеживая сквозь сито. Все время, пока приготавливаются эти дрожжи, надо ихъ часто мѣшать, чтобы пѣнились. Если замѣтны будутъ пузырки, значить дрожжи будутъ очень хороши.

Бутылки не доливать до пробки, пальца на три. Закупорить и засмолить, держать въ холодномъ мѣстѣ, но не на льду. Передъ употребленіемъ взбалтывать бутылку. На каждый фунтъ муки брать по полной ложкѣ этихъ дрожжей. Держатся болѣе двухъ мѣсяцевъ.

3678) Домашнія дрожжи очень хорошия. Большую щепотку хмѣлю, полную чайную ложку желтаго меду, $\frac{1}{2}$ стак. воды, все это вскипятить хорошенько такъ, чтобы укипѣло немного, перелить въ банку. Когда немного остынетъ, положить $1\frac{1}{2}$ ложки крупчатой муки, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто. Черезъ два дня дрожжи будутъ готовы, если же положить $\frac{1}{2}$ ложки старыхъ дрожжей, то будутъ готовы и на другой день.

3679) Дрожжи обыкновенныя. Положить въ кастрюлю 1 фунтъ хмѣлю, налить на него $\frac{1}{2}$ ведра воды, накрыть крышкой и кипятить въ продолженіи 3-хъ часовъ на маломъ огнѣ; если въ это время укипитъ болѣе половины налитой на хмѣль воды, то влить еще штофъ, размѣшать, дать вскипѣть и процѣдить; остудить воду до теплоты парнаго молока, положить въ эту пропорцію 4 чашки крупчатой муки и 4 чашки ржанаго солоду, вливая осторожно хмѣлевую воду въ муку и размѣшивая постоянно, чтобы не было комковъ; послѣ всего влить туда же стаканъ очень хорошихъ дрожжей, размѣшать и поставить въ теплое мѣсто подняться; какъ только онѣ хорошо поднимутся, разлить въ бутылки или въ боченки, тщательно закупорить и сохранять на льду. Это очень хорошия и крѣвкія дрожжи. На 5 фунтовъ муки ихъ надо класть почти стакана.

3680) Дрожжи картофельныя. 10 штукъ картофеля средней величины очистить отъ кожицы, сварить, слить воду; тотчасъ, пока горячи, протереть сквозь частое рѣшето, прибавить $1\frac{1}{2}$ стак. пшеничной самой лучшей муки, двѣ ложки хорошихъ пивныхъ дрожжей, вымѣшать хорошенько, поставить въ теплое мѣсто, гдѣ они вскорѣ начнутъ бродить, послѣ чего вынести ихъ въ холодное мѣсто. Когда понадобится, то на 5 фунтовъ муки взять половину этихъ дрожжей, а въ другую половину прибавить 5 штукъ картофеля, $\frac{3}{4}$ стак. муки, 1 ложку пивныхъ дрожжей, приготовить какъ сказано выше, вместе въ холодное мѣсто; на слѣдующій разъ взять опять половину дрожжей, а въ остальныя прибавить опять 5 картофелей, $\frac{3}{4}$ стак. муки, ложку пивныхъ дрожжей и т. д.

3681) Еще картофельныя дрожжи. Взять 8 штукъ крупнаго картофеля или 13 штукъ средней величины, отварить и очистить его, потомъ растереть до совершенной гладкости и развести этотъ вареный картофель теплою водою до густоты самаго жидкаго киселя; на эту пропорцію положить чайную чашку самыхъ лучшихъ дрожжей и большую рюмку пѣннаго вина, поставить въ теплое мѣсто и когда поднимется шапкою, разболтать и разлить въ бутылки, закупорить и сохранять въ холодномъ мѣстѣ, но чтобы не замерзли. Этихъ дрожжей нужно класть вдвое противъ обыкновенныхъ; онѣ очень хорошо поднимаютъ тѣсто и дѣлаютъ его рыхлымъ.

3682) Дрожжи. Гдѣ трудно достать дрожжей и ихъ надо самимъ приготовить, тамъ необходимо на первый разъ только достать или сухихъ пресованныхъ или жидкихъ дрожжей и завести на нихъ опару, а именно: На $\frac{1}{2}$ фун. сухихъ дрожжей, взять $1\frac{1}{2}$ фун. муки, изъ коня 1 фунтъ гречневой, а $\frac{1}{2}$ фун. пшеничной. Взять сначала половину этой пропорціи муки, развести ее такимъ количествомъ воды чтобы при мѣшаніи ее ложкою или лопаткою, она едва съ нея стекала. Когда опара поднимется, влить въ нее бутылку теплой воды, град. 35 — 40. всыпать за-

тѣмъ оставшую муку. размѣшать, поставить въ теплое мѣсто на 12 часовъ, каждый часъ помѣшавъ лопаточкой, первые 9 часовъ; дать затѣмъ отстояться и воду, сверху образовавшуюся, слить. Оставшую густую массу переложить тогда въ частую салфетку, завязать и подвѣсивъ на гвоздѣ, дать стечь оставшейся водѣ. Вынести на холоду, но никакъ не на ледъ. Полученную такимъ образомъ закваску можно употребить вмѣстѣ дрожжей, но на вѣсъ болѣе чѣмъ сухихъ дрожжей. Когда этой закваски останется всего $1\frac{1}{2}$ фунта, приготовить на ней новую такую же и такъ безъ конца. Наблюдать только, чтобы она не прогоркла.

3683) **Франкфуртскій порошокъ.** Онъ кладется въ прѣсное тѣсто, которое ставится въ печь не давая ему предварительно подняться. Порошокъ этотъ сыпается, когда кладутся въ тѣсто сбитые бѣлки. На русскіе блины кладутъ ихъ 7 крупныхъ чайныхъ ложекъ ровно съ краями на $1\frac{1}{2}$ фун. муки.

3684) **Дрожневой порошокъ (baking-powder).** Кладется также передъ тѣмъ, какъ ставить въ печь. На 1 фунтъ муки 3 полныя чайныя ложки.

3685) **Сода.** Напр. на 1 фун. пшеничной и 1 фун. гречневой муки кладется 1 чайная ложка кислоты и чайная ложка соды, см. блины русскіе на содѣ. Можно купить отдѣльно два порошка, одинъ въ бѣлой, а другой въ синей бумагѣ, какъ обыкновенно продаются въ аптекахъ и аптекарскихъ магазинахъ. Кладется въ тѣсто передъ самымъ печенемъ.

3686) **Сода съ кремертартаромъ.** На $1\frac{1}{2}$ фун. муки кладется 1 полная чайная ложка двууглекислой соды и 3 полныя чайныя ложки кремертартара. Сыпать передъ тѣмъ, какъ ставить въ печь.

Б) ХЛѢБЪ.

ПРИМѢЧАНІЕ. По печенію хлѣба прибываетъ третья часть. напримѣръ: если хлѣбъ печется изъ 9 фун. муки, хлѣба должно быть, когда испечется и остынетъ, по крайней мѣрѣ 12 фун.; если изъ 12 фун. муки, то хлѣба выйдетъ 16 фун. На каждый фунтъ муки сыпется по чайной ложкѣ соли.

3687) **Хлѣба ржаные, ситные и рѣшетные.** Въ квашенкѣ, въ которой готовится тѣсто для хлѣба, остается всегда на днѣ и стѣнкахъ тѣсто, которое, оставшись въ ней, служитъ для закваски слѣдующаго хлѣба; кто любитъ хлѣбъ покислѣе, то надо оставить въ квашенкѣ кромѣ тѣста, оставшагося при стѣнкахъ, еще кусокъ величиною въ гусиное яйцо. Квашенку никогда не надо мыть, но держать ее въ чистотѣ, всегда накрытою скатертью и деревяннымъ кружкомъ, такимъ образомъ и пыль не войдетъ и тѣсто не выдохнется. Мѣсто, гдѣ стоитъ квашенка, должно быть сухое и чистое, воздухъ въ ней долженъ быть свѣжій, иначе могъ бы хлѣбъ испортиться: квашенку эту не употреблять ни на что иное. Иногда случается, что квашенка, то есть закваска портится и что хлѣбъ никакъ не удается, по испеченію бываетъ чернымъ, тяжелымъ и съ завальцомъ, тогда нѣкоторые направляютъ квашенку слѣдующимъ образомъ: опрокидываютъ ее вверхъ дномъ и дно обливаютъ кипяткомъ, внутри же вытираютъ ее всю головками лука и солью, потомъ споласкиваютъ лѣтнею водою и растворяютъ хлѣбъ, какъ обыкновенно, на свѣжей закваскѣ. Хлѣбы ржаные рѣшетные пекутъ всегда на чистой водѣ, а ситные можно печь и на сывороткѣ, и на простоквашѣ, но на каждый такой хлѣбъ надо имѣть особенную квашенку, она не любитъ перемѣнъ и отъ нихъ портится. Назначить аккуратно пропорцію муки и воды нельзя, это зависитъ отъ сорта и сухости муки, но приблизительно пропорція слѣдующая: на $\frac{1}{4}$ ведра воды, сыворотки или простокваши, берется 1 ведро муки.

Муку назначенную на хлѣбъ, надобно сперва просушить, разсыпавъ ее при печи, на скатерти, на столѣ. Съ вечера растворить, т. е. взять кусокъ закваски, развести ее водою, размѣшать; $\frac{1}{3}$ часть или половину назначенной муки всыпать

въ квашенку, развести ее назначенною водою, сывороткою или простоквашею некипяченою, но только подогрѣтою до 25 град. Реомюра. Размѣшать хорошенько веселочкою, посыпать сверху мукою, накрыть, поставить въ теплое мѣсто до утра. Изъ ситной муки растворъ долженъ быть довольно жидокъ, изъ простой же ржаной поуще. На другой день утромъ, (если только квашенка стояла въ тепломъ мѣстѣ), тѣсто поднимется: муки, которая была посыпана сверху, не будетъ видно; тогда всыпать остальную муку, положить соли и, кто любитъ, тмину и мѣсить тѣсто, какъ обыкновенно съ полчаса. Когда тѣсто будетъ хорошо вымѣшано, знакомъ чего будетъ отставать отъ рукъ, накрывъ скатертью, оставить его въ квашенкѣ, пока не поднимется, что должно наступить черезъ 1¹/₂ или 2 часа, если стоитъ въ теплѣ и хорошо закрыто; тогда тѣсто перекатать въ хлѣбы, если хлѣбы ситные, можно опустить ихъ въ воду (такъ холодную, какъ бываетъ вода лѣтомъ въ рѣкѣ), гдѣ должны лежать, пока не поднимутся; а когда хлѣбы всплывутъ наверхъ, садить ихъ въ печь. Этотъ способъ тѣмъ хорошъ, что можно быть спокойнымъ на счетъ времени, въ продолженіи котораго долженъ подниматься хлѣбъ; когда всплыветъ наверхъ, тогда и садить его въ печь. Впрочемъ, если хлѣбы поднимаются и на столѣ, то небольшой кусокъ тѣста можно опустить на пробу въ воду, и когда онъ поднимется, тогда и всѣ хлѣбы можно садить въ печь.

Или, раскатавъ хлѣбы, оставить ихъ на столѣ, накрытымъ въ тепломъ мѣстѣ, пусть поднимутся. Чтобы тѣсто поднялось, какъ слѣдуетъ, надобно на то отъ ¹/₂ до ³/₄ часа времени, а иногда и немного болѣе, отъ этого по большей части зависитъ удача хлѣба; если мало поднимутся, хлѣбъ будетъ тяжелъ и плотенъ, если же настолько поднимутся, что уже не могутъ болѣе подняться въ печи, тѣсто опадаетъ и потомъ дѣлается закалецъ.

Садя хлѣбъ въ печь, посыпать на лопатку муки, положить на нее хлѣбъ, облить его кипяткомъ, сгладить и посадить въ печь чисто выметенную. Хлѣбъ, который поднимается въ холодной водѣ, не надобно обливать кипяткомъ.

Для ситнаго хлѣба теплота печи должна быть до 60 град. Реом.—для простаго же ржаного хлѣба печь должна быть гораздо жарче. Пробовать печь можно слѣдующими образомъ: бросить въ нее горсть муки, если она исподоволь поджуманится, значить, что печь хороша, если же тотчасъ сгоритъ или совсемъ не поджуманится, значить или слишкомъ жарка или наоборотъ. Посадивъ въ печь, закрыть вьюшку.

Сколько сидѣть хлѣбамъ въ печи—опредѣлить трудно, смотря по жару и по величинѣ хлѣбовъ, но приблизительное время слѣдующее: хлѣбъ величиною въ 12 фунтовъ печется отъ 2¹/₂ до 3 часовъ, въ 1 фунтъ величиною—³/₄ часа. Чтобы узнать, готовы ли хлѣбы, надо одинъ вынуть изъ печи, если онъ будетъ легкою и, если, ударивъ средними суставами пальцевъ о нижнюю корку, слышенъ будетъ стукъ, значить хлѣбъ готовъ. Когда хлѣбъ поджуманится и почти будетъ готовъ, тогда вынимать по одной штукѣ, обливать тотчасъ же, при печи, кипяткомъ, и опять въ печь. Ржаные хлѣбы не надо ни одного разу обливать кипяткомъ, а только, садя въ печь сгладить ихъ, обмакнувъ руки въ холодную воду, и когда уже готовы, вынуть изъ печи, смочить также слегка водою. Вынимать хлѣбы изъ печи надобно осторожно, положить ихъ на столъ около рѣшета или сита, т. е. однимъ концомъ на столъ, а другимъ, чтобы опирались о рѣшето для того, чтобы проходить подъ ними воздухъ и чтобы одновременно простывала и верхняя и нижняя корка; хлѣбъ не выносить въ холодное мѣсто, пока онъ не остынетъ.

3688) Хлѣбы ситные съ картофелемъ. На одно ведро муки взять ¹/₄ ведра картофелю, очистить, налить водою, разварить его до мягкости, растереть и когда немного остынетъ такъ, что можно будетъ держать въ немъ руку, протереть сквозь рѣшето въ квашенку, размѣшать съ ¹/₂ частью назначенной муки, не подливая воды,

даже не мочить рукъ; размѣшать хорошенько, накрыть, поставить въ теплое мѣсто, на пѣлюю ночь и даже долѣе. На другой день прибавить муки до обыкновенной густоты тѣста, не подливая воды, мѣсить, сильно и скоро, всыпать соли и тмину; когда тѣсто начнетъ тянуться и отставать отъ рукъ, тогда, накрывъ тѣсто, оставить его на 3—4 часа, чтобы поднялось, но не сплшкомъ. Тогда скатать хлѣбы, дать опять имъ подняться на столѣ и садить въ печь, не обливая водою. Далѣе поступать во всемя, какъ сказано въ хлѣбѣ № 3666. На 20 фун. муки можно взять 10 фун. картофеля, а даже и 20.

3689) **Хлѣбы ситные заварные.** Всыпать въ квашенку третъ назначенной муки, заварить кипяткомъ, размѣшать, накрыть, пусть остынетъ. Взять оставшійся въ квашенкѣ отъ прошедшаго хлѣба кусокъ тѣста, свѣять съ него верхнюю обсохшую корочку, размѣшать съ теплою водою, положить въ тѣсто, прибавить муки такъ, чтобы тѣсто было довольно густо, размѣшать хорошенько, накрыть, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется и осолодѣетъ, всыпать остальную муку, соль, тминъ, кто любитъ, замѣсить. выбивая тѣсто, пока не будетъ отставать отъ рукъ. Когда во второй разъ поднимется, скатать хлѣбы на лопатку, посыпанную мукою, смазать сверху теплымъ легкимъ пивомъ, или квасомъ, или бѣлкомъ, посыпать анисомъ и въ печь. Далѣе поступать какъ сказано въ № 2387.

3690) **Ржаные постные сухари.** Взять небольшое корыто, всыпать въ него 1 ведро, т. е. 4 гарнца овсяной муки, влить 3 гарнца теплой воды, размѣшать, накрыть, поставить на ночь въ теплое мѣсто. На другой день проѣдять эту опару сквозь рѣшето, замѣсить тѣсто, влить 1 стаканъ дрожжей, положивъ соли и всыпавъ ситной ржаной муки, къ которой прибавить пятую или четвертую часть пшеничной; этой смѣшанной муки на эту пропорцію выйдетъ отъ 6 до 8 гарнцевъ. Накрывъ тѣсто, дать подняться въ продолженіи 2—3 часовъ, смотря по дрожжамъ. Потомъ тѣсто изъ тѣста маленькія булочки; когда онѣ на столѣ поднимутся, садить ихъ въ печь какъ обыкновенный ржаной хлѣбъ. Когда булочки испекутся, вынуть ихъ, дать имъ остынуть, потомъ разрѣзать каждую на двѣ половинки; разрѣзанною стороною обмакнуть въ пиво или только скропить пивомъ, посыпать солью и тминомъ, уложить на желѣзный листъ, вставить въ печь, чтобы высохли. Эти сухари очень вкусны и размычаты.

Сохранять ихъ въ тепломя и сухомъ мѣстѣ. Тѣсто для этихъ сухарей нельзя ирриготовлять въ хлѣбной квашенкѣ, потому что послѣ этого тѣста хлѣбъ нѣсколько разъ сряду испортится.

Слѣдовательно выдать на 3 гарнца воды 1 стаканъ дрожжей, 4 гарнца овсяной муки, гарнца $1\frac{1}{2}$ пшеничной, отъ 5 до $6\frac{1}{2}$ гарнцевъ ржаной ситной муки, немного соли, тмину и пива.

3691) **Кислосладкій хлѣбъ.** На 20 фунт. ситной пеклеванной муки взять 20 стакановъ кипятку, заварить нмъ утромъ часовъ въ 9, часть всей муки, разведя тѣсто такъ густо, чтобы въ немъ могла стоять деревянная ложка; тогда нужно начать выбивать тѣсто, пока оно не будетъ отставать отъ веселки, накрыть тѣсто, поставить въ теплое мѣсто. Въ тотъ же день вечеромъ всыпать въ него остальную муку, вымѣсить хорошенько. На другой день утромъ опять вымѣсить, положить 4 стакана подквася см. № 3693 в кусокъ дубовой коры, величиною въ ладонь; около обѣда еще вымѣсить, вечеромъ опять вымѣсить, на третій день утромъ вынуть дубовую кору, вымѣсить тѣсто и положить туда 2 горсти мелко изрубленной померанцовой корки, 2 столовыя ложки тмину, 2 фунта патоки и 2 ложки дрожжей; послѣ этого свалить хлѣбы, сгладить ихъ мокрою рукою, посыпать тминомъ, посадить въ очень горячую печь; черезъ часъ задніе хлѣбы передвинуть впередъ, а передніе отодвинуть назадъ, чтобы всѣ испеклись, какъ слѣдуетъ.

3692) **Кислосладный хлѣбъ другимъ манеромъ.** Онъ готовится точно также, какъ хлѣбъ № 3691 съ тою только разницею, что въ него не кладутъ ни дубовой коры, ни померанцовой корки, а послѣ того, какъ заварятъ муку кипяткомъ, тѣсто должно стоять 6 дней въ комнатѣ или кухнѣ и выбивать тѣсто каждый день по два раза. Эти хлѣбы очень вкусны и не черствѣютъ.

3693) **Кислосладный хлѣбъ скороспѣлый.** Взять 15 фунт. пеклеванной муки, половину муки заварить 10 стаканами самаго крутаго кипятка, разбить какъ можно лучше веселкой, потомъ поставить въ теплое мѣсто, оставить съ утра до вечера; потомъ положить въ него 3 стак. подквасья, разбить хорошенько, всыпать остальную муку, замѣсить какъ обыкновенно, а утромъ скатать хлѣбы и печь. «Подквасье» называется та гуща, которая остается въ бочекѣ по слитию кваса.

3694) **Отличный кислосладный хлѣбъ къ чаю.** Взять 12 фунт. муки; утромъ часовъ въ 8 обварить половину этой муки 12 стаканами кипятка, разбить какъ можно лучше, поставить солодѣтъ въ теплое мѣстѣ. Въ 8 часовъ вечера вмѣсать и остальную муку, положить 2½ стак. подквасья см. № 3693, 1½ фунт. чернослива, который сперва обдать кипяткомъ, чтобы можно было изъ него вынуть косточки, но никакъ не разваривать совершенно; вынувъ косточки, начинковать его и положить въ тѣсто, также 1 фунтъ сладкаго миндаля, очищеннаго и мелко нашинкованнаго, патоки 4 фунта, кто любитъ, ½ чашки тмину и даже болѣе; все вмѣстѣ вымѣсать хорошенько, поставить въ теплое мѣсто до утра. Тогда скатать хлѣбы, какъ обыкновенно, сладить ихъ хорошенько мокрою рукою, посадить въ очень горячую печь. На каждый фунтъ муки сыпать по чайной ложечки соли.

3695) **Кислосладный ржаной хлѣбъ.** Просѣявъ обыкновенную ржаную муку на рѣшето, заварить 10 фунтовъ этой муки 20 стаканами кипятка, бить сильно лопаткою, какъ обыкновенно. Растворить утромъ, поставить солодѣтъ до вечера, вечеромъ положить 4 стак. подквасья, прибавить остальную муку, замѣсить хорошенько, оставить до утра; тогда скатать хлѣбы, посадить въ горячую печь.

3696) **Воздушный ситный хлѣбъ.** ½ фунта солода заварить кипяткомъ, когда остынетъ, растворить на этомъ овару изъ 1 фун. ржаной муки, и 1 золотн. дрожжей. Когда поднимется, прибавить еще 1 фун. муки, ½ стак. обвареннаго и перебравнаго изюма, лимонной цедры съ ½ лимона, апельсиннаго цукату, замѣсить довольно жидкое тѣсто. Посолить по чайной ложки соли на каждый фунтъ муки. Когда поднимется—испечь.

3697) **Здоровый хлѣбъ пшеничный.** Хлѣбъ печеный безъ закваски считается здоровѣе, чѣмъ хлѣбъ кислый, готовится онъ слѣд. обр. Самый лучшій—это пшеничный. Взять зерна пшеницы, смолоть ихъ только и не просѣивая, вмѣстѣ съ отрубями замѣсить не очень густое тѣсто, беря на это тепловатую воду. Дать тѣсту постоять часа 4—5, скатать хлѣбы и, сажая въ печь, смазать ихъ водою. Испечь, какъ обыкновенно. Печь хотъ каждый день.

Такой же хлѣбъ можно печь изъ ржи, ячменя и овса, съ тою только разницею, что эту муку надо разъ просѣять.

3698) **Американскій, очень вкусный, бѣлый хлѣбъ.** 2 золотника сухихъ дрожжей распустить въ 1¼ стакана теплаго молока, всыпать ½ столовой ложки мелкаго сахара, чайную ложечку соли и 1 фунтъ крупчатой муки, размѣшать, выбить хорошенько, переложить въ раздвижную форму (для тортовъ), наложенную слегка масломъ. Наполнивъ ее до половины поставить въ теплое мѣсто. Черезъ 1½ часа поставить въ горячую печь на полчаса. Тѣсто не должно быть очень густо, такъ что на каждый фунтъ муки можно брать и около 1½ стакана молока, но никакъ не больше.

ОТДѢЛЪ I.

Разные запасы изъ фруктовъ и ягодъ

А) ЗАПАСЫ ИЗЪ ЯБЛОКЪ.

Въ августъ мѣсяцѣ, собравъ въ деревнѣ яблоки или, купивъ ихъ въ дешевое время, гуртомъ, можно изъ нихъ приготовить слѣдующіе запасы:

3699) **Сохранять яблоки свѣжими.** Лѣтніе сорта лучше всего разложить въ сухомъ подвалѣ, на чистыхъ сухихъ полкахъ, на соломѣ такъ, чтобы одно яблоко другаго не касалось и чаще перетирать ихъ сухимъ полотенцемъ. Всѣ яблоки для береженія, надо срѣзывать съ дерева, а не сбрасывать ихъ.

3700) **Сохранять яблоки свѣжими другимъ манеромъ.** Лѣтніе сорта яблокъ сохраняются въ мѣднѣхъ, вылуженныхъ кастрюляхъ, которыя покрывать непременно плотно крышкою и ставить на ледъ. Перетирать яблоки до суха, разъ въ 2 недѣли, а также и внутренность кастрюльки и опять потомъ вкладывать въ нее яблоки; дѣлать это нужно на ледникѣ, чтобы не согрѣвать уже разъ охлажденныхъ яблоковъ. Зимніе сорта очень хорошо сохраняются даже до мая мѣсяца въ ящикахъ, въ которыхъ пересыпаются хорошо высушеннымъ въ печкѣ пескомъ. Самые прочные сорта для береженія это: опортовскія, анисовки, антоповки и др., держать ихъ зимою въ подвалахъ, сухихъ и холодныхъ, но гдѣ бы не могли замерзнуть.

3701) Еще берегаются яблоки въ ведрахъ или кадкахъ, съ плотно покрытыми крышками; ставить ихъ сначала на ледъ до морозовъ, а потомъ въ глубину ледника, чтобы онѣ только не замерзли. Яблоки, которыя сохраняются до весны берегаются въ ямкахъ, какъ картофель, покрывая ихъ толстымъ слоемъ высушенныхъ листьевъ, сверхъ которыхъ накладываются доски.

3702) Если яблоки сохраняются на полкахъ въ сухомъ подвалѣ, то какъ бы онѣ ни были сухы, надо сыпать на доску, на которой разложены яблоки, хлористую известь, имѣющую свойство втягивать въ себя сырость, которую зимою издаетъ изъ себя, портясь, сами яблоки. Сырость эта должна стекать въ одну сторону въ подставленную посуду, поэтому полки эти должны быть всегда прибиты къ стѣнѣ или привѣшаны къ потолку съ маленькимъ скатомъ, въ одну сторону.

3703) **Зимовыя яблоки** сохраняются также во ржи и въ свѣжей ржаной соломѣ, которая не подсушивалась для молоченія ржи, потому что она послѣ сушки на гумнѣ получаетъ особенный запахъ; надо ее нарѣзать мелко, величиною съ овсяною зерно, высушить хорошенько на горячей, чистой лежанкѣ, или даже въ вольномъ духѣ, въ печи; тогда укладывать яблоки въ приготовленные ящики, густо пересыпая ихъ соломою, чтобы одно яблоко никакъ не касалось другаго; сохранять зимою въ подвалѣ, пересматривая, каждыя полтора мѣсяца; если солома отсырѣла, то перекладывать яблоки свѣжею, также приготовленною соломою.

3704) **Перевозка яблокъ во время морозовъ.** Если нужно перевозить

яблоки во время морозовъ, то лучше всего завертывать каждое яблоко въ писчую или газетную бумагу, а потомъ въ паклю; приготовить плотный сундукъ и укладывать яблоки, пересыпая каждый рядъ гречихою, пальца на 4 и чтобы одно яблоко не касалось другаго.

3705) **Сыръ яблочный съ медомъ.** Взять кислыхъ яблокъ, очистить кожицу, вынуть сѣмьчки, разрѣзать на части, сложить въ глиняный горшокъ, накрыть крышкою, замазать тѣстомъ или закрыть просто мокрою, чистою тряпкою, поставить въ печь, чтобы испеклись. Потомъ протереть сквозь сито, взять на 1 стаканъ яблочной массы, 1 стаканъ меда или сахара, безпрестанно мѣшая, варить, пока не погустѣетъ такъ, что будетъ отставать отъ ложки. За пять минутъ передъ тѣмъ всыпать мелко изрубленной апельсинной цукаты, см. апельсины, также немного толченой гвоздики или корицы, а кто любитъ ижбиру и англійскаго перцу, хорошенъко перемѣшать, сложить въ мокрую салфетку, перевязать салфетку шуркомъ, положить подъ прессъ. Черезъ два дня сыръ будетъ готовъ, держать его въ сухомъ мѣстѣ, изрѣдка вытирая сухимъ полотенцемъ, чтобы не показалась на немъ плѣсень.

3706) **Яблочное пюре или повидла съ сахаромъ, съ медомъ или патокою.** Очистить яблоки, испечь и протереть, какъ сказано выше № 3705. На 2 стак. яблочной массы взять отъ $\frac{1}{2}$ до 1 стакана сахара, меда бѣлаго или патоки, варить, пока не будетъ довольно густо, мѣшая безпрестанно ложкою, чтобы не пригорѣло. Когда остынетъ, сложить въ банки или муравленый горшокъ и поставить еще разъ въ дѣтскую печь не надолго, чтобы сверху немного засохло, что предохранить его отъ плѣсени. Такое варенье употребляется для начинки пироговъ и блинчиковъ; также дѣлаютъ изъ него воздушные пирогы, кремы, перекадываютъ торты, подается къ оладьямъ и проч.

3707) **Пюре или повидла изъ яблокъ другимъ манеромъ.** Взять зрѣлыхъ яблокъ кислотоватыхъ, потому что изъ сладкихъ ничего хорошаго не выйдетъ. Разрѣзать ихъ на четыре части, отбросить сердцевину, всыпать въ тазикъ или эмалированный котелокъ, накрыть крышкою, доварить сперва на маломъ огнѣ, помѣшивая деревянною ложкою. Поставить на большой огонь, снять крышку, разварить, протереть горячяя сквозь рѣдкое сито или сквозь рѣшето. Переложить снова въ котелокъ, еще поварить, чтобы погустѣло, перелить въ фаянсовую миску. На другой день опять переложить въ котелокъ, опять варить, мѣшая деревянною ложкою, пока не погустѣетъ. Повторить еще и въ третій разъ, пока масса не погустѣетъ настолько, чтобы спадала съ ложки кусками. Такія повидла будутъ бронзоваго цвѣта и кислотовато-сладкаго вкуса.

3708) **Сушеная яблоки.** Выбрать сладкия яблоки, хотя и не совсѣмъ свѣжия, срѣзать кожицу, разрѣзать на двѣ или четыре части, вынуть сѣмьчки. Разложивъ на желѣзный листъ на солому, ставить по нѣсколько разъ въ печь послѣ хлѣбовъ, а потомъ, въ теплый сухой день, можно вынести ихъ на солнце, сложить въ банки или горшки, держать въ сухомъ мѣстѣ.

Если понадобится сдѣлать изъ нихъ пюре, въ такомъ случаѣ надобно на ночь полить ихъ горячею водою, чтобы едва покрыло, накрыть; на другой день варить на легкомъ огнѣ; когда разварятся, протереть сквозь сито, употреблять по желанію для кремовъ, воздушныхъ пироговъ и проч.

Сушить яблоки можно другимъ манеромъ: очистить ихъ, нарѣзать ломтиками, нанизать на нитку не очень туго, повѣсить на солнце; когда высохнутъ сложить въ ящикъ, обложенный бумагою, или въ банки. Еслибы зимою отсырѣли, повѣсить ихъ на нѣсколько дней при печи. Держать всегда въ сухомъ мѣстѣ.

3709) **Смолвы или сухое варенье изъ яблокъ.** На 15 яблокъ 1 фунтъ сахара и 3 стак. воды. Не слишкомъ крупныя, сладкия яблоки очистить, разрѣзать

на 4 части, напшиковать померанцевою коркою, вынуть сѣмечки, но не вырѣзывать сердцевины, сложить въ кипящій сиропъ изъ 1 фун. сахара и 1 бутылки воды и варить, пока не сдѣлаются прозрачными и не начнутъ румяниться; тогда взять 2 стак. мелкаго сахара, толченой, апельсиновой, сухой корки, толченой корицы, гвоздики, смѣшать, обсыпать яблоки, переворачивая ихъ слегка, и варить опять, пока не зарумянятся, и весь сиропъ не выкипитъ; вынимать по кусочку, класть на желѣзный листъ, покрытый содомомъ, каждый кусокъ пересыпать сахаромъ; вставить тотчасъ въ печь, лучше всего послѣ будокъ; на другой день перевернуть ихъ на другую сторону и опять въ печь; когда обсохнутъ, сложить въ банку, пересыпан сахаромъ.

Или выбирать небольшія яблоки и варить ихъ цѣльными, какъ груши № 2388.

3710) Яблоки маринованныя. Штукъ 20 яблокъ очистить, разрѣзать на нѣсколько частей, воду вскипятить съ сахаромъ или медомъ, опустить яблоки, вскипятить два раза, откинуть на рѣшето; когда обсохнутъ, сложить въ банку; 4¹/₂ стак. уксусу вскипятить съ 1¹/₂ фун. сахара или меда съ гвоздикомъ, корицею, англійскимъ перцемъ, солью № 3572, остудить, залить яблоки, завязать, поставить въ холодное мѣсто. Подавать къ жаркому.

3711) Яблоки моченая. Взять яблоки хорошихъ сортовъ, какъ-то: титовскія, антоновскія, арабскія, лимонныя, стеклянныя, перебрать ихъ, вымыть, сложить въ боченокъ, перекладывая смородиновыми и вишневыми листьями, эстрагономъ и, кто любитъ, базиликою, или двѣ послѣднія зелени можно вскипятить вмѣстѣ съ рассоломъ. На мѣрку, т. е. на два ведра яблокъ взять 1 ведро воды, ¹/₄ фун., т. е. ¹/₂ стак. соли, вскипятить ключемъ два три, остудить, налить на яблоки, тотчасъ закупорить, засмолить, поставить на ледъ, а зимою перенести въ сухой подвалъ.

3712) Яблоки эти можно еще мочить другимъ манеромъ: на мѣрку яблокъ взять ржаной муки 1 фун., заварить ее 1 ведромъ кипятка, размѣшать, затъ устояться, остудить, слить воду, налить ею яблоки, положить сверху эстрагону и проч. зелени и т. д.

3713) На ведро воды положить 1 или 2 фун. меда или сахарной патоки, ¹/₄ фун., т. е. ¹/₂ стак. соли, эстрагону и васильковъ, кипятить все это съ полчаса, остудить, налить яблоки и т. д.

3714) Взять солоду ячменнаго и пшеничной муки по ровну, ржаной муки вдвое противъ первыхъ, заварить кипяткомъ, накрывъ плотно, прибавить кипятку, положить немного соли, на мѣрку яблокъ—по фунту меда, переложить яблоки эстрагономъ и мятой, залить, закупорить. Подавать къ жаркому.

3715) Яблоки сушеная на заграничный манеръ. Собрать хорошихъ сѣмечекъ, большихъ яблокъ кислыхъ или сладкихъ, очистить кожицу, какъ можно тоньше ее срѣзывать, каждое яблоко проткнуть, нарочно сдѣланною для этого жестяною трубочкою, посредствомъ которой вся сердцевина будетъ вынута; хорошо имѣть нѣсколько такихъ жестяныхъ трубочекъ и толще и тоньше, смотря по величинѣ яблокъ. Очищая и протыкая каждое яблоко, опускать его тотчасъ въ холодную воду, чтобы не чернѣло, но не оставлять въ водѣ долѣе получаса; тогда нанизать ихъ на толстую палку или шнурокъ, опустить секундъ на 5 въ кипятокъ, потомъ вынуть, дать стечь водѣ, сушить въ печи въ самомъ легкомъ духу, а еще лучше на солнцѣ. Чтобы яблоки были плоския, то, какъ только онѣ сдѣлаются въ печи мягкими, тотчасъ вынуть ихъ, наложить сверху ихъ дощечку и камень, оставить пока не сплюснутся, потомъ досушить, положивъ на листъ, но чтобы они не пересохли; сложить въ большія баяки, завязать, держать въ сухомъ мѣстѣ.

Яблоки эти употребляются на компоты и на кремъ.

Яблоки сушатся еще такъ, какъ и груши № 3748, только яблоки надо очищать отъ кожицы.

3716) **Яблоки, груши и бергамоты моченыя.** Взять чистыхъ, безъ пятенъ, яблокъ антоновскихъ, анисовокъ, лимонныхъ или другихъ прочныхъ сортовъ, сложить ихъ въ кадку, перекладывая каждый рядъ листомъ черной смородины или эстрагономъ.

На ведро воды положить 1 гарнецъ пшеничныхъ отрубей, если въ отрубяхъ очень мало мучныхъ частицъ, то всыпать въ нихъ 1 стаъ. пшеничной муки, вскипятить воду и кипяткомъ залить отруби; размѣшать хорошенъко, накрыть. дать устояться и остыть; тогда слить воду безъ гущи; на ведро жидкости положить 1 чайную чашку соли, размѣшать, облить груши и бергамоты холоднымъ рассоломъ, а яблоки можно кипяткомъ. — Яблоки, только что снятыя съ дерева, не будутъ хороши, имъ нужно нѣсколько полежать на солонѣ, недѣли съ двѣ.

Такимъ образомъ приготовляютъ и груши, самыхъ прочныхъ сортовъ и бергамоты. — Все это подается къ жаркому.

3717) **Яблоки и груши маринованныя.** Взять хорошіе зрѣлые фрукты прочныхъ сортовъ, снимая ихъ съ дерева руками, а не околачивая ихъ; сложить въ большія банки, перекладывая каждый рядъ листомъ черной смородины или эстрагономъ, сверху накрыть такимъ же манеромъ; тогда взять ренскаго уксусу или хорошаго домашняго, развести его пополамъ съ водою и на каждую бутылку положить $1\frac{1}{2}$ стак. сахара, вскипятить нѣсколько разъ, остудить и залить фрукты. — Такимъ образомъ приготовленные фрукты очень вкусны и могутъ сохраняться до весны; кто не любитъ запаха травъ, тотъ вмѣсто ихъ можетъ класть спеціи или ничего не класть; сахару, также, по вкусу, болѣе или менѣе назначенной здѣсь пропорціи.

3718) **Яблоки, груши, бергамоты, маринованныя другимъ манеромъ.** Приготовить хорошіе, крѣпкіе боченки, вышарить ихъ хорошенъко съ листомъ черной смородины. — Собрать хорошіе, зрѣлые фрукты; груши и бергамоты должны быть только что снятыя, а яблоки, лежалыя на солонѣ недѣли двѣ. — Укладывать фрукты въ боченки, пересыпая, каждый рядъ, листомъ черной смородины, эстрагономъ, чебромъ и маіораномъ, перемежая ихъ всѣ вмѣстѣ; на дно и сверху класть слой потолще. — Сварить рассолъ; на каждое ведро воды положить 5 фун. меда или 7 фун. сахара, 1 фунт. соли и $\frac{1}{2}$ гарнца хорошаго уксусу вскипятить, остудить, залить фрукты; нужно оставить готоваго рассола, чтобы потомъ доливать боченокъ. по мѣрѣ того, какъ его будетъ убывать, наложить доннышко съ камнемъ, чтобы фрукты были покрыты рассоломъ. — Подавать къ жаркому.

3719) **Яблоки моченыя.** Сдѣлать пзъ ржаного солода сусло, а именно 1 гарнець, т. е. $\frac{1}{4}$ ведра ржаного солода размѣшать въ боченкѣ съ 2 ведрами холодной воды, оставить такъ до слѣдующаго утра. Утромъ перелить все это въ котель, прибавивъ полную чайную ложку соли, дать исподоволь кипѣть два часа, потомъ пролѣдить, на каждое ведро сусла положить $2\frac{1}{2}$ фун. сахара или меньше. Можно даже и совсѣмъ не класть его, но въ такомъ случаѣ, когда сусло уксиснетъ, будучи налито на яблоки, слить его и залить яблоки свѣжимъ.

3720) **Яблочная соя.** Взять кислыхъ яблокъ, дать имъ полежать на солонѣ, но никакъ не допуская до гнилости, а только чтобы они сдѣлались сочнѣе, изрубить ихъ сѣчкою очень мелко, выжать въ прессѣ изъ нихъ сокъ. — Такимъ же образомъ изрубить сладкихъ яблокъ, самыхъ простыхъ, только безъ горечи, точно также выжать въ прессѣ и на 2 доли соку изъ сладкихъ яблокъ положить одну долю соку изъ кислыхъ яблокъ, влить въ бутылъ, дать устояться на льду, впродолженія 3—4 сутокъ; потомъ слить осторожно жидкость безъ гущи и начать варить; когда сокъ станетъ густѣть, почаще мѣшать деревянною лопаточкою, чтобы не пригорѣлъ, варить очень долго, чтобы онъ, когда остынетъ на ложечкѣ на льду, былъ густоты свѣжаго меда, только что вынутаго изъ улья. — Сохраняется эта соя въ бу-

тыльяхъ въ продолженіи даже нѣсколькихъ лѣтъ, употребляется для соусовъ и подается даже какъ салатъ, какъ подливка, къ телятинѣ, индѣйкѣ, курцѣ и говядинѣ.

3721) Яблочная соя другимъ манеромъ. Приготавливается точно также, какъ только что оименованная, съ тою только разницею, что приготавливается изъ однихъ кислыхъ яблокъ, но она менѣе вкусна, впрочемъ, въ маломъ количествѣ ее хорошо класть въ соуса и даже супы вмѣсто уксуса и прочей кислоты, что будетъ и здорово и вкусно.

3722) Яблочная соя третьимъ манеромъ. Кислыя яблоки изрубить съкою, выжать, варить до густоты, какъ сказано выше въ № 3720. Когда будетъ совершенно готова, смѣрять и на каждый стаканъ сока положить одинъ стаканъ сахара или $\frac{3}{4}$ стак. меда, вскипятить раза 3—4, разлить въ бутылки, сохранять закупоренными и засмоленными, гдѣ угодно. Эта соя также никогда не портится, употребляется въ соуса для вкуса и кислоты.

3723) Постила яблочная съ медомъ. Взять кислыхъ антоновскихъ или лимонныхъ яблокъ, испечь ихъ на желѣзномъ листѣ, протереть сквозь сито; смѣрять сколько стакановъ, потомъ мѣшать въ каменной чашкѣ, пока масса не побѣлѣетъ.— На 2 стак. яблочной массы взять 1 стаканъ меда, растеревъ его также до бѣла, смѣшать вмѣстѣ и опять мѣшать, пока масса не сдѣлается бѣлою и рыхлою. Тогда разлить въ бумажныя формы, въ три пальца вышины, разложить ихъ на желѣзный листъ, посыпанный отрубями, вставить въ лѣтнюю печь на нѣсколько часовъ, чтобы высохли, потомъ вынуть изъ печи, снять бумажку, сложить въ банку.— Или сложить два три пласта одинъ на другой, смазывая медомъ; вставить опять въ печь, чтобы подсохли.

3724) Яблочная постила изъ печеныхъ яблокъ съ сахаромъ. Прежде чѣмъ дѣлать постилу, нужно попробовать яблоки. т. е. испечь одно, два и если масса ихъ будетъ чиста и бѣла, то яблоки годятся на постилу, а иногда и розоватая масса, когда ее стануть выбивать съ сахаромъ, дѣлается очень бѣла. Вообще на постилу нужно брать еще зелеловатыя яблоки, такъ что въ концѣ августа они уже не годятся. Собрать ихъ въ горшокъ, закрыть его, поставить въ горячую печь. Когда яблоки испекутся совершенно мягко, то, не вынимая горшокъ изъ печи, чтобы яблоки не остыли, брать по нѣсколько штукъ и протирать ихъ сквозь самое частое сито деревянною ложкою; горячія яблоки протирать гораздо выгоднѣе нежели холодныя, такъ какъ массы выйдетъ почти что вдвое. Потомъ смѣривъ яблочную массу, на каждые 2 стак. положить 1 стак. сахара и 2—3 бѣлка. Выбивать лопаточкою, пока вся масса не сдѣлается совершенно бѣлою. Тогда разлить ее въ приготовленныя, бумажныя коробки, равной величины, поставленныя на желѣзный листъ. Наливая на $\frac{3}{4}$ вершка въ вышину, поставить въ печь не тотчасъ послѣ хлѣбовъ, но и не въ вольный духъ, на всю ночь. Вынуть изъ печи, стараться снять ее съ бумаги осторожно, помогая пожомъ. Если же худо будетъ сниматься, то поставить въ чуланъ на 2—3 дня, чтобы постила отстала отъ бумаги. Между тѣмъ къ слѣдующей ночи и далѣе приготовить другіе точно такой же величины пласты яблочной постилы. Когда всѣ будутъ готовы, сложить одинъ пластъ на другой, обмазать тою же яблочною массою и опять въ русскую печь на чѣлую ночь.

3725) Яблочный мармеладъ. Приготовить яблочную массу, какъ только что сказано въ № 3724. На три чашки этой массы положить 1 $\frac{1}{2}$ чашки сахара, варить, пока не начнетъ на льду застывать на ложкѣ и отставать отъ нея. Переложить ее тогда на блюдо, намазать такой толщины, какъ угодно, а когда застынетъ, наръзать какъ постилу, пересыпать сахаромъ, сложить въ банки или ящики. Если постила оважется жидковатою, то можно ее на блюдѣ поставить въ теплую печь

подсохнуть, если же окажется слишкомъ жидка, то надо переварить до надлежащей густоты.

3726) Яблочная постила изъ вареныхъ яблокъ. Взять крупныхъ, спелыхъ, кислыхъ яблокъ, положить ихъ въ глиняный горшокъ, влить воды, варить яблоки до тѣхъ поръ, пока не начнеть лопаться кожица; затѣмъ выложить яблоки на рѣшето, оставить ихъ до слѣдующаго утра, чтобы стекла вода и яблоки обсохли. На другой день протереть яблоки сквозь сито. На два фунта протертыхъ яблокъ взять два съ половиною фунта мелкаго сахара и три бѣлка; перемѣшавъ все вмѣстѣ хорошенько, сбивать метелочкою, пока масса не побѣлѣетъ и не погустѣетъ. Потомъ положить въ эту массу съ осьмушку горькаго, толченаго миндаля съ ложкою хорошей, душистой, розовой воды, размѣшавъ, сбивая, потомъ разложить въ коробки изъ сосновыхъ планочекъ длиною въ $1\frac{1}{4}$ аршина, шириною верхкомъ въ шесть, высотой въ $1\frac{1}{2}$ вершка. Коробочки должны быть обложены кругомъ писчею бумагою т. е. и дно и края; поставить ихъ въ жарко натопленную, чисто выметенную печь на деревянныя брусочки, оставить въ печи на 24 часа. Когда, черезъ нѣсколько времени, масса яблочная сверху подсохнетъ, вынуть постилу изъ печи, поставить коробки на окно, чтобы скорѣе остыли; тогда выложить постилу изъ коробокъ, опрокидывая ихъ на чистыя доски, покрытыя писчею бумагою; приставшую, ко дну и бокамъ постилу, бумагу надо отодрать и на этихъ доскахъ поставить постилу снова въ печь, чтобы она совсѣхъ сторонъ подсохла равномерно.

3727) Компоть, изъ яблокъ къ жаркому готовится точно также, какъ варенье, только класть вдвое меньше сахару.

Изъ яблокъ готовится еще, какъ уже сказано выше:

Варенье яблочное, № 3280, 3283.

Желе яблочное № 3309, 3310.

Квасъ яблочный № 3530, 3531.

Яблочная водица № 3446, 3447, 3448.

Московский квасъ яблочный № 3520.

Консервы № 3382.

Укусъ № 3566.

Крахмаль изъ недозрѣлыхъ яблокъ № 3615 и пр.

В) ЗАПАСЫ ИЗЪ СЛИВЪ.

Собирая сливы, можно приготовить изъ нихъ слѣд. запасы.

3728) Сохранить свѣжими. Для этого должно снимать сливы осторожно въ сухую погоду, срѣзывая ихъ со стеблями и не прикасаясь къ нимъ голыми руками. Въ сухомъ и не холодномъ мѣстѣ натянуть веревку, связать ниткою по двѣ сливы, повѣсить ихъ на эту веревку, чтобы одна пара не касалась другой. Такимъ образомъ ихъ можно сохранить совершенно свѣжими до весны.

3729) Другимъ манеромъ. Сливъ сливы, какъ сказано выше, укладывавъ ихъ тотчасъ въ стеклянныя банки, пересылая вишневыми листьями того же дерева лучше въ небольшія такъ, чтобы можно было заразъ употребить всю банку. Обвязывать тотчасъ каждую банку пузыремъ, засмолить, поставить на ледъ. Или такимъ же образомъ уложить въ боченочки, перекладывая каждый рядъ такими же вишневыми листьями, тотчасъ закупорить, засмолить кругомъ боченокъ. оустить въ володецъ. Когда понадобится вынуть.

3730) Третьимъ манеромъ. Срѣзавъ ихъ осторожно съ дерева, складывать тотчасъ же въ боченки, пересылая каждый рядъ сливъ пшеномъ; боченокъ засмолить, поставить на ледъ, во всякомъ случаѣ, сливы не могутъ сохраняться такъ долго, какъ яблоки и груши.

3731) **Четвертымъ манеромъ.** Сохраняются очень хорошо въ горшкахъ, будучи пересыпаны въ нихъ пескомъ; горшки же, накрывъ, зарыть въ землю, въ подвалѣ.

3732) Для перевозки, сливы складываютъ въ боченки пересыпая ихъ отрубями или шеномъ, или перекладывая сухимъ мхомъ.

3733) **Линерныя сливы.** Залить ихъ лучшимъ коньякомъ или ромомъ, дать простоять такъ дня два, потомъ слить его и залить сливы вскипяченнымъ и остывшимъ густымъ сиропомъ, изъ 1¹/₂ стак. мелкаго, лучшаго сахара на стаканъ воды и одной рюмки коньяку.

3734) **Компотъ изъ сливъ подаваемый къ жаркому** готовится какъ варенье изъ сливъ № 3268, но только класть вдвое меньше сахара.

3735) **Сливы синія, маринованныя** Приготовить большихъ синихъ сливъ, сложить ихъ въ банку; мяты же, перезрѣлыя сливы сложить въ муравленый горшокъ, поставить ихъ въ горячую печь за ¹/₄ часа, передъ тѣмъ, какъ вынимать ржаные хлѣбы и если хлѣбы посажены утромъ, то горшокъ со сливами оставить въ печь часовъ до 6 вечера; тогда вынуть ихъ, опрокинуть на сито и дать соку совершенно стечь; тогда смѣрить его и на каждую бутылку сока, положить 1 стак. репскаго уксуса и на каждую бутылку сока съ уксусомъ положить 1 ф. сахара, вскипятить 8—10 разъ, остудить, налить на сложенные въ банку крупныя сливы, кто любитъ можетъ положить спецій см. № 3572; до морозовъ сохранять на льду, а потомъ въ сухомъ подвалѣ.

3736) **Бѣлыя сливы маринованныя.** Отобрать зрѣлыя, но твердыя сливы. наколотъ каждую тонкою иглою, мѣстахъ въ десять, сложить аккуратно въ банку и приготовить слѣдующій рассолъ: на два стакана воды положить 1 стак. лучшаго репскаго уксуса и на эти три стакана — 2 стакана мелкаго сахара и 4 штучки очищеннаго кардамона; все это вскипятить хорошенько, мѣшая, чтобы сахаръ распустился, остудить, облить сливы такъ, чтобы всѣ были покрыты; сверху наложить маленькое донышко и камень, завязать пузыремъ, поставить на ледъ до морозовъ.

3737) **Сливы маринованныя.** Стакановъ 12 цѣльныхъ, крѣпкихъ, зрѣлыхъ сливъ отбереть до суха, проколотъ иглою въ нѣсколькихъ мѣстахъ. Сложить въ фаянсовую чашку, залить 4¹/₂ стак. едва теплаго уксуса, вскипяченнаго со специями № 3572. На другой день слить уксусъ, вскипятить раза два и горячимъ залить сливы. Черезъ нѣсколько дней уксусъ опять переварить, сливы переложить въ банку и залить остывшимъ уксусомъ; обвязать пузыремъ, поставить въ холодное, но сухое мѣсто. Черезъ 2—3 недѣли уксусъ можно опять слить, прибавить сахару, вскипятить и холоднымъ залить сливы.

3738) **Маринованіе сливъ.** На 6 фун. сливъ ²/₁/₂ ф. сахара кусками, ¹/₂ бут. краснаго вина и ³/₄ бут. крѣпкаго уксуса, немного лимонной цедры, корицы и гвоздики, какъ кто любитъ. Крѣпкія сливы вымыть, всыпать въ кипящій маринатъ, сварить сливы, выкладывать на блюдо по штучкѣ, выбирая которыя уже сварились. Вынувши сливы дать, маринату покипеть еще, затѣмъ перелить въ миску, остудить. Оставшія сливы сложить, по ягодкѣ, въ банку, заливая по немногу остывшимъ маринатомъ. Черезъ недѣлю слить маринатъ, еще разъ прокипятить, остудить, налить сливы.

3739) **Сливы сушенныя.** Зрѣлыя и немного полежалыя, свѣжія сливы сушить въ печи послѣ хлѣбовъ на листахъ, покрытыхъ соломою, повторить это нѣсколько разъ. Дѣлаются изъ нихъ компоты, воздушные пироги и начинки для пироговъ.

Главное, чтобы сушить исподоволь и не ставить въ жаркую печь.

3740) **Какъ сохранить сливы венгерскія свѣжими, на зиму, до Рождества Христова.** Въ полдень, въ хорошую, сухую, теплую погоду, когда роса обсох-

неть, срѣзывать съ дерева сливы ножницами и тотчасъ каждую сливу класть въ банку, пересыпая пшеномъ, или въ боченокъ, перекладывая вишневыми листьями или пшеномъ; боченки должны быть кругомъ засмолены, банки же обвязать пузыремъ, сверху облить смолою и закопать въ подвалъ, въ землю, на аршинъ глубины, а боченки опускаются въ воду.

3741) **Сыръ изъ сливъ безъ меда и сахара.** Обтереть сливы до-суха, сложить въ горшокъ, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ. На другой день, когда сливы спекутся, слить сокъ и варить на легкомъ огнѣ, безпрестанно мѣшая. Пробовать ложечкою на льду: если начнеть застывать, какъ желе, оставить, тотчасъ слить въ широкій муравленный горшокъ или въ банку. Когда остынетъ, завязать, держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ. Рѣзать, какъ сыръ, подавать къ водкѣ.

3742) **Мармеладъ изъ сливъ.** Или изъ этого сока № 3721 приготовить желе съ сахаромъ, беря на стаканъ сока, стак. сахара, уварить до одного стакана, оставшуюся же густую массу смѣшать съ сахаромъ. мѣшать безпрестанно лопаточкой, пока сильно не погустѣетъ. Разложить тогда на мелкое блюдо, сгладить, чтобы массы было въ $\frac{1}{2}$ вершка толщиной. Остудить.—Когда застынетъ, парѣзать кусками, поставить въ печь, послѣ хлѣбовъ. Когда подсохнетъ, осыпать сахаромъ. Сохранять въ банкахъ, въ сухомъ мѣстѣ.

3743) **Пюре изъ сливъ иначе повидла съ сахаромъ.** Въ концѣ августа или въ первыхъ дняхъ сентября, когда сливы венгерскія не только совершенно созрѣваютъ, но и выстаются и дѣлаются такъ сладки, что даже и въ сахарѣ не нуждаются, перебрать ихъ, пальцами разрывать, чтобы выбрасывать косточки и отрубать испортившіяся части. Всыпать ихъ въ тазикъ, варить на легкомъ огнѣ, мѣшая лопаточкою, чтобы не пригорѣли. Хотя черезъ полчаса онѣ совершенно разварятся, но ихъ надо варить 5—6 часовъ, часто мѣшая, пока не превратятся въ густую, темную массу. На другой день горячимъ протереть сквозь частое сито, на которомъ ничего не должно остаться. На другой день переложить опять въ тазикъ. кто хочетъ, можетъ положить фунтъ сахару на гарнецъ, т. е. на 12 стакановъ сливочной массы. Поварить, пока эта масса не будетъ кусками спадать съ ложки: переложить горячимъ въ каменный горшокъ, поставить на печь, послѣ хлѣбовъ, въ теплую печь, чтобы образовалась сверху корочка, затѣмъ остудить, обвязать, поставить въ сухое мѣсто. Употребляется для сладкихъ пироговъ, къ блинчикамъ, оладьямъ, воздушнымъ пирогамъ; подается вмѣсто салата къ жареной индѣйкѣ, и пр.

3744) **Сливы сушенныя, фаршированныя.** Свѣжія немного полежалыя сливы подрѣзать вдоль, вынуть косточки, нафаршировать, навязать на самую тоненькую длиненькую лучинку, прокалывая сливы поперегъ, чтобы не распадалась, и начинка не выпала; сложить на листь, покрытый соломою, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ, чтобы высохли; повторить это нѣсколько разъ, потомъ сложить въ банки, можно не снимать ихъ съ лучинки, развѣ подавая.

Начинка дѣлается слѣдующая;

1) Взять ржаного, высушеннаго, толченаго и просѣяннаго хлѣба, всыпать тмину, развести бѣлымъ медомъ, но чтобы не было жидко; нафаршировать сливы.

2) Миндаль (можно прибавить калевыхъ и грецкихъ орѣховъ, кто что любитъ) очистить, мелко изрубить, развести бѣлымъ медомъ.

3) Очищенные яблоки мелко изрубить, всыпать, кто любитъ корицы, гвоздики, изрубленной апельсинной корки, развести бѣлымъ медомъ, нафаршировать сливы.

Или 4) нафаршировать ихъ мелко изрубленными сырыми сливами съ медомъ и тминомъ.

Или 5) нафаршировать тертымъ на теркѣ миндалемъ, рублеными яблоками и медомъ.

Или 6) тертый па теркѣ миндаль, розовую воду и мелкій сахаръ размѣшать. пафаршировать сливы, высушить.

7) Изрубить мелко сладкаго миндаля, анельциной корки, немного сырыхъ сливъ, всыпать сахару, развести водою, вскипятить раза 2—3 такъ, чтобы масса была густая; когда будетъ почти готова, всыпать толченой корицы и гвоздики. Когда остынетъ, пафаршировать сливы и сушить ихъ въ лѣтней печи, на желѣзномъ листѣ, покрытомъ соломою; повторить это нѣсколько разъ, пока не высохнутъ, но не переусушить, чтобы не были твердыми, и что можетъ случиться отъ горячей печи. Подаютъ къ водкѣ и въ десертъ, какъ и прочее сухое варенье.

Еще готовится изъ сливъ:

Варенье № 3280, 3283.

Желе № 3311.

Сиропъ № 3338.

Консервы № 3403.

Наливка № 3010 и пр.

В) ЗАПАСЫ ИЗЪ ГРУШЪ.

3745) Груши сохранять свѣжими. Срѣзывать осторожно съ дерева, такъ какъ груша, упавшая на землю уже не годится для сбереженія, складывать осторожно въ корзину.

а) Сохранять на льду въ мѣдныхъ, луженыхъ кастрюлькахъ съ крышками: каждая двѣ недели перетираютъ и груши и внутренность кастрюльки, по вынимая ихъ изъ ледника.

б) Если грушъ много, то укладываютъ ихъ въ кадочки съ плотными крышками и зарывать въ ледъ и, во время морозовъ, оставлять ихъ на днѣ ледника, чтобы только не замерзли.

в) Въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ, на чистыхъ, сухихъ полкахъ, разложить ихъ, чтобы одна другой не касалась. Чаше перетирать сухимъ полотенцемъ.

г) Можно класть груши на полки, покрытыя соломою самою сухою, перемѣняя ее, если окажется на ней сырость.

д) Зимніе сорта грушъ, снимаемые незрѣлыми сохраняются слѣд. обр. Въ большой глиняный горшокъ наливаютъ дистиллированной воды на 2 вершка, надъ водою устанавливается на ножкахъ, кружокъ жести, продырвленный какъ рѣшето. Кружокъ этотъ покрывается рѣдкимъ холстомъ и горшокъ доверху наполняютъ этими незрѣлыми еще грушами. Ставятъ его въ комнату съ постоянною температурою отъ 15 до 16 градусовъ. Въ данномъ случаѣ, груши дозрѣваютъ вполне, не теряя ни вкуса, ни красивой внѣшности. Такъ дозрѣваютъ «бергамоты, какъ крупныя, такъ и мелкія».

е) Сорта же, легко вянушіе, уложивъ, какъ сказано выше, сохранить въ погребѣ, при температурѣ не выше 5 град. Р.

3746) **Перевозка грушъ.** Для перевозки складывать въ ящики, обертывая груши въ бумагу и пересыпая ихъ отрубями или перекладывая сухимъ мхомъ. Въ Америкѣ обертываютъ дозрѣвшія груши въ хлопчатую бумагу, которая препятствуетъ дозрѣванію грушъ, и въ овечью шкуру незрѣвшія, потому что она способствуетъ ихъ дозрѣванію.

3747) **Груши въ медѣ.** Взявъ крѣпкія груши, срѣзать съ нихъ кожицу, выбрать сѣмячки, варить въ водѣ, пополамъ съ медомъ; ихъ можно варить и въ сахарѣ: на 1 фун. сахара—5 став. воды. Когда легко можно будетъ проколоть груши соломою, вынимать ихъ дуршлаковою ложкою, приплюснуть, чтобы были плоскими, обсыпать сахаромъ, класть на противень, покрытый соломою, вставить въ

печь, послѣ хлѣбовъ. Вынуть одиѣ груши, опустить въ тотъ же сиропъ другія, пока сиропъ не уварится до густоты меда; вынуть изъ печи груши, обмакнуть каждую въ этотъ сиропъ и опять въ печь. Повторить это три, четыре раза; въ послѣдній разъ, обмакнувъ въ сиропъ, осыпать слегка корицею. Сохранять въ банкахъ.

3748) Груши сушенныя. Сбирать самыя зрѣлыя груши и тѣ, которыя сами спали на землю, перебрать, чтобы не было совсѣмъ порченныхъ; не очищая отъ кожицы уложить на противень, покрытый соломой, вставить въ печь, въ самый легкій духъ; если въ одинъ разъ не высохнутъ, повторить раза два или три. Или, вынуть изъ печи, тотчасъ вынести на воздухъ и досушить ихъ на сквозномъ вѣтрѣ.

3749) Груши маринованныя. Крѣпкія, не переспѣлыя груши очистить отъ кожицы, налить ключевою водою, положить немного сахара или меда, варить почти до мягкости, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою; $4\frac{1}{2}$ стак. крѣпкаго уксуса вскипятить съ $1\frac{1}{2}$ фун. сахара, корицею, гвоздикомъ и солью, см. № 3572, опустить въ него груши, чтобы въ немъ нѣсколько разъ сильно вскипѣли. вылить въ салатникъ, слить уксусъ, поварить его отдѣльно, остудить. Груши переложить въ банку, залить уксусомъ, завязать, держать въ сухомъ, но холодномъ мѣстѣ.

3750) Груши и бергамоты моченыя. Для моченія употребляются груши слѣдующія: гданскія, трубчевскія, сахарныя, безсѣмянныя, догвоѣтки и бѣлыя; ихъ мочать точно также, какъ яблоки, см. № 3711.

Подаются къ жаркому.

3751) Груши и бергамоты, моченыя другимъ манеромъ, см. № 3916.

3752) Груши и бергамоты, маринованныя третьимъ манеромъ, см. № 3718.

3753) Груши и бергамоты маринованныя четвертымъ манеромъ, см. № 3717.

3754) Смолвы или сухое варенье изъ грушъ. Выбрать самыя крѣпкія, не переспѣлыя груши, срѣзать съ нихъ кожицу, бросая тотчасъ же въ холодную воду, чтобы отъ ножа не почернѣли. Срѣзанную кожицу перемыть и, наливъ водою, варить на сильномъ огнѣ, прибавивъ болѣе десятка, на 4 части, разрѣзанныхъ грушъ, (но не тѣхъ, которыя назначены на смолвы). Когда вода эта сдѣлается сладкою и получить вкусъ грушъ, сложить въ нее, назначенныя для варенья груши, и варить ихъ, пока легко можно будетъ проколоть ихъ соломою, но не переварить, чтобы не распались. Потомъ разложить ихъ на рѣшето; когда обсохнутъ, осыпать сахаромъ, сложить на противень, покрытый соломой, кореньками вверхъ, вставить въ дѣтвую печь такъ, чтобы груши не высохли, но окрѣпли. Между тѣмъ воду, въ которой варились груши, уварить до густоты, всыпавъ въ нее $\frac{1}{2}$ фун. сахара на 1 фун. грушъ. Вынуть изъ печи груши, обмакнуть въ сиропъ каждую грушу, держа за корешокъ; осыпать, кто любитъ, сахаромъ и корицею, сложить на противень и опять въ печь, повторить это нѣсколько разъ. Когда груши высохнутъ, какъ слѣдуетъ, осыпать сахаромъ, а когда остынутъ, сложить въ банку.

Позднѣйшіе опыты показали, что хлопчатая бумага обладаетъ въ значительной степени свойствомъ сберегать различныя вещества, такъ напр., если вклинитъ бутылку мяснымъ бульономъ и закупоритъ, даже не совершенно плотно, хлопчатой бумагою, то бульонъ можетъ схраняться совершенно въ свѣжемъ состояніи болѣе года.

Подобное свойство хлопчатой бумаги можетъ быть примѣнено къ сбереженію и другихъ предметовъ; но въ Европѣ, до сихъ поръ хлопчатая бумага не имѣетъ еще подобнаго употребленія, между тѣмъ какъ въ Америкѣ она употребляется уже давно для сохраненія винограда и другихъ плодовъ.

Легче всего сберегаются яблоки и груши, помощію хлопчатой бумаги, кото-

рамъ. впрочемъ, препятствуетъ ихъ дозрѣванію; тогда какъ, овечья шерсть, напротивъ, содѣйствуетъ ему, поэтому американцы всѣ груши, назначаемыя для пролажи на рынкѣ и которыя должны быть совершенно зрѣлыми, кладутъ въ овечью шерсть и продаютъ почти вдвое дороже прѣтивъ нѣсколько зеленатовыхъ.

Еще приготавливается изъ грушъ:

Варенье № 3279.

Консервы № 3379.

Квась № 3530.

Квась № 3530.

Московскій квась № 3542 и пр.

Г) ЗАПАСЫ ИЗЪ ВИШЕНЬ.

3755) **Сохранять вишни свѣжими.** Въ сухую погоду, послѣ 12 часовъ дня, сорвать хорошія зрѣлыя ягоды, оставивъ при каждой коротенькую вѣточку, тотчасъ складывать осторожно въ маленькіе боченки, перекладывая каждый рядъ вишни толстыми слоями вишневыхъ листьевъ; боченки закупорить, закопать въ ледъ, гдѣ могутъ пролежать до поздней осени слѣдующаго года.

3756) **Второй способъ сохранять вишни свѣжими.** При каждой вишнѣ зрѣлой, крѣпкой, оставить коротенькую вѣточку; сварить довольно жидкій сиропъ изъ 1 стак. воды и 1 стак. сахара, держать его въ тазикѣ на угольяхъ и каждую вишню, держа за корешокъ, обмакивать въ этотъ сиропъ, тотчасъ же обвалить ее въ очень мелко измельченомъ и просѣянномъ сахарѣ лучшаго сорта; потомъ класть на блюдо такъ, чтобы одна вишня другой не касалась, высушить въ самой легкой печи, сложить въ банку, завязать, держать въ сухомъ мѣстѣ.

3757) **Вишни сохранять свѣжими** можно еще слѣдующимъ образомъ: Собрать крѣпкія, зрѣлыя вишни, насыпать ихъ тотчасъ въ сухія бутылки, потряхивая ихъ, закупорить, поставить въ кастрюлю съ сѣномъ, налить холодною водою, варить часъ, отставить кастрюльку; когда вода остынетъ, вынуть бутылки, засмолить, законать въ песокъ. Изъ такихъ вишенъ приготавливаютъ зимою компоты.

3758) **Вишни сохранять свѣжими** можно еще слѣдующимъ образомъ. Насыпать въ банку сахару, потомъ положить рядъ вишенъ, потомъ опять сахару, пока не наполнится банка, тогда обвязать ее лузыремъ, засмолить, поставить въ ледъ. Такимъ образомъ вишни не потеряютъ своего аромата, ни своей свѣжести. Подавая ихъ зимою вмѣсто десерта, нѣкоторые подливаютъ къ этимъ вишнямъ и сахару или пропитанному темнаго коньяку или рому.

3759) **Десертъ изъ вишенъ.** Набрать самыхъ зрѣлыхъ вишенъ, сложить ихъ въ банку, пересыпая тонкою сѣзанною лимонною цедрою, залить самымъ свѣжимъ медомъ; черезъ двѣ недѣли, слить сокъ, насыпать вишни въ миску; оставшійся на днѣ медъ выложить въ слитый сокъ, размѣшать хорошенько, положить вишни обратно въ банку, залить тѣмъ же размѣшаннымъ сокомъ.

3760) **Конфеты изъ вишенъ.** На одинъ яичный бѣлокъ положить 1 чашку мелкаго, просѣяннаго сахара, тереть деревянною ложкою, потомъ положить полную десертную ложку лимоннаго сока, тереть, пока глазурь эта не погустѣетъ такъ, чтобы держалась въ массѣ; тогда закатывать вишни въ глазурь, чтобы были ею покрыты, класть на блюдо, которое смазать воскомъ, дать обсохнуть, складывать въ банки, но долго держать ихъ нельзя.

3761) **Вишни сушенныя.** Выпувъ косточки, сушить на солнцѣ, а потомъ вставить въ печь. Или не вынимая изъ нихъ косточекъ, ставить ихъ, по нѣскольку разъ, въ лѣтнюю печь, разложивъ ихъ на рѣшеткахъ или ситахъ, покрытыхъ слегка соломою.

3762) **Салатъ изъ маринованныхъ вишенъ.** Зрѣлыя вишни обтереть досуха, сложить въ банку, залить холоднымъ уксусомъ, вскипяченнымъ со спеціями. На 4 фун. $1\frac{1}{2}$ фун. сахара, $4\frac{1}{2}$ стак. уксуса и проч., какъ сказано въ № 3551.

3763) **Компотъ изъ вишенъ къ жарному.** Приготавливается какъ варенье № 1953, но только кладется вдвое меньше салару.

3764) **Отличный салатъ изъ вишенъ.** Отобрать зрѣлыя вишни, совершенно крѣпкія, безъ пятенъ, мяты же и перезрѣлыя приготовить для сока, а именно: наполнить ими полный муравленый горшокъ, обвязать вегошкою, замазать тѣстомъ, поставить въ печь, передъ выниманьемъ изъ нея хлѣбовъ, и если хлѣбы были посажены утромъ, то вишни могутъ оставаться въ печи до вечера. Вынувъ ихъ изъ печи, выложить на рѣшето, дать совершенно стечь соку; тогда этотъ сокъ смѣрять и на каждый стаканъ сока положить 1 стак. сахара, вскипятить разъ 5 или 6, остудить и, сложивъ отобранныя вишни въ бутылку, залить ихъ этимъ сокомъ, закупорить, засмолить, положить бокомъ въ ящикъ, поставить на ледъ; когда начнутся морозы, перенести въ подвалъ, гдѣ тоже держать ихъ бокомъ, въ песокъ. Кто любитъ спеціи, то сокъ этотъ можно вскипятить со спеціями: или съ корицею и гвоздикомъ, или съ 3—5 растолченными зернышками отъ вишенъ, или съ лимонною цедромъ (на бутылку сока—цедры съ $\frac{1}{2}$ лимона).

3765) **Вишни маринованныя.** Отобрать спѣлыя, крѣпкія вишни, приготовить изъ мятыхъ и перезрѣлыхъ вишенъ сокъ, смѣрять его и сколько сока, столько же влить хорошаго реискаго уксуса и на каждую бутылку этой смѣси положить $1\frac{1}{2}$ стак. меда или два стак. сахара, спецій же, какъ сказано въ № 2233. Вскипятить въ этотъ сиропъ, остудить его, налить на вишни, сложенные въ бутылки или бѣнки, закупорить, засмолить, держать на льду; когда же начнутся морозы, перенести погребъ.

3766) **Сухія вишни, маринованныя на скорую руку.** Если не окажется маринованныхъ вишенъ къ салату, то ихъ можно замѣнить сухими, а именно: взять 1 бутылку хорошаго реискаго уксуса, 1 бутылку воды, 3 стак. сахара, спецій какъ сказано въ № 3551, вскипятить разъ 5 или 6 и кипячкомъ залить сушенныя вишни такъ, чтобы они плавали въ этомъ сиропѣ, имѣя въ виду, что сушенныя вишни разбухнутъ. Накрывать ихъ, поставить на теплую печь. Такимъ манеромъ вишни можно приготовить накавуя ихъ употребленію.

3767) **Ликерныя вишни на манеръ привозныхъ.** Взять зрѣлыхъ крупныхъ вишенъ, налить на нихъ коньяку, оставить дня на два, потомъ слить коньякъ. Приготовить густой сиропъ изъ 1 стак. и $1\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара, остудить, налить на фрукты. Въ сиропъ, на каждый стак. воды, можно класть по рюмкѣ коньяка.

3768) **Вишни для мороженаго.** Очистить отъ косточекъ, нѣкоторыя изъ нихъ пстолочь и, зашивъ ихъ въ кисею, положить въ ягоды для того, чтобы по стеченію сока, они не мѣшали употребленію ягодъ на прянички или на мармеладъ. Взять большую банку, насыпать въ нее слой мелкаго простыяннаго сахара, потомъ слой вишенъ въ полтора или два раза толще слоя сахара, потомъ снить сахаръ и такъ до конца, пока не наполнится банка; поставить на 3 дня на солнце, чтобы сахаръ растаялъ; потомъ передожить на сито, дать соку стечь совершенно, разлить его тотчасъ въ бутылки, закупорить самыми лучшими, бархатными пробками, которые разварить прежде до мягкости, потомъ, засмолить, приготовивъ смолу поподавъ съ саломъ, отчего она менѣе трескается. Подобный сиропъ замѣняетъ вишней свѣжій вишни. Бутылки класть бокомъ въ ящики, держать до морозовъ на льду, и потомъ въ винномъ погребѣ. Этотъ сокъ хорошо подавать и для питья, въ такомъ случаѣ его надо заготавливать въ маленькихъ бутылкахъ. Оставшіяся ягоды протереть, вскипятить, приготовить изъ нихъ мармеладъ для начинки пироговъ см. № 2018, или прянички № 2059.

3769) Повидла или пюре из вишенъ. Вскипятить 2 стак. воды и 1 фун. сахара, всыпать фунтъ очищенныхъ отъ косточекъ вишенъ, снять пѣну, слить сокъ. Оставшіеся ягоды протереть, чтобы превратилось въ густую массу, перелить въ горшокъ, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ, не надолго, чтобы сверху образовалась пѣночка.

Этимъ пюре перекладываютъ торты, дѣлается изъ него начинка для пироговъ и подается вмѣсто салата къ жареной пидѣйкѣ, къ оладьямъ и проч.

3770) Вишни отличнаго вкуса прохладительныя. Отобрать владимірскихъ вишенъ, безъ пятенъ, самыхъ зрѣлыхъ и отнюдь не мягкихъ, всыпать въ банку, налить на нихъ очищеннаго пѣннаго вина, оставить ихъ на 24 часа, переложить ихъ потою на рѣшето; когда вино стечетъ совершенно, переложить вишни въ банку, перекладывая немногимъ спеціями, а именно: корицей, гвоздикой и лавровымъ листомъ (на четвертикъ вишенъ всего 2 лота специй, изъ которыхъ четвертую долю положить сверху). Взять самаго свѣжаго меду, облить имъ вишни, до самаго верха, наложить донышко и камень, поставить на ледъ до морозовъ, а потомъ въ сухой погребъ. Такимъ образомъ приготовленныя вишни такъ вкусны, что многіе предпочитаютъ ихъ всякому варенью.

3771) Вишневый морсъ. Насыпать полный горшокъ зрѣлыхъ, хотя мятыхъ вишенъ, обвязать ветошкою, обмазать тѣстомъ, поставить въ печь послѣ хлѣбовъ; на другой день вынуть, опрокинуть на рѣшето, дать соку стечь, ягоды же протереть сквозь сито; смѣрять это протертое пюре и на каждыя 2 стакана положить 4 стакана сахара, бить хорошенько лопаточкою, пока не распустится совершенно сахаръ, сохранять на льду и передъ употребленіемъ выбивать, потому что попереваренный сахаръ осѣдаетъ.

Подавать вмѣсто десерта или употребить для начинки сладкихъ пироговъ, перекладывать торты и т. д.

Этотъ родъ пюре или морса не можетъ сохраняться долго. Сокъ же, который стечетъ, употребить на сиропъ и положивъ на бутылку сока по $\frac{1}{2}$ фунта сахара, вскипятить нѣсколько разъ, остудить, закушорить, засмолить.

3772) Пюре изъ вишенъ. Протереть вишни сквозь сито и на 2 стак. этого пюре положить 1 стак. сахара, варить медвѣ, чѣмъ обыкновенное варенье, остудить, сложить въ бавки, обвязать пузыремъ и до зимы сохранять на льду.

Его можно подавать вмѣсто пирожнаго съ густыми сливками, употребить для начинки пироговъ, смазывать торты и т. д. употребить въ соусъ и подавать къ жаркому.

Еще готовится изъ вишенъ:

Варенье № 3258.

Желе № 3315.

Сиропъ № 3326.

Сокъ № 3352.

Консервы № 3398.

Наливка № 3410.

Малороссійская вишневка № 3424 и пр.

Московскій квасъ № 3540.

Шиповка № 3427.

Д) ЗАПАСЫ ИЗЪ ВИНОГРАДА.

3752) Виноградъ сохранять свѣжимъ: Простѣйшее средство сбереженія винограда состоитъ въ томъ, что срѣзанныя вѣтки развѣшиваются, на жердяхъ, въ погребѣ или въ какой нибудь неотапливаемой комнатѣ, въ которой.

впрочемъ, не должно быть холодно. Такимъ образомъ виноградныя вѣтки можно сохранять въ продолженіи 4—5 мѣсяцевъ, если при этомъ постоянно отбирать тѣ ягоды, которыя уже начали гнить. Въ погребахъ ягоды лучше сохраняютъ свою свѣжесть, чѣмъ въ комнатахъ, гдѣ воздухъ обыкновенно бываетъ слишкомъ сухъ; вообще замѣчено, что въ нѣсколько влажномъ воздухѣ фрукты сберегаются лучше, нежели въ сухомъ. Этимъ объясняется, почему сливы можно сохранять совершенно свѣжими въ продолженіе цѣлыхъ мѣсяцевъ, если положить ихъ въ горшочки, пересыпавъ слоями песку и зарыть въ землю.

3774) Другой способъ, употребляемый въ южной Россіи, состоитъ въ томъ, что виноградъ собираютъ прежде, чѣмъ успѣть совершенно созрѣть, и кладутъ въ большіе каменные горшки, пересыпая слоями совершенно сухаго проса или опилокъ, такимъ образомъ, чтобы слои ягодъ не касались другъ друга. Горшки закрываются крышкою и герметически замазываются. Такимъ образомъ ягоды могутъ сохраняться почти въ продолженіи цѣлаго года, дозрѣвая уже въ горшкахъ и дѣлаясь даже слаще.

3775) Въ недавнее время былъ предложенъ во Франціи новый способъ сохраненія винограда; онъ состоитъ въ слѣдующемъ:

Виноградъ оставляютъ на деревѣ, какъ можно долѣе, смотря по погодѣ. Когда же его снимаютъ, то отрѣзываютъ отъ лозы по кусочку стебли, сверху и снизу кисти (примѣрно два колѣнца сверху и отъ трехъ до четырехъ снизу); верхній конецъ стебля тщательно залѣпляютъ воскомъ, а нижній опускаютъ въ стеклянный пузырекъ съ водою, въ которой р спускаютъ немного древесной золы, чтобы затруднить возможность порчи ягодъ; пузырекъ, еочно также, закрывается или залѣпляется воскомъ. Въ такомъ положеніи виноградныя кдсии выносятся въ холодныя помѣщенія, въ которыхъ, впрочемъ, онѣ были бы защищены отъ мороза, и ставятся на салому; еще лучше ихъ развѣшиваютъ, что легко можно сдѣлать, если только пузырьки или вообще стеклянки хорошо закупорены; затѣмъ; время отъ времени, нужно лишь отдѣлывать тѣ ягоды, которыя начали уже портиться; такимъ образомъ ягоды могутъ сохраняться очень долго, въ особенности, если ихъ держать въ погребахъ, гдѣ температура была бы довольно низка и постоянна.

Виноградъ оставляютъ на деревѣ какъ можно долѣе, смотря по погодѣ. Когда же его снимаютъ, то отрѣзываютъ отъ лозы по кусочку стебля, сверху и снизу кисти (примѣрно два колѣнца сверху и отъ трехъ до четырехъ снизу); верхній конецъ стебля тщательно залѣпляютъ воскомъ, а нижній опускаютъ въ стеклянный пузырекъ съ водою, въ которой распускаютъ немного древесной золы, чтобы затруднить возможность порчи ягодъ; пузырекъ, точно также, закрывается или залѣпляется воскомъ. Въ такомъ положеніи виноградныя кисти выносятся въ холодныя помѣщенія, въ которыхъ, впрочемъ, онѣ были бы защищены отъ мороза, и ставятся на солому; еще лучше ихъ развѣшиваютъ, что легко можно сдѣлать, если только пузырьки или вообще стеклянки хорошо закупорены; затѣмъ время отъ времени, нужно лишь отдѣлывать тѣ ягоды, которыя начали уже портиться; такимъ образомъ ягоды могутъ сохраняться очень долго, въ особенности, если ихъ держать въ погребахъ, гдѣ температура была бы довольно низка и постоянна. Изобрѣтатель этого способа представлялъ нѣсколько разъ сохраняемыя имъ виноградныя кисти на выставкѣ, гдѣ онѣ поражали свою свѣжестью.

3776) Еще одинъ способъ сбереженія винограда.

Для сохраненія винограда, въ теченіи зимы, до мая мѣсяца, избираютъ сухую комнату во 2-мъ этажѣ и въ срединѣ зданія такъ, чтобы двѣ ея стѣны и полъ прикасались бы къ жилымъ комнатамъ, а остальные двѣ выходили бы наружу и имѣли бы хотя по одному окну. Эти окна необходимы для перемѣны воздуха лѣтомъ, когда комната свободна отъ фруктовъ. По наполненіи комнаты виноградомъ, окна

должны быть сейчас же заперты, а при наступлении морозовъ — закрыты войлоками и теплыми щитами, сдѣланными изъ мха, или сѣна, или соломы. Во время сильныхъ морозовъ сосѣднія комнаты должны быть отапливаемы и печи, въ нихъ находящіяся, должны имѣть душники, выходящіе въ комнату, гдѣ сохраняется виноградъ; въ самой же комнатѣ печь, ни въ какомъ случаѣ не должна топиться, такъ какъ отъ этого воздухъ въ ней будетъ пережвѣяться, что будетъ портить виноградъ.

Въ этой комнатѣ по сѣбнамъ и по серединѣ ставятъ стойки, по которымъ проходятъ полки, вѣдланныя одиѣ надъ другой, на разстояніи $\frac{3}{4}$ арш. Разстояніе между стойками около 2 арш.; ширина полокъ въ 5—6 вершк. Въ этихъ полкахъ, по краямъ, должны быть сдѣланы полукруглыя вырѣзки, отстояція одна отъ другой на 6 или 7 вершк., въ которыя вставляются горлышки продолговатыхъ стеклянныхъ банокъ, вмѣстительность въ 125 грам. воды. Банки наполняются водою по горлышко, за три дня до вставленія въ нихъ вѣтокъ винограда, и въ воду кладется, по чайной ложечкѣ, толченого древеснаго угля.

Для сохраненія, виноградъ выбирается по преимуществу лучшей съ верхнихъ вѣтокъ лозъ. Во Франціи срѣзаютъ его для этого въ сухіе дни, когда нѣтъ росы, около (20) 8 октября. Кисти винограда срѣзаются съ вѣтвями лозы такъ, чтобы внизу кисти было 3, а сверху 2 почки. Обыкновенно, при этомъ условіи, на вѣтѣ бываютъ двѣ кисти. Осторожно срѣзавъ виноградъ, его переносятъ въ комнату и нижній коонецъ вѣтокъ втыкаютъ въ банки съ водою такъ, чтобы виноградныя кисти свободно вѣзли въ воздухъ и не дотрагивались бы ни до полокъ, ни одна до другой.

Послѣ этого необходимо выполнить слѣдующія условія: 1) не трогать банокъ. 2) Не впускать въ комнату ни свѣжаго воздуха, ни свѣта. 3) Не спускать въ комнатѣ температуры ниже 1-го градуса тепла и не подымать выше 7. 4) Не пережвѣять въ банкахъ воду, которая понизится только на 5 или 6 сантим. за все время сохраненія винограда, т. е. до мая мѣсяца. 5) При осмотрѣ винограда зимою, надо срѣзывать осторожно ножницами испортившіяся ягоды и точася же выкидывать ихъ вонъ, и 6) въ случаѣ, если въ комнатѣ окажется сырость, то тогда стоитъ только поставить въ двухъ ея концахъ двѣ бочки, наполненныя на половину гашеной известью; а въ случаѣ, если окажется затхлый запахъ, то надо провѣтрить комнату вентиляторами, но не иначе, какъ только въ крайнемъ случаѣ; словомъ, надо стараться не пережвѣять воздуха.

Этимъ способомъ виноградъ сохраняется такъ хорошо, что его нельзя отличить отъ сейчасъ срѣзаннаго, а потому и цѣны на него зимою и весной гораздо выше, чѣмъ на виноградъ, сохраняемый другими способами и расходи, кажушіеся значительными на устройство полокъ и заведеніе банокъ, съ лихвою окупаются выскопками цѣнами на сбереженный виноградъ.

3777) Смолвы изъ винограда. Сварить жиденькій сиропъ изъ 1 стак. воды и 1 стак. мелкаго сахара; держа тазикъ на угольяхъ обмакивать въ сиропъ этотъ хорошенькія вѣтки винограда, держа ихъ за вѣточку, обвалить въ самый мелко истолченный и просѣянный сахаръ лучшаго сорта, класть на блюдо, а потомъ въ самую легкую печь, чтобы обсохли; сложить затѣмъ въ банку, завязать, сохранять въ сухомъ мѣстѣ.—Употреблять для украшенія блюдъ и тортовъ.

3778) Маринованный виноградъ къ жаркому и соусу. Спѣлый, но твердый виноградъ ощипать отъ вѣточекъ или цѣльными большими кистями сложить въ банку, залить слѣд. уксусомъ: на 2 стак. воды взять 1 стак. лучшаго репскаго уксуса и на каждыя подобныя 3 стак. класть по 2 стак. мелкаго сахара и целду съ одного лимона, вскипятить мѣшая, остудить, залить, наложить донышко, завязать

пузыремъ, поставить до морозовъ на ледъ, а потомъ въ холодный, по сухой подвалъ, гдѣ бы не мерзло.

Еще готовится изъ винограда слѣд.:

Варенье № 3278.

Консервы № 3400.

В) ЗАПАСЫ ИЗЪ АПЕЛЬСИНЪ.

3779) Сохранять апельсины свѣжими. Перетереть до суха, сложить въ мѣдную, луженую кастрюльку, накрыть плотно крышкою, поставить на ледъ. Разъ въ недѣлю, не вынося изъ ледника, перетирать и апельсины и кастрюльку.

3780) Апельсины сохраняются свѣжими такъ, какъ и лимоны. см. отъ № 3802 до № 3806.

3781) Цукать изъ апельсиновой корки. Съ хорошихъ апельсиновъ снять корку, разбѣзавъ предвѣрительно каждую на 4 или на 6 частей, мочить въ водѣ часа три, перебѣзнить воду и варить до мягкости такъ, чтобы можно было проколоть соломою, опустить опять въ холодную воду. На $\frac{1}{2}$ фунта корки берется 1 фунтъ сахара и 1 стаканъ воды. Сварить сиропъ изъ 1 стакана воды и половины отбѣшеннаго сахара, охладить, залить сложенную въ банку корку, которую, предъ тѣмъ надо досуха вытереть, покрыть салфеткою и провести по ней скалкой, прижимая довольно крѣпко; черезъ трое сутокъ слить сиропъ, вскипятить, прибавить сахару, холоднымъ залить апельсиновые корки. Черезъ двое сутокъ повторить то же самое и наконецъ въ четвертый разъ слить сиропъ, всыпать въ него остальной сахаръ и уварить до густоты; обмакнуть въ немъ каждый кусокъ, сложить на противень, вставить въ лѣтнюю печь не надолго, чтобы только сахаръ обсохъ; повторить это нѣсколько разъ, но чтобы ни разу не пересушить, иначе апельсины будутъ слишкомъ крѣпки.

3782) Апельсиновые корки въ сахарѣ другимъ манеромъ. Подавая на десертъ апельсины, снимать корки осторожно, надбѣзывая корку каждая апельсина на 4 части; потомъ мочить эти корки отъ 2 до 6 дней, пока не наберется достаточное количество апельсиновыхъ корокъ, каждый день перебѣзняя воду. Вынувъ ихъ изъ воды налить холодной воды, сварить до мягкости, осушить. Приготовить на 2 фунта корокъ, сиропъ изъ 3 фунтовъ сахара и 6 стакановъ воды, опустить корки, варить ихъ, пока сиропъ не погустѣетъ и его останется очень мало; тогда перелить все въ салатникъ, слегка охладить.

Между тѣмъ приготовить блюдо, осыпать его мелкимъ сахаромъ, на листъ бумаги насыпать также кучку мелкаго сахара, всего $\frac{1}{2}$ фунта; брать каждую корку, обвалять ее въ сахарѣ, класть на приготовленное блюдо, поставить въ комнату. Когда обсохнутъ, сложить въ стеклинную банку, завязать бумагою, держать въ сухомъ мѣстѣ. Слѣдовательно, на 2 фунта корокъ $3\frac{1}{2}$ фунта сахара и 6 стакановъ воды. Употреблять въ пудинги, класть въ куличи, украшать торты.

Апельсиновые корки самымъ простымъ манеромъ: Мочить отъ 3 до 6 дней, перебѣзняя воду. Сварить въ свѣжей, до мягкости, осушить. вскипятить, на 2 ф. корокъ, сиропъ изъ 1 ф. сахара и 1 стакана воды, всыпать корки, варить, пока не выкипитъ, разложить на блюдо. Когда обсохнутъ, сложить въ банку.

3783) Оранжева. Взять 8 апельсиновъ, снять съ нихъ корку, которую употребить на приготовленіе апельсиновой корки № 3781, 3782 раздѣливъ каждый апельсинъ на нѣсколько частей, вынуть зернышки, взять еще два апельсина и разбѣзать ихъ на нѣсколько частей не снимая корки, вынуть зернышки также, положить всѣ эти 10 апельсиновъ въ каменную чашку, всыпать въ нее 5 фунтовъ мелкаго сахара, тереть деревяннымъ пестикомъ, пока не составится болѣе или менѣе жидкая масса; тогда переложить все въ стеклянную банку, завязать пузыремъ; потомъ на стаканъ воды для питья класть ложечку этой апельсиновой массы.

Еще приготавлиются:

Варенье № 3276.

Сидрь № 3343.

Апельсиновый № 3449

Гатафия № 3475.

Лисеръ № 3481.

Медь сахарный апельсиновый № 3556.

Ж) ЗАПАСЫ ИЗЪ ДЫНИ И АРБУЗА.

3784) **Маринованная дыня.** Дыня должна быть немного недозрѣлая, но и не зеленая; очень зрѣлая будетъ непрочна, а зеленая не имѣетъ аромата. Очистить дыню отъ кожи, вычистить сѣмена, нарѣзать ее такими кусками, какъ подаютъ для ѣды, но чтобы концы не были тонки, поэтому надо ихъ отрѣзать. Въ каждый кусокъ дыни воткнуть по нѣсколько гвоздичекъ, сложить въ миску, облить хорошиимъ уксуcomъ, чтобы ее покрыло; оставить такъ на сутки, потомъ въ этомъ же самомъ уксуcѣ вскипятить дыню, чтобы она сдѣлалась чуть-чуть мягкой, откинуть на рѣшето, а уксуcъ, который стечетъ, проѣдить сѣквозы, четверо сложенную, салфетку. Изъ 3 стакановъ сахара, 2 стак. воды и 1 стак. процеженного уксуca приготовить густой сиропъ, какъ дѣлають его для варенья, остудить, залить дыню.

3785) **Маринованная дыня другимъ манеромъ.** Взять не перезрѣлую дыню. снять съ нее кожу, очистить внутри отъ мякоти и сѣмячекъ, нарѣзать продолговатыми кусочками, нашпиговать гвоздикомъ, сложить въ каменную чашку, пересыпая сахаромъ, залить холоднымъ уксуcomъ вскипяченнымъ съ сахаромъ и специями. На 3 стак. уксуca — 1 фун. сахара, немного корицы и гвоздики. На другой день, слить уксуcъ, вскипятить его, опустить въ него дыню, сварить ее до готовности, но чтобы не разварилась. — Подавать къ жаркому.

3786) **Дыни и арбузы сохраняются свѣжими** до половины зима слѣд. обр. Взять зимовые сорта дынь или арбузовъ, не совершенно дозрѣлыхъ, уложить ихъ въ боченки или бочку, смотря по количеству, пересыпая сухимъ пепломъ, такъ чтобы дыни не касались ни дна, ни стѣнокъ боченка, ни другъ друга; сверху насыпать толстый слой пепла, забить донышкомъ, засолить, поставить въ сухое, но холодное мѣсто или закопать глубоко въ ледъ.

3787) **Они сохраняются также свѣжими** во ржи, въ закормахъ.

3788) **Можно сохранять ихъ свѣжими** еще слѣд. обр. Собрать не совершенно дозрѣлыхъ, поддержать на солнце нѣсколько часовъ, чтобы обсохли, потомъ завязать въ телстую простыню, повѣсить въ сухомъ, но холодномъ подвалѣ, подъ потолокъ.

3789) **Арбузы сохраняются свѣжими** еще слѣд. обр. Взять не перезрѣлые арбузы, обмотать ихъ наклею, облѣпить глиною, держать въ сухомъ, но въ холодномъ мѣстѣ.

3790) **Компотъ изъ дыни къ жарному.** Приготавлиется, какъ варенье № 3265, только вдвое меньше сахару.

Приготавлиется еще:

Варенье №№ 3265, 3289.

Желе № 3313.

Сиропъ № 3337.

Наливка № 3410.

З) ЗАПАСЫ ИЗЪ ТЫКВЫ.

3791) **Тыква маринованная.** Очистить тыкву отъ кожи и сѣмянъ, нарѣзать ее такими кусками, какъ нарѣзываютъ дыню для ѣды, вскипятить воду, опустить

въ кипятокъ тыкву, дать вскипѣть одинъ разъ, откинуть на рѣшето, дать ей остыть, опять опустить въ кипятокъ, чтобы вскипѣла въ другой разъ, откинуть на рѣшето, дать остыть, вскипятить въ третій разъ. Потомъ взять хорошаго уксуса и на каждый стаканъ положить $\frac{1}{2}$ стак. меда или $\frac{3}{4}$ стак. сахара, вскипятить и въ горячій опустить тыкву, кипятить, пока она не сдѣлается мягкою, тогда перелить въ миску, дать остыть, сложить въ банку. Въ уксусъ положить спеціи, какъ сказано въ № 3572, 3573.

3792) Тыква маринованная другимъ манеромъ. Очистивъ и приготовивъ тыкву, какъ только что сказано, положить ее въ уксусъ, кипятить, пока не сдѣлается мягкою, но чтобы не разварилась; тогда взять хорошей густой патоки, но никакъ не картофельной. На каждые 3 стак. патоки положить 1 стак. ренскаго уксуса и цедру съ одного лимона, вскипятить раза два и горячимъ залить тыкву. Когда остынетъ, сложить въ банку, завязать пузыремъ, сохранять въ холодномъ мѣстѣ.

3793 Тыква маринованная третьимъ манеромъ. Спѣлую тыкву очистить отъ кожи, красиво наръзать, вскипятить въ очень соленой водѣ, откинуть на рѣшето, остудить, сложить въ банку, залить хотя слабымъ вскипяченнымъ и остывшимъ уксусомъ; чрезъ нѣсколько недѣль слить его, залить крѣпкимъ, холоднымъ, но прежде вскипяченнымъ уксусомъ, съ лавровымъ листомъ, англійскимъ и турецкимъ перцемъ.

И) ЗАПАСЫ ИЗЪ КРЫЖОВНИКА.

3794) Мармеладъ, повидла или пюре изъ крыжовника. Самый зрѣлый крыжовникъ перебрать, всыпать въ тазикъ, влить отъ $\frac{1}{2}$ до 1 стак. воды, варить на легкомъ огнѣ, безпрестанно мѣшая и растирая ягоды ложкою; когда крыжовникъ разварится, протереть его сквозь сито. На 1 фунтъ пюре взять отъ $\frac{1}{2}$ до 1 фунта меда или сахара, варить мѣшая, пока не поугуѣетъ и не начнетъ застывать на льду (пробовать ложкою). Тогда переложить въ горшокъ или банку; когда остынетъ завязать, держать въ холодномъ мѣстѣ, употреблять для сладкихъ пироговъ и тортовъ.

3795) Морсъ изъ крыжовника для воздушныхъ пироговъ и кремовъ. Собрать мелкаго, незрѣлаго крыжовника, все равно какого сорта, зеленого, красного или желтаго, наложить полную кастрюлю, налить сколько войдетъ воды, варить, пока крыжовникъ не разварится. Тогда откинуть его на рѣшето, дать стечь соку; оставшуюся же густоту протереть сквозь сито, разлить въ бутылки, закупорить, засмолить, положить на бокъ въ ящикъ съ пескомъ, поставить въ ледникъ, на ледъ въ ожиданіи морозовъ, потомъ перенести въ сухой погребъ.

3796) Маринованный крыжовникъ въ бутылкахъ для соусовъ и воздушныхъ пироговъ. Собрать зеленый крыжовникъ, перебрать, вытереть до суха, сложить въ сухія бутылки, тотчасъ же закупорить, засмолить, употребляютъ къ соусамъ. Желая сдѣлать изъ него воздушный пирогъ, разварить его въ водѣ, протереть сквозь сито, положить сахару, бѣлки, ваниль и т. д.

3797) Маринованный крыжовникъ. Отобрать хорошаго, красного крыжовнику, такого зрѣлаго, какъ для ѣды, обрѣзать вѣточки, сложить въ банки, облить уксусомъ, приготовленнымъ, какъ для маринованія бѣлыхъ сливъ см. № 3736.

3798) Соусъ изъ крыжовника на манеръ лимоннаго см. № 3356.

3799) Сушеный крыжовникъ для соуса. Собрать очень спѣлый крыжовникъ, высушить его въ очень легкой печи. Такой крыжовникъ очень вкусенъ, когда его кладутъ въ кислосладкій, красный соусъ, подаваемый къ говядинѣ, къ телячьимъ ножкамъ и головкѣ; онъ замѣняетъ нѣкоторымъ образомъ изюмъ. Передъ употребленіемъ надо его обдать кипяткомъ и дать размокнуть.

3800) Пастила изъ крыжовника. Собрать незрѣлаго, даже совѣтъ зеленого

крыжовника, а именно около 8 июля и того сорта, который если и созреетъ, то остается зеленого или блѣлаго цвѣта; наложить полъ тазика, долить его водой, кипятить, пока не сдѣлается такъ мягко, чтобы можно было его протереть сквозь частое сито, тогда выложить его на сито, дать стечь соку, а самую густую протереть, пока она еще горяча; смѣшать протертую густоту и на каждые 2 стак. положить съ верхомъ стаканъ сахара, бить ложаточкою, пока не побѣлѣетъ; для большей бѣлизны и рыхлости, на каждые 4 стакана протертаго пюре, можно положить олимпъ свѣжій бѣлокъ, разлить въ ящики и сушить, какъ сказано, яблочная пастила № 3726 и брусничная № 3833.

3801) Крыжовникъ сохранять свѣжимъ см. № 3737.

Еще готовится:

Варенье отъ №№ 3245—3251.

Желе № 3299, 3300.

Сокъ № 3356.

Консервы № 3377.

1) ЗАПАСЫ ИЗЪ ЛИМОНОВЪ.

3802) Какъ сохранять лимоны свѣжими. Лимоны привозятся къ намъ два раза въ годъ, въ маѣ и въ сентябрѣ и потому, въ эти два мѣсяца, надобно запасать лимоны на цѣлые полгода, послѣ они дѣлаются или слишкомъ дороги или трудно даже и достать ихъ. Поэтому въ маѣ мѣсяцѣ, купивъ лимоны, сдѣлать изъ нихъ слѣдующее употребленіе.

3803) Во первыхъ сохранить свѣжими. Для этого, надо ихъ оберечь, до суха, полотенцемъ, обернуть каждый лимонъ въ непроницаемую бумагу, сложить въ ящикъ, перекладывая свѣжими, зелеными, березовыми вѣтчиками такъ, чтобы одинъ лимонъ другого не касался и не прижималъ. Поставить на ледъ, такимъ манеромъ ихъ можно сохранить совершенно свѣжими, впродолженіе 2—3 мѣсяцевъ, но надо ихъ каждыя 2—3 недѣли пересматривать, перетирать, завертывать въ свѣжую бумагу, выбирая, для употребленія тѣ лимоны, которые начнутъ портиться. Или сохранять ихъ въ сухомъ мѣстѣ, на полкахъ, разложивъ ихъ такъ, чтобы одинъ лимонъ другого не касался, перетирая разъ въ недѣлю и отбирая, которые начнутъ портиться.

3804) Лимоны сохраняются свѣжими еще слѣдующимъ образомъ: Другую половину, отложенныхъ для сбереженія, лимоновъ сложить въ бакъ, залить сокомъ изъ крыжовника см. № 3356, сверху залить прованскимъ масломъ, обвязать пузыремъ и бумагою. Не только лимоны сохраняются такъ свѣжими, но и сокъ изъ крыжовника наберетъ отъ лимоновъ и вкусъ и запахъ, такъ что мало будетъ отличаться отъ лимоннаго сока; употреблять его для лимонада и во всякъ кушанья вмѣсто уксуса.

3805) Сохранять лимоны третьимъ манеромъ. Обтереть лимоны до суха, уложить ихъ въ мѣдную, выдуженную кастрюлю, накрыть плотно крышкою, поставить на ледъ. Въ 2 недѣли разъ, не вынося изъ ледника, перетирать лимоны, не дотрагиваясь до нихъ руками; вытеревъ и внутренность кастрюльки, сложить лимоны обратно, накрыть крышкою и на ледъ. Такимъ образомъ лимоны сохраняются иногда болѣе 3 мѣсяцевъ.

3806) Лимоны, обсыпанные сахаромъ. Срѣзать съ лимоновъ верхнюю корку, нарѣзать лимоны тоненькими дощечками, самымъ острымъ ножомъ, вынуть зерушки, сложить въ банку, пересыпая сахаромъ (на 1 фунтъ, такъ нарѣзанныхъ лимоновъ, брать по 2 фунта сахара) поставить банку на окно, оборачивая къ солнцу то одною, то другою стороною, чтобы сахаръ весь распустился. Тогда

обвязать пузыремъ, держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ. Подаются къ чаю. Срѣзанную же корку употребить на водку и ликеръ.

3807) Цедра лимонная. Приготовляя разные запасы изъ лимоновъ, съ которыхъ надо срѣзывать верхнюю корку, надобно сперва срѣзать съ нея тонко самую желтенькую цедру, безъ примѣси бѣлаго, высушить ее на оутѣ, держать въ банкахъ, обвязанныхъ пузыремъ. Или высушенную на краю плиты цедру, истолочь и пересыпать сахаромъ.

Или цедру стереть съ лимона теркою, смѣшать съ сахаромъ, сложить въ банку, завязать пузыремъ, употреблять въ кушанья и булки. Или лимонную цедру стереть сахаромъ, сложить его въ банку, крѣпко закупорить.

3808) Солить лимоны. Отобрать хорошихъ лимоновъ безъ пятнъ, наполнить ими банку; затѣмъ сильно посолить сырую воду такъ, чтобы опущенное въ нее сырое яйцо поднялось бы почти до поверхности и этой водой залить въ банкѣ лимоны, наложить на нихъ допышко и камень, сохранять ихъ въ холодномъ мѣстѣ. Такъ приготовленные лимоны составляютъ прекрасный салатъ, особенно въ постъ къ жареной рыбѣ, которой они придаютъ прекрасный вкусъ, употребляются также въ красные соусы, даже и въ бѣлые за непмѣнимъ свѣжихъ лимоновъ; сохраняются нѣсколько мѣсяцевъ.

Еще готовится:

Варенье №№ 3274, 3275.

Желе № 3314.

Сидръ или сорбетъ № 3342, 3344.

Сокъ № 3354.

Водка лимонная №№ 3434, 3435, 3436.

Квасъ лимонный № 3533.

Ликеръ № 3481.

Ратафія № 3475.

К) ЗАПАСЫ ИЗЪ АНАНАСОВЪ.

3809) Ананасы въ сухомъ видѣ. Сварить ананасы (какъ сказано № 2982, цѣльные ананасы), оставить ихъ въ сиропѣ недѣли три или четыре, потомъ вынуть изъ жидкости, дать стечь сиропу, положить ихъ на рѣдкое рѣшето, подъ которое оставить чашку съ кипяткомъ изъ кипящаго самовара такъ, чтобы ананасъ былъ охваченъ паромъ, держать его такъ, пока съ него не сойдетъ весь липкій сиропъ; тогда давъ ему нѣсколько обсохнуть, разрѣзать на пластинки, осыпать сахаромъ и чуть-чуть подсушить въ печи, сложить въ банку, пересыпая сахаромъ.

3810) Свѣжій ананасъ въ сахарѣ. Разрѣзать ананасъ на пластинки, уложить въ банку, пересыпая каждый рядъ сахаромъ такъ, чтобы слои сахара были толще слоевъ ананаса; какъ снизу банки, такъ и сверху долженъ быть сахаръ; когда банка наполнится, обвязать пузыремъ, засмолить хорошенько и поставить на ледъ; такъ же магеромъ ананасы сохраняются совершенно свѣжими и сохраняютъ свой ароматъ; передъ употребленіемъ можно налить въ банку немного коньяку, смотря по вкусу cadaго.

Еще готовится:

Варенье №№ 3285 и пр.

Желе № 3312.

Сиропъ №№ 3335 и пр.

Консервы № 3403.

Наливки №№ 3410.

Шиповка № 3427.

Я) ЗАПАСЫ ИЗЪ МАЛИНЫ.

3811) **Пюре или мармеладъ изъ малины.** См. малиновый сокъ № 2038. Когда малина, вставленная въ печь въ банкахъ, поднимется, тогда слить сокъ, а самыя ягоды протереть сквозь сито; на каждые два стакана пюре положить не меньше стакана мелкаго сахара, варить, пока не погустѣетъ. Употреблять для воздунныхъ, для сладкихъ широгвъ, для торговъ и пр.

3812) **Малина сушеная.** Перебрать, сложить на противень, вставить въ печь въ легкій воздухъ, чтобы высохла; повторить это, если надо будетъ, нѣсколько разъ.—Употреблять, какъ потогонное средство отъ простуды; изъ нея можно зимою варить простое варенье. готовить прянички см. № 3372, смоленскіе отлученцы № 3824 и пр.

3813) **Малиновая пастила.** Насыпать въ горшокъ свѣжей малины, замазать гѣстомъ, поставить въ печь послѣ хлѣбовъ; когда упрѣт, что бываетъ довольно скоро, то нужно откинуть ее на рѣшето, дать соку стечь. Сокъ этотъ употребить на сокъ см. № 3349 или на сиропъ см. № 3329. Что останется на рѣшетѣ, протереть сквозь частое сито, смѣрнить; на каждые 2 стак. этой массы взять 1 стаканъ сахара или меда, выбивать лопаткою съ часъ времени, разлить въ ящики и т. д., какъ сказано брусничная пастила, см. № 3833.

3814) **Малиновые прянички.** Взять 1 фунтъ сушеной малины, растереть, истолочь ее въ муку; приготовить сиропъ изъ полфунта сахара и немного воды; когда всплыветъ нѣсколько разъ, всыпать малину, сварить до густоты такъ, чтобы застывало на ложкѣ, положенной на ледъ; тогда сдѣлать маленькія лепешки, класть ихъ на желѣзный листъ, сгладить, дать остыть, поставить въ вольный духъ, въ печи, чтобы просохли.

3815) **Сокъ малиновый для мороженаго.** Выжать сокъ изъ зрѣлой малины; на каждый стак. сока положить стаканъ просѣянаго сахара, мѣшать, пока весь сахаръ не разойдется, перелить въ шампанскія бутылки, закупорить, поставить въ кастрюлю съ холодною водою, поставить на огонь, кипятить 1½ часа, потомъ отставить и когда вода остынетъ, засмолить, поставить на ледъ до морозовъ, а потомъ въ сухой подвалъ.

3816) **Сохранять овѣжею.** Свѣжую, зрѣлую, крѣпкую малину собравъ, перебрать, тотчасъ всыпать въ сухія бутылки, потряхивая, закупорить, поставить въ кастрюлю съ сѣномъ, налить холодною водою, варить часъ, отставить кастрюлю; когда вода остынетъ, вынуть бутылки, засмолить, закопать въ песокъ. Изъ такихъ ягодъ готовятъ зимою компоты или готовятъ изъ нихъ мороженое.

Еще готовится:

Варенье, №№ 3252, 3256.

Желе, №№ 3303.

Сиропъ, см. №№ 3329 и пр.

Сокъ для мороженаго, № 3349.

Консервы, № 3383.

Наливка, № 3410.

Шиповка, № 3427.

Ратафія, № 3469.

Ликеръ, № 3482.

Сокъ для питья, № 3513.

Московский квасъ, № 3537.

Медъ малиновый, № 3554.

М) ЗАПАСЫ ИЗЪ ОРѢХОВЪ И МИНДАЛЯ.

3817) **Сохранять лѣсные орѣхи свѣжими.** Собрать зрѣлые орѣхи, опустить ихъ въ кадку съ водою и тѣ орѣхи, которые въ водѣ потонуть и есть самыя лучшіе, но выбирать такимъ образомъ можно только при большомъ количествѣ орѣховъ, такъ какъ очень немногіе опускаются на дно. Поэтому можно ограничиться только тѣми, что выбрать хорошіе, зрѣлые орѣхи, всыпать ихъ въ кадки, пересыная сырымъ пескомъ и сохраняя въ подвалѣ. Такъ сбереженные орѣхи, совершенно бываютъ свѣжи во всю зиму, но въ мартѣ мѣсяцѣ начинаютъ проростать и уже не годятся къ употребленію.

3818) **Другимъ манеромъ.** Отобравъ хорошіе орѣхи, пересыпать ихъ самымъ сухимъ пескомъ, въ глиняномъ муравленомъ горшкѣ, который, наполнивъ, обвязать ветопкою, замазать глиною, приготовленною какъ для дѣланія кирпича. дать глинѣ засохнуть; если окажутся трещины, замазать ихъ, поставить горшокъ въ подвалъ или винный погребъ. Такимъ образомъ орѣхи могутъ сохраняться нѣсколько лѣтъ. Лучше сохранять ихъ въ маленькой посудѣ, чтобы вынутые орѣхи тотчасъ и употреблять.

3819) **Третьимъ ман.** 1) Собрать ихъ въ концѣ сентября, высушить слегка на открытомъ воздухѣ, всыпать въ бутылку, закупорить, засмолить, поставить въ сухое мѣсто. 2) Высушенные орѣхи всыпать въ полотняныя мѣшечки, сложить ихъ въ ящички или ямы, засыпать рожью и 3) орѣхи высушить въ самой лѣгкой печи, повторить это, если надобно раза два, потомъ всыпать въ полотняныя мѣшечки, повѣсить въ сухомъ мѣстѣ. Черезъ нѣсколько времени можно опять просушить ихъ въ печи

3820) **Грецкіе орѣхи сохранять свѣжими.** Опустить ихъ въ посоленный кипятокъ, накрыть, дать постоять съ полдня. Вынуть, сложить въ банку. Передъ употребленіемъ обмыть въ теплой водѣ, обтереть.

3821) **Грецкіе орѣхи въ сахарѣ.** Сварить варенье изъ грецкихъ орѣховъ. вынуть ихъ изъ сиропа, дать сиропу съ нихъ стечь. Уварить сиропъ, всыпать орѣхи, тотчасъ вынимать, обвалить въ сахарѣ, укладывать на сито. Когда обсохнутъ, сложить въ банку.

3822) **Орѣхи въ медѣ.** Свѣжіе орѣхи очистить, снять верхнюю. тоненькую кожу, высушить въ легкой печи такъ, чтобы они почти разсыпались. Если не высохнутъ въ одинъ разъ, повторить это другой и третій разъ. Бѣлый медъ вскипятить до красна, мѣшая, всыпать орѣховъ столько, чтобы масса сдѣлалась густою, варить, но не очень долго, пробовать: если медъ на ложечкѣ начнетъ застывать, отставить; тотчасъ же брать орѣхи ложкою, класть кучками на противень или блюдо, смоченное водою, а когда на немъ орѣхи остынутъ и высохнутъ, сложить въ банку, держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ.

3823) **Конфеты изъ орѣховъ.** На три стакана зеренъ каленыхъ орѣховъ, взять 1 стак. меда, вскипятить его и когда закипитъ снять съ плиты, положить въ него раскаленный до красна, гвоздь, что называютъ двуетецъ, оставить его въ меду, пока онъ перестанетъ шипѣть; тогда его вынуть, всыпать въ медъ 3 стакана орѣховыхъ зеренъ, которыя, отжѣривъ, растолочь сперва въ ступкѣ, но очень мало, чтобы зерна только передомились на нѣсколько частей, но никакъ бы не растолклись; тогда варить ихъ, пока не будутъ отставать отъ тазика, можно тоже пробовать такъ: налить на бумажку, выставить на воздухъ и если застынетъ совершенно, то и готово; когда остынетъ, оно должно быть такъ твердо, чтобы рубить ножемъ; во время пробы, тазикъ отставлять на край, чтобы въ это время не кипѣло.

3824) **Смоленскіе отлученцы.** Взять по равной части: сухой истертой въ

порошокъ малины, растолченныхъ сухихъ орѣховъ и растолченныхъ сухарей изъ ржаного хлѣба. На стаканъ меда, положить три стакана этой смѣси. Сперва медъ вскипятить, потомъ всыпать смѣсь, уварить хорошенько такъ, чтобы застывало, тогда разложить лепешечками на листъ, подсушить, какъ выше сказано о малиновыхъ лепешкахъ.

3825) Миндаль въ сахарѣ. Обварить кипяткомъ миндаль, очистить, вытереть, высушить хорошенько. Приготовить сиропъ изъ 1¹/₄ фун. сахара и 1 стак. воды. Когда сиропъ будетъ густъ, всыпать 1 фунтъ миндаля такъ, чтобы сдѣлалась густая масса, мѣшая варить еще нѣсколько времени, но не долго; 1 фун. самого мелкаго сахара всыпать на листъ бумаги; когда миндаль будетъ готовъ, тотчасъ выложить его изъ кастрюльки въ этотъ сахаръ, и пока одинъ выкладываетъ изъ кастрюли, другой долженъ, какъ можно скорѣе, перемѣшивать ложкою миндаль съ сахаромъ, пока не остынетъ и раздѣлить его на нѣсколько кучекъ. Когда миндаль остынетъ и высохнетъ, сложить въ банку. Сахара, посыпаннаго на бумагу, останется больше половины.

3826) Миндаль въ сахарѣ другимъ манеромъ. 2 фун. миндаля обварить кипяткомъ, очистить, нашинковать продолговатыми кусочками, высушить хорошенько въ печи. Истолочь ¹/₂ фун. сахара, всыпать въ кастрюлю, поставить на огонь, мѣшая деревянною лопаточкою, пока сахаръ совсѣмъ не распустится; всыпать тогда миндаль, подрумянить его мѣшая, сложить потомъ на блюдо, намазанное слегка прованскимъ масломъ, сгладить дномъ другого блюда, также намазаннаго прованскимъ масломъ. Разрѣзать на продолговатые куски, высушить въ печи.

Н) ЗАПАСЫ ИЗЪ БРУСНИКИ.

3827) Брусничное варенье къ жарному. Бруснику перебрать, сложить на рѣшено, обварить раза три кипяткомъ. На два фун. брусники взять 1 фун. меда или сахарнаго песку, варить, мѣшая ложкою, какъ обыкновенно. Варить вмѣстѣ съ нею очищенныя и на 4 части разрѣзанныя яблоки, очищенную и тонкими пластинками надрѣзанную тыкву, на двѣ части надрѣзанную грушу, маленькими кусочками надрѣзаннаго апельсинаго цуката, см. № 3782, кусокъ корицы, 2—3 зерна гвоздики. Когда варится брусника, кладутъ въ кастрюлю 3—4 и болѣе чайныя серебряныя ложки, говорятъ, что серебро отнимаетъ всякую горечь. Такое же варенье варить изъ клюквы.

Если бы не было меда въ то время, когда собрана брусника, тогда ягоды сварить въ ихъ собственномъ соку, безъ воды; перелить въ горшокъ; когда остынетъ, накрыть, держать въ холодномъ, по сухомъ мѣстѣ. Послѣ, во всякое время, можно ее переваривать съ медомъ; но вообще все же вкуснѣе, когда варится съ сахаромъ.

3828) Салатъ изъ брусники къ жарному. Спѣлую бруснику испечь въ печи въ горшкѣ, или варить ее въ тазикѣ, безъ воды, въ собственномъ ея соку. Держать въ банкахъ или фаянсовой посудѣ; подавая на столъ, посыпать сахаромъ.

3829) Салатъ изъ брусники другимъ манеромъ. Спѣлую бруснику перебрать, перемять, сложить въ горшокъ. На одно ведро воды, взять два фунта сахара, патоки или меда, гвоздики, корицы, немного англійскаго перца, немного соли, вскипятить, остудить, залить ягоды.

3830) Желе изъ брусники на меду. Ягоды растереть, процѣдить, не выжимая. Или очищенныя ягоды всыпать въ тазикъ и, не прибавляя воды, вскипятить въ соку, который они издадутъ изъ себя. Когда ягоды полопаются, не выжимая ихъ, сцѣдить сквозь сито, а потомъ процѣдить сквозь холстину и варить съ медомъ, назначивъ лучишкою, уварить до злачка, какъ сказано въ примѣчаніи о желе.

На 2 стак. сока взять 2 стак. меда. Подавать къ жарному.

3831) Свѣжая брусника до половины зимы. Мелкую и мятую бруснику положить въ муравленный горшокъ, наполнить его до самаго верха, накрыть лучинками, обмазать тѣстомъ, поставить въ печь, послѣ хлѣбовъ, дать упрѣть. Утромъ выпутать изъ печи, опрокинуть на рѣшето, дать стечь соку, который можно употребить для киселей, а ягоды, которыя останутся на рѣшетѣ, протереть сквозь сито; смѣрять протертое пюре и на два стакана этого пюре, положить стаканъ меда или 2 стак. сахара, или $1\frac{1}{2}$ патоки, мѣшать хорошенъко лопаткой въ продолженіи полчаса, не менѣе; налить это жидкое пюре на перебранную крупную бруснику, размѣшать осторожно, чтобы не измять ягодъ, накрыть, поставить на ледъ до употребленія, а съ началомъ морозовъ перенести въ винный погребъ. Эти ягоды составляютъ очень пріятный и прохладительный десертъ зимою, за просто.

3832. Свѣжая брусника другимъ манеромъ. Заготовить заранѣе цѣдру съ 15 лимоновъ, потомъ, когда брусника созрѣетъ, взять одинъ четвертикъ самой хорошей перебранной брусники, сложить ее въ какую-нибудь каменную посуду, налить на нее воды столько, чтобы она вся покрылась и наложить на нее донышко. Черезъ часъ, слить эту воду въ мѣдную луженую кастрюльку, положить въ нее 10 фун. сахарнаго песку и заготовленную цѣдру съ 15 лимоновъ. Но прежде чѣмъ класть сахаръ, смѣрять воду лучинкою, а потомъ уже всыпавъ сахаръ, поставить кастрюльку на огонь, кипятить до значка на лучинкѣ. Тогда снять кастрюльку съ огня, перелить сиропъ тотчасъ въ миску; когда остынетъ, налить на перебранную бруснику. Такъ приготовленная брусника можетъ быть свѣжа и очень вкусна въ продолженіи цѣлаго года.

3833) Брусничная постила на меду. Приготовить изъ брусники пюре, какъ сказано № 3830 или слѣдующимъ образомъ: насыпать ягоды въ мѣдный тазъ, покрыть ихъ водою, кипятить, пока ягоды не побѣлѣютъ; тогда выложить на рѣшето, дать стечь водѣ совершенно, а бруснику протереть сквозь чистое сито и изъ этого то протертаго пюре сдѣлать постилу такимъ образомъ: Смѣрять протертое пюре и на каждые два стакана этого пюре положить 1 стак. меда, который предварительно бить лопаточкою отдѣльно, пока онъ не побѣлѣетъ; пюре же выбивать отдѣльно, потомъ смѣшать все вмѣстѣ, вливая по стакану этого пюре и мѣшая его безпрестанно въ одну сторону, пока не составитъ гладкая масса; затѣмъ разлить это медовое брусничное пюре въ приготовленные ящички для постилы см. № 3762, наливая по небольшому слою, поставить въ печь, въ самый вольный духъ, чтобы высохли; гдѣ приготавлиютъ большое количество постилы, тамъ сушатъ ее въ горячо вытопленной банѣ на самомъ верхнемъ полку. Поставивъ постилу въ печь, вынуть ее утромъ, налить новый слой и опять въ печь до утра и такимъ образомъ поступать, пока не наполнятся ящички. Тогда ящички накрыть досочками, заколотить деревянными гвоздиками, поставить въ сухое мѣсто. Постила эта очень пріятна для вкуса, сохраняется нѣсколько лѣтъ, нѣкоторые старую постилу предпочитаютъ свѣжей, въ особенности, когда она засахарится.

3834) Брусничная постила сахарная. Сахарная постила готовится точно также, какъ и медовая № 3833 съ тою только разницею, что на два стакана брусничнаго протертаго пюре кладется $1\frac{1}{2}$ стак. сахара. Вареное пюре, какъ сказано № 3835 цвѣтомъ бываетъ лучше паренаго № 3831 и потому для сахарной постилы лучше варить бруснику, но не парить ее.—Неудрно къ брусничному пюре прибавлять по вкусу яблочнаго.

3835) Брусничная вареная постила. На 4 чашки брусники положить 2 чашки меда или сахара, сварить до густоты такъ, чтобы влить ее на ложку и остудивъ на льду можно было бы рѣзать ножомъ; тогда выложить приготовленную эту массу на

блюдо, размазать такъ толсто, какъ кто хочетъ, а когда застынетъ, нарезатьъ длинными постилками, перекинуть сахаромъ и сложить въ банки или ящики.

3836) Брусничное пюре со сливками. Свѣжую бруснику перебрать, вымыть. сварить въ тазикѣ, въ ея собственномъ соку, протереть сквозь дуршлагъ. На стак. брусничнаго пюре брать $\frac{1}{2}$ —1 стак. мелкаго сахара и $\frac{1}{2}$ —1 стак. густыхъ сливокъ, размѣшать, употреблять вмѣстѣ десерта.

Еще готовится:

Варенье брусника съ яблоками № 3292.

Сиропъ № 3339.

Наливка № 3410.

Шиповка № 3427.

Московский квасъ № 3544 и пр.

О) ЗАПАСЫ ИЗЪ КЛЮКВЫ.

3837) Какъ сохранять свѣжую клюкву. Клюква сохраняется очень хорошо въ холодной водѣ и должна стоять въ погребѣ. Ее удобно сохранять въ такомъ видѣ, потому что не терять своего вкуса и зимой. Когда не бываетъ никакихъ ягодъ, ее можно варить въ сахарѣ, вычистивъ внутренность, и изъ нея выводить превкусное варенье (на 1 фунтъ сахара $1\frac{1}{2}$ стак. клюквы и $\frac{1}{2}$ стак. воды).

3838) Клюквенная постила. Зимую во время сильныхъ морозовъ, сливъ воду, надо клюкву заморозить, чтобы она была такъ тверда, какъ орѣхъ; не внося въ комнату, истолочь ее хорошенько въ деревянной ступкѣ, выложить на рѣшето, не накладывая слишкомъ много; поставить рѣшето это на широкую глиняную чашку, оставить въ печь, въ самый вольный духъ; когда сокъ стечетъ, оставшуюся массу протереть сквозь частое сито; это протертое пюре мѣшать потомъ съ сахаромъ или медомъ, на каждый стаканъ этого пюре клади на стакану сахара, или меда; потомъ разлить въ ящики, какъ сказано въ № 3726; поставить въ печь или баню. Медъ, употребляемый для постилы долженъ быть свѣжій, не топленый, сбивать его надо всегда сперва отдѣльно до-бѣла, а потомъ смѣшать съ протертымъ пюре, мѣшать постоянно въ одну сторону, продолженіи двухъ часовъ.

3839) Конфеты изъ клюквы. На 1 бѣлокъ положить 1 чашку мелкаго лучшаго сахара, тереть деревянною ложкою до-бѣла, положить полвую десертную ложку лимоннаго сока и мѣшать ложкою, пока не погустѣетъ, такъ, чтобы глазури эта держалась въ массѣ. Тогда обвалить осторожно каждую крупную ягодку въ эту глазури, сложить на блюдо смазанное воскомъ или самымъ свѣжимъ, несоленнымъ, сливочнымъ масломъ, дать ягодамъ обсохнуть, сложить въ банки, но долго держать ихъ нельзя.

Еще готовится:

Варенье № 3295.

Сокъ № 3351.

Желе № 3308.

II) ЗАПАСЫ ИЗЪ ШИПОВНИКА.

3840) Сухое варенье изъ шиповника. Сварить шиповникъ, какъ для варенья см. № 3296, оставить его недѣли на 2 или на 3, потомъ слить сиропъ, ягоды разложить на рѣшето, поставить подъ него чашку съ кипяткомъ, держать такъ, пока кипятки не остынутъ; потомъ дать ему обсохнуть, затѣмъ вставить въ печь въ вольный духъ. Когда шиповникъ чуть чуть просохнетъ, не теряя своей мягкости, вынуть его изъ печи, остудить, осыпать сахаромъ, сложить въ банки.

3841) Маринованный шиповникъ. Отобрать крупный, зрѣлый, совершенно

твердый шиповникъ, который если будетъ хотя немного мягковъ, то уже не годится. Вычистить его осторожно, чтобы скважина была маленькая, сложить въ тазикъ, вскипятить нѣсколько разъ въ соку приготовленномъ изъ клюквы или красной смородины (сваренныхъ въ водѣ, пока ягоды не побѣлѣютъ); шиповникъ въ этомъ соку вскипятить раза 2 или 3, никакъ не допуская его до большой мягкости и чтобы онъ только не былъ совсѣмъ сыръ, тогда откинуть его на рѣшето, дать соку стечь; когда шиповникъ совершенно остынетъ, сложить его въ банку, залить точно также приготовленнымъ уксуомъ, какъ сказано для маринаванія бѣлыхъ сливъ.

Р) ЗАПАСЫ ИЗЪ РОЗОВАГО ЦВѢТА.

3842) **Розовая постила.** Сварить варенье изъ розоваго цвѣта, какъ сказано въ № 3264; когда оно будетъ совершенно готово, въ горячее прибавить еще $\frac{1}{2}$ фунта, т. е. 1 стак. мелкаго сахара, варить мѣшая ложкою, пока не образуется тѣсто. Тогда разложить на блюдо или на тарелку, смотря по пропорціи, на 2 пальца толщины, взять другое блюдо и, смочивъ слегка дно сего послѣдняго водою, сгладить имъ разложенный на блюдѣ розовый цвѣтъ. Поставить въ теплое мѣсто; когда немного обсохнетъ, наръзать продолговатыми кусочками, посыпать сахаромъ, опять поставить въ теплое мѣсто; когда высохнетъ, сложить въ банку, пересыпая сахаромъ.

3843) **Крупа изъ розоваго цвѣта.** Обрѣзать бѣлые кончики, а самый розовый цвѣтъ мелко истолочь, прибавить картофельной муки и бѣлковъ, тереть въ каменной чашкѣ. Когда тѣсто погустѣетъ, вымѣсить его хорошенько, раскатать, мелко изрубить, протереть сквозь рѣшето; когда обсохнутъ, обравнять руками, чтобы были на подобіе риса; изъ этихъ крупъ варятъ молочную кашу съ сахаромъ или пудингъ на царѣ.

3844) **Превосходные конфеты изъ живыхъ розъ.** Срѣзать душистыя, алыя или бѣлыя розы сентифоли, сполоснуть ихъ въ чистой водѣ, положить въ тѣнь, чтобы просохли. Между тѣмъ взять изъ аптеки порошокъ вишневаго клею и розовой воды; влить розовую воду въ тазикъ, всыпать вишневаго клея, поставить на огонь, мѣшать, пока вода не дойдетъ до густоты ликера. Тогда взять просохшія уже розы, обмакивать каждую розу по одиночкѣ въ тепленькій этотъ растворъ, тихо, чтобы цвѣтокъ былъ вседѣ одинаково влаженъ, лишнюю жидкость стряхивать осторожно, дать просохнуть; тогда обсыпать ихъ мелко истолченнымъ и, сквозь самую тонкую кисею, просѣяннымъ сахаромъ, уложить ихъ бережно на блюдо, выставить на солнце. Разогрѣтый, солнечною теплотою, сахаръ весосется въ лепесточки розъ и, обратившись въ нѣжные кристаллики, превратитъ цвѣтокъ въ конфетку. Такъ приготовленными розами можно украшать зимою торгъ и блюда пѣзъ плодовъ и винограда, что очень красиво и пріятно для глазъ.

Еще готовится.

Варенье № 3264.

Желе № 3301.

Сиропъ № 3340.

Ликеръ № 3479.

С) ЗАПАСЫ ИЗЪ ЗЕМЛЯНИКИ.

3845) **Земляника для сливочнаго мороженаго, крема и воздушныхъ пироговъ.** Свѣжіе ягоды перебрать, протереть сквозь сито. На 1 фунтъ этого пюре взять $1\frac{1}{2}$ фунта сахара, варить; когда уварится до густоты, охладить, сохранять въ маленькихъ, фунтовыхъ банкахъ.

3846) **Морсъ изъ земляники для мороженаго, крема воздушныхъ пиро-**

говъ. Свѣжую, очень зрѣлую землянику протереть сквозь сито, и, на каждыя 2 стакана, положить 1 стак. сахара, размѣшать хорошенько на льду, сложить въ фунтовые баночки, завязать пузыремъ, сохранять на льду, но не очень долго.—Его можно подавать и въѣсто десерта, каждый разъ хорошенько размѣшивая.

3847) Консервы изъ свѣжей земляники. Собрать въ сухую погоду викторію-землянику или какую-нибудь другую изъ крупныхъ сортовъ, обрѣзать кругомъ листики, но не вырывать стебельки, обвалить каждую ягоду въ очень мелко истолченномъ и просѣянномъ сахарѣ. Между тѣмъ приготовить морсъ изъ полевой земляники или садовой все равно, и на каждый фунтъ морсу т. е. протертаго пюре положить $1\frac{1}{4}$ фунта очень мелко-истолченного и просѣянаго сахара, размѣшать хорошенько, чтобы сахаръ весь разошелся. Сложить обсыпанныя сахаромъ ягоды въ круглыя жестянки съ крышками и размѣшивая хорошенько морсъ, налить на ягоды, закрыть крышками, запаять оловомъ, зарыть въ ледъ; пока жестянки будутъ во льду, ягоды сохраняются совершенно свѣжими.

3848) Сохранять землянику свѣжею. Перебрать, выбирая самыя крупныя, зрѣлыя, но твердыя ягоды, всыпать ихъ тотчасъ въ сухія бутылки, потряхивая, закупорить, поставить въ кастрюлю съ сѣномъ, налить холодною водою, варить часъ, отставить кастрюлю; когда вода остынетъ, вынуть бутылки, засмолить, закопать въ песокъ. Изъ такихъ ягодъ дѣлаютъ зимою компоты или приготавливаютъ изъ нихъ мороженое.

3849) Сохранить землянику свѣжею см. № 3374, 3375, 3376.

3850) Сиропъ изъ полевой земляники для питья или для мороженаго. Взять большую банку, насыпать на нее слой мелкаго сахара, потомъ слой ягодъ вчетверо толще слоя сахара, потомъ опять сахаръ и такимъ образомъ, пока не наполнится банка, верхній слой долженъ быть изъ сахара. Тогда обвязать банку бумагой, поставить на солнце, на два дня не болѣе, чтобы сахаръ разошелся; тогда все переложить на сито и въ тотъ сокъ, который стечетъ, положить еще столько же сахара, сколько насыпано было въ банку, размѣшать хорошенько, разлить въ бутылки, закупорить самыми лучшими, бархатными пробками, которыя прежде разварить до мягкости, потомъ засмолить, приготовить смолу пополамъ съ саломъ, потому что она тогда не такъ трескается.—Приготовляя сиропъ этотъ для питья, разливать его въ маленькія бутылочки, чтобы не стоялъ долго откупореннымъ. Бутылки класть бокомъ въ ящики и до морозовъ держать на льду, а потомъ въ винномъ погребѣ.—Изъ оставшихся ягодъ дѣлать прянички см. № 3372 или употребить ихъ для начинки сладкихъ пироговъ.

3851) Сиропъ изъ земляники друг. манеромъ. Свѣжую и самую зрѣлую землянику протереть сквозь частое сито, тотчасъ смѣшать протертый морсъ, на каждый стаканъ котораго, положить стак. мелкаго просѣянаго сахара, мѣшать постоянно, пока не разойдется весь сахаръ; тогда влить этотъ морсъ въ крѣпкія шампанскія бутылки, закупорить хорошими разваренными пробками и обвязать каждую пробку бичевкою; тогда поставить эти бутылки въ котель съ холодною водою, переложивъ ихъ соломою, кипятить цѣлый часъ; потомъ котель отставить отъ огня, дать водѣ остыть, тогда бутылки вынуть, засмолить и тотчасъ поставить на ледъ; гдѣ и держать до морозовъ, а потомъ въ сухомъ, холодномъ подвалѣ.

Еще приготавливаютъ:

Варенье № 3259.

Желе № 3317.

Сиропъ № 3321, 3324.

Сокъ № 3350.

Наливка № 3410.

Шиповка № 3427.

Ликеръ № 3483.

Варенье для воздушныхъ шаровъ № 3294.

Т) ЗАПАСЫ ИЗЪ КЛУБНИКИ.

3852) **Желе—варенье безъ огня.** Очистить ягоды, выжать изъ нихъ сокъ. но не протирать сквозь сито; на 1 фунтъ этого сока взять 1 фунтъ самаго мелкаго истолченнаго и просѣяннаго, самаго лучшаго сорта сахара, мѣшать лопаткою все въ одну сторону, подсыпая по немногу отвѣшеннаго сахара; черезъ 2—3 часа сдѣлается желе совершенно подобно вареному, но съ несравненно лучшимъ ароматомъ. подается вмѣсто десерта.

3853) Сохранить клубнику свѣжею см. № 3374, 3375, 3376, 3397.

Еще приготавлиются:

Варенье № 3257.

Желе № 3302.

Сиропъ № 3328.

Консервы для зимнихъ компотовъ № 3397.

Шиповка № 3427.

Наливка № 3410.

Московский квасъ № 3537.

У) ЗАПАСЫ ИЗЪ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ.

3854) **Сохранять смородину почти какъ бы свѣжею.** Сварить желенкій сиропъ изъ 1 стак. воды и 1 стак. мелкаго сахара, держать его въ тазикъ на угольяхъ, и каждую хорошенькую вѣточку смородины обмакивать въ этотъ сиропъ, тотчасъ класть на блюдо, высушить затѣмъ въ легкой печи, сложить осторожно въ банку, завязать, держать въ сухомъ мѣстѣ.

3855) **Второй способъ сохранять смородину свѣжею.** Зрѣлую, крѣпкую смородину перебрать, тотчасъ же высыпать въ сухія бутылки, потряхивая; закупорить, поставить въ кастрюлю съ сѣномъ, налить холодною водою, варить съ часъ, отставить кастрюльку, когда вода остынетъ, вынуть бутылки, засмолиги, закопать въ несокъ. Употреблять зимою для компотовъ.

3856) **Черная смородина, маринованная на салатъ.** Маринованная смородина приготавливается точно также, какъ и вишни см. № 3762. Ее можно очистить отъ вѣточекъ или отобрать хорошенькіи цѣльныя вѣточки, связать въ пучки, укладывать въ банку, заливать уксусомъ пополамъ со смородинымъ сокомъ, см. вишни марин. № 3765 и 3766, но безъ специй, потому что смородина имѣетъ свой собственный ароматъ. Для маринованія нужна самая зрѣлая смородина, но не мягкая; если она не довольно зрѣла, то отъ уксуса побурѣетъ, если перезрѣла то полопается, поэтому ее нужно выбирать очень внимательно.

3857) **Пюре изъ черной смородины къ жареному.** При приготовленіи сока изъ смородины № 3360, когда сокъ стечетъ совершенно, тогда оставшіяся на рѣшетѣ ягоды нужно протереть съвозъ частое сито, смѣшать, положить въ нихъ такое же количество сахара, варить все вмѣстѣ до густоты жидкой каши, чтобы, когда застынетъ было на подобіе густой каши. Это пюре очень вкусно и подается къ индѣйкѣ и дичи.

3858) **Морсъ изъ черной смородины.** Насыпать полный горшокъ зрѣлой, хотя мягкой, черной смородины, обвязать ветошкой, обмазать тѣстомъ, поставить въ печь, послѣ хлѣбовъ; на другой день вынуть, опрокинуть на рѣшето, дать стечь соку, ягоды же протереть сквозь сито; смѣшать это протертое пюре и на каждые

2 стак. положить 1 стак. сахара, бить хорошенько лопаточкою, пока не распустится совершенно сахаръ. Сохранять на льду, потому что въ теплохъ мѣстѣ скоро портится. Онъ очень вкусенъ; подавать его можно даже вмѣсто десерта. Сокъ, который стечетъ употребить на сиропъ, положивъ на бутылку сока по $\frac{1}{2}$ фунта сахара, вскипятить нѣсколько разъ, остудить, закупорить, засмолить см. № 3362 или 3352.

3859) Желе варенье изъ черной смородины, безъ огня. Очистить ягоды, выжать изъ нихъ сокъ, но не протирать сквозь сито, отвѣсить 1 фунтъ этого сока и 1 фунтъ сахара, какъ можно мельче истолченнаго и просѣяннаго, начать жѣвать лопаточкою, непрѣмнно въ одну сторону, подсыпая понемногу сахара; черезъ 2 или 3 часа сдѣлается желе совершенно подобно вареному, но съ несравненно лучшими ароматами.

3860) Сохранять свѣжею см. № 3374, 3375, 3376.

3861) Черная смородина для мороженаго. Взять большую банку, насыпать въ нее слой мелкаго, просѣяннаго сахара, потомъ положить слой ягодъ въ $1\frac{1}{2}$ или 2 раза толще слоя сахара, потомъ опять сахара и такъ продолжать, пока не наполнится банка, верхній слой долженъ быть изъ сахара. Тогда обвязать банку бумагой, поставить на 3 дня на солнце, чтобы сахаръ растаялъ; переложить все на сито, дать соку стечь совершенно, разлиль тотчасъ же въ бутылки, закупорить самыми лучшими бархатными пробками, которые прежде разварить до мягкости, потомъ засмолить, приготовить смолу пополамъ съ саломъ, отчего она неже трескается. Этотъ сиропъ для мороженаго замѣняетъ совершенно свѣжія ягоды. Бутылки класть бокомъ въ ящикъ, до морозовъ держать на льду, а послѣ въ винномъ подвалѣ. Для питья надо заготовлять этотъ сиропъ въ маленькихъ бутылкахъ, потому что разъ откупоренный сиропъ скоро киснетъ.

Изъ оставшихся ягодъ приготовить прянички см. № 3372, или употреблять ихъ въ начинку для сладкихъ пироговъ.

Еще приготавлиются изъ смородины:

Варенье № 3261, 3262.

Сиропъ № 3333.

Наливки № 3410.

Шиповка № 3427.

Водница №№ отъ 3437 до 3442.

Ф) ЗАПАСЫ ИЗЪ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ.

3862) Сохранять смородину свѣжею. См. черн. смор. № 3854 и № 3855.

3863) Красная смородина маринованная. Отобрать самыя лучшія вѣтки красной смородины, перевязать ихъ пучками такими, чтобы удобно было брать ихъ на тарелку, сложить въ банку. На бутылку хорошаго уксуса взять бутылку воды и на каждую бутылку смѣси положить 2 стак. сахара, вскипятить разъ 5 или 6, остудить, залить ягоды.

3864) Красная смородина, маринованная другимъ манеромъ. Отобрать хорошую красную смородину ягодами или вѣточками, какъ кто хочетъ. На бутылку уксуса влить бутылку воды, въ которой прежде варить листья свѣжихъ розъ; на каждую бутылку этой смѣси положить 2 стак. сахара, вскипятить разъ 5—6, остудить, залить ягоды.

3865) Красная смородина въ сорокѣхъ. Каждую полную хорошую кисточку смородины, обмакнуть въ яичный бѣлокъ и сейчасъ же обвалить въ сахаръ, положить на желѣзный листъ, смазанный воскомъ или на блюдо, поставить въ печь.

въ вольный духъ, чтобы подсохла. Въ такомъ видѣ смородина очень вкусна, но не можетъ держаться долго.

3866) **Конфеты изъ смородины.** На 1 бѣлокъ положить 1 чашку желнаго, просѣяннаго сахара, мѣшать деревянною ложкою, потомъ влить полную десертную ложку лимоннаго сока, тереть до бѣла и пока масса не погустѣетъ такъ, чтобы не расплывалась. Тогда обмакивать въ ней ягоды, чтобы онѣ были кругомъ покрыты глазурью, класть ихъ на блюдо, смазанное воскомъ или самымъ свѣжимъ, сливочнымъ, несоленымъ масломъ, дать ягодамъ на блюдѣ обсохнуть, сложить въ банки, но сохранять ихъ долго нельзя.

3867) **Морсъ изъ красной смородины.** Приготавливается точно также, какъ и изъ черной смородины см. № 3858, но такъ какъ эта ягода не имѣетъ аромата, то можно всыпать въ нее нѣсколько листьевъ свѣжихъ розъ; на 3 фунта сахара, довольно трехъ чашекъ рыхло насыпанныхъ листьевъ розъ.

Еще приготавливается:

Варенье № 3262.

Желе № 3308.

Сиропъ № 3333.

Сокъ № 3352.

Консервы № 3388.

Наливка № 3410.

Водича № 3433.

Московский квасъ № 3543.

Шиповка № 3427.

Х) ЗАПАСЫ ИЗЪ БАРБАРИСА.

3868) **Сохранять барбарисъ свѣжимъ.** Сварить жиденькій сиропъ изъ 1 стак. воды и 2 стак. мелкаго сахара, держать его въ тазикѣ на угольяхъ, и каждую хорошенькую вѣточку барбариса, держа за вѣточку, обмакивать въ этотъ сиропъ, тотчасъ обвалить ее въ очень мелко истолченомъ и просѣянномъ сахарѣ, лучшаго сорта, класть на блюдо, высушить въ самой легкой печц, сложить въ банку; завязать, держать въ сухомъ мѣстѣ.

3869) **Сохранять барбарисъ свѣжимъ другимъ манеромъ.** Собрать, отобрать крупный, крѣпкій барбарисъ, тотчасъ всыпать въ сухія бутылки, потряхивая ихъ, закупорить, поставить въ кастрюлю съ сѣномъ, налить холодною водою, варить часъ, отставить кастрюльку; когда вода остынетъ, вынуть бутылки, засмолить, закопать въ песокъ. Употреблять зимою для компотовъ.

3870) **Барбарисъ соленый.** Поздно осенью собрать барбарисъ цѣльными вѣточками, сложить въ банку, залить остывшею, вскипяченною, соленою водою. Обвязать банки; если окажется плѣсень, слить воду, залить точно такую же свѣжешю. Этимъ барбарисомъ можно огарнировать кушанья, а также вмѣстѣ съ пикулиями подается къ жаркому. На 3 стак. воды берется отъ 9 до 12 золотниковъ т. е. съ $\frac{1}{2}$ стак. соли.

3871) **Барбарисъ, маринованный къ жаркому.** Сложить барбарисъ въ банку, залить остывшимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ сахаромъ, корицею и гвоздикомъ см. № 3577. На 4 фунта ягодъ— $4\frac{1}{2}$ стак. уксуса, $1\frac{1}{2}$ или 2 фунта, т. е. отъ 3—4 стак. сахара кусками, корицы, гвоздики, англійскаго перца и соли, какъ сказано въ № 3572, 3573.

Еще приготавливается:

Варенье № 3263.

Желе № 3308.

Сиропъ № 3334.

Совъ № 3553.

Питье № 3510.

Московскій квасъ № 3539.

Барбарисъ сушеный для кушаньевъ.

Ц) ЗАПАСЫ ИЗЪ РЯБИНЫ.

3872) **Рябина въ сахарѣ.** Сварить жиденькій сиропъ изъ 1 стак. воды и 1 стак. мелкаго сахара, держать его въ тазикѣ на угляхъ и каждую хорошенючую вѣточку рябины, держа за вѣточку, обмакивать въ этотъ сиропъ, обвалять въ самый мелкій, просѣянный сахаръ, класть на блюдо, а потомъ вставить въ самую легкую печь, чтобы подсохла, переложить въ банку, завязать, держать въ сухомъ мѣстѣ.

3873) **Рябина на меду.** Сбранную рябину послѣ первыхъ морозовъ перебрать, испечь въ лѣтней печи на противнѣ и сложить ее въ вскипяченный докрасна медъ, варить, какъ обыкновенное варенье.

3874) **Смюны или сухое варенье изъ рябины.** Сварить рябиновое варенье см. № 3262, оставить его недѣли на двѣ, на три, потомъ слить сиропъ, ягоды положить на рѣшето, дать стечь сиропу; подставить потомъ подъ рѣшето чашку съ кипяткомъ; когда кипяткомъ остынетъ, отставить рѣшето, дать ягодамъ обсохнуть, потомъ вставить ихъ въ легкую печь, чтобы не высохли, но окрѣпли, потомъ сложить ихъ въ банки, осыпая сахаромъ.

3875) **Другимъ манеромъ,** см. смюны № 3885.

Еще готовится:

Варенье № 3262.

Желе № 3308.

Наливка №№ 2091, 2100.

Московскій квасъ № 3524.

Ч) ЗАПАСЫ ИЗЪ ПЕРСИКОВЪ.

3876) **Сохранять свѣжими.** Снимать ихъ, съ дерева, въ сухую погоду и когда роса обсохнетъ, не прикасаясь до нихъ пальцами; они не должны быть перезрѣлые, но въ самой сорѣ; снявъ ихъ съ дерева сейчасъ же укладывать въ банку, насыпавъ на дно толстый слой сахара; каждый рядъ персиковъ пересыпать слоемъ сахара такъ, чтобы они другъ друга не касались, обвязать пузыремъ, засолить, поставить въ ледъ. До морозовъ держать на льду, а потомъ въ очень холодномъ, но сухомъ подвалѣ. Подавая ихъ вмѣстѣ съ сахаромъ хорошо подливать немного коньяку или рому; банки брать разной величины, чтобы въ нихъ помѣщались и по 5 штукъ и по 10 и по 15, чтобы можно было ихъ употребить заразъ, смотря по надобности.

3877) **Персики, маринованные къ жаркому.** Отобрать зрѣлые персики, но твердые, наколоть каждый тонкою иглою мѣстахъ въ десяти, сложить аккуратно въ банку, перекладывая ихъ эстрагономъ, залить слѣдующимъ уксусомъ: На 2 стак. воды положить 1 стак. лучшаго ренскаго уксуса и на эти три стак. положить 2 стак. мелкаго сахара, вскипятить хорошенюко, чтобы сахаръ распустился, остудить, облить персики, чтобы ихъ покрыло; сверху наложить маленькое донышко и камень, завязать пузыремъ, поставить на ледъ до морозовъ; подавать къ жаркому.

3878) **Перевозка свѣжихъ персиковъ и другихъ фруктовъ.** Выбирать самыя лучшiе фрукты, обливать растопленнымъ парафиномъ; когда остынутъ, укладывать въ ящики съ сѣномъ. Они перевозятся такимъ образомъ куда угодно и полу-

чаются напр. въ Европу изъ Америки, несмотря на качку и тряску, какъ-бы тотчас сорванные съ дерева.

3879) **Ликерные фрукты.** Налить на персики хорошаго коньяку, оставить такъ дня на два, потомъ слить коньякъ, сдѣлать густой сиропъ, положивъ на каждый стак. воды $1\frac{1}{2}$ стак. мелкаго рафинада, осгудить, налить, на фрукты, въ сиропъ можно также влить рюмку коньяку.

Еще готовится:

Варенье № 3271 и пр.

Ш) ЗАПАСЫ ИЗЪ АБРИКОСОВЪ.

3880) **Сохранять свѣжими.** Собрать ихъ въ сухую погоду, когда обсохнутъ роса, срѣзывать не прикасаясь пальцами, уложить тотчасъ же въ банки; внизъ насыпать толстый слой сахара и пересыпать, такимъ же, каждый рядъ абрикосовъ такъ, чтобы они другъ друга не касались; обвязать пузыремъ, держать на льду до морозовъ, а потомъ въ холодномъ, но сухомъ подвалѣ. Подавая вмѣстѣ съ сахаромъ можно подливать коньяку или рому.

3881) **Маринованные абрикосы къ жарному.** Спѣлые, но твердые абрикосы сложить въ банки, наколовъ сперва каждую, мѣстахъ въ десяти, тонкою деревянною иглою; укладывать въ банки, перекладывая абрикосы маіораномъ, залить слѣдующимъ уксуомъ: на 2 стак. воды положить 1 стак. лучшаго ревскаго уксуса и на эти 3 стак. 2 стак. мелкаго сахара, вскипятить мѣшая, остудить, облить абрикосы, наложить донышко и камень, завязать пузыремъ, поставить на ледъ, до морозовъ.

3882) **Ликерные абрикосы.** Налить на абрикосы хорошаго коньяку, дать постоять такъ дня два, потомъ слить его, и залить абрикосы свареннымъ и остывшимъ густымъ сиропомъ изъ $1\frac{1}{2}$ стак. мелкаго рафинада на 1 стаканъ воды; можно прибавить въ сиропъ рюмку коньяку или рому.

3883) **Компотъ изъ абрикосовъ къ жарному.** Приготавливается, какъ варенье № 3273, только вдвое меньше сахара. Еще готовится:

Варенье № 3273.

Консервы № 3385 и пр.

Щ) ЗАПАСЫ ИЗЪ МОРОШКИ.

3884) **Морошна моченая.** Перебрать, насыпать полную бутылъ, налить водою, завязать тряпчочкою. Или вымыть и вытереть боченокъ, влить въ него съ $\frac{1}{2}$ стак. рома, перекатывать такъ, чтобы этотъ ромъ смочилъ всѣ стѣнки. Затѣмъ всыпать перебранную морошку, налить водою, закупорить, засолить.

Еще готовится: варенье изъ морошки № 3284 и паливка № 3410.

Ъ) СМОКВЫ ИЛИ СУХОЕ ВАРЕНЬЕ И ДОМАШНІЯ КОНФЕТЫ.

3885) **Смоквы изъ разныхъ фруктовъ и ягодъ.** Всѣ смоквы, или сухое варенье, варятся какъ варенье обыкновенное, описанное отъ № 1940 до № 1992, съ тою только разницею, что на сиропъ для смоквъ берется на фунтъ ягодъ не 2 фун. сахара, а только $\frac{1}{2}$ или 1 фунтъ, но онъ уваривается до густоты, и фрукты или ягоды варятся въ немъ долѣе; сваривъ ихъ, вынуть деревяннымъ прутикою, разложить на рѣшето, дать стечь сиропу, вставить въ легкую печь; повторить это нѣсколько разъ, чтобы смоквы не высохли, но окрѣпли.

Ставя въ печь, можно обмакивать ихъ каждый разъ въ сиропъ, вываренный до густоты, и посыпать сверху крупно истолченнымъ сахаромъ.

Эти смоквы можно дѣлать изъ оставшагося проплогодняго варенья. Если отъ

старого варенья останется сиропъ, употребить его на варенье свѣжихъ смоквъ. Когда ягоды или фрукты сварятся, вынуть ихъ на рѣшето; въ сиропъ же положить свѣжихъ ягодъ и такъ повторить раза три.

3886) Засахаренные каштаны. Хорошенько испечь, очистить кожицу, и воткнувъ прутикомъ, мочить каждый каштанъ въ самый густомъ, карамельномъ сиропѣ, т. е. свареннымъ до красна, пока не пропитается; дать стечь лишній сиропъ, раскладывать на желѣзныи листъ, вымазанныи самымъ свѣжимъ, несоленымъ масломъ, дать обсохнуть, держать въ банкахъ.

3887) Кіевское сухое варенье. Его приготавливаютъ изъ земляники, малины, смородины, крыжовника, барбариса, вишенъ, сливъ, также персиковъ, абрикосовъ. изъ которыхъ вынимаютъ косточки, замѣняя ихъ очищеннымъ, сладкимъ миндалемъ, изъ грушъ, разрѣзанныхъ яблокъ. Высушенные и осыпанные сахаромъ, ихъ смѣшиваютъ, раскладываютъ по деревяннымъ, жестянымъ или картоннымъ коробкамъ, накрываютъ бумагою, закрываютъ и заклеиваютъ. Приготавливаютъ же ихъ слѣдующ. образомъ: варятъ обыкновенное, густое варенье, хотя и не очень сладкое варенье, беря на фунтъ ягодъ или фруктовъ не 2, а $\frac{1}{2}$ ф. сахара, какъ сказ. въ № 3885. Чтобы имѣть постоянно свѣжія смоквы не надо вынимать изъ варенья и подсушивать, заранее, на цѣлый годъ, а заготовлять ихъ, приблизительно, на каждые 2 мѣсяца. Для этого вынуть, деревянной шпилькой, ягоды или фрукты изъ сиропа, положить рядышкомъ на рѣшето. Подъ рѣшето поставить каменную большую чашку съ кипяткомъ, подливая свѣжаго, какъ только начнетъ остывать, пока не стечетъ весь сиропъ. Не дотрагиваясь до ягодъ руками, пересыпать ихъ тогда на блюдо въ одинъ рядъ, дать слегка обсохнуть, осыпать крупнымъ сахарнымъ пескомъ, прикрыть рѣшетомъ или ситомъ, сверху бумагою, поставить въ сухую кладовую или въ комнату на тканъ, на цѣлыя сутки; затѣмъ, перевернуть ихъ, деревянною палочкою, осыпать опять сахарнымъ пескомъ, поставить туда же. Повторить это осыпание до тѣхъ поръ, пока не подсохнутъ и не будутъ кругомъ осыпаны сахаромъ, затѣмъ уже пересыпать въ ящики и т. д.

3888) Сухое варенье изъ айра. Въ маѣ мѣсяцѣ выкопать кореньевъ айра, вымыть ихъ, бросить тотчасъ же въ холодную воду и мочить въ ней три дня, каждый день перемѣняя воду. Потомъ очистить ножомъ корни, опять опустить въ воду на ночь; на другой день вскипятить ихъ въ двухъ водахъ, въ большихъ котлахъ, потому что тѣмъ болѣе воды, тѣмъ скорѣе выварится изъ нихъ горечь. По вскипяченіи, каждый разъ бросать айръ въ холодную воду. Вскипятивъ въ другой разъ, оставить его въ холодной водѣ до другого дня. нѣсколько разъ перемѣняя воду; наконецъ нарѣзать айръ кусочками, налить водою и перемѣнять ее, пока вода перестанетъ быть горькою. Тогда разложить айръ на салфетку, накрыть другою, провести скалкою, крѣпко прижимая, чтобы изъ него вышла вся сырость. Отвѣсить на 1 фунтъ айра 2 фунта сахара и 1 стаканъ воды. Вскипятить сиропъ, остудить, всыпать тогда въ него айръ и варить на легкомъ огнѣ, мѣшая веселочкою и снимая часто съ огня, чтобы не пригорѣло ко дну. Когда сиропъ поустѣетъ такъ, что начнетъ застывать на дождѣ, выложить айръ на блюдо, осыпать сахаромъ и, чтобы скорѣе высохъ, можно блюдо держать передъ огнемъ. Потомъ сложить въ банку.

3889) Другимъ манеромъ: очистить корни, разрѣзать на кусочки. опустить ихъ на четверть часа въ холодную воду; вынуть изъ нея, налить молокомъ и долго варить. Потомъ опять опустить холодную воду; минутъ на пять и опять варить въ свѣжемъ молокѣ до мягкости; тогда сполоснуть ихъ хорошенько, положить на салфетку, накрыть другою, провести скалкою, чтобы вышла изъ нихъ

вся сырость. На 1 фунтъ яира отвѣсить 2 фунта сахара и 1 стаканъ воды* далѣе поступить, какъ сказано выше.

3890) **Способъ дѣлать известковую воду для приготовления фруктовъ.** Нѣкоторые фрукты, прежде чѣмъ ихъ варить, вымачиваются въ известковой водѣ, напримѣръ: арбузы, дыни, а особенно тыквы и эту воду готовятъ слѣдующимъ образомъ: на ведерный горшокъ воды кладется три пригоршни негашеной извести. Высыпать сперва въ горшокъ известь, налить на нее $\frac{1}{4}$ ведра кипятка, хорошенько вымѣшать, потомъ долить холодной воды, дать постоять 1 сутки до употребленія; намачиваютъ въ этой водѣ фрукты, на одну только ночь.

3891) **Домашнія трагантовые конфеты: земляника, мятныя лепешки, грибки.**

Земляники готовится слѣдующимъ образомъ: Взять на 10 коп., т. е. 2 золот. траганту, положить его въ чайную чашечку, налить на ночь холодной воды, чтобы едва покрыло кусочки этого клея и чтобы онъ размокъ. Взять на другой день, 2 фунта простыянаго сахара, т. е. 4 стакана, насыпать его на доску. Въ этотъ сахаръ процѣдить сквозь тряпочку трагантъ, выжимая его двумя палочками, чтобы весь процѣдился, затѣмъ мѣсить это тѣсто, ножомъ, забирая сахаръ; тѣсто должно быть густо какъ на булки, чтобы можно было раскатать его скалкою: въ него надо влить для вкуса или 3 капли коричневаго масла или 3—4 капли розоваго или столько же лимоннаго масла. Потомъ брать маленькія шарики этого тѣста, давая имъ форму земляники и прокалывая въ каждой земляничкѣ серединку острою деревянную палочкою, класть на тарелку, на бумагу. Когда обсохнутъ, брать каждую земляничку тою же острою палочкою и обмакивать ее въ приготовленный кошениль самаго нѣжнаго цвѣта, осушить тотчасъ бѣлымъ мелкимъ сахаромъ, который остался на ситѣ. Кошениль готовится въ аптекѣ или дома, какъ описано въ № 2635; за немѣнѣемъ кошениль, можно распустить въ рюмкѣ воды 1 листочекъ краснаго желатина.

Мятныя лепешки. Изъ точно такой же массы готовятся мятныя лепешки, кладя въ это сахарное тѣсто 3—4 капли мятнаго масла; тѣсто надо раскатать скалкою и вырѣзывать лепешки, наперстокъ, безъ дна.

Грибки готовятся изъ того же тѣста съ тою только разницею, что на грибки надо всыпать въ часть тѣста немного порошка шафрану, чтобы тѣсто приняло желтоватый цвѣтъ, скатать изъ него маленькія грибныя корешки, дать обсохнуть. Въ остальное тѣсто всыпать немного шоколаду, сдѣлать изъ него родъ грибныхъ шляпокъ, втыкая тотчасъ въ каждую шляпку по обсохшему уже корешку.

3892) **Рахатъ - лукумъ.** 3 стакана крахмалу, 6 стак. воды, 3 стак. сахар. песку, $\frac{1}{2}$ стак. очищеннаго и доломать разрѣзаннаго миндаля, прожарить, переложить въ каменную чашку, охладить, выложить.

3893) **Тянучки сливочныя.** (Домашнія конфеты). Одинъ фунтъ сахара кусками, 2 стакана хорошихъ сливокъ и, кто хочетъ, вершка два ванили, кипятить $\frac{3}{4}$ часа, пока не погустѣетъ, перелить на блюдо, вымазанное сливочнымъ, несолевымъ масломъ. Когда остынетъ, наръзать самымъ острымъ ножомъ, рядъ карамелекъ, сохранять въ банкѣ. Можно завернуть каждую конфетку въ бумажку.

ОТДѢЛЪ II.

Запасы изъ овощей и зелени.

А) ЗАПАСЫ ИЗЪ ЦВѢТНОЙ КАПУСТЫ.

3894) **Сохранять свѣжую цвѣтную капусту.** Срѣзанные кочаны цвѣтной капусты перевязать шнурками такъ, чтобы одинъ другаго не касался и повѣсить въ подвалѣ, подъ потолокъ. Надобно выбирать самыя крѣпкіе кочаны, не поврежденные морозомъ, и обобрать желтые листья. Такимъ образомъ можно ихъ сохранить до Рождества. Или другимъ манеромъ: передъ морозомъ выбрать кочаны цвѣтной капусты вмѣстѣ съ землею и посадить ихъ, въ подвалѣ, въ песокъ или на сдѣланную тамъ изъ земли грядку; обобрать желтые листья, а остальные сверху перевязать слегка тоненькою веревочкою; надобно часто осматривать ихъ, отрывая начинающіе портиться листья; вообще подвалъ часто просушивать, отворяя окно въ сухую погоду и затворяя его передъ закатомъ солнца. Кочаны, которые начинаютъ портиться, тотчасъ выбирать и употребить ихъ въ кушанья или солить и мариновать. Сохранять такимъ образомъ цвѣтную капусту хорошо тѣмъ, что маленькіе кочаны не перестаютъ расти и въ подвалѣ.

3895) **Цвѣтная капуста соленая.** Отдѣливъ каждый стебелекъ, срѣзать съ нихъ верхнюю кожицу и сложить въ банки или маленькія кадушки (только не сосновые), залить кипяткомъ, накрыть тотчасъ крышкою; черезъ $\frac{1}{2}$ часа откинуть на рѣшето, когда вода стечетъ, и капуста обсохнетъ, сложить ее опять въ кадушку, залить, процеживая сквозь салфетку, вскипяченною, соленою водою такъ, чтобы на ней могло держаться сырое яйцо (т. е. на 3—4 стак. воды—1 стак. соли). Не накрывать, пока вода не остынетъ; тогда прикрыть кружкомъ, прижать камнемъ; въ теплое время держать на льду, а зимою въ подвалѣ. Передъ употребленіемъ мочить цвѣтную капусту въ чистой водѣ, перемѣняя ее, и потомъ варить въ большомъ количествѣ воды.

3896) **Цвѣтная капуста маринованная.** Очистить цвѣтную капусту отъ листьевъ, осторожно разнять ее, вскипятить до готовности въ соленой водѣ, но чтобы не переварилась, откинуть на рѣшето; когда вода стечетъ совершенно, сложить въ банку, залить остывшимъ уксусомъ, вскипяченнымъ со спеціями и 2—3 кусками сахара № 3574. Черезъ нѣсколько дней слить уксусъ, вскипятить, горячимъ залить вторично, остудить, завязать банку, держать въ холодномъ мѣстѣ.

Б) ЗАПАСЫ ИЗЪ КАПУСТЫ ОБЫКНОВЕННОЙ.

3897) **Какъ сохранять обыкновенную свѣжую капусту.** Повѣсить ее въ подвалѣ точно также, какъ и цвѣтную капусту № 3894. Или насыпать въ подвалѣ сухаго песку, посадить въ него кочаны, очищенные отъ пожелтѣлыхъ листьевъ. Употребить тотчасъ тѣ кочаны, которые начинаютъ портиться и чаще просушивать подвалъ, отворяя окно въ сухую погоду.

3898) **Шинкованная капуста.** Пока погода еще теплая и нѣтъ морозовъ, не

надобно спѣшить собирать капусту; когда же начнутся морозы, сложить капусту въ овощный подвалъ и сперва приготовить рубленную капусту сѣрую, а потомъ уже, дождавшись новолунія, взять крѣпкихъ, тугихъ кочановъ, обрѣзать верхніе листья, разрѣзать каждый кочанъ на двѣ половинки и шинковать острыми ножами или машинками.

Замѣчаютъ, что капуста, которую поставятъ квасить на новолуніи, бываетъ тверда и скрипитъ на зубахъ, а потому, кто любитъ мягкую, пусть квасить ее на послѣдней четверти. Нашинкованную капусту класть на большое рѣшето, перемыть ее хорошенько чистою, холодною водою; когда вода стечетъ, складывать капусту, рядами въ кадку, посыпать небольшою горстью вымытой соли и горстью тмина и каждый рядъ уминать и уколачивать, нарочно для того сдѣланною толкушкою такъ, чтобы показался сокъ, а чтобы его было болѣе, то каждый рядъ капусты заливать 1 стак. очень соленой воды и перекладывать ломтиками моркови, яблокъ, брусничкою или клюквою. Впрочемъ и слишкомъ уколачивать капусту также нельзя, потому что она сдѣлается слишкомъ мягка.

Наложивъ такимъ образомъ полную кадку, надобно непремѣнно, каждый день по два раза, дѣлать въ капустѣ 6—7 отверстій до самаго дна, дубовою или березовою налкою; изъ этихъ отверстій выходитъ сильный неприятный запахъ, который еслибы остался въ капустѣ, совершенно бы ее испортилъ; черезъ двѣ недѣли покрыть капусту капустными листьями, положить на нихъ кружокъ и камень; кадки съ капустою отъ самаго начала должны быть поставлены въ довольно холодное мѣсто, гдѣ капуста должна киснуть исподволь, а зимою не мерзнуть.

Вообще всѣ кадки, въ которыхъ квасятъ капусту, должны быть чисто вымыты, внутри замазать щели тѣстомъ изъ ржявой муки, а снаружи осмолить. На кадку, вмѣщающую въ себѣ 15 ведеръ, берется соли почти 1 гарнецъ; каждый рядъ капусты заливается понемногу, какъ сказано выше, соленою водою (всего 1 гарнецъ, т. е. $\frac{1}{4}$ ведра воды, посоленной 1 фунтомъ соли; тмину сыпать на 15 ведеръ стакановъ $4\frac{1}{2}$ —6). Такая капуста употребляется во щи, подается вмѣсто салата къ жаркому, къ сосискамъ и проч.

3899) Какъ сохранять шинкованную капусту до свѣжей. Квасить ее такъ, какъ сказано выше № 3898, но складывать ее не въ большія кадки, а въ маленькіе боченки и тѣ черезъ двѣ недѣли осмолить хорошенько, поставить въ холодное мѣсто, какъ и прочую капусту, а весною перенести въ погребъ и закопать въ ледъ; откупорить сперва одинъ боченокъ, когда вся капуста выйдетъ—другой, потому что въ откупоренномъ и начатомъ уже боченкѣ капуста скорѣе портится.

3900) Шинкованная капуста съ сахаромъ. Нашинковать капусту, какъ сказано выше, сложить на рѣшето, перемыть холодною водою; когда вода стечетъ, складывать въ небольшіе боченки, каждый рядъ перекладывая и пересыпая немного солью, сахаромъ, ломтиками яблокъ, моркови и лимона, лавровымъ листомъ, корицею, зернами кардамона и мушкатнымъ цвѣтомъ, каждый рядъ уколачивать толкушкою и поливать соленою водою. Но эта капуста отъ сахара скорѣе портится и потому заготовлять ее лучше понемногу. Подается къ жаркому.

На кадку 4-хъ ведерную положить соли всего 3 стак., сахару мелкаго 3—4 стак., яблокъ шт. 15, моркови шт. 15, 2 лимона нарѣзанные ломтиками, безъ зеренъ; 2 стак. клюквы, кардамону, цѣльными зернами, шт. 60—80, мушкатнаго цвѣту ложки 2, ровно съ краями; корицы кусками верш. 2, лавроваго листу шт. 40, тмину, кто любитъ, съ $\frac{1}{2}$ стак.; воды посоленной частью назначенной уже соли стакана 3—4.

Тугихъ кочановъ средней величины выйдетъ на эту пропорцію около 65 шт.

3901) Капуста рубленная сѣрая и бѣлая. Бѣлая готовится изъ мяг-

внхъ кочановъ и верхнихъ бѣлыхъ листьевъ, оставшихся отъ шинкованной капусты.

Въ сѣрую входятъ всѣ здоровые, непожелѣтые листья, отрѣзанные отъ нижней части кочановъ. И тѣ и другіе листья надобно хорошенько очистить, перемыть, т. е. мыть до тѣхъ поръ, пока не начнетъ стекать чистая вода, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, и потомъ рубить сѣчками въ корытахъ или кадкахъ, складывать въ кадки, уминать и уколачивать толкушкою, вообще во всемъ поступить, какъ сказано: капуста шинкованная № 3898.—Только въ томъ разица, что въ рубленую капусту не кладутъ соли, а если положить ее, то на 15 ведеръ фунта 2—3 по болѣе; капусту, какъ шинкованную, такъ и рубленную перекалдываютъ иногда, рядами, пластинною капустою, т. е. тугими кочанами, на двое перерѣзанными, а если кочаны маленькіе, то класть ихъ цѣльными.

3902) Какъ приготовить кислую капусту въ нѣсколько дней. Лѣтомъ, когда уже выйдетъ вся кислая капуста, а захочется наскоро имѣть ее, надобно взять свѣжіе кочаны, нашинковать ихъ, перемыть, опустить въ кипятокъ; когда разъ вскипятъ, откинуть на рѣшето, переливать холодною водою, пока не остынетъ капуста. Когда вода совершенно стечетъ, солить капусту, какъ сказано шинкованная капуста № 3898. Отъ холодной воды, которою обливаютъ капусту, она сдѣлается твердою и скрипящею.

3903) Сняя капуста, маринованная въ уксусѣ. Маленькіе и мягкіе кочны капусты, которые нельзя оставить на зиму, нашинковать, перемыть въ водѣ, сложить на рѣшето. Когда вода стечетъ совершенно, капусту посолить въ корытѣ и выжимать такъ сильно руками, пока не выйдетъ изъ нея черныи сокъ; тогда его слить, капусту выжать, сложить въ банки или горшки, залить не очень крѣпкимъ, вскипяченнымъ и остывшимъ уксусомъ.

3904) Капуста со свенлою. Выбрать самые крѣпкіе и небольшіе кочны, очистить ихъ отъ всѣхъ даже чуть зеленоватыхъ листьевъ, разрѣзать каждый кочанъ пополамъ, уложить въ кадку, какъ можно плотнѣе, разрѣзанною стороною внизъ. Потомъ начистить кочарыгъ, нарѣзать ихъ кружками и ровно столько же сырой свеклы, также нарѣзанной кружками или кусочками, наложить половину мѣднаго дужаго котла. долить его, полный, водой и кипятить, пока эти овощи не выварятся и не сдѣлаются очень мягки: тогда процѣдить, разсолъ посолить такъ, чтобы было слишкомъ солоно на вкусъ, если бы его пить, и, когда онъ будетъ сильно кипѣть, облить имъ, уложенные въ кадку, кочны капусты такъ, чтобы разсолъ покрылъ капусту: тогда поставить капусту въ погребъ; если разсолу окажется мало, то добавить еще приготовленнаго точно такимъ же манеромъ, но обливать уже не кипяткомъ, а уже остывшимъ.

3905) Капуста пареная. Капуста, приготовленная такимъ образомъ, очень скоро поспѣваетъ, но она не очень прочна и потому нужно употреблять ее прежде другихъ. Выбравъ хорошіе крѣпкіе кочны, очистить ихъ отъ зеленоватыхъ листьевъ и какъ только вынуть изъ печи ржаные хлѣбы, тотчасъ подослать въ печь солому (печь должна быть не очень горяча, чтобы солома не загорѣлась), положить на солому кочны одинъ возлѣ другаго, закрыть печь и оставить капусту прѣть; когда она сдѣлается мягкою, вынуть кочны, остудить и складывать въ кадки, густо пересыпая, каждый рядъ, рубленною капустою; тогда поставить капусту въ погребъ и дать ей постепенно закиснуть; когда рубленая капуста будетъ кисла, тогда и кочаны готовы; капуста имѣетъ въ этомъ видѣ свой особенный вкусъ, который нѣкоторымъ и не нравится, но главное ея достоинство въ томъ, что она скоро поспѣваетъ.

3906) Капуста шинкованная съ виномъ. Отиѣривъ 3 ведра шинкованной капусты, сложить ее въ кадку и, посолить какъ обыкновенно см. № 3898, уколотить

хорошенько деревянною колотушкою; тогда на эту пропорцію капусты взять одну бутылку бѣлаго столоваго вина, все равно какого, только изъ сладкихъ винъ и конечно самаго дешеваго; облить имъ всю капусту, стараясь, чтобъ на всю ровно попало; для этого лучше всего обливаетъ изъ небольшой лейки; потомъ оставить капусту закисать обыкновеннымъ порядкомъ, въ погребѣ. Такимъ образомъ приготовленная капуста необыкновенно вкусна.

3907) **Капуста, шинкованная съ яблоками.** Нашинковать капусту, какъ можно мельче; укладывая ее въ кадку, солить см. № 3898 и на каждый слой капусты напр. въ три вершка толщиной, положить рядъ яблокъ кислыхъ или сладкихъ, все равно, лишь бы не дурнаго вкуса, поставить въ погребъ. Яблоки въ капустѣ сохраняются очень долго, такъ что капусту эту начинають ѣсть съ Великаго поста.

3908) **Капуста, шинкованная, сладкая.** Нашинковать капусту, обыкновеннымъ образомъ, уложить ее рядами, каждый рядъ вершка въ два, солить очень немного и перекладывать ломтиками наръзаннхъ яблокъ, грушами, сливами, даже абрикосами и персиками; послѣдній слой капусты долженъ быть потолще, поставить кадку въ погребъ, дать капустѣ закиснуть; когда капуста издастъ изъ себя сокъ. слить разсолъ и на каждые 4 бутылки разсола положить 1 фун. сахара, вскипятить, остудить и облить капусту. Если разсолу окажется мало, прибавить немного воды. Такая капуста необыкновенно вкусна, но не прочна, и потому ее нельзя готовить въ большомъ количествѣ.

3909) **Капуста, шинкованная, розовая.** Нашинковать капусту и, складывая ее въ кадку, обливать водою съ солью или безъ соли и перекладывать кружками наръзанною, темно-красною свеклою, сверху покрыть капусту также свеклою. Отъ свежлы капуста приметъ розовый цвѣтъ и даже нѣкоторую приятную сладость; свекла должна быть вареная или лучше печеная.

3910) **Капуста маринованная.** Капусту мелко нашинковать, посолить, дать стечь рассольной водѣ, положить капусту въ банку, облить слѣд. уксуомъ. На 10 головъ нашинкованной капусты взять 3 стак. уксуса, 12 стак. воды, 1 фунтъ сахара, не кипятя облить капусту.

В) ЗАПАСЫ ИЗЪ ЗЕЛЕНАГО ГОРОХА.

3912) **Какъ сохранять горохъ свѣжимъ на зиму.** Собрать молодого сахарнаго гороха съ большими продолговатыми зернами (этотъ сортъ называется «Magrow»), вылущить, посолить. (На 1 гранецъ гороха берется соли $\frac{1}{2}$ стакана). На другой день слить сокъ, а горохъ всыпать въ сухія портерныя, крѣпкія бутылки, тотчас закупорить, вставить въ котель съ холодною водою, обернувъ бутылки сѣномъ; варить часа $1\frac{1}{2}$ не болѣе; когда вода остынетъ совершенно, вынуть бутылки, засмолить, законать въ сухой песокъ; передъ употребленіемъ этотъ горохъ надобно мочить въ водѣ часа 2, положить въ него сахаръ и варить. Такъ приготовленный горохъ почти нисколько не отличается вкусомъ отъ свѣжаго.

3913) **Другимъ манеромъ.** Вылущить молодой, зеленый, сахарный горохъ, всыпать въ кастрюлю, хорошо вылуженную. На 1 бутылку гороха взять полную столовую ложку мелкаго сахара, размѣшать и, не доливая воды, варить часто мѣшая, чтобы не пригорѣло; когда сокъ, который покажется съ самаго начала, немного выкипитъ, отставить кастрюлю, не переставая мѣшать; когда уже остынетъ горохъ, рассыпать его на рѣшето и сушить въ самой лѣтней печи; повторить это нѣсколько разъ, пока высохнетъ совершенно.

Вмѣсто сахара можно брать соли: на $1\frac{1}{2}$ гарнца гороха $\frac{3}{4}$ стак. соли. Этотъ способъ почти лучше перваго, но сушить лучше его не въ печи, а на открытомъ воздухѣ.

3914) **Третьимъ манеромъ.** Влить въ кастрюлю 1 гарнецъ, т. е. 4 бутылки воды, всыпать въ нее 1¹/₂ стак. соли (или на одинъ гарнецъ воды взять 1¹/₂ золотника селитры и 1 полную столовую ложку соли), вскипятить, всыпать зеленый молодой сахарный, вылущенный горохъ, разъ хорошенько вскипятить, откинуть на рѣшето, разсыпать на скатерть; когда обсохнетъ, сложить опять на рѣшето, оспать 1—2 столовыми ложками сахара, вставить въ печь, послѣ хлѣбовъ; повторить это, если надобно будетъ, другой и третій разъ, пока горохъ не высохнетъ. Употребляя его въ кушанье, надобно всегда мочить его сперва въ холодной водѣ, потомъ варить, всыпавъ немного сахара.

3915) **Горохъ въ стручкахъ соленый.** Молодые стручки сахарнаго гороха солить такъ, какъ спаржу № 3991 и употреблять къ мяснымъ кушаньямъ, какъ-то: для огарнированія разварной говядины или соуса, къ котлетамъ, приготовивъ изъ него соусъ, какъ изъ свѣжихъ стручковъ.

3916) **Горохъ въ стручкахъ маринованный.** Очистить отъ жилокъ молодые стручки сахарнаго гороха, т. е. такіе, въ которыхъ едва начинаютъ показываться зерна, вскипятить ихъ въ соленой водѣ съ селитрою и квасцами. (На 2¹/₂ ф., т. е. на 5 стак. воды, берется соли 2 стак., ¹/₈ лота селитры и 10 гранъ квасцовъ). Слить воду, сложить стручки въ банку, залить вскипяченнымъ и остывшимъ уксусомъ; черезъ 2—3 недѣли залить свѣжимъ уксусомъ, вскипяченнымъ со спеціями и 2—3 кусками сахара. См. № 3574.

3917) **Горохъ сушеный въ стручкахъ.** Молоденькіе стручки сахарнаго гороха очистить отъ жилокъ, опустить въ кипятокъ соленой воды, тотчасъ откинуть на рѣшето; когда вода стечетъ, разложить на полотно; когда обсохнутъ, сложить на рѣшето и ставить нѣсколько разъ въ теплую печь, чтобы высохли.

3918) **Приготовление сушеннаго, зеленого горошна.** На ведро воды положить чайную ложку сливочнаго масла и 1 фунтъ соли, вскипятить и во время сильнаго кипѣнія всыпать вылущенный, не совсѣмъ зрѣлый еще горохъ, сколько его взойдетъ; оставить на огнѣ въ продолженіи 2-хъ минутъ, затѣмъ откинуть горохъ на нѣсколько рѣшетъ; когда вода стечетъ, разложить горохъ на простыни, прикрыты сверху ею же, оставить часовъ на 12. Потомъ опять разсыпать на рѣшето, поставить въ печь, въ самый легкій духъ, чтобы не покраснѣлъ, а только высохъ. Сохранять въ сухомъ мѣстѣ. Чѣмъ горохъ менѣе зрѣлъ и мелокъ, тѣмъ онъ будетъ лучше. Для этого можно употреблять и самый простой, полевой горохъ.

Г) ЗАПАСЫ ИЗЪ ЛУКА.

3919) **Лукъ сохранять на зиму.** Собрать лукъ, нанизать его по сотвѣ или по подсотвѣ, на тоненькую веревочку, повѣсить на стѣну, въ сухой, теплой кладовой или въ избѣ.

3920) **Лукъ-шарлотъ маринованный.** Очистить его отъ кожицы, посолить на 24 часа, вытереть до суха. Вскипятить крѣпкій уксусъ съ англійскимъ и простымъ перцемъ и гвоздикомъ, положить въ него шарлотъ, сварить до мягкости. Остудить, переложить вмѣстѣ съ уксусомъ въ банку, обвязать пузыремъ, поставить въ холодное мѣсто.

Д) ЗАПАСЫ ИЗЪ ГРИБОВЪ.

3921) **Рыжики жареные.** Молоденькіе, до-суха вытертые, рыжики жарить въ большомъ количествѣ масла, но чтобы не пережарить и не высушить ихъ, остудить, сложить въ банки такъ, какъ растутъ, т. е. шляпками вверхъ, и солить тѣмъ же самымъ, едва теплымъ масломъ на 3 или 4 пальца выше грибовъ. Обвязать пузыремъ, держать въ сухомъ и холодномъ мѣстѣ. Употребляя зимою, поджарить ихъ опять слегка.

3922) **Масло изъ рыжиковъ.** Очищенные и до-суха вытертые рыжики высушить въ печи, если надобно 2—3 раза. Изстолочь въ порошокъ и растереть его съ самымъ свѣжимъ, соленымъ масломъ, всыпая порошка столько, сколько приметъ въ себя масло. Держать въ маленькихъ банкахъ, которыя обвязать пузыряремъ и поставить на ледъ. Употреблять къ соусамъ.

3923) **Рыжики соленые.** Только что собранные рыжики не мыть, но чисто вытереть, сложить ихъ въ ведро такъ, какъ растутъ, шляпками вверхъ; каждый рядъ пересыпать солью, накрыть кружкомъ, положить на него камень; когда опадутъ рыжики, доложить свѣжихъ.

Въ другихъ ведркахъ, соленые рыжики можно пересыпать рубленою луковицею и перцемъ, что придаетъ имъ вкусъ, но рыжики не будутъ уже такъ красны, а цвѣта темнаго. На 1 ведро рыжиковъ берется $1\frac{1}{2}$ стак. соли.

3924) **Рыжики маринованные.** На $1\frac{1}{2}$ стак. солп. взять $\frac{1}{8}$ лота, т. е. $\frac{1}{2}$ драхмы селитры и 10 гранъ квасцовъ, развести $2\frac{1}{2}$ фун. уксуса, вскипятить въ хорошо выдуженной кастрюлѣ и въ этотъ кипятокъ опускать сухо вытертые молодые рыжики; когда разъ вскипятъ, перелить ихъ въ глубокое фаянсовое блюдо; когда остынутъ, сложить въ банку, шляпками вверхъ, и залить тѣмъ же уксусомъ, въ которомъ варились. Черезъ двѣ недѣли слить, а залить, свѣжимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ корицею, гвоздикомъ, простымъ и англійскимъ перцемъ.

3925) **Рыжики, маринованные другимъ манеромъ.** $1\frac{1}{2}$ стак. соли, $\frac{1}{2}$ драхмы селитры, 10 гранъ квасцовъ, развести $2\frac{1}{2}$ фун. воды, т. е. 5 стак., вскипятить, снять накипь, опустить въ кипятокъ, до-суха вытертые, рыжики, разъ вскипятить: откинуть на рѣшето; когда обсохнутъ, сложить въ банку и залить горячимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ сухимъ эстрагономъ, гвоздикомъ, корицею, простымъ и англійскимъ перцемъ.

3926) **Рыжики маринованные третьимъ манеромъ.** Вытертые и очищенные рыжики сложить въ банку шляпками вверхъ и залить горячимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ корицею, гвоздикомъ, лавровымъ листомъ, простымъ и англійскимъ перцемъ, а даже и съ турецкимъ, и съ сухимъ эстрагономъ.

3927) **Порошокъ изъ рыжиковъ.** Очищенные и вытертые до-суха рыжики сложить на противень покрытый соломою, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ, чтобы высохли, повторить это, если надобно, два-три раза, потомъ истолочь ихъ, всыпать въ бутылки, закупорить и держать въ тепломъ мѣстѣ. Употребляется для суповъ и соусовъ; только, вскипятивъ, надобно всегда этотъ бульонъ процеживать.

3928) **Рыжики маринованные въ бутылкахъ.** Отобрать такіе мелкіе рыжики, которые бы прошли въ горлышко бутылки; не мыть ихъ, отварить въ уксусѣ съ солью и, на бутылку рыжиковъ, положить чайную ложку сахара; остудить, переложить рыжики въ бутылку, залить тѣмъ же уксусомъ.

3929) **Рыжики другимъ манеромъ съ эстрагономъ.** Приготовить точно также какъ № 3928, съ тою только разницею, что въ уксусъ прибавить корицы, гвоздики и эстрагона, ($\frac{1}{2}$ вершка корицы, 5 зеренъ гвоздики, 5 шт. лавр. листа и вѣточку эстрагона).

3930) **Рыжики третьимъ манеромъ.** Складываютъ самые маленькіе рыжики въ бутылки, а средніе въ банки, пересыпая укропомъ и солью (на бутылку ложки 2 соли). Первые дни рыжики будутъ опадать, ихъ надо добавлять свѣжими, прибавляя на бутылку еще по ложкѣ соли. Сложенные въ бутылки закупорить, засмолить, а сложенные въ банки накрыть капустнымъ листомъ, который перемывать отъ времени до времени, и, не накладывая на рыжики листа, перевязать банку пузыряремъ.

3931) **Рыжики или боровики, масляники иначе нозыки.** Очищенные рыжики, боровики или масляники обварить кипяткомъ, продержавъ въ немъ минуты полторы,

откинуть на рѣшето; когда вода стечетъ и они обсохнутъ, класть рядами, шляпками вверхъ. Каждый рядъ посыпать солью, немного простымъ и англійскимъ перцемъ, лавровымъ листомъ и луковицею. Когда ведро наполнится, закрыть чистою тряпчочкою, сверху кружкомъ и камнемъ; зимою нѣсколько разъ перемыть эту тряпчочку и кружокъ.

3932) Сушеные боровики. Выбрать свѣжіе, крѣпкіе боровики, обрѣзать верхнюю кожицу, нарѣзать ихъ продолговатыми, тонкими кусочками и высушить на солнце, разложивъ ихъ на скатерть или бумагу, или высушить въ печи; сложить въ банку. Взявъ для употребленія, мочить 12 часовъ, въ молокѣ или водѣ; когда размокнутъ, варить ихъ въ той самой водѣ, потомъ тушить ихъ со сметаною или масломъ, посыпать зеленью, подавать.

3933) Сушеные боровики другимъ манеромъ. Собрать боровики, очистить ихъ, отдѣлить шляпки отъ корешковъ, нанизать и тѣ и другіе, отдѣльно, на тоненькую веревочку, но не очень туго; ставить ихъ нѣсколько разъ въ печь, чтобы высохли, или высушить ихъ, развѣсивъ на солнце. Такіе грибы кладутся, для вкуса въ борщъ, во щи изъ щавеля и проч.; дѣлается изъ нихъ фаршъ для ушковъ, соусъ и т. д.

Подаютъ ихъ также къ водкѣ или къ жаркому вмѣсто салата въ постные дни, приготовивъ ихъ слѣдующимъ образомъ: выбрать хорошенькія шляпки, перемыть ихъ въ теплой водѣ; сварить ихъ до мягкости въ соленой водѣ; за полчаса передъ отпускомъ сложить грибы въ салатникъ, облить уксусомъ, а кто любитъ, и прованскимъ масломъ.

3934) Какъ сохранять свѣжіе грибы въ маслѣ. Молодые здоровые боровики очистить, отрѣзать корешки, вытереть до суха полотенцемъ, поджарить въ маслѣ (масла класть столько, чтобы покрыло грибы), поджарить грибы до половины готовности, выложить ихъ на блюдо; въ это же самое масло положить свѣжіе и т. д. пока всѣ грибы не пережарятся. Когда остынутъ, сложить въ небольшія стекляныя или каменные банки, шляпками вверхъ, и заливать каждый рядъ растопленнымъ и едва теплымъ масломъ. Залить масломъ до самаго верха, черезъ нѣсколько часовъ обвязать пузыремъ и поставить въ холодное мѣсто. Подавая на столъ, поджарить ихъ до готовности въ томъ же самомъ маслѣ, подлить самой свѣжей сметаны, посыпать простымъ перцемъ и зеленью.

3935) Какъ сохранить боровики свѣжими, въ сметанѣ. Очистить молодые, крѣпкіе боровики, сложить въ кастрюлю, залить самою свѣжею сметаною и посолить тушить, пока сметана не обратится въ масло. Когда остынетъ, сложить въ банку. Подавая на столъ, поджарить грибы слегка, прибавивъ ложку свѣжей сметаны, посыпать простымъ перцемъ и зеленью.

3936) Бѣлые грибы или боровики маринованные. Очищенные и вымытые, молодые боровики опустить въ соленый кипятокъ, вскипятить раза 2—3, откинуть на рѣшето; когда обсохнутъ, сложить въ банку, залить остывшимъ крѣпкимъ уксусомъ № 3574, вскипяченнымъ съ солью, съ лавровымъ листомъ и англійскимъ перцемъ, завязать; черезъ нѣсколько времени, если уксусъ сдѣлается мутнымъ, слить его, а залить такимъ же точно свѣжимъ.

3937) Бѣлые грибы маринованные другимъ манеромъ. Вскипятить уксусъ съ солью, съ лавровымъ листомъ и англійскимъ перцемъ, положить въ него отваренные уже въ водѣ грибы, дать вскипѣть еще два раза; когда остынутъ, класть въ стеклянные банки и, чтобы не портились, заливать сверху растопленнымъ масломъ.

3938) Бѣлые грибы маринованные 3-мъ манеромъ. Вскипятить уксусъ съ небольшимъ количествомъ соли, опустить въ него молодые очищенные боровики:

когда хорошо вскипятъ, тотчасъ же перелить ихъ вмѣстѣ съ уксусомъ въ каменную или глиняную посуду, дать имъ постоять такъ цѣлыя сутки, потомъ перемыть ихъ хорошенъко въ этомъ же самомъ уксусѣ, откинуть на рѣшето и складывать въ банки какъ растутъ, залить свѣжимъ остывшимъ крѣпкимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ лавровымъ листомъ, англійскимъ перцемъ и немного соли. Залить сверху прованскимъ или растопленнымъ, русскимъ масломъ, завязать пузыремъ, держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ.

3939) Порошокъ изъ бѣлыхъ грибовъ. Перемытые и вычищенные грибы, очищенные отъ верхней кожицы, разрѣзать на небольшіе кусочки, сложить на желѣзный листъ, покрытый соломой, и вставить въ печь послѣ хлѣбовъ; повторить это, если надо будетъ, нѣсколько разъ; когда высохнуть совершенно, истолочь въ порошокъ, просѣять сквозь частое сито, всыпать въ бутылку, крѣпко закупорить. Класть этотъ порошокъ для вкуса въ бульонъ и соусъ и, вскипятивъ, всегда процѣживать.

3940) Бѣлые грибы соленые. Ихъ заготовить можно весною на цѣлое лѣто, а осенью на всю зиму. Молодые боровики опустить въ кипятокъ; когда разъ или два вскипятъ, откинуть ихъ на рѣшето и переливать холодною водою, пока не остынутъ; тогда дать имъ обсохнуть на тѣхъ же самыхъ рѣшетахъ, переворачивая ихъ на всѣ стороны. Потомъ сложить въ банки, шляпками вверхъ, и пересыпать каждый рядъ солью, накрыть сухимъ кружкомъ, положить на верхъ камень. Черезъ нѣсколько дней, если банка будетъ неполною, прибавить свѣжій грибовъ, залить растопленнымъ и едва теплымъ воловьимъ жиромъ или масломъ, а лучше всего обвязать пузыремъ и держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ. Передъ употребленіемъ, намочить ихъ, на одинъ часъ, въ холодную воду, а если давно посолены, то мочить можно хотя и цѣлыя сутки, потомъ перемыть ихъ въ нѣсколькихъ водахъ. Такъ приготовленные грибы вкусомъ почти не будутъ отличаться отъ свѣжихъ, а въ особенности, если будутъ сварены въ бульонѣ съ порошокомъ изъ бѣлыхъ грибовъ № 3939. На ведро бѣлыхъ грибовъ берется $1\frac{1}{2}$ стак. соли.

3941) Бѣлые грибы, соленые другимъ манеромъ. Взять свѣжіе боровики собранные осенью, сложить ихъ въ горшокъ, посолить, дать постоять имъ цѣлыя сутки, часто ихъ мѣшая. Черезъ сутки слить съ нихъ сокъ въ кастрюлю, процѣживая сквозь сито, подогрѣть этотъ сокъ на плитѣ такъ, чтобы былъ едва теплымъ, залить имъ грибы. На другой день, опять слить, подогрѣть болѣе, чѣмъ первый разъ, и опять залить грибы. На третій день, слитый сокъ опять подогрѣть такъ, чтобы былъ довольно горячимъ, залить имъ грибы и оставить ихъ такъ на три дня. Потомъ вскипятить грибы вмѣстѣ съ сокомъ. Когда остынутъ, сложить въ банку, горшокъ или дубовое ведро, шляпками вверхъ, залить тѣмъ же рассоломъ, а сверху растопленнымъ, но едва теплымъ жиромъ, обвязать пузыремъ. Взявъ ихъ зимою для употребленія, намочить ихъ сперва, на нѣсколько часовъ, въ холодную воду, а послѣ поставить на плиту и подогрѣвать съ ними слегка воду, пережбняя ее нѣсколько разъ, пока не выйдетъ изъ нихъ вся соль.

3942) Шампиньоны соленые. Очистить шампиньоны отъ верхней кожицы; большія штуки разрѣзать на нѣсколько частей и солить ихъ, какъ и всѣ прочіе грибы, пересыпая каждый рядъ солью, бѣлымъ рубленнымъ лукомъ и перцемъ; наполнить непремѣнно всю банку, накрыть грибы кружкомъ, обвязать пузыремъ и держать въ холодномъ мѣстѣ.

Если бы наплось въ нихъ слишкомъ много соку, можно его слить, употребить въ какой-нибудь соусъ, но соку въ банкѣ всегда должно оставаться на два пальца выше грибовъ. Сверху кружка можно еще залить прованскимъ масломъ.

На 1 ведро шампиньоновъ берется 2 стак. соли. Передъ употребленіемъ вымочить, какъ сказано, № 3941.

3943) **Соя изъ шампиньоновъ.** 20 большихъ шампиньоновъ посолить, оставить ихъ такъ на 24 часа, растереть ихъ потомъ ложкою, процѣдить, вскипятить. Снять пѣну, разлить въ бутылки; изъ 20 шампиньоновъ должно выйти отъ 1¹/₂ до 2 бутылкокъ сои.

3944) **Шампиньонная эссенція.** Корешки крупныхъ шампиньоновъ очистить отъ песку, пере мыть тщательно въ холодной водѣ. Не очищая отъ кожицы, мелко нарезать, всыпать въ кастрюлю, прибавить соли, букетъ зелени, англ. перцу, лавр. листу, накрыть крышкой, поставить на плиту. Когда шампиньоны дадутъ изъ себя сокъ и разъ вскипятитъ, то переложить ихъ въ каменный горшокъ, замазать его ржанымъ тѣстомъ, поставить въ духовую, жаркую печь, на 6 часовъ. Затѣмъ вынуть горшокъ, оставить его, не раскрывая до слѣдующаго дня. Выложить шампиньоны въ фланелевый мѣшокъ, выжать изъ нихъ, хорошенько весь сокъ. Эту эссенцію сохранять въ плотно закупоренныхъ бутылкахъ, на холодѣ и употреблять для разныхъ соусовъ тогда, когда нельзя достать свѣжихъ шампиньоновъ.

3945) **Соя изъ сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ.** Вымыть грибы, сварить въ небольшомъ количествѣ воды; когда грибы сварятся, употребить ихъ въ кушанье, а бульонъ выварить, слить въ бутылки, употреблять для вкуса въ купанья, вливать во щемногу и можно всыпать въ него перецъ кайенъ.

3946) **Грузди и волнушки.** Вымыть грузди и волнушки, мочить 2 дня въ холодной водѣ, каждый день перебивая воду, потомъ складывать ихъ рядами въ деревянную посуду несмоленого дерева, пересыпая солью.

Употребляются къ жаркому. Можно пересыпать ихъ рубленымъ, бѣлымъ лукомъ. На ведро груздей берется 1¹/₂ стак. соли. См. № 3971.

3947) **Грузди.** Отобрать мелкахъ груздей, не мочить ихъ, но только перемыть, дать имъ обсохнуть на рѣшетахъ, укладывать въ большія банки, пересыпая укропомъ, а каждые два ряда груздей посыпать слегка солью, не класть гнета, а засыпать сверху порядочно солью, прикрыть капустнымъ листомъ. Передъ употребленіемъ вымочить см. № 3971.

3948) **Порошокъ изъ шампиньоновъ.** Сушить шампиньоны точно такъ, какъ и боровики № 3932, но шампиньоны надобно мельче нарезать и срѣзывать лѣвую сторону шляпокъ, чтобы порошокъ не былъ горекъ.

3949) **Шампиньоны маринованные.** Очистить, оттереть, вскипятить въ соленой водѣ, откинуть на сито; когда остынуть, сложить въ банку, пересыпая гвоздикомъ, простымъ и англійскимъ перцемъ, лавровымъ листомъ и солью, залить крѣпкимъ вскипяченнымъ и остывшимъ уксусомъ; залить сверху прованскимъ масломъ. обвязать пузыремъ, поставить въ холодное мѣсто.

3950) **Трюфели.** Выбрать свѣжіе, здоровые трюфели, опустить въ холодную воду на полчаса, перемыть, очистить щеткою, опять положить въ чистую холодную воду, снять осторожно сверху кожицу или лупину, варить ¹/₄ часа въ бѣломъ виноградномъ винѣ, варить подъ крышкой, не сильно кипяти, чтобы сохранили аромать и не были тверды. Откинуть на сито, дать стечь вину; когда остынуть, сложить въ банки съ узкими горлышками, залить прованскимъ масломъ, закушорить, засмольтъ, сохранять въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ.

Или очистивъ трюфели, нарезать ихъ кусками, пересыпать круто солью, оставить такъ на двѣ недѣли; затѣмъ слить этотъ сокъ, положить въ него сухихъ бѣлыхъ грибовъ, которые, сваривъ, охладить, залить этимъ сокомъ трюфели, сложенные въ банку, можно залить сверху растопленнымъ саломъ или прованскимъ масломъ, обвязать пузыремъ.

3951) **Маринованные трюфели.** Перемывъ трюфели такъ, чтобы на нихъ не осталось земли, сложить въ муравленный горшокъ, пересыпать ихъ немного солью, въ такой пропорціи, какъ солить кушанья; тогда взять, по ровной части, краснаго ливнаго уксуса и краснаго вина медака, смѣшать и облить этимъ составомъ трюфели такъ, чтобы они были совершенно покрыты, затѣмъ обвязать горшокъ ветошкою, обмазать тѣстомъ и 3 дня сряду ставить его въ печь послѣ хлѣбовъ, выпимая каждый разъ часовъ въ пять вечера; послѣ 4 дней снять ветошку, долить воды столько, чтобы всѣ трюфели покрыло; потомъ трюфели выложить на сито, а всю жидкость влить въ кастрюльку; если окажется мало соли, то прибавить ее по вкусу, а также и немного специй, кто любитъ ихъ, вскипятить два раза и, сложивъ трюфели въ миску, облить ихъ горячею жидкостью; когда остынутъ, разложить въ банки съ широкими горлышками, наблюдая, чтобы трюфели были совершенно покрыты жидкостью, закупорить, засмолить, уложить банки бокомъ, чтобы пробки внутри касались постоянно жидкости, сохранять въ холодномъ, но сухомъ погребѣ. Такъ приготовленные трюфели кладутся въ красные соусы и въ паштеты.

3952) **Эссенція изъ трюфелей,** готовится какъ эссенція шампньонавая, см. № 3944

Е) ЗАПАСЫ ИЗЪ ОГУРЦОВЪ.

3953) **Огурцы соленые.** Чтобы соленые огурцы были полные, а не пустые, собрать ихъ, надобно тотчасъ же солить ихъ или по крайней мѣрѣ на другой день; а чтобы нисколько не лежали сухими, лучше всего, собравъ, опустить ихъ тотчасъ же въ холодную воду со льдомъ.

Дно небольшого боченка выстлать листьями дубовыми, вишневыми, смородиновыми, укропомъ, листьями и струганными кореньями хрѣва (если не кладется чеснокъ, который разрѣзывается на четыре части). Потомъ ставить огурцы на дно стоймя, одинъ подлѣ другаго, каждый такой рядъ огурцовъ пересыпать горстью каждой вышепоименованной зелени. Наполнивъ такимъ образомъ боченокъ, накрыть его тотчасъ дномъ, въ которомъ должны быть просверлены 2 небольшія отверстія, черезъ одно изъ нихъ долженъ выходить воздухъ, въ другое же вставить воронку и влить соленую воду, а именно: на 2½ ведра, т. е. на 10 гарнцевъ воды рѣчной или колодезной, взять 6 стак. соли и 1 ложку селитры, размѣшать и сырою залить огурцы, тотчасъ закупорить и засмолить. Эти огурцы хорошо перекаладывать маленькими арбузами, которые въ такомъ изобиліи въ южныхъ губерніяхъ Россіи.

3954) Другой способъ соленія слѣдующій: на мѣрку, т. е. на 2 ведра огурцовъ взять 1 ведро воды и отъ 1 до 1¼ фун. соли, вскипятить, остудить, залить огурцы. Когда боченокъ будетъ полонъ, забить оба отверстія втулками, засмолить кругомъ боченокъ и затопить въ воду, привязавъ его къ вбитымъ кольямъ, или держать въ подвалахъ, на деревянныхъ подставкахъ, а не на землѣ, и чаще обтирать съ боченковъ плесень. А лучше всего боченки съ огурцами закалывать въ подвалъ въ землю; или въ ледникъ во льду вырыть ямы, вставить кадки или боченки, на другой день собрать огурцы, перемыть ихъ, сложить въ эти кадки, пересыпая зеленью, пусть такъ постоятъ два дня; на третій день залить приготовленнымъ рассоломъ, какъ сказано выше, закупорить и т. д.

ПРИМѢЧАНІЕ. Надобно слѣдить за тѣмъ, чтобы посуда, въ которой солить огурцы, была хорошо вымыта и выпарена чистою водою, съ укропомъ, чеборомъ и другими душистыми травами. Огуречныя кадки или боченки не занимать ничѣмъ дру-

гимъ, въ особенноти не наливать въ нихъ шелока. Замѣчаютъ, что огурцы, которые солятъ на послѣдней четверти, бывають пустыя, а чтобы огурцы были полныя и крѣпкіе, надобно начать солить ихъ 5—6 дней по новодуніи и кончить соление до новодунія.

3955) Огурцы соленые третьимъ манеромъ. Только что собранные свѣжіе огурцы обварить кипяткомъ и укладывать въ боченки или кадуски, пересыпая укропомъ, смородиннымъ листомъ и корневымъ хрѣномъ. Потомъ вскипятить воду съ солью (на 1 ведро воды—1 или 1¼ фун. соли, можно прибавить блага кваса), залить огурцы, тотчасъ засмолить, какъ сказано въ № 3953.

3956) Соленые огурцы очень зеленые. 2¼ ведра, т. е. 10 гарнцевъ воды, 1½ ложки квасцевъ, 6 стак. соли, двѣ бутылки водки вскипятить и горячимъ залить только что собранные, перемытые, въ боченокъ сложенные огурцы, переложенные листьями дубовыми, черной смородины, вишневыми и укропомъ. Далѣе поступать во всемъ, какъ сказано «огурцы соленые» № 3953.

3957) Соленые огурцы пятымъ ман. Только что собранные огурцы уложить въ кадку, на дно которой положить ряды, не только дубовыхъ листьевъ, но даже и дубовой коры; затѣмъ посыпать горстью на частички раздѣленного чесноку, потомъ рядъ огурцовъ.

Снова рядъ дубовой коры и листьевъ, горсть чесноку, рядъ огурцовъ и т. д. Поставить кадку на три дня на ледъ, затѣмъ покрыть огурцы самымъ крутымъ кипяткомъ. Подъ конецъ влить немного воды вскипяченной съ солью, которой надо брать: на 2¼ ведра общей воды 6 стакановъ.

Обдавъ кипяткомъ тотчасъ накрыть донышкомъ, засмолить, поставить на холодъ.

3958) Какъ сохранять огурцы свѣжими до глубокой осени. Очистить огурцы, нарѣзать ломтиками, сложить въ банку, залить остывшимъ уже, вскипяченнымъ, не слишкомъ крѣпкимъ уксусомъ. Если бы показалась плѣсень, слить уксусъ, залить такимъ же свѣжимъ; каждый разъ сверху заливать прованскимъ масломъ. Подавая на столъ къ жаркому, очистить огурцы, приправить, какъ обыкновенно, солью, сахаромъ, прованскимъ масломъ, свѣжимъ уксусомъ и перцемъ.

3959) Огурцы маринованные съ горчицею, хрѣномъ и проч. Зеленые свѣжіе огурцы очистить, разрѣзать вдоль на 4 или болѣе частей, вымыть ихъ, вытереть осторожно салфеткою, сложить въ муравленный горшокъ; вскипятить столько уксуса, чтобы могъ покрыть огурцы, и горячимъ залить ихъ, дать постоять два дня. Потомъ слить уксусъ, вскипятить его и горячимъ опять залить огурцы; повторить это еще разъ спустя два дня. Взять немного блага и черного перца, столько же гвоздики, немного болѣе англійскаго перца, истолочь все это не очень мелко, немного хрѣна, 2 луковицы и 1 или 2 головки чеснока, мелко изрубить, прибавить 4 лота черной горчицы, смѣшать все что, обвалить въ этой смѣси, выпутые изъ уксуса, огурцы, сложить ихъ въ банку, пересыпать вышеупомянутымъ хрѣномъ, луковницею и чеснокомъ, залить крѣпкимъ, только что вскипяченнымъ уксусомъ; когда остынетъ, обвязать пузыремъ, держать въ холодномъ мѣстѣ.

3960) Огурцы марин. др. ман. Крѣпкіе огурцы очистить отъ кожицы, разрѣзать пополамъ, вынуть ложечкой середину огурцовъ, нарѣзать кусочками въ два вершка, обварить обыкновеннымъ уксусомъ. Оставить на 24 часа. На другой день слить уксусъ. Вскипятить 3 стак. хорошаго уксуса съ 2 фун. сахара, остудить, налить на огурцы. На третій день слить, вскипятить, остудить слегка и теплымъ залить огурцы. На четвертый день слить, вскипятить, горячій налить на огурцы и такъ до 7 разъ. На седьмой день вскипятить уксусъ и въ кипящій всыпать огурцы, разъ вскипятить. Когда остынуть, переложить огурцы въ банку, пересыпать мѣ-

стами гвоздикомъ и корицею, которыя вынуть при подачѣ къ жаркому. На 30 шт. огурцовъ средней величины, берется 3 стак. уксуса и 2 ф. сахара.

3961) Корнишоны маринуются, какъ только что сказ. «Огурцы друг. ман.»—№ 3964.

3962) Корнишоны маринованные друг. ман. На 3 бутылки уксуса взять около $1\frac{1}{2}$ стакана соли и 10 гранъ квасцовъ, вскипятить, опустить въ него молодые, вытертые огурчики, разъ вскипятить, перелить въ банку. Черезъ двѣ-три недѣли выложить ихъ на рѣшето; когда уксусъ стечетъ, сложить въ банку и залить свѣжимъ холоднымъ, крѣпкимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ простымъ и англійскимъ перцемъ и лавровымъ листомъ. Сверху залить прованскимъ масломъ, обязать пузыремъ.

3963) Корнишоны трет. манеромъ. Маленькіе огурчики перетереть, опустить въ кипятокъ соленой воды (воды отъ 10 до 12 стак., соли 3 стакана, 1 драхма селитры, т. е. 1 чайная ложечка и 20 гранъ квасцовъ), тотчасъ отставить, пусть постоятъ такъ 24 часа; потомъ выложить огурчики на рѣшето, вытереть ихъ до суха.

Вскипятить крѣпкаго уксуса съ лавровымъ листомъ, турецкимъ и англійскимъ перцемъ и немного соли, опустить въ него корнишоны, пусть въ немъ слегка кипятятъ, но не ключемъ; когда позеленѣютъ, перелить все въ банку, и когда остынутъ, завязать пузыремъ. Черезъ нѣсколько времени, еслибы уксусъ сдѣлался водянистымъ, слить его, а залить свѣжимъ, также вскипяченнымъ со спеціями.

3964) Огурцы соленые, очень прочные. Приготовить самый крѣпкій, дубовый боченокъ, а за нимѣнѣемъ его и дубовую кадку, выпарить ее хорошенько и всю внутренность натереть душистыми травами, какъ-то листомъ черной смородины, маораномъ, чебромъ и пр., на дно положить толстый слой листу черной смородины и укропа; передъ тѣмъ какъ солить, нужно продержать огурцы 12 часовъ въ водѣ со льдомъ; и чтобы ледъ не растаялъ держать кадку съ огурцами на льду, укладывать ихъ въ кадку плотно ставя одинъ огурецъ подлѣ другаго; смѣшавъ всѣ выше-поименованныя, душистыя травы пересыпать ими каждый рядъ огурцовъ.

3965) Огурцы соленые, очень прочные. Приготовить огурцы, какъ сказано № 3953, врубивъ кадку въ ледъ, залить ихъ слѣдующимъ образомъ: на каждое ведро воды положить $1\frac{1}{2}$ фун. соли и 1 бутылку ренскаго уксуса, вскипятить и кипяткомъ налить на огурцы такъ, чтобы рассоль покрылъ ихъ; черезъ три дня долить такого же рассола.—Если неудобно заливать огурцы на льду, то вынуть боченки на это время изъ льда и потомъ тотчасъ опять вставить его туда.

3966) Соленые огурцы другимъ манеромъ. Взять самага чистаго, рѣчнаго песку, высушить его, просѣять сквозь частое рѣшето, потомъ насыпать слой этого песку, толщиною въ ладонь, на дно, насыпать на него слой листа черной смородины, укропа, хрѣна нарѣзаннаго кусочками, потомъ положить огурцы рядомъ, накрыть ихъ такимъ же слоемъ листа, укропа и хрѣна и опять засыпать слоемъ песку и такъ продолжать, пока боченокъ не будетъ полонъ; послѣдній слой, надъ огурцами, долженъ быть изъ смородиннаго листа, а самый верхній изъ песку. Рассоль для огурцовъ приготовить слѣдующимъ образомъ: На ведро воды $1\frac{1}{4}$ фун. соли, вскипятить, остудить, налить на огурцы такъ, чтобы рассоль покрылъ ихъ совершенно; когда рассола убудетъ, надо долить. Для всякаго рода соленья огурцы должны предварительно пролежать 12—15 часовъ въ водѣ со льдомъ.

3967) Огурцы соленые четвертымъ манеромъ. Набрать свѣжихъ, твердыхъ огурцовъ, уложить въ кадочку, пересыпая сильно солью. Наполнивъ кадочку такимъ образомъ, положить на нихъ небольшой гнетъ, а сверху небольшой камень. Огурцы отъ этого способа соленія очень сморщатся; передъ тѣмъ какъ подавать, за сутки,

надрѣзать съ обѣихъ концовъ, опустить въ очень холодную воду, которую пережѣнить нѣсколько разъ.

3968) **Нѣжинскіе огурцы.** Взять боченокъ величиною въ $1\frac{1}{2}$ ведра, съ одной стороны вынуть дно, на другое положить 3 большихъ корня съ зеленью селлера, 3 большихъ корня съ зеленью петрушки; 3 вѣтки эстрагона; корни можно разрѣзать и уложить хорошенько, тогда половину боченка наложить пережатыми и вытертыми маленькими огурчиками, а на огурцы опять столько же зелени и между зеленью :з стручка турецкаго перца, которые завернуть въ зелень, чтобы не касались огурцовъ; потомъ остальную половину боченка доложить огурцами, накрыть опять такимъ же количествомъ зелени, а на самый верхъ опять три стручка турецкаго перца; затѣмъ взять ведро хорошаго уксуса, положить въ него 1 стак. соли, вскипятить и холоднымъ залить огурцы; когда рассолъ впитается въ огурцы, долить такимъ же; закупорить, засмолить; держать въ холодномъ мѣстѣ, но не на льду.

3969) **Нѣжинскіе огурцы другимъ манеромъ.** Уложить въ боченокъ, какъ обыкновенно, твердые, неперезрѣлые огурцы, пролежавшіе въ водѣ со льдомъ, перекладывая каждый рядъ черною смородиною, чебрецъ, маіораномъ, кусочками хрица, кореньями и зеленью селлера и петрушки, сверху покрыть тою же зеленью, залить слѣдующимъ образомъ: На каждое ведро воды положить $1\frac{1}{2}$ фунта соли, столовую ложку квасцовъ, 1 бутылку хорошаго уксуса, вскипятить и кипяткомъ налить на самые холодные огурцы такъ, чтобы огурцы были совсѣмъ покрыты; боченокъ врубить въ ледъ и черезъ три дня добавить рассола; тогда заколотить, держать во льду, до морозовъ.

3970) **Маленькіе огурчики въ уксусѣ.** Маленькіе огурчики пережѣть, сложить въ муравленый горшокъ; взять ведро воды, положить въ него $1\frac{1}{2}$ фунта соли, вскипятить нѣсколько разъ и кипяткомъ налить на огурчики, которые тотчасъ поставить на сутки, на ледъ. Потомъ взять хорошаго, ренскаго уксуса сколько нужно, чтобы покрыть огурчики, положить въ него лавроваго листа, англійскаго и простаго перца, мушкатнаго орѣха, корицы, гвоздики, кардамона и укропа (на ведро уксуса спецій вжѣстѣ взятыхъ $\frac{1}{8}$ фунта) вскипятить, охладить и, сливъ съ огурчиковъ воду, налить на нихъ этотъ уксусъ, обвязать горшокъ пузыремъ, поставить въ холодное мѣсто; черезъ три недѣли посмотрѣть, если уксусъ сдѣлался слабъ, налить свѣжаго, тоже вскипяченнаго, но безъ спецій, которыя останутся тѣ же, опять обвязать пузыремъ; сохранять въ погребѣ.

3971) **Огурцы соленые въ тыквѣ.** Взять небольшую тыкву, срѣзать аккуратно верхушку, вычистить всю внутренность, но такъ, чтобы стѣнки оставались не тоньше вершка; тогда укладывать огурцы, перекладывая эстрагономъ, маіораномъ и чебрецъ или другими травами, какія кто любитъ; посыпать солью, употребляя на мѣрку огурцовъ $1\frac{1}{2}$ фунта соли; когда тыква будетъ наполнена, накрыть огурцы тѣми же душистыми травами, а сверху накрыть тыкву срѣзанною верхушкою, которую аккуратно пришить деревянными гвоздиками, толщиною въ сичку; положить тыкву или тыквы въ боченокъ такъ, чтобы они не опрокинулись, заложить пустые мѣста огурцами, налить холоднымъ рассоломъ, полагая на ведро воды $1\frac{1}{2}$ фунта соли и положивъ на каждые 2 ведра соленнаго рассола 1 ведро отвара дубовой коры. приготовленнаго слѣдующимъ образомъ: на 1 ведро воды кладется сухой, дубовой коры 1 фунтъ, кипятить, пока не выкипитъ пятая часть, мѣря лучинкою.

3972) **Свѣжіе огурцы зимою.** Набрать зеленыхъ, не перезрѣлыхъ огурцовъ, самыхъ твердыхъ, однимъ словомъ самыхъ лучшихъ, но не иначе какъ когда уже начнутся холодныя ночи; очистить ихъ отъ кожицы, нарѣзать ломтиками, какъ на салатъ только, чтобы кружки были нѣсколько потолще; тогда складывать эти огурцы въ большія банки, пересыпая каждый рядъ слоемъ соли такъ, чтобы слои соли

были бы немного тоньше слои рѣзанных огурцовъ; какъ нижній слой въ банкѣ такъ и верхній долженъ быть изъ соли. Обвязать банки пузырями, поставить на ледъ, до морозовъ. Зимой, передъ употребленіемъ огурцовъ, намочить ихъ въ холодную воду, приправить ихъ тогда, какъ обыкновенно, ирванскимъ масломъ, уксуомъ, колеживъ, кто любитъ немного сахара, перца и т. д.

3973) **Огурцы, чинные горчицею.** Выбрать зрѣлыя, крупныя огурцы, но не желтыя, срѣзать съ нихъ верхушки, съ тупой стороны огурца, вычистить внутренность формочкой, которою протыкають яблоки, дѣлать это осторожно, чтобы не проколоть огурецъ, который тогда уже не годится. Всю пустоту огурца наполнить тогда горчичными сѣменами желтыми, но за неизбѣнимъ желтыхъ можно и сѣрыми, накрыть каждый огурецъ срѣзанною верхушкою, припилиль ее съ 3-хъ сторонъ деревянными гвоздиками, сложить осторожно огурцы въ банку, стараясь не уронить верхушки; потомъ взять хорошаго, крѣпкаго уксуса, сварить его, положивъ въ него соли лавроваго листа, простого и англійскаго перца ($\frac{1}{8}$ фунта на ведро уксуса) остудить, надить на огурцы, чтобы ихъ совершенно покрыло, накрыть доньшкомъ, наложить маленькій камень.—Если уксусъ сдѣлается, спустя нѣкоторое время, слабъ, слить его, палить свѣжаго.

3974) **Предостереженіе относительно огурцовъ.** Продажныя огурцы бывають иногда очень красивы т. е. зелены, вслѣдствіе того, что ихъ готовятъ въ мѣдной, нелуженой посудѣ, что чрезвычайно вредно для здоровья. Чтобы узнать въ дѣйствительности ли огурцы зелены вслѣдствіе такого приготовленія, надо воткнуть въ огурцы чистую стальную иглу, которая въ такомъ случаѣ, въ короткое время, сдѣлается мѣднаго цвѣта.

Ж) ЗАПАСЫ ИЗЪ СВЕКЛЫ.

3975) **Свекла моченая.** Квасить свеклу надобно на послѣдней четверти, такая свекла бываетъ всегда мягкая. Осколить ее ножомъ, потомъ вымыть хорошенъко, складывать въ большую кадку; когда она наполнится, залить рѣчною водою, а гдѣ ее нѣтъ, то и колодезною. До Рождества Христова сколько берется рассола, столько же и доливать кадку водою; но послѣ Рождества доливать воды нельзя, потому что свекла уже почти вся вымокаетъ. Кто хочетъ имѣть постоянно свѣжій, свекольный рассоль (который употребляется въ соуса и супы), тотъ не долженъ осенью намочить всю свеклу, а половину оставить свѣжею и квасить ее каждыя три недѣли. Если употребляется свекольный рассоль, который уже долить водою, то для лучшаго вкуса, надобно сперва вскипятить въ немъ одну или двѣ штуки свѣжей свеклы.

3976) **Какъ сохранять свѣжую свеклу.** Складывать свеклу въ сухомъ подвалѣ, въ видѣ высокой круглой пирамиды; класть рядами въ кружокъ, корешками въ середину, каждый рядъ засыпать пескомъ такъ, чтобы одна свекла другой не касалась, и чтобы съ боковъ были кругомъ едва видны самыя верхушки свеклы. Весною рано можно уже имѣть зеленый молодой свекольникъ.

3977) **Какъ заготовлять свекольникъ на зиму.** На $1\frac{1}{4}$ ведра рѣчной воды берется 3 стакана соли и 1 ложка селитры, вскипятить все это, остудить, залить въ пучки связанный, чисто вымытый и сложенный въ кадку свекольникъ.

3978) **Другимъ манеромъ.** Изрубивъ свекольникъ, какъ обыкновенно, или, связавъ его въ пучки, опустить въ холодную воду, въ ней разъ вскипятить, откинуть тотчасъ на рѣшето, перелить холодною водою, разложить на скатерть; когда обсохнетъ, сложить въ кадку, залить солодухою, приготовленною слѣдующимъ образомъ: взять ржаной муки, заварить ее кипяткомъ рѣчной воды, размѣшать хорошенъко, но чтобы было густо, поставить на ночь въ печь, чтобы осолодѣло. На другой день развести немного теплою водою, прикрыть и поставить опять на ночь въ

теплой комнатѣ; потомъ развести ее лѣтнею водою и когда остынетъ совершенно, залить въ кадучкѣ свекольникъ, накрыть кружкомъ и сверху камнемъ; держать въ холодномъ мѣстѣ, но чтобы не мерзло; часто зимою снимать кружокъ, обмывать съ него плѣсень, если она окажется.

Взявъ свекольникъ, для употребленія, надобно его перемять въ нѣсколькихъ водахъ, чтобы не осталось на немъ гѣста, и не варить его долго съ мясомъ, а въ готовый уже бульонъ опустить его передъ отпускомъ такъ, чтобы свекольникъ вскипѣлъ въ немъ раза два-три, не болѣе.

3979) Или молодой свекольникъ очистить, перемять, сложить въ кадучку, слегка пересыпая солью, залить хлѣбнымъ, бѣлымъ квасомъ, поставить въ холодное мѣсто.

3) ЗАПАСЫ ИЗЪ ЩАВЕЛЯ.

3980) **Щавель соленый.** Въ сентябрѣ мѣсяцѣ; когда скошенная трава начинаетъ отростать, тогда и щавель начинаетъ опять расти и зеленѣть; собирать его и заготавливать на зиму.

Очистить его, перемять, высушить на свѣжемъ воздухѣ, разсыпавъ его на скатерть, сложить въ ведерки несмоленого дерева, пересыпая солью. Когда ведерки наполнятся, накрыть щавель кружкомъ, прижать камнемъ; когда щавель опадетъ, можно доложить свѣжаго. Держать въ холодномъ мѣстѣ, но гдѣ бы не мерзло. На 1¹/₄ ведра щавеля берется соли 1¹/₂ стакана; передъ употребленіемъ этотъ щавель надобно вымыть, изрубить, опустить въ кипящій бульонъ не задолго передъ отпускомъ.

3981) **Щавель маринованный.** Очистить, вымыть, выжать воду, мелко изрубить съкою, сложить съ сокомъ въ мѣдный тазикъ, сварить до мягкости, не подливая нисколько воды. Когда остынетъ, сложить въ дубовое ведерко, залить растопленнымъ воловьимъ или бараньимъ жиромъ. Этотъ щавель лучше перваго. Употребляя его, надобно только изрубить его еще мельче, опустить во щи или въ соусъ, вскипятить раза два-три; употребляя на соусъ протереть сквозь рѣшето.

3982) **Щавель сушеный.** Весною или осенью собрать молодого щавеля, перебрать его хорошенько; разложивъ на скатерть, высушить его на открытомъ воздухѣ, или въ теплой комнатѣ; сохранять его потомъ въ большихъ банкахъ или ящикахъ, обложенныхъ бумагою. Такъ приготовленный щавель лучше соленаго. Всыпавъ его съ ¹/₂ стакана въ каменную кастрюльку, положить полложки масла, вдѣть полстакана кипятка, тушить его до мягкости, всыпавъ ложку муки, протереть сквозь сито, развести бульономъ.

И) ЗАПАСЫ ИЗЪ УКРОПА, ПЕТРУШКИ, ЭСТРАТОНА. МАЙОРАНА И ХРЪНА.

3983) **Зелень укропа и петрушки.** Посѣять укропъ въ половинѣ августа; когда въ сентябрѣ выростетъ, срѣзать его съ корней, сушить на открытомъ воздухѣ на скатерти; или, перевязавъ въ пучки попарно, повѣсить его на солнцѣ или въ теплой комнатѣ; когда высохнетъ стереть его, въ крупный порошокъ, всыпать въ стеклянныя банки и подавать къ супу и пр. кушаньямъ. Точно также сушить на зиму и зеленую петрушку.

3984) **Эстрагонъ соленый.** Маленькіе стебельки и молоденькіе листья сполоснуть хорошенько въ водѣ, высушить, разложивъ ихъ на скатерть; сложить въ банки, пересыпая мелкою солью, накрыть кружкомъ и небольшимъ камнемъ; обвязать пузыремъ; держать въ холодномъ мѣстѣ, но чтобы не мерзло.

3985) **Эстрагонъ сушеный.** Каждый мѣсяцъ на новолуніи срѣзывать поне-

много эстрагонъ вмѣстѣ съ маленькими стебельками и сушить его такъ, какъ щавель № 3982.

3986) **Майоранъ сушеный.** Молодой майоранъ срѣзать, связать въ пучки, высушить, развѣсивъ его на шнуркахъ, на открытомъ воздухѣ, или высушить въ печи на холстинѣ, или на шнуркахъ, въ теплой комнатѣ. Сложить потомъ въ банки, выложенныя бумагою и сверху завязать также бумагою; сохранять въ сухомъ мѣстѣ. употребляется въ колдунны.

3987) **Хрѣнь сушеный.** Вымытый и очищенный корень хрѣна нарѣзать мелко, поставить въ теплую печь. Когда высохнетъ, истолочь, просѣять, держать въ закупоренныхъ бутылкахъ. Изъ него готовится родъ горчицы.

3988) **Хрѣнь сушеный другимъ манеромъ.** Желая подать его подъ уксусомъ, какъ обыкновенно, надо передъ употребленіемъ, нужное количество хрѣна налить свѣжею водою, дать постоять нѣсколько минутъ, послѣ чего хрѣнь получаетъ опять всю свою крѣпость; воду слить, а прибавить уксуса или сметаны.

1) СЕЛЛЕРЕЙ И СПАРЖА.

3989) **Селлерей для борща.** Листья селлера, вычищенные, вымытые и въ пучки связанные солить такъ, какъ щавель № 3980, или класть въ кадки, гдѣ квасятъ, т. е. мочатъ свеклу, вкуса которой селлерей совсѣмъ не портитъ. Взявъ для употребленія селлера, изрубить и варить въ томъ же самомъ свекольномъ рассолѣ. Но лучше квасить его такъ, какъ сказано о свекольникѣ № 3978. Взявъ для употребленія, пережать въ нѣсколькихъ водахъ и опустить въ готовый уже мясной бульонъ передъ отпускомъ, чтобы только два вскипѣло.

3990) **Селлерей сушеный.** Связавъ зелень въ пучки, высушить ее въ комнатѣ или на солнце, стереть не въ мелкій порошокъ, сохранять въ банкахъ, употреблять въ малор. борщъ, въ борщъ и супъ изъ селлера, въ соусъ изъ селлера и пр.

3991) **Спаржа соленая.** Хорошо очищенную спаржу сложить въ муравленый горшокъ; вскипятить соленую воду такъ, чтобы на ней держалось сырое яйцо, т. е. на 3—4 стакана воды взять 1 стак. соли и этимъ кипяткомъ залить такъ, чтобы спаржа была совсѣмъ покрыта; когда вода остынетъ, обвязать горшокъ сперва бумагою, смоченною прованскимъ масломъ, а потомъ пузыремъ; за два часа передъ употребленіемъ намочить спаржу въ холодную воду и варить ее въ большемъ количествѣ воды.

ii) КАПАРЦЫ.

3992) **Капарцы домашніе.** Молодые сѣмячки настурцій пережать, высушить на открытомъ воздухѣ, на рѣшетѣ, сложить въ банку съ широкимъ горлышкомъ, налить остывшею, соленою водою, процеженною сквозь салфетку, залить сверху прованскимъ масломъ, закупорить, обвязать пузыремъ. На 1 ф., т. е. на 2 стак. воды берется $\frac{1}{4}$ ф. соли.

3993) **Капарцы домашніе другимъ манеромъ.** Молодые сѣмена настурцій вскипятить разъ въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето и дать обсохнуть, или сухія сѣмена посолить и, часто мѣшая ихъ, дать имъ такъ простоять 24 часа; потомъ перетереть ихъ салфеткою, сложить въ баночки, залить остывшимъ, не слишкомъ крѣпкимъ, вскипяченнымъ уксусомъ; черезъ двѣ недѣли слить уксусъ, а залить болѣе свѣжимъ, болѣе крѣпкимъ уксусомъ и вскипяченнымъ съ англійскимъ перцемъ, лавровымъ листомъ, гвоздикою и корицею.

л) ПИКУЛИ.

3994) Взявъ молодой моркови, нарѣзавъ ее звѣздочками, маленькихъ огурчиковъ, стебельки отъ молодого салата, очистивъ ихъ отъ верхней кожицы; цвѣтную

капусту и молодые их стебельки, также очищенные от кожицы; мелкими ложками нарезанной молодой кукурузы, стручки сѣмнной рѣпы, сѣмена настурцій, все это самое молоденькое, прибавить еще маленькія, неспѣлыя дыни, арбузы, зеленые сливы, маленькіе рыжики, спаржу; очищенные стебельки портулака, маленькія головки очищенной луковичы, молодые стручки сахарнаго гороха и фасоли; все это обтереть хорошенько салфеткою. На 3 стакана соли взять $\frac{1}{4}$ лота селитры, 20 гранъ квасцовъ, развести 5 фунтами, т. е. 10 стаканами воды, вскипятить, снять накипь, охладить, положить тогда въ эту самую воду всѣ вышеупомянутыя овощи, поставить на плиту, когда разъ вскипятятъ, откинуть на рѣшето; когда обсохнутъ, складывать въ большіи стеклянныя банки, залить вскипяченнымъ и остывшимъ уксусомъ; черезъ двѣ недѣли, когда онъ сдѣлается мутнымъ, слить его и залить свѣжимъ, самымъ крѣпкимъ, холоднымъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ эстрагономъ, простымъ англійскимъ и турецкимъ перцомъ, обвязать пузыремъ и сохранять въ ящикахъ, въ сухомъ пескѣ.

3995) **Пикули другимъ манеромъ.** Приготавлиются точно также, какъ и первые, съ тою только разницею, что первый разъ надобно ихъ вскипятить не въ водѣ, а въ уксусѣ, съ тою же пропорціею соли, селитры и квасцовъ. Черезъ нѣсколько дней слить этотъ уксусъ, залить свѣжимъ, вскипяченнымъ со спеціями. Потомъ сложить все въ банки и залить тѣмъ же самымъ уксусомъ.

3996) **Пикули третьимъ манеромъ.** Всѣ вышеупомянутыя, молодые овощи не надобно кипятить ни въ водѣ, ни въ уксусѣ, но до-суха перетереть ихъ и пересыпать солью, оставить такъ на 24 часа, мѣшая ихъ ложкою довольно часто; потомъ вытереть ихъ, сложить въ банки, залить холоднымъ уксусомъ, вскипяченнымъ со спеціями, а именно: 6 стакановъ воды, 6 стак. уксуса, а если уксусъ слабъ, то 8 стакановъ, а 4 стакана воды, $\frac{1}{8}$ фунта соли, $\frac{1}{8}$ фунта, т. е. $\frac{1}{4}$ стакана сахара, 1 стручекъ турецкаго перца, $\frac{1}{2}$ ложки горчицы и укропа, кипятить $\frac{1}{2}$ часа.

3997) **Пикули, которыми гарнируютъ разварную говядину.** 1 стаканъ самыхъ мелкихъ рыжиковъ, столько же боровиковъ, 2 стакана маленькихъ корншоновъ, $\frac{1}{2}$ стак. самыхъ мелкихъ шампиньоновъ, 2 головки трюфелей, $\frac{1}{2}$ стак. икры изъ лососины, немного красиво нарезанной моркови, цвѣтной капусты, молодой фасоли и немного настурцій. Морковь, цвѣтную капусту, фасоль и настурцій отварить до половины готовности, посоливъ ихъ слегка; корншоны можно залить уксусомъ на нѣсколько часовъ въ недуженной кастрюлкѣ, чтобы получили зеленый цвѣтъ. Все прочее же, какъ то: рыжики, боровики и т. д. вскипятить разъ въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на рѣшето; когда остынутъ, сложить все это въ банку, залить вскипяченнымъ и остывшимъ уксусомъ и прованскимъ масломъ. (Уксусъ этотъ вскипятить съ гвоздикомъ, лавровымъ листомъ, простымъ, англійскимъ, турецкимъ перцомъ и эстрагономъ).

Примѣчаніе. Чтобы корншоны были зеленого цвѣта, лучше ихъ отварить въ легкомъ березовомъ щелокаѣ или въ водѣ съ содой.

М) ЗАПАСЫ ИЗЪ ФАСОЛИ.

3998) **Фасоль соленая.** Молодые стручки зеленой фасоли вытереть, очистить отъ жилочекъ, разрезать или нашинковать, какъ обыкновенно, складывать въ банки, пересыпая солью; накрыть кружкомъ, положить наверхъ камень, а когда покажется сокъ, снять кружокъ, залить растопленнымъ, теплымъ жиромъ. Передъ употребленіемъ вымочить эту фасоль въ теплой водѣ, перебивая ее нѣсколько разъ. На 1 ведро фасоли берется $1\frac{1}{2}$ стакана соли.

3999) **Фасоль соленая другимъ манеромъ.** Молодые стручки нашинковать.

опустить въ соленую воду, съ полчайной ложечки соли, вскипятить, слить воду, разложить на рѣшето, чтобы обсохли и остыли совершенно, складывать тогда въ дубовое ведро или въ банку, накрыть кружкомъ, обвязать пузыремъ, поставить въ холодное, но сухое мѣсто. Передъ употребленіемъ мочить въ водѣ. На $\frac{1}{2}$ ведра фасоли берется $\frac{3}{4}$ стак. соли.

4000) **Фасоль зеленая сушеная.** Очистить зеленые стручки отъ стебельковъ, во всю длину стручка, высушить на солнце, разложивъ на скатерть. Когда будетъ совершенно суха, всыпать въ стеклянныя банки, завязать бумагой, сохранить въ сухомъ, тепломъ мѣстѣ. Передъ употребленіемъ, съ вечера намочить въ холодную воду. На другой день всыпать въ кипятокъ, сварить до половины готовности, откинуть на рѣшето, нашинковать мелко наискось, пересыпать въ кастрюльку, положить ложку сливочнаго масла, соли, 1—2 куса сахара, обдать кипяткомъ или кипящимъ бульономъ такъ, чтобы едва покрыло, сварить до готовности, влить кипяченыхъ сливокъ, подавать.—Это самый лучший способъ сохранения зеленой фасоли на зиму.

4001) **Фасоль маринованная.** Молодые стручки опустить въ очень соленую воду, держать въ ней нѣсколько дней, пока фасоль не пожелтѣетъ, переложить въ чистую посуду, залить крѣпкимъ, горячимъ уксусомъ. На другой день слить этотъ уксусъ, вскипятить и горячимъ залить опять фасоль, повторить это на 3-й и на 4-й день, т. е. пока стручки не получаютъ натуральный свой цвѣтъ. Въ послѣдній разъ уксусъ вскипятить съ лавровымъ листомъ и англійскимъ перцемъ.

4002) **Друг. манеромъ.** Молодые стручки фасоли очистить отъ жилокъ, опустить въ соленый кипятокъ, (на 3 стак. воды 2 чайныя ложки соли) сварить до половины готовности, смотрѣть, чтобы не разварились. Слить воду, влить теплымъ, жидкимъ уксусомъ, оставить въ немъ на 48 часовъ, затѣмъ слить уксусъ. Имѣть приготовленный уже болѣе крѣпкій уксусъ см. № 3574, или взять на 12 стак. стручковъ 3 стак. уксуса, 2 ф. сахара, $\frac{1}{4}$ лота корицы и 10—15 пугукъ гвоздики, вскипятить, холоднымъ залить фасоль.

Н) ШПИНАТЬ.

4003) **Шпинать сушеный.** Сушить его можно, какъ и щавель № 2610. Или перебрать его, вымыть, опустить въ соленую воду, мѣшать на огнѣ такъ, чтобы его только обварить, но не кипятить. Откинуть на рѣшето, когда вода стечетъ, переложить шпинать на сухое рѣшето, вставить въ печь не слишкомъ горячую. Когда высохнетъ, держать въ большихъ банкахъ или ящикахъ, обложенныхъ бумагою, употреблять во щи или бульонъ.

О) ЗАПАСЫ ИЗЪ МОРКОВИ.

4004) **Морковь сохранять на зиму.** Какъ свеклу № 3976.

4005) **Варенье прозрачное служащее для украшенія тортовъ и бабъ.** Желтую или красную морковь варить въ водѣ, пока не начнетъ дѣлаться мягкой, тогда вынуть ее, красиво наръзать звѣздочками или листочками и т. п., опустить въ густой сиропъ, варить въ немъ, пока не сдѣлается прозрачною. Такъ какъ морковь можно имѣть во всякое время, то не надобно дѣлать запасовъ изъ этого варенья и не тратить понапрасно сахару. Для скорого же употребленія на 1 ф. моркови довольно $\frac{1}{2}$ фунта сахара и стаканъ воды.

П) ЗАПАСЫ ИЗЪ ПОМИДОРОВЪ.

4006) **Пюре изъ помидоровъ для супа и соуса.** Зрѣлые, т. е. красные помидоры разрѣзать, выбросить изъ нихъ сокъ и зерна, сложить въ кастрюлю.

вскипятить нѣсколько разъ безъ воды, въ ихъ собственномъ сокѣ, протереть сквозь сито и протертое пюре опять варить, пока не погустѣетъ, безпрестанно мѣшая, чтобы не пригорѣло. Когда остынетъ, сложить въ банку, залить прованскимъ масломъ; обвязать пузырьемъ, держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ.

4007) **Соленые помидоры для фарширования.** До суха и чисто вытертые помидоры сложить въ горшокъ, залить остывшею водою, вскипяченою съ солью (вода эта должна быть такъ солонa, чтобы свѣжее яйцо могло на пей держаться, т. е. на 3—4 стак. воды—1 стак. соли). Горшокъ накрыть, а кромѣ того, сверхъ помидоровъ наложить дощечку, чтобы они были постоянно погружены въ соленую воду. Пльсенъ снимать почаще, а передъ употребленіемъ надобно ихъ сперва мочить въ водѣ и вымыть хорошенько. Употребляются въ супъ.

4008) **Маринованные помидоры.** Собрать помидоры, когда достигнуть настоящей величины, но не до зрѣлости, сложить въ банку, перекладывая каждый рядъ душистыми травами, а именно; майораномъ, эстрагономъ и чебрецомъ. На полуведерную банку положить на дно 6 стручковъ турецкаго перцу, столько же въ середину и на верхъ, облить хорошимъ, ренскимъ уксусомъ, вскипяченнымъ со спеціями, обвязать банку, поставить въ холодное мѣсто. Они могутъ быть хороши до самаго лѣта, если только уксусъ хорошъ; въ случаѣ если отводняють. слить уксусъ, залить свѣжимъ.

Р) ВЕЛИКОЛѢПНЫЕ СУШОНЫЕ КОРЕНЬЯ ДЛЯ БУЛЬОНА, УХИ И СОУСОВЪ.

4009) Въ началѣ осени, когда корни свѣжи, молоды и дешевы, надо взять моркови, корни петрушки, сельдерея и порея, вымыть ихъ, вычистить хорошенько ножомъ, вытереть до-суха, нарязъать самыми тоненькими ломтиками, насыпать ихъ на бумагу, на желѣзный листъ, высушить ихъ въ кухнѣ на чепкѣ или на полкахъ; но каждыя изъ этихъ кореньевъ сушить отдѣльно, потому что одиъ коренья сохнутъ скорѣе, другіе медленнѣе; высушить такимъ же образомъ самый молоденькій, выдушенный горохъ; потомъ смѣшать все вмѣстѣ, по ровной части, мѣряя хотя чашкою, сохранять въ стеклянныхъ банкахъ въ сухомъ мѣстѣ.—Приготовили бульонъ, брать на 6 человекъ, 2 полныя столовыя ложки этой зелени.

Эти сушеные корни придаютъ чрезвычайный вкусъ ухѣ, лѣнныимъ щамъ и проч. Эти корни можно также сушить, навизавъ ихъ на толстую нитку.

С) ЗАМѢТКИ ОТНОСИТЕЛЬНО РАЗВЕДЕНІЯ, НЕОБХОДИМЫХЪ КЪ СТОЛУ, ЗЕЛЕНИ И КОРЕНЬЕВЪ И СБЕРЕЖЕНІЕ ИХЪ НА ЗИМУ.

4010) **Средство имѣть редисъ во всякое время года.** Для этого, прежде всего, сеямена размачиваютъ около сутокъ въ водѣ и въ мѣшечкѣ кладутъ на солнце или въ теплое мѣсто. Черезъ сутки семена начинаютъ проростать. Затѣмъ сажаютъ ихъ въ навозную землю, находящуюся въ ящикѣ, и по временамъ поливаютъ теплою водою. Въ нѣсколько дней редисы дѣлаются величиною въ мелкій лукъ и бываютъ весьма вкусны. Чтобы имѣть редисъ зимой, въ самые сильные морозы, совѣтуютъ распилить бочку пополамъ и одну половину наполнить хорошей землей и посеять въ нее семена; потомъ, накрывъ другой половинкой, отнести въ погребъ и тамъ поливать ежедневно теплою водою. Въ самое короткое время редисы будутъ годны для пищи. Само собою разумѣется, что, вмѣсто означенныхъ двухъ половинокъ распиленной бочки, можно взять двѣ кадочки одинаковой величины въ діаметрѣ.

4011) **Сажать артишоки.** Въ началѣ марта мѣсяца намочить ихъ дня на

три, потомъ посадить ихъ въ ящикѣ, въ комнатѣ; когда выростутъ съ небольшими въ верхокъ, вынести ящикъ лучше всего въ сѣни, чтобы ихъ нѣсколько охватили морозъ, а когда земля оттаеетъ, высадить на грядку хорошей, житной земли.

4012) **Искусственное разведеніе бѣлыхъ грибовъ.** Выбрать въ усадьбахъ рощицы дубокъ, березъ, осинъ, липъ, орѣшника, сосенъ или елей. Осенью стрести опавшіе листья и сучья и на этихъ мѣстахъ посадить разломанныя на кусочки грибныя шляпки. — Подъ этими кучами и на этихъ мѣстахъ выростутъ мѣсяцешъ ранѣе, нежели въ лѣсу, дѣльными гнѣздами, прекрасные, чистые, бѣлые грибы. Для распознаванія грибовъ продается отдѣльная книжка для любителей грибовъ, цѣна съ перес. 80 к. С. П. Б. Большая Итальянская, № 8. Книжный магазинъ Нанафлина.

4013) **Разведеніе шампиньоновъ.** Выкопать канаву глубиною въ $\frac{3}{4}$ арш. и какой угодно ширины, наполнить ее ровно съ краями конскимъ удобреніемъ, а на верхъ посыпать $\frac{1}{4}$ аршина черной земли, разровнять ее хорошеыко; потомъ взять шампиньоновъ съ корнями и землею, изрубить ихъ крупно, посеять ихъ на этой грядѣ, засыпать землею въ три пальца толщины; черезъ три недѣли, на поверхности этой гряды, земля начнетъ подниматься маленькими кучками, это признакъ, что шампиньоны растутъ. Завезя ихъ такимъ образомъ, они не скоро выведутся, особенно, если собирать ихъ каждый разъ, будете сѣять опять на грядку разрубленные корешки, какъ и первый разъ, прикрывая ихъ сверху землею.

4014) **Средство имѣть зимою свѣжій крессъ-салатъ.** Взять круглое деревянное донышко верхокъ 8—10 въ діаметрѣ, къ этому донышку прибить гвоздиками драпки, т. е. широкія лучинки отъ старыхъ корзинокъ, длиною отъ 10 — 12 верхокъ; эти драпки скрѣпить сверху вмѣстѣ, чтобы они имѣли видъ конуса или сахарной головы; обтянуть ихъ рѣдкимъ войлокомъ или простой паклей, смочить ее всю и посеять на ней кругомъ крессъ-салатъ, поставить на окно или противъ окна, поливать чаще, чтобы войлокъ былъ постоянно влажный. Сѣя такимъ образомъ, каждая двѣ недѣли, крессъ-салатъ не будетъ переводиться; употребить его какъ салатъ, а также и для украшенія маіонезовъ и пр. блюдъ.

4015) **Средство имѣть зимою свѣжую зелень петрушки.** У кого нѣтъ подвала, въ которомъ бы можно было сохранять зиму петрушку, можно заказать узкую и высокую кадку, внизу пемного шпире, сверху уже, въ родѣ маслوبيяни; кругомъ этой кадки, сверху до низу, просверлить отверстія, величиною въ горлышко бутылки, каждое отверстіе должно быть на разстояніи 4 — 5 пальцевъ одно отъ другого. Когда осенью прекратится свѣжая зелень, брать корешки петрушки, отрѣзывать старые пожелтѣвшіе листья, оставляя молодые побѣги, сажать въ каждое отверстіе по одной петрушкѣ, начиная съ нижнихъ отверстій, засыпать посаженные коренья свѣжею, хорошею огородною землею. поставить въ неслишкомъ темное и неслишкомъ сухое мѣсто, которое бы могло замѣнить подвалъ.

4016) **Средство имѣть зимою свѣжую зелень укропа.** Для укропа приготовить такія же кадочки и сѣять его въ просверленные въ нихъ отверстія. Укропъ вообще чрезвычайно здоровая зелень, какъ для дѣтей, такъ и для взрослыхъ.

4017) **Средство имѣть въ продолженіе всей весны и лѣта свѣжіе коренья порея, селлерей и петрушки.** По большей части случается такъ, что къ веснѣ издерживаютъ весь запасъ порея и селлерей, такъ что всю весну и лѣто надо обходиться безъ нихъ, пока не выростетъ свѣжая зелень. Для избѣжанія этого надо весною устроить грядки въ сторонѣ, куда бы не ходили, осенью свиньи; на грядки эти посеять весною порей, селлерей и петрушку; въ октябрѣ, когда земля слегка замерзнетъ, прикрыть эти гряды елью; весною же, когда начнетъ таять свѣгъ, надо тотчасъ же снимать всю ель. потому что иначе отъ сырости порей

могъ бы сгнить. Селлерей менѣе пѣжное растеніе, чѣмъ порей, а петрушка можетъ даже безъ всякихъ предосторожностей перезимовать на грядкахъ въ теплыя зимы. Снявъ ель, надо землю прижать вокругъ каждаго корешка и обсыпать кругомъ сухимъ пескомъ. Сначала брать, для употребленія, коренья эти прямо съ грядъ, а потомъ, чтобы не дать имъ въ теплую погоду пускаться свѣжую зелень, надо ихъ перенести въ подвалъ и зарыть ихъ въ сухой песокъ, въ которомъ они и продержатся до свѣжихъ, если только очищать ихъ отъ гнилыхъ листьевъ.

4018) **Средство имѣть весною свѣжую морковь.** Морковь, оставленная на грядкахъ, въ сухомъ грунтѣ, покрытая чистою соломой или листьями, можетъ выдержать легкія зимы, въ особенности, если еще сверхъ листьевъ, будетъ прикрыта навозомъ; но съ наступленіемъ весны навозъ этотъ надо непременно сбросить, а немного погодя и самыя листья и солому; но все же лучше морковь сохранять въ ямахъ.

4019) **Средство имѣть весною свѣжій пастернакъ.** Весною посѣять его въ грядкахъ, въ сторонѣ, куда бы осенью не заходили свиньи, на зиму оставлять на тѣхъ же грядкахъ, ничѣмъ ихъ не закрывая; перезимовавши, онъ будетъ весною вкуснѣе, чѣмъ былъ осенью, потому что дѣлается слаще. Когда весною земля оттаяетъ, перевести его въ подвалъ, гдѣ и засыпать сухимъ пескомъ.

4020) **Средство имѣть зимою постоянно зеленый лукъ.** Сдѣлать шаръ изъ пакли, повѣсить его въ кухнѣ передъ окномъ, къ паклѣ же кругомъ всего шара прикрѣпить луковички нитками, протягивая ихъ иголкой сквозь паклю; чаще поливать, чтобы пакля была постоянно влажная; какъ только луковички потеряютъ силу и начнутъ портиться, замѣнить ихъ свѣжими, но лучше всего, чтобы имѣть постоянно свѣжій лукъ, сдѣлать 2—3 шара, которые вѣшать поочередно, замѣняя испортившіяся луковички—свѣжими.

4021) **Разведеніе лука.** Хорошій урожай лука зависитъ отъ доброты сѣмянъ, а еще больше отъ доброты земли, на которой его садятъ. Сажаютъ обыкновенно прошлогоднія, большія луковички. Въ августѣ сѣмяна достигаютъ своей зрѣлости. Мѣсто, открытое на востокъ и югъ, лучшее для высадковъ. Высадочныя луковички надобно сажать въ землю по болѣе, чѣмъ на вершокъ, разстояніемъ же одна отъ другой верхка на четыре. Эти высадки пускаютъ ростки въ маѣ или въ іюнѣ и когда они достигнутъ полной своей вышины, то должно каждую привязать къ воткнутой палочкѣ, чтобы вѣтромъ ихъ не ломало. Въ большіе жары надо поливать. Когда сѣмянные головки лопнуть и сѣмяна будутъ видны, должно ихъ срѣзать, оставя часть стрѣлокъ, чтобы можно было связать въ пучки, вывѣсить на нѣсколько дней для сушенія на солнце. Высушивъ головки, не пужно высыпать изъ нихъ сѣмена, но беречь привѣшанными пучками, до времени посѣва. Сѣмена лука лучше высѣвать на другой годъ послѣ снятія, онѣ скорѣе всходятъ. По прошествіи пяти лѣтъ рѣпчатый лукъ должно разводить снова отъ сѣмянъ, потому что лукъ, по прошествіи пяти лѣтъ мельчаетъ и дѣлается не такъ вкусенъ.

Полезъ лука: сырой лукъ съ сахаромъ полезенъ при слабости желудка и худомъ пищевареніи, при слизистой и судорожной одышкѣ, при водной и каменной болѣзни, при дингѣ и глестахъ, при кашлѣ. Класть на ватѣ въ ухо отъ шума въ ушахъ и глухотѣ отъ простуды и смазывать лишаи. Во время эпидеміи скота истолочь 3 большія луковички съ горстью соли, разведя бутылкою пива, вливать за разъ въ горло скотинѣ.

4022) **Разведеніе лука-шарлотъ.** Эта порода вывезена изъ Палестины. Лукъ этотъ очень мелокъ и пріятнаго вкуса. Въ нашемъ климатѣ рѣдко даетъ онъ цвѣтъ, а еще рѣже сѣмяна, но очень сильно размножается луковичками. Въ концѣ сентября сажаютъ луковички его въ жирную, но не вновь унавоженную землю, потому что не терпитъ свѣжаго навоза и тотчасъ гниетъ. Для посадки надо выбирать самыя свѣжія

и не очень мелкія луковницы и приготовляя гряду въ 4 фута шириною, садить ихъ рядами одну отъ другой на 6 дюймовъ, чтобы ростки стояли въ ровной линіи съ поверхностью земли и потомъ землю заровнять. Какъ скоро весною луковницы покажутся, землю между ними надо вскопать и выполоть. Какъ скоро листь пожелтѣетъ и начнетъ опадать, должно ихъ вынуть, и для сушки положить въ мѣсто, противнаемое вѣтромъ, а затѣмъ чистить.

4023) **Разведеніе тынвы.** Она требуетъ плодородной, только что уваженной почвы и должна быть поливаема во время сухой погоды. Тыква вообще по здорова и можетъ употребляться въ пищу только людьми не ведущими сидячей жизни. Слѣдовательно для крестьянъ она очень полезна, изъ нея можно дѣлать слѣд. употребленіе: Если тыквенныя сѣмена истолочь, подогрѣвъ ихъ немного и выжать, то получается очень вкусное масло, лучше прованскаго, которое и употреблять для приправы салатовъ и въ кушанья. Пекуть хлѣба и для этого выбираютъ самыя крупныя тыквы, разрѣзываютъ тонкими ломтиками, кладутъ въ котель съ солью, варятъ, пока сдѣлаются мягки, сливаютъ слегка воду, оставшуюся тыкву протираютъ сквозь сито, берутъ 10 фун. тыквы, на 20 фун. муки и дрожжей. Воды не прибавляютъ. — Приготавливается молоко, причѣмъ сѣмена надо истолочь, налить водою, размять ихъ, процѣдить, — употребляютъ съ кашею и какъ прохладительное питье.

4024) **Разведеніе цикорія.** Цикорій можетъ расти на всякой земли, но лучше на уваженной: вспахавши землю одинъ разъ, посѣять цикорій, заборонить. Опъ не боится ни засухи, ни сильныхъ дождей, ни морозовъ, растетъ очень скоро. Листья можно босить два раза въ лѣто, употребляя ихъ на кормъ скота, какъ въ свѣжемъ, такъ и высушенномъ видѣ; кормъ здоровый, кровоочистительный и предохранительный отъ болѣзней.

Корни же чистятъ, крошатъ, сушатъ и употребляютъ вмѣсто кофе или только подбавлять къ нему вырывать корни по мѣрѣ чистки, чтобы они не сохли.

Изъ высушеннаго и потомъ ровно поджареннаго, т. е. подрумяненнаго цикорія приготавливается отваръ полезный для разжиженія крови.

Цикорій двухлѣтнее растеніе, но для кофе его надобно собирать въ первый годъ.

4025) **Разведеніе свеклы.** Чтобы была свегла крупная и вкусная, надо брать сѣмена красной, крупной свеклы съ длинными кореньями, выбирать для посѣва глубокій, рыхлый и питательный грунтъ, но не вновь уваженный. — Сѣмена, которыя всходятъ черезъ 6 дней и сохраняютъ въ себѣ до четырехъ лѣтъ растительную силу, должно сѣять въ концѣ апрѣля или въ началѣ мая, очень рѣдкими рядами, въ маленькія борозды или садить по одиночкѣ и покрывать землею. Какъ только растеніе будетъ имѣть 5—6 листовъ, должно выдернуть ихъ, гдѣ сидитъ слишкомъ густо и пересадить на другое мѣсто такъ, чтобы растеніе было по 4—6 дюймовъ. Для успѣшнѣйшаго роста, въ тяжеломъ грунтѣ, землю вокругъ нужно взрыхлять. Въ концѣ сентября или въ началѣ октября, когда наступятъ морозы, коренья вырываютъ и по обрѣзываніи листовъ (даваемыхъ въ кормъ коровамъ) только по сердцевину, собираются для зимняго употребленія, въ погребѣ, въ пескѣ. Коренья эти складываются конусомъ, они часто пускаютъ зимою зеленые листки, которые употребляютъ въ кушанья.

4026) **Разведеніе маиса.** Изъ многочисленныхъ породъ, особенно заслуживаетъ вниманіе обыкновенный маисъ, котораго три сорта, по цвѣту сѣмянъ: голубо-сѣроватый, бѣлый и черноватый, изъ которыхъ черный лучше всѣхъ по вкусу для кушаньевъ, а изъ бѣлаго приготавливается лучшее масло. Родится по полямъ, вновь вспаханымъ, землю любитъ плодородную и хорошо обработанную; навозу почти не требуетъ, а если уваживать, то овечьимъ навозомъ. Хорошо сѣять на залогахъ.

поднятыхъ плугами, на другой годъ послѣ пшеницы, льна или гороха, а также послѣ картофеля и рѣпы. Землю нужно вспахать съ осени, подъ зиму заборонить, снова запахать сохою и оставить въ рѣдахъ къ веснѣ, такъ что весною стоптъ только посѣять и заборонить. Макъ требуетъ самаго ранняго и перваго посѣва, чѣмъ всякій хлѣбъ и потому сѣется, какъ только земля оттаеетъ и еще даже гризновата. Спустя шесть дней переборониваютъ всѣ засѣяныя десятины и такимъ образомъ зерно переѣшивается съ землею. Бывшее наверху попадаетъ на низъ, а нижнее на верхъ, отчего макъ сходитъ ровнѣе. Мелкость сѣмянъ требуетъ искуснаго сѣятеля, но кто умѣетъ сѣять просо, тотъ хорошо посѣетъ и макъ. На десятину сѣять приблизительно 12 фунтовъ зеренъ, которые смѣшиваютъ съ двумя мѣрами сухой мелкой земли, которая вмѣстѣ съ макомъ предварительно просѣивается 2 — 3 раза черезъ грохотъ. Въ случаѣ же, если опоздаютъ съ посѣвомъ мака, то зерна надо предварительно 2 — 3 дня мочить въ рѣчной или дождевой водѣ, потомъ откинувъ черезъ рѣшето на холстину провѣтрить, но не на солнце и смѣшавъ затѣмъ съ землею, сѣять. Выходитъ черезъ 3 недѣли; когда порядочно выроститъ, надо выпалывать постороннюю траву, а гдѣ макъ взойдетъ густо, выдергивать мѣстами и его. Макъ можно сѣять съ морковью, вслѣдствіе чего подучается отъ земли двойная польза. Морковь посѣивается позже. Макъ посѣивается въ августѣ, узнается зрѣлость его тѣмъ, что стебли подсыхаютъ, и какъ только встряхнуть маковницу, то зерна высыпаются.

Польза маковыхъ зеренъ: готовится молоко, которое употребляютъ съ кашей, съ чаемъ и кофе, полезно при каменной болѣзни и пескѣ. На фунтъ воды берется 2 лота сѣмянъ. Маковые листья истолченные съ солью утоляютъ подагрическую боль.

4027). **Разведеніе артишоновъ.** Разводятся сѣменами и отнятыми отъ старыхъ кустовъ коренными отпрысками. Сѣмена сѣются въ мартѣ мѣсяцѣ, въ парники, а въ маѣ пересаживаются въ хорошую, жирную и глубоко выкопанную, но не вновь унавоженную землю. Любятъ теплоту и частую поливку во время сухой погоды. Когда готовы будутъ для употребленія, ихъ срѣзываютъ. По срѣзкѣ ихъ, оставшіеся стебли срѣзываютъ близъ самой земли и въ октябрѣ закрываются на зиму соломою. Гдѣ зимы очень суровы, лучше вырывать ихъ съ землею и очистить отъ засохшихъ листьевъ, держать въ оранжереяхъ или въ погребахъ сажать въ песокъ. Весною побочные побѣги отнимаются бережно ножомъ отъ старыхъ стеблей и сажаются въ гряды.

4028). **Разведеніе арбузовъ.** Они любятъ черноземъ, смѣшанный съ пескомъ. Чтобы имѣть ранніе арбузы надо ихъ сажать въ февралѣ мѣсяцѣ въ горшки и когда растенія будутъ не меньше пяти верхковъ, тогда пересадить въ парники и могутъ принести плоды въ іюнь мѣсяцѣ. Вообще же сѣмена сажаются въ парники, въ апрѣлѣ или въ маѣ, въ свѣжую и легкую землю. Если же понадобится пересадить на открытыя гряды, то надо это дѣлать осторожно, чтобы земли съ корней не осыпалась и для того наканунѣ пересадки, поливаютъ парникъ сильно водою, чтобы земля крѣпче слеглась. Пересаживать послѣ морозовъ, до наступленія теплой погоды, прикрывать горшками съ пробитымъ дномъ и защищать отъ вѣтра соломенными щитами. Любятъ, чтобы часто ихъ поливали.

Зрѣлость арбузовъ узнается по тому, что при ударѣ отдается звукъ пустоты, когда ихъ наружная кожа сдѣлается очень твердою и когда усъ бывающій у того черенка на комъ держится арбузъ, засохнетъ.

4029). **Разведеніе картофеля.** Садить надо самый *зрѣлый, крупный*, причѣмъ очень крупный разрѣзать отъ 3 до 6 частей, лишь бы при каждой части были 2 или 3 глазка; онъ не долженъ быть поврежденъ морозомъ и надо оборвать слиш-

комъ длинныя побѣги. На указную десятину требуется отъ 8 до 10 четвертей. Чѣмъ рыхлѣе и глубже будетъ приготовлена земля подъ картофель, тѣмъ лучше. Для уваживанія поля подъ картофель годится всякій навозъ, лишь бы былъ свѣжій, а самое лучшее удобреніе изъ перегнившихъ животныхъ кожъ, роговъ, копытъ съ примѣсью извести, мергеля, гилса, остатковъ отъ поташныхъ и мыловаренныхъ заводовъ. На указную десятину употребляется отъ 200 до 300 возовъ навозу. Ранняя вывозка навоза и лежаніе его въ кучахъ много способствуетъ къ улучшенію крупнаго соломистаго навоза отъ рогатаго скота. Картофель надо класть въ борозду, на растояніи 8 вершковъ другъ отъ друга, мѣрля палочкою полуаршинною. Картофель въ бороздѣ надо класть ближе къ неспаханной сторонѣ, потому что въ такомъ случаѣ лошади, при боронованіи, не такъ часто будутъ сбивать его ногами и ряды будутъ правильныя. Садятъ подъ плугъ, слегка тотчасъ боронуютъ, если земля комьями полностью боронованія производится недѣли черезъ двѣ послѣ посадки картофеля, когда окажется довольно много вошедшихъ сорныхъ травъ. Если послѣ перваго боронованія сорныя травы вновь покажутся, въ значительномъ количествѣ, то боронованіе повторить, хотя бы показалась трава и самого картофеля. Боронить послѣ не большого дождя. — Пропахивать сохою, когда трава выростетъ въ 4 вершка, вторично черезъ 3 или 4 недѣли послѣ перваго раза. Молодой картофель употребляютъ уже въ концѣ Іюля или въ началѣ августа: вырываютъ его по мѣрѣ надобности. Обобравъ крупный картофель, траву съ оставшимися зародышами картофелевъ надо садить въ ту же яму, притоптать кругомъ землю, чтобы плотнѣе прилегла. Ко времени настоящей уборки мелкія зародыши достигнутъ величинъ средняго картофеля.

Картофель разводится также одними глазками или очками, которыя вырѣзываютъ перочиннымъ ножомъ величину въ полушку, садятъ по 4 вмѣстѣ, на растояніи 5 или 6 вершковъ. Оставшееся мясо картофеля употребляется въ пищу.

Картофель разводится также *кожицею*. Обдупливаютъ всю кожицу толщиною въ обухъ ножа и разрѣзавъ ее на куски съ очками, садятъ въ борозды, сдѣланныя въ землѣ, хорошо обработанной и рыхлой. Вышедшіе стебли точно также пропалываютъ и окапываютъ. Во время дороговизны, этотъ способъ заслуживаетъ особеннаго вниманія.

Почва. Картофель какъ и всѣ другія растенія, на пережвнной почвѣ родится лучше, поэтому и при посадкѣ картофеля надо наблюдать 7 лѣтній или покрайнѣй мѣрѣ пятилѣтній перерывъ. Сортъ картофеля также отъ пересадки одного и того же сорта вырождается и его надо обновлять сѣменами.

Посадка картофеля *травою*. Это очень полезно, такъ какъ количество картофеля получаютъ въ трое и даже четверо болѣе обыкновеннаго, во вторыхъ, если весною случится за другими занятіями запоздать отъ 5 до 6 недѣль, то посадка картофеля травою вознаграждаетъ эту потерю. Посадка эта производится слѣдующимъ образомъ: Когда посаженный весною картофель пуститъ ростки верхка на два отъ земли, при чемъ онъ по обыкновенію пускаетъ отъ 3 до 4 ростковъ, бывающихъ всегда съ корешками, то, оставя на мѣстѣ по одному или по два ростка, прочіе ростки вырѣзать, захватывая стебли ихъ въ землѣ на вершокъ глубиною и посадить на землѣ, обыкновенно приготовляемой для посадки картофеля съ тѣми же промежутками, четвертою долею глубже, нежели они были въ землѣ. Когда эта разсадка поднимется отъ земли вершковъ на 5, надобно около кустовъ ея огрести землю, однажды; а въ сухое время и до трехъ разъ. Картофель такой поспѣваетъ осенью въ одно время съ обыкновенно посаженнымъ.

Весьма полезно садить картофель на зиму, въ особенности для предотваченія голода въ неурожайные годы. Только что собранный осенью картофель, не свозя его

домой, садить на поле, съ котораго осенью свили рожь, садить какъ обыкновенно, забороить. оставить на зиму. Отъ 2 четвертей получится около 20 четвертей картофеля навѣрное, безъ боязни, что онъ дома сгниеть или будетъ съѣденъ.

4030) Разведеніе картофеля сѣменами. Польза разведенія картофеля сѣменами заключается въ томъ, что можно такимъ образомъ удвоить плодородіе его и улучшить самый картофель. При рапнемъ посѣвѣ получается такой же крупный картофель, какъ и отъ саженокъ картофельныхъ. Онъ бываетъ еще крупнѣе, когда сѣмена рано посѣются въ парникъ и пересадятся въ маѣ или юнѣ. Сѣмена же собираются слѣд. образ.: на картофелѣ, послѣ цвѣтовъ вырастаютъ плоды въ видѣ зеленыхъ ягодъ (но не всѣ сорта цвѣтутъ и приносятъ плодъ); плоды эти поспѣваютъ въ августѣ или сентябрѣ мѣсяцъ и тогда дѣлаются мягкими, а въ срединѣ бѣлѣютъ. Поспѣлыя ягоды надо осенью собрать, прежде нежели захватить ихъ морозъ и собрать до весны. Для этой цѣли, снятыя съ теплей ягоды высыпаться въ какомъ нибудь умѣренно-тепломъ мѣстѣ, гдѣ дозрѣваютъ и приходятъ въ родъ броженія, черезъ что уменьшается наполняющая ихъ клейкость и отъ ягодъ слышенъ винный довольно пріятный запахъ. Тогда ихъ раздавливаютъ руками и размываютъ въ большомъ количествѣ воды и посредствомъ рѣшетъ отдѣляютъ сѣмена отъ клейкаго вещества ихъ окружающаго, а потомъ просушиваютъ ихъ на свѣжѣмъ воздухѣ. Картофельныя сѣмена довольно мелки и въ каждой ягодѣ содержится ихъ очень много. Когда надо сѣять, ихъ пережѣиваютъ съ землею или пескомъ. Сѣять весною, какъ только прекратятся морозы.

Земля избирается для посѣва не влажная, лежащая на солнцѣ и имѣющая довольно силы отъ прежняго унавоживанія. Во время посѣва, земля ровно разгребается граблями, и бороздки, въ которыхъ должны лежать сѣмена, дѣлаются одна отъ другой на разстояніи фута и, по посѣвѣ, зарываются землею верхка на два. Когда сѣмена дадутъ ростки величиною около трехъ верхковъ, тогда ихъ пралываютъ и вырываютъ не только сорную траву, но и лишніе картофельные ростки, чтобы каждый кустъ сидѣлъ отъ другого верхковъ на шесть или на семь. Очищеніе отъ сорныхъ травъ продолжается во все лѣто и, когда листья начнутъ желтѣть, картофель выбирается изъ земли обыкновеннымъ образомъ.

4031) Средство получать больше картофеля. Стараться, по мѣрѣ возможности обрывать цвѣты, когда онъ покажется, такъ какъ онъ втягиваетъ въ себя всю питательность земли.

4032) Употребленіе мерзлага картофеля. Онъ долго считался совершенно бесполезнымъ, но въ настоящее время дозано, что для нѣкоторыхъ производствъ даже необходимъ слегка промерзшій картофель, а именно: изъ него дѣлается 1) крахмалъ, 2) мыло для мытья шелковыхъ матерій, и съ этою цѣлью мерзлый истертый картофель обливаютъ водою и происшедшую пѣну употребляютъ для чистки, 3) сиропъ; 4) хлѣбъ, 5) укусъ, 6) клейстеръ для переплетчиковъ и ткачей.

4033) Какъ сберегать на зиму картофель. На высококъ, сухомъ, песчаномъ мѣстѣ назначить кругъ въ шесть арш. въ діаметрѣ, выкопать изъ него землю на полъ аршина глубиною. Въ самую середину этого круга врыть, стоймя, три узкія доски такъ, чтобы между ними оставалось отверстіе для выхода воздуха и сырости изъ картофеля, который и насыпать вокругъ этихъ досокъ, въ видѣ кучи, вышиною въ два аршина; затѣмъ покрыть картофель тонкимъ слоемъ соломы для того, чтобы не прикасалась къ нему земля; сверхъ соломы насыпать выкопанную изъ круга землю, которой будетъ достаточно для прикрытія всей кучи. Если картофель не будетъ сложенъ на высококъ мѣстѣ, имѣющемъ натуральный скатъ воды, то въ такомъ случаѣ вокругъ кучи надо вырыть роликъ для стока воды.

Когда земля осенью слегка промерзнетъ, надо картофель прикрыть не жирнымъ навозомъ, съ примѣсью соломы. Во время морозовъ отверстие, сдѣланное посредствомъ трехъ досокъ, надо прикрывать хорошенько соломой и снимать ее, во время оттепели. Картофель же всыпать надо тогда, когда онъ хорошо провѣтрится и просохнетъ.

4034) **Рвы для сбереженія свеклы, моркови и рѣпы.** Выкопать ровъ какой угодно длины, въ аршинъ глубиною, на высококомъ, сухомъ и песчаномъ мѣстѣ; вынутый песокъ складывать въ одну сторону. Свеклу, морковь или рѣпу, очищенную отъ листьевъ и обсохшую на солнце, сложить въ этотъ ровъ, рядами на солому, пересыпая каждый рядъ пескомъ, выкопаннымъ изъ слѣдующаго подлѣ него рва. Въ этотъ другой ровъ укладывать также корни рядами, пересыпая ихъ пескомъ, выкопаннымъ изъ третьяго параллельнаго рва, и т. д. до конца, пока не будутъ уложены всѣ корни. Оставшійся песокъ насыпать сверхъ каждаго рва покрайней мѣрѣ на полъ аршина вышины, а между ними выкопать продольные ровики для ската воды. Когда земля промерзнетъ на 6 вершковъ, прикрыть кучи эти перегорѣлымъ навозомъ, на аршинъ съ четвертью. Весною же, когда земля начнетъ таять, сбросить навозъ.

4035) **Рвы для сбереженія капусты.** Въ сухую, ясную погоду выкопать такіе же рвы на сухомъ, песчаномъ мѣстѣ, но не такъ глубокіе и не такъ широкіе; дать имъ нѣсколько часовъ просохнуть, потомъ въ эти рвы уложить капусту, головками внизъ, предварительно очистивъ ее отъ лишнихъ листьевъ и такъ, чтобы одна головка капусты другой не касалась; засыпать затѣмъ выкопаннымъ изъ этого рва пескомъ, горкою, вышиною въ полъ аршина и шире самаго рва; горку эту, когда земля слегка промерзнетъ, прикрыть навозомъ.

ПРИМѢЧАНІЕ. Чтобы не поточили овощей этихъ мыши, надо сверхъ перваго слоя песка, которымъ засыпаются овощи, сыпать табакъ махорку, а потомъ уже остальной песокъ.

2-о сред. Вымыть картофель, положить его въ сѣтку или корзинку, опустить съ нею картофель на 4 секунды въ ключемъ кипящую въ котлѣ, чистую воду; потомъ какъ можно скорѣе просушить на вольномъ воздухѣ, разложивъ картофель въ одинъ рядъ.—Это кипяченіе совершенно уничтожаетъ силу проростанія и картофель сохраняется такимъ образомъ въ темномъ мѣстѣ до слѣдующаго лѣта; такъ поступаютъ въ гостиницахъ и кухмистерскихъ Парижа.

4036) **Разведеніе крапивы.** Ее не только не должно причислять къ негоднымъ травамъ, но, напротивъ можно почестъ за траву весьма полезную, которую слѣдуетъ даже разводитъ, что дѣлается легко, такъ какъ она множится, и сѣменами и отростками отъ корня. Сѣять въ сентябрѣ гуще другихъ сѣмянъ. Если же разводитъ ее корнями, то въ сентябрѣ или октябрѣ, смотря по погодѣ, надо вырывать стебли, раздѣляя ихъ, высаживать на определенное мѣсто, срѣзывая старый стебель, пальца на два выше корня. Она двухъ сортовъ: жгучая или маленькая и большая. Косить ее, когда она выростетъ до $\frac{3}{4}$ арш. и сушить, какъ кормовья травы;—косить отъ 4 до 5 разъ въ лѣто. Она не должна быть ни слишкомъ высокою, ни слишкомъ старою.

Садятъ плотно и землю утаптываютъ для того, чтобы стебли не могли расти вкось. Такимъ образомъ въ сентябрѣ или октябрѣ, посаженную крапиву можно уже срѣзывать слѣдующею весною. Поле, разъ засѣянное или засажненное крапивою, не нужно уже засѣвать въ другой разъ, потому что крапива будетъ расти отъ корней, которыми не можетъ причинить вреда ни какая погода. Сверхъ того крапива можетъ расти на самыхъ негодныхъ мѣстахъ; она не требуетъ перепаживанія, но для полученія хорошихъ стеблей для пряжи непременно надо уваживать землю. Крапива, назначенная для зеленого корма, срѣзывается молодою, для сушки—уже

взрослою, а для прижи совершенно зрѣлою. Крапиву, назначенную для этого послѣд-
няго употребленіи, можно еще весною срѣзать одинъ разъ для корма, потому что
она вскорѣ пуститъ новые отпрыски и дастъ хорошіе стебли, которые будутъ еще
выгоднѣе для ткавья.

Полезь крапивны слѣдующая: 1) Свѣжая молодая, мелко изрубленная крапива
составляетъ здоровый кормъ для домашнихъ птицъ, особенно для молодыхъ индѣекъ.

2) Съмона крапивы, примѣшанныя утромъ и вечеромъ, по горсти къ овсу,
доставляютъ лошадимъ блестящую шерсть. Лошади дѣлаются жирны и здоровы.

3) Отъ съминъ этихъ куры несутся болѣе.

4) Твердое или жесткое мясо, если варится съ листьями крапивы, дѣлается
мягкимъ.

5) Мясо долго держится свѣжимъ, если обложено крапивой.

6) Если яйца сварить въ водѣ, вскипяченной съ корнями крапивы, то они
окрасятся въ желтую краску, особенно, если прибавить квасцовъ, да поваренной
соли.

7) Крапива даетъ свѣтло-зеленую краску, годную для крашенія сукна; отъ
прибавки квасцовъ дѣлается красивый желтый цвѣтъ.

8) Сушеною травою можно топить печи; даетъ тепло и хорошую золу.

9) Изъ наружной коры ея дѣлается ткань-кисей. Для приготовленія ея,
срѣзываютъ въ Августѣ и Сентябрь зрѣлыя крапивныя стебли, признаки зрѣлости
которыхъ: желтизна или темный цвѣтъ ихъ, при чемъ листья наклоняются внизъ
и висятъ, а сѣмена легко выпадаютъ изъ своихъ оболочекъ; стебли срѣзываются
плотно при корнѣ косою, съ рукавицами или перчатками на рукахъ. Срѣзанные
стебли сохнутъ разбросанными на лугу дни два, чтобы можно было легче отдѣлить
листья. Стебли связываютъ въ пучки, дней шесть мочатъ ихъ въ рѣчной или
прудовой водѣ, чтобы удобнѣе отдѣлить волокна.

10) Изъ крапивы дѣлаютъ прочныя нитки для чулокъ, прядутъ полотно въ
родѣ миткаля; ткань изъ крапивы теплѣе подотня.

11) Крапива служитъ предохранительнымъ средствомъ отъ падежа скота,
при чемъ ее даютъ въ кормъ зеленою, или примѣшиваютъ къ сухому сѣну, или,
обваривъ ее горячею водою, даютъ постоять нѣсколько времени и даютъ скоту по
немногу въ пищу; поило выходитъ отъ крапивы темнаго цвѣта, весьма пріятное
для скота, еще лучше если его немного посолить. Отъ подобнаго поила прибавляется
молоко, сливки дѣлаются гуще и масло получаетъ пріятный цвѣтъ и вкусъ.

12) Что же касается людей, то изъ молодой крапивы приготовляются здоро-
выя кушанья, въ видѣ щей, соуса, и она полезна отъ многихъ болѣзней, а именно:
Сокъ, выжатый изъ свѣжей жгучей крапивы, полезенъ отъ чахотки, отъ изнури-
тельныхъ лихорадокъ, отъ кровохарканія, отъ сильныхъ почечныхъ болей. Крапивное
сѣмя полезно отъ одышки, для утоленія боли въ почкахъ, происходящей отъ зар-
ождающихся камней, а настоенное на винѣ полезно отъ лихорадки. Съченіе кра-
пивою оцѣмѣвшихъ частей тѣла весьма полезно, при параличѣ, ревматизмѣ и
проч. Трутъ крапивою страждущія части до тѣхъ поръ, пока не покажутся на
нихъ небольшіе пузырьки. Хотя крапива и жгется, но эта боль скоро проходитъ,
если смазать какимъ-нибудь масломъ, напр. коноплянымъ, не соленнымъ коровьимъ,
сметаню и т. д.

Примѣчаніе. При употребленіи свѣжихъ листьевъ крапивы, надо тщательно
стригивать съ нихъ мелкіе, желтенькіе жучки, которые вредны, если попадаютъ въ
пищу вмѣстѣ съ крапивою.

ОТДѢЛЪ III.

Сбереженіе, исправленіе, соленіе, сушеніе, маринovanje и копченіе рыбъ, дичи и домашнихъ птицъ.

А) СБЕРЕЖЕНІЕ РЫБЪ, ДОМАШНИХЪ ПТИЦЪ И ДИЧИ И ИХЪ ПЕРЕВОЗКА.

4037 **Сбереженіе и перевозка рыбы.** Желая сберечь рыбу свѣжее, дней на 12 — 15, ее натирають порошкомъ саллициловой кислоты и обертываютъ въ чистую салфетку; передъ употребленіемъ вымываютъ въ нѣсколькихъ водахъ.

Для исправленія испортившейся, надо также ее потереть хорошенъко этимъ порошкомъ и затѣмъ перемыть въ нѣсколькихъ водахъ.

4038) Чтобы сохранить треску, семгу и другую рыбу въ свѣжемъ видѣ, разрѣзываютъ ее вдоль пополамъ, во внутрь ее кладутъ сахарнаго песку, затѣмъ подвѣшиваютъ ее въ вертикальномъ положеніи и оставляютъ такъ, на нѣсколько времени, для того, чтобы постепенно тающій сахаръ могъ впитаться во всю рыбу. На 5—6 фун. рыбы достаточно одной столовой ложки сахарнаго песку.

4039) **Какъ сберегать на ледникѣ рыбу, а также домашнихъ и дикихъ птицъ.** Приготовить ящикъ съ крышкою, плотнодвигающеюся. На двѣ только просверлить отверстіе, закопать его въ ледъ, по самый верхъ. Ящикъ же самый внутри, до половины, насыпать кусками льда, сверху посыпать солью, уколотить ледъ колотушкой, разослатъ сверху тонкій слой соломы, сверхъ нея простую клеенку во всю длину и ширину ящика. На эту клеенку положить, на нѣсколько дней, только что зарѣзанную, домашнюю птицу, ощипанную и выпотрошенную.

Такъ точно поступается и съ дичью, которую не надо потрошить, потому что непотрошенная дольше сохраняется, но класть ее такъ, чтобы одна штука другой не касалась. Точно также поступаютъ и съ рыбою.

4040) **Перевозка живой рыбы лѣтомъ.** Пойманную напр. щуку сейчасъ опустить, въ сѣткѣ, въ свѣжую воду. Между тѣмъ взять доски такой ширины и длины, какъ рыба, просверлить въ нихъ отверстія, сколотить ящикъ; внутри положить мохъ, смоченный водою. Рыбъ положить за жабры кусокъ губки, намоченной во французское вино, положить рыбу на мохъ, прикрыть такимъ же мхомъ, заколотить ящикъ доской, также съ просверленными отверстіями. Такимъ образомъ можно везти рыбу далеко, стараться только какъ можно чаще обливать этотъ ящикъ холодною водою, а если возможно, при случаѣ опускать его ненадолго въ рѣку или озеро.

4041) **Перевозка карповъ,** надо имъ класть за жабры мякишъ булки, намоченный во французское вино.

4042) **Перевозка живой рыбы, зимою.** Перекаладывать рыбу снѣгомъ въ корзинѣ, или ящикахъ также просверленныхъ. Она какъ бы замерзнетъ, но, будучи опущена въ свѣжую воду, отойдетъ, не надо только вносить въ теплое мѣсто.

4043) **Еще способъ перевозки свѣжей рыбы.** Взять живую, разумѣется крупную рыбу, положить за жабры бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ ромѣ или спиртѣ.

завернуть въ рогожку и въ такомъ видѣ везти ее дни два и болѣе даже; привезя на мѣсто, вынуть бѣлый хлѣбъ и пустить рыбу въ большую лоханку или ванну съ водою.

4044) **Свѣжія домашнія утки сохраняютъ свѣжими до половины зимы.** Когда начнутся морозы, взять откормленныхъ въ мѣру утокъ, не зарѣзать ихъ, какъ это дѣлаютъ обыкновенно, но только свернуть имъ шею, чтобы онѣ тотчасъ перестали жить; не опишывая отъ перьевъ и не потроша развѣсить за шею, на стѣнахъ, въ ледникѣ. Этотъ способъ сохраненія очень удобенъ, потому что, не кормя утокъ, можно имѣть ихъ всегда свѣжими до Рождества.

Хорошо сохранять такимъ же образомъ и дичь.

4045) **Перевозка птицъ зимою.** Зарѣзать, тотчасъ опцпнать, выпотрошить, вытереть, наполнить пропускной бумагой, заморозить, уложить въ кадки, каждый рядъ перекладывая соломой.

4046) **Замораживание домашнихъ и дикихъ птицъ.** Въ позднюю осень, откормленную птицу выпотрошить, вымыть, вытереть, связать попарно, намочить въ воду и тотчасъ повѣсить на морозъ; повторить нѣсколько разъ. Когда кругомъ оледѣняютъ, складывать въ ящики, засыпать снѣгомъ. Такъ можно сохранить птицу всю зиму.

4047) **Отсвѣжать испортившіеся рябчики.** Вычищенные и выпотрошенные намочить въ холодную воду, а потомъ въ холодное молоко; поставить на плиту, дать разъ вскипѣть, вынуть, изжарить.

4048) **Сохраненіе рябчиновъ и бекасовъ.** Очистить, выпотрошить, вымыть, вытереть, изжарить въ маслѣ до половины готовности, остудить. Дно боченка залить растопленнымъ масломъ, когда остынетъ совершенно, укладывать рябчики плотно одинъ подлѣ другого, заливая каждый рядъ растопленнымъ масломъ; сверху масла должно быть на два пальца. Когда масло остынетъ, забить боченокъ, засюлить, держать на льду. Передъ употребленіемъ, нафаршировать рябчики, дожарить въ томъ же маслѣ.

4049) **Сохраненіе перепелокъ, ямелушекъ и дроздовъ.** Сохраняются точно также, какъ и рябчики, только, выпотрошивъ ихъ, надо вынуть и грудную кость.

В) СУШЕНІЕ РЫБЪ.

4050) **Сушеная щука.** Только что словленная щука вычистить, распластать вдоль, выпотрошить, хребтовую кость вынуть, уложить въ деревянную кадочку, пересыпая солью, поддержать такъ дня три, въ холодномъ мѣстѣ; затѣмъ вынуть ихъ, распереть ихъ поперегъ лучинками и, связавъ попарно, развѣсить на солнце, на свѣжемъ воздухѣ, обороняя отъ дождя и сырости. Когда совершенно высохнутъ, сохранять развѣшенными подъ потолкомъ, въ мѣстѣ холодноватомъ, но сухомъ. Если зимой отсырѣютъ, то внести въ избу легко отопленную, гдѣ онѣ снова высохнутъ впродолженіи двухъ недѣль. Такъ приготовленная щука очень вкусна, въ постные дни ее надо выбить, порвать на куски, залить какииъ нибудь постнымъ масломъ, ѣсть сырую.

4051) **Сушеная плотва.** Вообще свѣжая мелкая рыба и не особенно вкусна и нѣтъ отъ нея большой пользы, поэтому лучше всего ее тотчасъ очистить и тотчасъ ссыпать въ дѣтнюю печь, на солому, чтобы высохла въ одинъ или два пріема; такая рыба очень хороша для прислуги, для постныхъ суповъ, которые отъ сушеной рыбы не менѣе вкусны, чѣмъ отъ свѣжей.

4052) **Сушеная рыба вообще.** Каждая бѣлая рыба можетъ быть высушена въ печи, какъ плотва и употребляема для постныхъ суповъ.

В) СОЛЕНІЕ РЫБЪ, ПРИГОТОВЛЕНІЕ ИКРЫ, ВИЗИГИ, КЛЕЯ.

4053) **Соленіе всевозможныхъ рыбъ.** Гдѣ большой ловъ рыбы, надо имѣть приготовленными новыя дубовыя боченочки. Рыбу очистить отъ чешуи, выпотрошить, кровь и сыровъ вытереть полотенцемъ до чиста и до суха, но не мыть рыбы. распластать на 2 части, натереть руками со всѣхъ сторонъ, до красна, высушеною солью, уложить въ боченочки, заколотить ихъ, засмолить, сохранять въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ; боченки переворачивать то на одно, то на другое дно, чтобы рыбный рассоль смачивалъ всю рыбу. Такъ сохраняется рыба по полгода, по боченки должны быть маленькіе, потому что какъ только онъ открытъ, то рыба уже скоро портится. Если же рыбы этой некому съѣсть такъ скоро, то часть ея можно вынуть, повѣсить въ тѣни на свѣжемъ воздухѣ, а потомъ выкоптить. Совѣтуютъ отрубать голову, такъ какъ замѣчено, что рыбы, соленныя съ головами, скорѣе портятся и получаютъ неприятный вкусъ.

Если рыба окажется слишкомъ соленою, то, передъ употребленіемъ, мочить ее въ теплой водѣ, а потомъ въ горячемъ молокѣ.

4054) **Солиль бѣлужину и осетрину.** Нарѣзать рыбу такими кусками, какія нужны будутъ для употребленія; на каждый пудъ рыбы взять 3 фун. самой сухой соли и натереть ею всѣ куски рыбы со всѣхъ сторонъ; тогда укладывать рыбу очень плотно въ небольшія кадочки, пересыпая каждый рядъ сухимъ хмѣлемъ, лавровымъ листомъ, англійскимъ перцемъ, простымъ перцемъ и гвоздикю. На пудъ рыбы довольно положить $\frac{1}{4}$ фун. хмѣлю и 8 зол. остальныхъ специй, смѣшанныхъ вмѣстѣ, по равной части. Посуда, въ которой будетъ солиться рыба, должна быть самая крѣпкая, и если она протечетъ, то рыба совершенно испортится; чѣмъ плотнѣе рыба будетъ уложена и закупорена, тѣмъ лучше. Самое вѣрное средство имѣть отличную свѣжепросольную рыбу, это сохранять каждый кусокъ, въ отдѣльной, нарочно для этого сдѣланной маленькой посудѣ, плотно закупоренной крышкою, входящей внутрь. Рыба должна сохраняться на льду.

Или на пудъ рыбы взять только одинъ фунтъ соли, сохранять ее въ боченкахъ. пересыпавъ каждый рядъ, до суха вытертой, рыбы, сухимъ хмѣлемъ, насыпать его въ вершокъ толщиной.

4055) **Зернистая икра.** Купить живаго осетра, распоротъ ему животь, вынуть икру, смѣшать ее сейчасъ же съ большимъ количествомъ снѣга, протереть сквозь частое рѣшето, сквозь которое пройдетъ весь снѣгъ и всѣ мелкія зерна. Крупныя останутся на рѣшетѣ, можно ихъ еще разъ протереть со снѣгомъ, чтобы очистить отъ слизи. Пересыпать въ горшокъ, посолить, держать въ умѣренно холодномъ, но сухомъ мѣстѣ.

3056) **Визига осетровая.** Изъ этого же осетра вынуть жилы, перемыть ихъ, перетереть, повѣсить на веревку. Когда на половину высохнутъ, смотать, какъ жютокъ нитокъ, перевязать, досушить на печи.

4057) **Осетровый клей.** Затѣмъ срѣзать всѣ кости, взять голову, хвостъ, кипятить. Когда, пробуя ложкой, клей будетъ застывать, тогда разлить его по тарелкамъ и блюдамъ, какъ можно тоньше, поставить сушить. Когда немного подсохнетъ. разрѣзать ножомъ продлинноватыми кусками, оставить досушить, сложить въ бумагу, держать въ сухомъ мѣстѣ.

Самое же мясо осетра или посолить, или употребить свѣжимъ.

4058) **Солиль судаковъ и шукъ.** Для соленія судаковъ и шукъ полагается менѣе соли, такъ какъ во всякомъ случаѣ эту рыбу нельзя сохранить такъ долго, какъ бѣлужину и осетрину; поэтому на пудъ судаковъ или шукъ, полагается только $2\frac{1}{2}$ фун. сухой соли; натирать рыбу солью не нужно, а только посыпать на каждый

рядъ рыбы соли и специй, сихъ послѣднихъ въ такой же пропорціи, какъ и для бѣлужины.

4059) **Дѣлать изъ самой соленой рыбы свѣжепросольную.** Очень соленую рыбу, которая называется коренная, нужно прежде всего вымыть очень чисто, но такъ какъ въ ней бываетъ ржавчина, которая трудно смывается, то лучше всего взять лозовыхъ прутиковъ, оскоблить ихъ и бить ими рыбу, постоянно обливая ее водой; удобнѣе всего это дѣлать на рѣкѣ или прудѣ; когда вся ржавчина отстанетъ, то вымыть опять рыбу хорошенъко, нарѣзать ее такими кусками, какъ подавать на столъ, сложить въ кадку, лучше ставить ребромъ, чтобы рыба не лежала плотно, тогда налить на нее квасной прѣсной гущи, и чѣмъ слаще будетъ гуща, тѣмъ лучше, и такъ оставить рыбу на 4 дня; потомъ вынуть рыбу, перемыть ее и сложить плотно въ кадку, пересыпая каждый рядъ хмѣлемъ; взять хорошаго, пивнаго сусла, на каждое ведро котораго положить чайную чашку можжевеловыхъ ягодъ, 2 золотника лавровыхъ листьевъ и 1 зол. англійскаго перца, вскипятить, охладить, и облить рыбу такъ, чтобы она была покрыта этимъ рассоломъ, накрыть крышкою и врубить кадку въ ледъ на 3 недѣли; если и послѣ этого рыба все-таки будетъ солона и рассоль также, то надо его слить, взять свѣжее сусло, вскипятить его безъ специй и, простудивъ, налить на рыбу.

4060) **Соленіе семги.** Свѣжую семгу очистить, обереть салфеткой, сейчасъ же посолить, беря на каждыя 1½ стакана соли ¾ лота селитры. Черезъ 3 или 4 дня огрубить голову, вынуть хребтовую кость, семгу же разрѣзать вдоль на четыре части, повѣсить за хвосты въ тѣни, на свѣжемъ воздухѣ, чтобы обсохли.—Впродолженіи 2—3 мѣсяцевъ, такая семга можетъ быть употребляема къ завтраку, въ постные дни и пироги.

Вынувъ ее изъ соли, можно ее коптить, какъ сказано въ № 4097.

4061) **Соленіе динихъ утокъ.** Когда дѣломъ охотники нанесутъ много дикихъ утокъ, такъ что некуда ихъ дѣть, то ихъ очистить, расластать, посолить въ боченкахъ, беря на 1 фун. соли—1 лоть селитры, забить крышкою, засмолить, законать въ ледъ.

Г) МАРИНОВАНИЕ РЫБЪ И ПТИЦЪ.

4062) **Селедки.** Взять хорошихъ, голландскихъ селедокъ, мочить 36 часовъ, отрѣзать головки, продѣть въ хвостъ толстую нитку, повѣсить, на 24 часа, чтобы стекла вода. Налить на сковороду прованскаго масла, полжарить слегка съ обѣихъ сторонъ. Переложить въ салатникъ, посыпать простымъ перцемъ и зернами англійскаго, переложить ломтиками лимона безъ зеренъ, полить прованскимъ масломъ, со сковороды.

4063) **Селедки, маринованныя по гамбургски.** Взять хорошихъ, голландскихъ селедокъ, мочить 24 часа, стянуть кожицу, отрѣзать головки и хвостъ, разрѣзать вдоль брюшка, расластать, вынуть, хребтовую кость, смазать самою лучшею французскою горчицею. Если селедки большія, то разрѣзать каждую вдоль пополамъ, если мелкія, то оставить цѣльными, свернуть каждую половинку въ трубочку, уложить въ каменную чашку съ небольшимъ количествомъ лавроваго листа и съ перцемъ, очень крупно истолченнымъ, залить прованскимъ масломъ.

Подавая, уложить эти зразы на продолговатое маленькое, селедочное блюдо, облить тѣмъ же прованскимъ масломъ, скропить самымъ крѣпкимъ уксуомъ—Такъ приготовленная селедка дорого цѣнится.

4064) **Селедки маринованныя.** Мочить 36 часовъ, дать стечь водѣ, обереть бибулой, не снимая кожицы, выпотрошить; сложить въ банку, перекладывая ломти-

ками лука, зернами простаго и англійскаго перца, залить вскипяченымъ остывшимъ уксусомъ.

4065) **Друг. ман.** Мочить, очистить, выпотрошить, до суха вытереть, молочки мелко изрубить, растереть съ прованскимъ масломъ, котораго должно быть много, развести уксусомъ или лимоннымъ сокомъ, сложить все въ банку, перекладывая ломтиками лука, ломтиками лимона безъ зеренъ и бѣлой кожицы, залить тѣмъ же масломъ, сохранять въ холодномъ мѣстѣ. Можно употреблять съ слѣдующаго дня.

4066) **Селедди сохранять.** Вымочить хорошенъко, залить остывшимъ пивомъ, вскипяченнымъ съ простымъ, англійскимъ перцемъ и лавровымъ листомъ, залить сверху прованскимъ масломъ, завязать пузыремъ, сохранять въ сухомъ, холодномъ мѣстѣ.

4067) **Простыя селедди дѣлать вкусными на подобіе голландскихъ.** Вычистивъ ихъ хорошенъко, залить холодной водой, поставить въ погребъ на 24 часа. на 30 селедокъ взять 6 стак. пива, 2 бутылки уксуса, положить 5 луковницъ, логъ англійскаго и логъ простаго перца, 10 лист. лавроваго листа, 10 шт. гвоздики, вскипятить 3 раза, остудить, опустить селедки, вынутыя изъ воды, поставить въ погребъ. Черезъ недѣлю ихъ можно начать употреблять.

4068) **Селедди мариновать на лѣтнее время.** Вымочить хорошенъко, разрѣзать вдоль съ одной стороны, вынуть кости, верхнюю кожицу спять, сложить обѣ половинки, складывать въ банки, пересыпая каждый рядъ слоемъ сладкихъ винныхъ яблокъ, ломтиками нарѣзанныхъ, безъ зеренъ и кожицы, посыпать сверху немного перцу, залить прованскимъ масломъ, наполнить такимъ образомъ, всю банку, завязать пузыремъ, поставить на ледъ.

4069) **Друг. ман.** Поступивъ, какъ сказано выше, залить уксусомъ, вскипяченнымъ со спеціями, сверху залить прованскимъ масломъ, завязать пузыремъ.

4070) **Отсвѣтять селедди.** 12—15 часовъ мочить въ водѣ, а потомъ 24 часа въ тепломъ молокѣ.

4071) **Разсолъ селедочный такъ приготовить, чтобы онъ могъ замѣнить сардинки для соусовъ.** Свѣжей селедочный разсолъ процѣдить сквозь сито, потомъ сквозь плотное полотно, влить въ бутылки, хорошенъко закупорить.

4072) **Линъ маринованный.** Фунта 3 линя вычистить, расплостать, вынуть хребтовую кость, отрѣзать голову, нарѣзать рыбу порціями, немного посолить; мелко изрубленную луковичу поджарить въ 2—3 ложкахъ масла, положить куски рыбы, одинъ подлѣ другого, лучше всего на мѣдномъ противнѣ, поставить въ духовую печь, въ самую легкую, чтобы рыба изжарилась, но не подрумянилась. Когда будетъ готова, уложить ее плотно, всегда внѣшнюю стороною внизъ, въ каменную чашку, масломъ смазанную.

Въ масло же, въ которомъ жарилась рыба, влить съ $\frac{1}{2}$ стакана хорошаго уксуса, вскипяченнаго съ кореньями и спеціями и остывшаго, размѣшать, залить рыбу, накрыть донышкомъ, положить на него прессъ. Можно сохранять въ холодномъ мѣстѣ, до 6 недѣль. Подавая, вынуть изъ формы, нарѣзать тонкими ломтиками, подавать къ нимъ прованское масло, или соусъ горчичный.

4073. **Корюшка, селява маринованная.** Вычистить ихъ, вытереть, посолить, обвалить въ муку, поджарить въ скоромномъ или какомъ либо постномъ маслѣ, остудить, сложить въ банку, залить остывшимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ кореньями и спеціями см. № 3575.

4074) **Ряпушка маринованная.** Очистить, вымыть, посолить, вытереть, разложить на чисто вымытую плиту, а когда съ одной стороны рыба испечется, пере-

вернуть ее на другую сторону, когда обжарится, сложить въ банку, залить уксу-сомъ № 3575.

4075) Маринованіе рыбъ вообще. Очищенную рыбу посолить на 24 часа, если большая то на 3 дня, посыпавъ простымъ перцемъ; загѣвъ обвалить въ мукѣ, поджарить на сковородѣ въ скоромномъ или въ постномъ маслѣ. Когда на обѣ стороны поджарится, остудить, сложить въ стеклянныя банки, пересыпая слоемъ лавр. листа, залить остывшимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ перцемъ. Обвязать пузыремъ.

4076) Маринованіе угрей. Угри маринуются точно также, какъ только что сказано о маринованіи всѣхъ рыбъ вообще. Сохранять ихъ можно въ дубовыхъ боченочкахъ, которые, осмоливъ кругомъ, закапывать въ ледъ.

Или слявъ съ угрей кожу, какъ сказано въ I части см. «угри», посадить на 3 дня, разрѣзать на куски, обвалить въ мукѣ, поджарить хорошенько въ маслѣ, на сковородѣ, или испечь въ печи, остудить, складывать въ банки или кадочки, залить остывшимъ уксусомъ, вскипяченнымъ со спеціями, см. № 3575, сверху залить прованскимъ масломъ

4077) Маринованіе угрей др. ман. Вычистивъ внутренность угря, нужно снять съ него кожу, разрѣзать на куски, обвалить всѣ куски въ толченныхъ сухаряхъ, пережарить ихъ, какъ для ѣды, въ прованскомъ маслѣ, остудить совершенно и сложить въ банку. Приготовить уксусъ съ лавровымъ листомъ, англійскимъ и простымъ перцемъ, посолить его, вскипятить и, остудивъ, облить имъ рыбу; если рыбы фунтовъ 10, то положить сверхъ рыбы одинъ стручекъ турецкаго перца. Банку обвязать пузыремъ и сохранять въ холодномъ мѣстѣ.

4078) Угорь вареный, маринованный. Убить угря, какъ сказано въ отдѣлѣ, I части, вытереть его пескомъ и солью, не снимая кожи, вычистить внутренность. перемыть въ водѣ съ уксусомъ, распластать, вынуть хребтовую кость. Если угорь толстый, то разрѣзать его вдоль пополамъ.

Каждый такой длинный кусокъ, натереть со всѣхъ сторонъ солью и перцемъ, свернуть въ трубку, перевязать толстою ниткою; (на каждый фунтъ рыбы берется по чайной ложечкѣ соли). Отдѣльно сварить воду съ кореньями, лукомъ, спеціями и размариномъ, вливъ въ нее, на половину, легкаго уксуса и бѣлаго вина. Когда остынетъ, положить въ этотъ отваръ сказы угря уже три часа, какъ посоленая, варить подъ крышкою, на легкомъ огнѣ, по крайней мѣрѣ часть, затѣмъ вынуть его, остудить. Уложить въ боченокъ или въ банку, залить свѣжимъ уксусомъ, вскипяченнымъ и остывшимъ, см. № 3575, накрыть плотно доннышкомъ, величиною въ ширину боченка или банки. Такъ приготовленнаго угря можно сохранять въ холодномъ мѣстѣ, 2—3 мѣсяца, въ продажѣ онъ дорого цѣнится.

4079) Угорь жареный, маринованный. Вычистить, вытереть, распластать, нарѣзать порціями, посолить со всѣхъ сторонъ, дать полежать съ полчаса, обвалить въ сухаряхъ, изжарить въ постномъ или скоромномъ маслѣ, остудить совершенно, сложить въ банку, наполнить ее, залить остывшимъ уксусомъ, вскипяченнымъ со спеціями, а именно: съ лавр. листомъ, англ. перцемъ, корицей, гвоздикой и мускатн. цвѣтомъ.

4080) Бѣлужина маринованная. Взять $\frac{1}{2}$ пуда свѣжей бѣлужины, вынуть позвоночную кость и хрящъ. Приготовить ведро уксуса, положить въ него $\frac{1}{8}$ фун. перца зернами, 5 золотниковъ нибиря не толченаго, а кусочками и, кто любитъ. 5 головокъ чесноку; положить разрѣзанную на куски рыбу въ большую кастрюльку, залить этимъ уксусомъ, въ который можно прибавить также по 5 золотн. эстрагона, майорана, чебра и соли 2 большихъ горсти; варить пока рыба поспѣетъ, тогда составить съ огня, остудить, сложить рыбу въ большую банку или горшокъ, и, процѣдивъ отваръ, имъ же и залить рыбу, а изъ спецій, которыя останутся на сал-

феткъ, выбрать травы и выбросить, самыя же спеціи завязать въ вегошку и положить въ банку сверху; потомъ покрыть рыбу доньшкою, положить маленькій камешекъ, чтобы рыба всегда была покрыта уксусомъ, сохранять въ холодномъ мѣстѣ.

4081) **Щуна или судакъ маринованный.** Взять свѣжаго судака или щуку, очистить ихъ, вымыть, вытереть до суха, нарѣзать на куски, перерететь каждый кусокъ солью, сложить въ посудину, положить легкой прессы, дать пролежать два дня. Сварить въ водѣ петрушку, сельдерей, порей, луковичи, опустить рыбу, сварить ее до половины готовности, вынуть, остудить. Вскипятить уксусъ съ простымъ и англійскимъ перцемъ и лавровымъ листомъ, опустить рыбу, сварить до полной готовности, остудить, сложить рыбу въ банку, залить остывшимъ уксусомъ.—Такъ приготовленная рыба отличается своею крѣпостью.

4082) **Лососина маринованная.** Обварить кипяткомъ лососину, снять кожу, очистить, посолить, сварить въ водѣ съ уксусомъ и кореньями.

Когда лососина уварится, залить ее остывшимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ англійскимъ перцомъ, лавровымъ листомъ, солью и пр. № 3575.

4083) **Щуна, маринованная по-монастырски.** Разрѣзать щуку на части, изжарить въ коноплянномъ маслѣ, но не въ прованскомъ и не въ скоромномъ, осушить ее слегка въ печи. Залить остывшимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ лавровымъ листомъ, солью и англійскимъ перцемъ. Этотъ уксусъ надо сперва влить въ деревянную чашку, натертую 2—3 головками чеснока. Такъ приготовленная щука отличается тѣмъ, что вкусна и долго сохраняется.

Водать: 3 ф. щуки, $\frac{1}{2}$ ст. коноплян. масла | Лаврового листа, англійскаго перца.
Уксусъ, соли. | 2—3 головки чеснока.

4084) **Домашнее приготовленіе икры изъ щуки.** Очистить икру отъ пленокъ, обварить кипяткомъ, тотчасъ откинуть на дуршлагъ, хорошенько посолить, поставить въ теплое мѣсто, недалеко отъ печки, но не передъ пламенемъ, пусть распустится соль. Тогда переложить въ маленькія баночки, залить сверху прованскимъ масломъ, завязать пузыремъ.

На 3 стакана икры берется $1\frac{1}{2}$ лота соли. Для долъшаго сохраненія, соли надо прибавить. Для предохраненія отъ порчи въ соль хорошо примѣшивать $\frac{1}{10}$ буры.

4085) **Маринованная рыба по-англійски.** Взять—осетрины, бѣлужины, щуку, налимовъ или стерлядей, вообще такой рыбы, которая имѣетъ мало костей, нарѣзать ее ломтиками, обвалить въ сухаряхъ, обжарить въ маслѣ, но чтобы не было очень жирно, остудить, сложить въ банку, залить холоднымъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ англійскимъ перцомъ, корицею, гвоздикомъ, мускатнымъ цвѣтомъ и солью. Рыбу же переложить эстрагономъ, базиликомъ, маіораномъ и размариномъ, котораго положить больше, налить уксусу столько, чтобы рыба была совершенно покрыта имъ и чтобы травы покрывали ее сверху, тогда обвязать пузыремъ и врубить въ ледь.

4086) **Маринованіе снѣтновъ.** Посоливъ снѣтки, какъ обыкновенно, оставить ихъ на $\frac{1}{2}$ часа, потомъ прожарить въ прованскомъ или въ скромномъ маслѣ, соблюдая, чтобы каждый снѣтокъ былъ отдѣльно, затѣмъ, остудивъ совершенно, сложить въ банку и облить холоднымъ уксусомъ, вскипяченнымъ со спеціями; турецкаго перца класть не нужно.

4087) **Маринованіе лососины.** Нарѣзать лососину такими кусками, какъ класть на тарелку, и, посоливъ ее, оставить на $\frac{1}{2}$ часа; затѣмъ, обвалить въ сухаряхъ, прожарить въ прованскомъ маслѣ и, остудивъ совершенно, сложить въ банку, перекладывая каждый рядъ рыбы сухимъ эстрагономъ или маіораномъ, какъ кому но вкусу, потомъ залить вскипяченнымъ безъ спеціи и остывшимъ уксусомъ.

4088) **Маринованіе миногъ.** Только что словленные вымыть, хорошенько

вытереть, смазать со всѣхъ сторонъ прованскимъ масломъ, немного обжарить. Сложить въ деревянную кадочку, пересыпая каждый рядъ лавров. листомъ, залить остывшимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ англійск. перцемъ и гвоздикомъ.

4089) **Маринованіе раковыхъ шейкъ.** Отваривъ въ соленой водѣ крупныхъ раковъ, очистить отъ скорлупы шейки, сложить ихъ въ банку; приготовить не слишкомъ крѣпкаго уксуса, сварить его съ очень малымъ количествомъ специй, охладить и облить раки. Если нужно, чтобы раки стояли очень долго, то уксусъ долженъ быть крѣпкій; чѣмъ слабѣе уксусъ, тѣмъ раки вкуснѣе, но за то менѣе прочны; такъ приготовленныя шейки очень вкусны на салатъ и особенно какъ приправа для соусовъ красныхъ и бѣлыхъ; ихъ тоже можно класть въ супъ, если онѣ приготовлены съ неслишкомъ крѣпкимъ уксусомъ.

4090) **Маринованіе налимией печени.** Отварить налимии печени въ соленой водѣ, или все равно выбрать печени и изъ вареныхъ налимовъ, сложить ихъ въ банку, залить очень слабымъ уксусомъ, свареннымъ съ маленькимъ количествомъ англійскаго перца; это приготовленіе дѣлаетъ ихъ очень вкусными, но онѣ не прочны; чѣмъ уксусъ слабѣе, тѣмъ печени вкуснѣе, но и менѣе прочны.

4091) **Маринованіе индѣйки.** Изжарить индѣйку, какъ обыкновенно, для жаркаго, наръзать ее ломтиками, какъ брать на тарелку, охладить, сложить въ банку, вылить холоднымъ уксусомъ, вскипяченнымъ со спеціями, какъ сказано для маринованія угря № 3575. Индѣйка, такимъ образомъ приготовленная, сохраняется долго, очень вкусна и кромѣ закуски ее можно употреблять и для соусовъ.

4092) **Маринованіе гусей и утокъ.** Маринованіе гусей и утокъ дѣлается точно также, какъ и индѣйки и также употребляются на закуски и подъ краснымъ соусомъ.

4093) **Маринованіе рябчиковъ.** Прежде чѣмъ изжарить рябчики, нужно ихъ нашинковать; изжаривъ, разрѣзать по поламъ, охладить, сложить въ банку и облить холоднымъ уксусомъ, вскипяченнымъ со спеціями, какъ сказано о маринованіи рыбъ № 3575.

4094) **Маринованіе рулета изъ гуся.** Взять хорошаго гуся, выпустить его и осторожно вынуть кости, чтобы не разорвать кожу, расплстать его; затѣмъ взять печенку отъ этого гуся, печенку съ меньшаго теленка и 3 фун. телятины. Все это изрубить вмѣстѣ, потомъ истолочь какъ тѣсто, посолить, посыпать перцу простаго и англійскаго, положить въ середину шинкованныхъ, польскихъ трюфелей, а за немѣнѣемъ ихъ, маринованныхъ огурчиковъ, которые разрѣзать, смотря по величинѣ, пополамъ или на 4 части въ длину; всю эту смѣсь разложить на гуся, котораго потомъ свернуть въ трубку, обмотать крѣпкими нитками, зашить въ салфетку и положить въ кипятокъ, въ которомъ онъ долженъ кипѣть 2¹/₂ часа; потомъ его вынуть, охладить, сложить въ горшокъ, залить уксусомъ, который нужно прежде разбавить пополамъ съ водой, положить въ него специй, какъ сказано, для маринованія рыбъ и вскипятить, см. № 3575. Такой рулетъ изъ гуся можетъ сохраняться около мѣсяца, даже если его и не обливать уксусомъ, такъ какъ некоторымъ кислота эта можетъ не понравиться.

4095) **Маринованіе бекасовъ.** Очистить бекасовъ, выпотрошить, изжарить въ маслѣ на противнѣ или на вертелѣ, охладить совершенно. Затѣмъ уложить плотно въ поливной горшокъ или въ кадочку, пересыпая лавр. листомъ, залить остывшимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ солью, англ. перцемъ и эстрагономъ, обвязать пузыремъ, или забить боченокъ крышкой, засмолить, поставить на ледъ, на зиму.

4096) **Соломни или емелушки** маринуются точно также на лѣто, какъ бекасы на зиму.

Д) КОПЧЕНІЕ РЫБЪ И ПТИЦЪ.

4097) **Домашнее копченіе сига и проч. рыбы.** Свѣжіе сига и прочую рыбу вычистить, вымыть, посолить на 24 часа, вытереть, проткнуть насквозь лучинку, положить на рашпоръ. Затопить русскую печь смолистыми дровами, положивъ дрова въ задъ печи; передъ дровами поставить рашпоръ съ рыбою, закрыть печку заслонкою, которая опершись на ручку рашпора, оставитъ внизу отверстіе, черезъ которое и будетъ проходить дымъ изъ печи въ трубу и, проходя по рыбѣ будетъ коптить ее. Какъ только одна сторона прокоптится и сдѣлается золотистаго цвѣта, перевернуть рыбу на другую сторону, когда рыба прокоптится и вмѣстѣ испечется, вынуть ее, подавать. Это превосходный способъ копченья; точно также коптить, лещи, караси, окуни, карпы, ряпушку, корюшку и пр.

4098) **Домашнее копченіе рыбы, другимъ манеромъ.** На противень, желѣзный листъ или на сковороду положить рядъ не совсѣмъ сухой соломы, на которую положить рядъ вычищенной, посоленной и вытертой рыбы, какъ сказано выше, поставить на средственный огонь. Отъ накалившагося желѣза солома начнетъ тлѣть, а отъ смолистаго дыма рыба будетъ коптиться и вмѣстѣ съ тѣмъ печся. Чѣмъ крупнѣе рыба, тѣмъ болѣе должно быть подъ нею соломы, дабы лучше прокоптималась и не выпустила изъ себя жира отъ прикосновенія къ накалившемуся противню.

4099) **Угорь копченый.** Разрѣзать вдоль хребта, снять кожу, выпотрошить, отрѣзать голову, хорошенько посолить, осыпать перцемъ, лавр. листомъ и сухимъ эстрагономъ. Черезъ 2 — 3 дня, вынуть его, вытереть, обвязать бумагою, коптить въ продолженіи 4—5 дней.

4100) **Селедки копченныя.** Мочить въ водѣ 12 или 15 часовъ, осушить, обвязать каждую бумагой такъ, чтобы въ нихъ проходилъ дымъ, коптить, какъ обыкновенно.

4101) **Соленіе и копченіе гусиныхъ полотковъ.** Откормленныхъ гусей, предназначенныхъ на полотки, ощипать, выпотрошить, разрѣзать вдоль на двѣ части, вытереть полотенцемъ, пока они еще не совсѣмъ остыли, вынуть всѣ кости, оставивъ однѣ ножки, посолить точно также, какъ солить солонину, см. № 4109. Часто эти полотки солить въ одномъ боченкѣ съ говядиной. Если же солятся отдѣльно, то на 20 паръ полотковъ, которыя могутъ вѣсить 2 пуда, берется самой сухой соли 2¹/₂ фун., селитры 4 лота, коландры 7 лотовъ, простаго перцу 1 лоть, лавр. листу 3 лота, англ. перцу 3 лота, гвоздики 2 лота; все, кромѣ коландры, мелко истолочь, смѣшать и, складывая полотки въ боченокъ, каждый рядъ осыпать этою смѣсью, пока не наполнится боченокъ. Тогда положить доньшко, сверху камни, держать въ умѣренномъ теплѣ двое сутокъ, чтобы соль распустилась. Тогда забить боченокъ, засмолить, какъ можно тщательнѣе, вынести на холодъ, переворачивая два раза въ недѣлю, то на одно дно, то на другое. Въ мартѣ мѣсяцѣ полотки надо вынуть, вытереть отрубями, коптить какъ ветчину см. № 4129. Гдѣ много гусей, тамъ можно часть ихъ посолить осенью въ маленькихъ боченкахъ, весной ихъ закопать въ ледъ; и лѣтомъ доставать по одному боченку для употребленія. Соленныя полотки очень вкусны, варенныя съ хрѣномъ.

4102) **Другимъ ман.** На 1 пудъ полотковъ берется 2 ф. соли, 6 зол. селитры и ¹/₃ ф. сахара, истолочь все мелко, перемѣшать, натереть ими полотки и бока кадки; сложить полотки въ кадку, какъ можно плотнѣе, пересыпая этою же смѣсью, прибавляя лавр. листа, гвоздики, простаго и англійск. перцу по 2 золотника. Дать постоять сутки. Потомъ приготовить рассоль изъ 1 фун. соли, сварить, охладить, залить полотки.

Черезъ 7 дней слить весь рассоль въ кастрюлю, сварить, остудить, снять сверху всю печистоту и залить опять тѣмъ же рассоломъ, положить подь гнетъ, дать постоять дней 8; потомъ коптить впродолженіи недѣли и затѣмъ на 1 мѣсяць повѣсить на сквозной вѣтеръ.

4103) **Копченый рулетъ изъ гусиныхъ полотковъ.** Откормленныхъ, жирныхъ гусей ощипать, разрѣзать по спинѣ острымъ ножомъ, распластать, выпотрошить, вытереть, вынуть всѣ кости, натереть солью съ селитрою, беря на $\frac{1}{2}$ пуда полотковъ, 1 фунтъ соли и 3 зол. селитры, свернуть въ родѣ рулета, обвязать ниткою, завернуть въ холщевую ветошку, уложить въ кадочку другъ подлѣ друга, осыпать оставшеюся солью, дать постоять сутки, залить рассоломъ: на 15 стак. воды — 1 фун. соли, покрыть кружкомъ, дать полежать дней 8, потомъ повѣсить коптить на недѣлю, а потомъ на мѣсяць повѣсить на сильный сквозной вѣтеръ.

4104) **Заяцъ копченый.** Очистить, какъ сказ. въ I части, посолить. выкоптить.

4105) **Селедки копченныя.** Мочить въ водѣ 12—15 часовъ, очистить, обвязать каждую бумагой такъ, чтобы въ нихъ проходилъ дымъ, коптить, какъ сказано выше, № 4097.

ОТДѢЛЪ III.

А) ЗАПАСЫ ИЗЪ ГОВЯДИНЫ, ТЕЛЯТИНЫ, БАРАНИНЫ И СВИНИНЫ.

4105) **Сухой бульонъ мясной.** Взять $3\frac{1}{2}$ пуда говядины, хотя не очень жирной, разрубить ее на куски, вымыть въ холодной водѣ; 2 передніи лопатки и 2 задніи четверти телянка, 4 утки, 4 зайца, 2 индѣйки, 6 куриць, все это, кромѣ говядины, поджарить на вертелѣ или въ печи, на противнѣ, до половины готовности, безъ соли. Взять 2 большіе пучка чисто вымытаго порея, 30 штукъ сельдерея, 30 штукъ петрушки, 30 штукъ моркови, 30 луковиць, $\frac{1}{4}$ фунта англійскаго перца, $\frac{1}{4}$ фунта гвоздики. Все это налить водою, варить на довольно большомъ огнѣ, не переставая и день и ночь, т. е. впродолженіе, по крайней мѣрѣ, цѣлыхъ сутокъ, подливая воды и снимая постоянно накипь въ особенную кастрюлю. Когда мясо совершенно разварится, процѣдить, выжимая мясо, которое опять сложить въ кастрюлю, залить водою и варить нѣсколько времени, потомъ процѣдить; этотъ бульонъ соединить съ первымъ бульономъ, снять съ него жиръ, процѣдить сквозь частое сито, а потомъ сквозь салфетку.

Такъ процѣженный бульонъ варить опять нѣсколько времени, снимая накипь. Когда бульонъ начнетъ густѣть, всыпать 2 мушкатныхъ орѣха, мелко истолченныхъ и тогда уже начать варить бульонъ на горячихъ угольяхъ, не переставая мѣшать, чтобы не пригорѣло; поваривъ такъ часъ или два, разлить въ формы, блюда или тарелки; когда застынетъ, вынуть, сушить въ тѣни, на свѣжемъ воздухѣ, а потомъ, завернувъ въ бумагу, сохранять въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ. Кто не желаетъ дичи, то бульонъ этотъ можно сварить изъ одной говядины, не сыпать только въ бульонъ соли, потому что съ солью не застынетъ. Можно сохранять его въ большихъ банкахъ, обвязанныхъ пузыряремъ.

Изъ назначенной этой пропорціи мяса должно выйдти сухаго бульона никакъ не менѣе 14 фунтовъ.

4107) **Сухой бульонъ (постный).** 2 четверика, т. е. 4 ведра брюквы, 2 четверика моркови, 2 четверика картофеля и 2 четверика тугихъ кочановъ капусты, хорошо очищенныхъ, земляной груши (*heliantus tuberosus*) 1 ведро, $\frac{1}{2}$ ведра салата, разныхъ корнейевъ, зелени и луковницъ также не мало, все это, кромѣ земляныхъ грушъ, разрѣзать на нѣсколько частей, вымыть хорошенько, чтобы не было песку. Брюкву, морковь, картофель и капусту сложить въ хорошо вылущенную кастрюлю или котель, налить водою, варить два часа, потомъ положить туда же и все остальное, варить на хорошемъ огнѣ, подливая холодной воды и постоянно мѣшая. Потомъ всыпать 2 четверика или даже 3—4 четверика свѣжихъ очищенныхъ грибовъ бѣлыхъ, рыжиковъ и шампиньоновъ. Такъ варить, безпрестанно мѣшая, отъ самаго утра до вечера, пока все не разварится совершенно; тогда процѣдить бульонъ. На другой день прибавить $\frac{1}{8}$ фунта гвоздики, $\frac{1}{8}$ фунта англійскаго перца, 1 мушкатный орѣхъ и 3 золотника мушкатнаго пвѣта, варить уже въ меньшей кастрюлѣ, на небольшомъ огнѣ, безпрестанно мѣшая. Потомъ, разливъ на плоскія тарелки, застудить.

Если есть рыба, в особенности лины, то положить их в бульон и бульон будет вкуснѣе, потому что отъ однихъ овощей онъ часто плѣснѣетъ.

4108) **Сухой бульонъ изъ помидоровъ.** Взять помидоровъ, выжать изъ нихъ и выбросить сокъ и зерна, а самые помидоры сложить въ кастрюлю, варить безъ воды $\frac{1}{2}$ часа, безпрестанно мѣшая. Потомъ протереть сквозь сито, опять въ кастрюлю и варить, пока не погустѣетъ. Намазать тонко пожомъ на желѣзный листъ, намазанный прованскимъ масломъ; вставить въ печь послѣ хлѣбовъ или сушить на открытомъ воздухѣ въ тѣни. Потомъ разрѣзать на куски, обвязать бумагою, держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ. Употреблять въ соуса и проч. кушанья.

4109) **Солонина.** Свѣжую говядину, пока она еще не совсѣмъ остынетъ, вытереть полотенцемъ такъ, чтобы не оставалось крови, потому что отъ нея скорѣе всего портится мясо; вынуть самыя большія кости, свѣсить мясо, натереть его со всѣхъ сторонъ солью, высушеною въ печи и смѣшанною съ селитрою и специями, разложить мясо на столъ, пусть остынетъ совершенно. Потомъ складывать въ боченки, въ середину большіе куски, по краямъ маленькіе, полуфунтовые, чтобы не было пустаго мѣста; угнетать слегка толкушкою. На дно боченка посыпать соли съ селитрою, лавровымъ листомъ, размариномъ и англійскимъ перцомъ и пересыпать тѣмъ же каждый рядъ наложеннаго мяса. Когда боченокъ будетъ полонъ, накрыть его крышкою, засмолить со всѣхъ сторонъ, поддержать въ комнатѣ два-три дня, каждый день переворачивая боченокъ, то на одно дно, то на другое, потомъ вынести на погребъ и тамъ переворачивать боченки два раза въ недѣлю. Черезъ три недѣли поставить на ледъ.

Пропорція соли и прочаго слѣдующая: на $1\frac{1}{2}$ пуда мяса берется соли хорошо высушенной $2\frac{1}{2}$ фунта, 6 золотниковъ селитры, коландры, майорана, базилика, лавроваго листа, англійскаго и простаго перцу по 3 золотника, прибавить чесноку, кто любитъ. Въ тѣ боченки, которые будутъ употребляться позже, всыпать немного болѣе соли.

Боченки должны быть дубовые, небольшіе, потому что, когда боченокъ откупоренъ и воздухъ касается мяса, то оно скоро портится; должны быть кругомъ засмолены, чтобы не вытекалъ сокъ. Передъ соленіемъ мяса, боченки надобно вымыть и выпарить.

4110) **Говядина копченая.** Свѣжую говядину, пока еще не остыла, натереть со всѣхъ сторонъ солью съ селитрою; потомъ, когда остынетъ, складывать куски одинъ на другой въ ящикъ, пересыпая ихъ солью, которой вообще должно выйти на 1 фунт. мяса 4 золотника, селитры же $\frac{1}{8}$ фунта на 5 фунтовъ соли; слѣдовательно, на 3 пуда мяса—5 фунтовъ соли и $\frac{1}{8}$ фунта селитры.

Такъ посоленное мясо поддержать въ тепломъ мѣстѣ часовъ 12 или 18, потомъ вынести его на холодъ, повѣсить его въ трубѣ крестьянской черной избы или въ черной простой банѣ, надъ самой печкой, чтобы мясо и копчилось и выстѣ жарилось; на другой день поднять мясо выше и поддержать такъ дня 3 или 5.

Гамбургскимъ манеромъ коптить слѣдующимъ образомъ: опустить мясо въ кипятокъ; когда разъ вскипитъ, вынуть его тотчасъ изъ воды, натереть солью съ селитрою, посадить въ довольно теплую печь на 12 часовъ. Потомъ обвязать бумагою и коптить 5 дней. На $1\frac{1}{2}$ пуда мяса берется соли $2\frac{1}{2}$ фун. и 6 золотн. селитры.

4111) **Соленіе и копченіе телятины.** Взять 2 заднія части жирнаго, большаго теленка, отрубить кости ногъ и всю почечную часть, чтобы куски остались круглыми, снять лишній жиръ. Взять 1 фунтъ соли, 3 золот. селитры и $\frac{1}{8}$ фун. сахара, мелко истолочь, размѣшать, натереть со всѣхъ сторонъ телятину, уложить въ кадочку, осыпая оставшеюся солью, положить кружокъ, сверху довольно тяже-

дый гнетъ, поддержать въ комнатѣ одинъ день, потомъ поставить въ холодное мѣсто, на двѣ недѣли, переворачивая куски дня черезъ два. Нѣкоторые, если соку окажется мало, кипятятъ чашку воды съ подложкою соли и, остудивъ воду, обливаютъ ею телятину.

Черезъ 2 — 3 недѣли вынуть и обтереть салфеткою, дать обсохнуть, зашить въ ветровку, коптить недѣли двѣ, какъ сказ. въ № 4129, потомъ дать повѣситься на сквозномъ вѣтру въ прохладномъ чуланѣ; когда будетъ готова, варить какъ ветчину или запечь въ тѣстѣ изъ крупичатой муки, 3-го сорта.

Телячий копченый окорокъ очень вкусенъ, подается холоднымъ и горячимъ съ зеленою фасолью, съ зеленымъ горошкомъ и пр., его можно и не коптить, а сварить, какъ солонину.

4112) **Соленіе и копченіе баранины.** Приготавливается точно также, какъ и телятина.

4113) **Новый придуманный способъ копченія ветчины, безъ дыма.** 1 фунтъ сажу отъ дровъ всыпать въ гарнецъ мягкой воды и варить подъ крышкою, пока не уварится половина воды. — Отставить отъ огня, дать устояться впродолженіи ночи; на другое утро, слить осторожно сверху чистую воду, процѣдить сквозь сито. Жидкость эта должна быть цвѣтомъ крѣпкого, чернаго кофе. Всыпать въ эту воду еще горсть бѣлой соли; когда соль распустится, размѣшать хорошенько и опустить мясо, приготовленное для копченія, такъ, чтобы оно было все покрыто водою. Большой кусокъ свинины, т. е. цѣлая четверть съ саломъ должна мочнуть отъ 20 до 24 часовъ; полотки сала отъ 4 до 6 часовъ; колбасы же, языкъ, гусиные полотки отъ 4 до 5 часовъ. По прошествіи этого времени повѣсить ихъ на сквозной вѣтеръ, чтобы хорошенько просохли, а потомъ сохранять въ сухомъ мѣстѣ. Свинина, такъ выкопченая, превосходна и долго сохраняется.

В) ЗАПАСЫ ИЗЪ СВИНИНЫ.

ПРИМѢЧАНІЕ. Такъ какъ разборъ кабана вещь довольно неприятная и не каждая хозяйка рѣшится присутствовать при немъ, то, чтобы дать ей небольшое о томъ понятіе, прилагаю краткое описаніе этого разбора и нѣкоторые кушанья и запасы, которые приготавливаются изъ свѣжей свинины, а также и соленіе ея.

Когда кормленнаго кабана заколеть и совершенно очистить отъ шерсти, внести въ комнату, назначенную для разбора его на части, повѣсить или положить его на широкую скамейку. Отрѣзывая каждую часть, назначенную на соленіе, свѣсить и записать.

4114) Сперва отрѣзывается *голова*; красивую голову съ красивыми ушами оставить цѣльною къ Пасхѣ, солить и коптить ее, какъ сказано ниже № 4129. Голову менѣе красивую разрѣзываютъ на двѣ части: *Нижнюю челюсть* солить и коптить, она чрезвычайно вкусна для огарнированія соусовъ или приготовить изъ нея головизну № 4138. Изъ *верхней части головы* вынимаются *мозги*, которые употребить свѣжими, а самую голову на студень № 4137.

4115) *Языки* ѣдятъ свѣжими или солить и коптить, см. № 4133.

4116) Отрѣзывая голову, надобно отрѣзать ее немного выше, чтобы можно было отдѣльно отрѣзать мягкій кусокъ *затылка*, посолить его вмѣстѣ съ филеями и языками, потомъ коптить, см. № 4133; подается къ закускѣ.

4117) Отрѣзывая голову, поставить большой чистый горшокъ, чтобы стекла *кровь*, которую вынести въ холодное мѣсто, употребить ее свѣжею въ супъ, въ кровяныя колбасы, и въ ней мочить нѣсколько дней филеи и языки, назначенные для копченья.

4118) Потомъ отрѣзываются *ноги* до колѣна, изъ нихъ готовится студень № 4137.

4119) Вырѣзывается *баухитикъ*, большой продолговато-овальный кусокъ нижняго тонкаго шпика, вѣсомъ въ 12—20 фунтовъ; его солили и коптятъ, но лучше, разрѣзавъ на порціи, посолить въ боченкѣ, какъ сказано въ № 4128.

Потомъ снимается слой самаго лучшаго сала, который покрываетъ кругомъ внутренности; его бываетъ въ хорошо выкормленномъ, жирномъ вепрѣ до 40 ф. Изъ него дѣлается помада, часть его перетопливается; можно смѣшать его съ гусинымъ саломъ и масломъ и употребить для жаренья почковъ или пышекъ, оладій, хвороста и проч. № 3645. Остальное сало мѣсится руками, пока не обратится въ гладкую массу, какъ масло, положивъ въ него соли, а пшено: на 1 фунтъ сала 3 золотн. соли, его зашиваютъ въ свиную сѣтку и употребляется въ кушанья для служителей. Для выдачи надо приготовить его слѣдующимъ образомъ: взять фунта 3 этого свиного сала, свѣсить каждый фунтъ отдѣльно, раздѣлить на 8 частей, скатать маленькіе шарики и такъ выдавать.

4120) Потомъ вынимаются *внутренности*. Ливерь и печенка употребляются свѣжими и въ колбасы. Самыя же внутренности, т. е. кишки, кладутся тотчасъ же въ лоханку со свѣгомъ и засыпаются имъ же. Потомъ ихъ вычистить, вымыть какъ можно лучше, срѣзать съ нихъ присосій жиръ осторожно, чтобы не прорвать кишекъ, которыя употребляются для сосисокъ и колбасъ.

4121) Вынувъ внутренности, очистить всю середину вепря отъ крови, вытереть чистымъ полотенцемъ, вырѣзать маленькіе, внутренніе *филей*, которые употребить свѣжими или прерубить на фаршъ для колбасъ.

4122) Отрѣзать *грудинку*, употребить ее свѣжею или солить въ боченкѣ № 2676, не разрѣзывая ее на порціи, чтобы не смѣшалась съ прочими частями.

4123) Отрѣзываются *переднія* и *заднія лопатки* до самаго верхняго жира, который оставить при полоткахъ шпика; эти лопатки обравнять ножемъ, обрѣзать; эти обрѣзки жирныхъ кусковъ употребляются на фаршъ для колбасъ. Такъ отрѣзанныя переднія и заднія лопатки солить въ боченкахъ № 4128, цѣльными или разрѣзанными на порціи. Съ окороковъ, назначенныхъ для копченья, не надобно срѣзывать верхняго шпика и кожи, солить ихъ въ отдѣльныхъ боченкахъ № 4128; они подаются къ столу холодными и горячими, вареными, но лучше печеными въ ржаномъ хлѣбѣ. Для копченья лучше оставлять окорока молодыхъ полутора или двухлѣтнихъ кабановъ.

4124) Срѣзываются до верхняго жира или шпика *ребра*, прерубить ихъ на порціи, посолить въ боченкѣ № 4128, или употребить свѣжими

4125) Потомъ снимаются большіе *полотки сала* или *шпика* (изъ нихъ каждый вѣситъ отъ 40 до 50 фунтовъ), обравнять ихъ, обрѣзая тонкія части, посолить въ большихъ глубокихъ корытахъ, потомъ слегка коптить; они употребляются для шпикованія жаркаго, зайцевъ, дичи и проч. Цѣльными полотками оставлять лучше столько, сколько нужно для шпика, прочіе же полотки, чтобы употреблять вареными, лучше разрѣзать на порціи и посолить въ маленькихъ боченкахъ № 4128, потому что соленый шпикъ вкуснѣе и спорнѣе; копченаго же убываетъ $\frac{1}{3}$ часть.

4126) Вырѣзываются верхніе *большіе филей* съ обѣихъ сторонъ хребтовой кости; употреблять ихъ свѣжими или посолить для копченья № 4133.

4127) *Хребтовую кость* прерубить на порціи. Когда разбираютъ молодыхъ вепрей, тогда большихъ полотковъ шпика съ нихъ не снимаютъ, а переднія и заднія лопатки отрѣзываются вмѣстѣ со шпикомъ и верхнею толстою кожей и вмѣстѣ съ костью до колѣна; ихъ лучше всего солить и коптить. Ребра отрѣзываются

также вмѣстѣ съ верхнею кожею и жиромъ; ихъ солить, коптить, нѣкоторыя можно употребить свѣжими.

4128) **Соленіе ветчины въ боченкахъ.** Отдѣлить всѣ части, назначенныя на соленіе, свѣсить ихъ, разрѣзать на порціи; нѣкоторыя части, какъ то лопатки, груднику, оставить цѣльными. Каждая порція свинины по $\frac{1}{2}$ ф., а порція сала свиного или шпика по $\frac{1}{4}$ ф.

На 100 фунт. свинины взять сухой истолченной и просѣянной соли 5 фунт., селитры 5 лотовъ, мелкаго сахару 10 лотовъ, буры 2 лота, лавроваго листу 5 лотовъ, гвоздики $3\frac{1}{2}$ лота, англійскаго перцу 5 лотовъ, коландры 10 лотовъ, все это истолочь, кромѣ коландры, майорана, чеснока или бѣлаго лука, которые прибавляются, смотря по желанію. Бура необходима для дезинфекціи и для предохраненія свинины отъ порчи. Мясо, назначенное на соленіе, тотчасъ же, пока не остыло, обтереть сухимъ полотенцемъ, чтобы не оставалось крови, и натирать на столѣ приготовленную солью съ селитрою и проч. Когда остынетъ, складывать въ боченки или корыта. Боченки должны быть маленькіе, на дно посыпать приготовленной соли со спеціями, положить рядъ порцій, потомъ опять соли, опять рядъ порцій, соли, потомъ цѣльную лопатку, обложить ее кругомъ мелкими порціями и такъ до конца; потомъ забить плотно боченокъ, два дня держать въ комнатѣ, два раза въ день переворачивая то на одно дно, то на другое; потомъ засмолить, вынести въ холодное мѣсто, переворачивая тамъ разъ въ недѣлю, и наконецъ весною закопать въ ледъ, въ погребъ. На боченкѣ сдѣлать надпись, сколько въ немъ порцій и сколько фунтовъ свинины вообще.

4129) **Соленіе ветчины, назначенной для копченія.** Назначенныя для копченія окорока, голову кабана и проч. сложить въ отдѣльный боченокъ, натиралъ каждый кусокъ солью, селитрою и прочими спеціями, какъ сказано въ № 4128, закупорить боченокъ; два дня держать въ комнатѣ, часто переворачивая боченокъ, потомъ засмолить, вынести въ холодное мѣсто. Когда ветчина просолится, въ началѣ марта мѣсяца, не позже, вынуть ее, очистить, натирая пшеничными отрубями; повѣсить на чердакъ, дня на два или на три, чтобы обсохли, потомъ коптить въ продолженіи трехъ недѣль, сперва въ легкомъ дыму, а потомъ постепенно въ сильнѣйшемъ, и то не постоянно, прерывая копченье часто на одинъ или на два часа, даже днемъ; ночью не подкладывать огня, коптить лучше всего гнилыми щепками, вѣтками ели, сосны и можжевельника.

4130) Въ Вестфалии, которая славится ветчиною, на 9 фун. соли кладутъ 5 лотовъ селитры и 1 фун. мелкаго сахара; теплыя окорока натираютъ ими, кладутъ въ боченки, осыпая оставшеюся солью. Такъ приготовленные окорока вкусны, но отъ сахара скорѣе портятся.

4131) **Соленіе полотновъ шпика.** Полотки шпика солются отдѣльно въ глубокихъ корытахъ; въ нихъ не кладется ни перца, ни селитры, но на 1 фунтъ шпика берется 2 лота сухой, просѣянной, мелкой соли. Первый полотокъ кладется кожею на дно, надрѣзывается въ нѣсколькихъ мѣстахъ, осыпается и натирается солью, на него кладутъ другой полотокъ кожею вверхъ, и такъ далѣе рядами попарно. Сверху накрыть доскою и камнями; оставить ихъ такъ на 2 или 3 недѣли, часто поливая ихъ собственнымъ рассоломъ и иногда перекладывая полотки, такъ что которая пара лежала сверху, положить внизъ, а нижнюю на оборотъ. Потомъ вынуть ихъ, осушить, слегка окоптить, или лучше класть ихъ въ большіе ящики, каждый кусокъ обертывая въ сѣно, высушенное на печи. Если черезъ нѣсколько времени найдется въ шпикѣ сырость, обтереть шпикъ, повѣсить дня на два, чтобы обсохъ и опять завернуть въ свѣжее сѣно. Накрыть плотно крышкою, держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ.

4132) Приготовление малороссійскаго сала другимъ манеромъ. На 1 пудъ сала взять 4 фунта соли и 6 золот. селитры, пережѣшать хорошенъко, натереть этой смѣсью сало со всѣхъ сторонъ. Втереть всю соль въ сало, рѣжутъ его на куски, кладутъ въ кадочку, накладываютъ кружокъ, а сверху камень. По прошествіи мѣсяца, сало вынуть, провѣтрить, а потомъ опять уложить.

4133) Соленіе языковъ и филеевъ. Вырѣзавъ языкъ и филей, тотчасъ же класть ихъ въ свиную стекшую кровь на двое сутокъ, поставить въ холодное мѣсто, но гдѣ бы не мерзало. Потомъ вынуть ихъ; когда кровь стечетъ, вытереть до суха, выбить хорошенъко деревянными пестиками, класть въ маленькіе боченки, пересылая солью. Положить туда же отрѣзанный, мягкій кусокъ затылка.

На 40 фунт. языковъ, филеевъ и проч. берется сухой соли $1\frac{1}{4}$ фунта, селитры 3 золотника, англійскаго перцу, простаго перцу, лавроваго листа, гвоздики, коландры, по $1\frac{1}{2}$ золотника. Все это истолочъ мелко, исключая коландры, которую слегка протолочъ, смѣшать все вмѣстѣ.

Наполнить боченокъ до самаго верха; если бы не стало языковъ, филеевъ и проч., то прибавить мелкихъ порцій свинины или шпикю.—Двое сутокъ держать въ комнатѣ, чтобы соль распустилась, потомъ, заколовъ дно, осмолить, вынести въ холодное мѣсто, гдѣ бы однакоже не мерзло; переворачивать съ одного дна на другое. Въ мартѣ вынуть, очистить, повѣсить дня на два, чтобы обсохли; употребить свѣжепросольными или обтянуть воловьими свѣжими кишками и коптить, какъ сказано выше, но не такъ долго.

4134) Какъ сохранять внутренее свиное сало для разныхъ мазей и помадъ. Отобравъ внутренее, свиное сало, положить его въ кастрюльку, которую поставить въ кастрюлю съ горячею водою, кипятить воду, пока все сало не распустится. Тогда распустившееся сало вылить въ салфетку и процѣдить его въ каменную посуду, а еще лучше въ стеклянную, нагрѣтую банку; когда сало остынетъ, обвязать пузыремъ, поставить на ледникъ. Такимъ образомъ сало сохраняется годъ и совершенно годно для мазей и разныхъ натираній. Если же употреблять для ѣды, то лучше его посолить.

4135) Какъ сохранять просольную, не копченую ветчину. Когда окорока будутъ вынуты изъ разсола, обсушивъ ихъ совершенно на сквозномъ вѣтру, обвялять каждый окорокъ въ просѣянной золѣ, повѣсить въ сухой амбаръ; чѣмъ свѣжѣе будетъ амбаръ, тѣмъ лучше; сырость для ветчины вреднѣе всего.

4136) Какъ сохранять копченую ветчину. Когда ветчина уже окопчена, завернуть каждый окорокъ въ ветошку и уложить въ засѣпки съ розью, стараясь класть ее по глубже.

4137) Студень. Ноги и голову очистить, положить въ горшокъ, налить водою, поставить въ истопленную печь, часовъ на 8; или въ кастрюлѣ варить на плитѣ съ лавровымъ листомъ, англійскимъ и простымъ перцемъ и солью. Когда мясо уварится, вынуть его, очистить отъ костей, сложить въ форму, бульонъ же процѣдить, влить также въ форму, застудить; подавая выложить на блюдо. Подается къ нему прованское масло, уксусъ и горчица.

4138) Головизна изъ нижней челюсти кабана. Очистить свѣжую, нижнюю челюсть кабана, сварить ее до мягкости въ водѣ съ солью, лавровымъ листомъ, англійскимъ и простымъ перцемъ и 1 луковицею. Когда уварится, отрѣзать мясо и жиръ осторожно отъ кожи, чтобы ее не прорѣзать; мясо и жиръ разрѣзать на небольшіе четырехугольные кусочки, посолить, посыпать англійскимъ, толченымъ перцемъ, пережѣшать, положить на очищенную со всѣхъ сторонъ кожицу, закрыть ею, чтобы имѣла круглый видъ, завязать въ ветошку, положить подъ прессъ. Когда остынетъ, подавать къ закускѣ, нарѣзавъ ее ломтиками. Къ ней подается

уксусъ, прованское масло и горчица. Сохранять въ холодномъ мѣстѣ, но не болѣе двухъ недѣль.

4139) Головизна другимъ манеромъ изъ верхней челюсти кабана. Очистить голову, отнять нижнюю челюсть; вынуть изъ головы кости; залить на нѣсколько дней уксусомъ, вскипяченнымъ съ солью, лавровымъ листомъ, англійскимъ и простымъ перцемъ и $\frac{1}{4}$ чайной ложки селитры. Взять салфетку, положить на нее тоненькими ломтиками нарѣзаннаго шпика вытереть до суха голову, наложить ее на шпикъ кожей. Приготовить фаршъ изъ свиной или телячьей печени, положить въ голову рядъ этого фарша, потомъ рядъ коришоновъ, маленькими, продолговатыми кусками, нарѣзаннаго шпика, ломтиками нарѣзаннаго крутяя яйца, опять рядъ фарша, и такъ пока не наполнится голова. Обшить ее салфеткою и варить нѣсколько часовъ въ водѣ съ кореньями, перцемъ, солью, немного уксуса и вынутыми изъ головы костями. Когда будетъ готова вынуть, остудить, выложить на блюдо, убрать лавникомъ изъ уварившагося и процѣженнаго бульона.

4140) Зильцъ изъ свинины. Свѣжую свиную голову и 2 фунта свинины сварить съ кореньями и солью. Вынуть потомъ всѣ кости и кожу, самое же мясо мелко нарѣзать, положить въ кастрюлю, положить туда же мелко изрубленную луковицу, нѣсколько штукъ толченой гвоздики, немного перца, соли, мелко нарѣзанной лимонной цедры, налить бульономъ, въ которомъ варилося мясо такъ, чтобы едва его покрыло, мѣшать осторожно на плитѣ, чтобы не пригорѣло, но и не разварилося. Когда будетъ готово, намочить салфетку въ кипятокъ, выжать, разложить на блюдо, выложить на нее изъ кастрюли мясо, перевязать салфетку веревочкою надъ самымъ мясомъ, положить между двумя досками, прижать камнемъ. На другой день, когда остынетъ, выложить на блюдо, подавать холоднымъ, нарѣзавъ его ломтиками; подается къ нему уксусъ и прованское масло. Сохранять въ холодномъ мѣстѣ, но не долѣе двухъ недѣль.

В) КОЛБАСЫ И СОСИСКИ.

4141) Колбасы превосходныя. Взять 10 фун. нежирной свинины, говядины отъ толстаго филея 5 фун. и то и другое нарѣзать очень мелко; прибавить 5 фунтовъ свѣжаго шпика, нарѣзаннаго продолговатыми, тоненькими ломтиками; посолить, положить селитры $1\frac{1}{2}$ золотн., 2 стак. рома, размѣшать хорошенько, наполнить воловью кишку, крѣпко ее набивая, но чтобы она не лопнула, положить подъ прессъ на два дня, потомъ повѣсить на нѣсколько дней, и наконецъ коптить, но не болѣе трехъ недѣль, чтобы не былъ сыръ.

4142) Сосиски свѣжия. Взять 10 фун. нежирной свинины и 10 фун. жирныхъ обрѣзковъ; если свинина свѣжая, то наскоблить ее ножомъ, если же слегка замороженная, то мелко нарѣзать, какъ гречневая крупа. Изъ 3—4 фунтовъ оставшихся обрѣзковъ и жилъ сварить бульонъ съ англійскимъ перцемъ, лавровымъ листомъ и съ $\frac{1}{2}$ фун. мелко изрубленнаго лука. Когда бульонъ будетъ готовъ, процѣдить его, остудить, взять этого бульона стак. 5—6, залить имъ мелко изрубленное, вышепиженное мясо, всыпать 3 золотн. толченаго, англійскаго перца, $1\frac{1}{2}$ золотн. простаго, (3 золотн. майорана, кто любитъ), размѣшать хорошенько руками и наполнить шприцовой формою, тонкия свиная кишки, перевязать ихъ, длиною въ $\frac{3}{4}$ арш., связать оба конца, повѣсить въ теплое мѣсто на нѣсколько часовъ, чтобы обсохли, потомъ вынести въ холодное мѣсто; долѣе 3-хъ недѣль нельзя ихъ сохранять. Передъ отпускомъ, сложить ихъ въ кастрюлю, налить водою, пивомъ или свекольнымъ рассоломъ такъ, чтобы ихъ едва покрыло, варить пока соусъ не выкипитъ, потомъ поджарить съ обѣихъ сторонъ на плитѣ или въ духо-

вой печёй; можно подложить немного шпикю, осыпать сухарями, подавать съ смрой или кислой капустой или съ горчицею.

4143) **Сосиски копченныя.** На 15 фун. нежирной взять 5 фун. жирной свинины, наскоблить ее ножемъ или очень мелко нарѣзать; взять 3 золотника селитры, соли по вкусу, около $\frac{3}{4}$ фун., $1\frac{1}{2}$ лота простаго и $\frac{3}{4}$ лота англійскаго перца, истолочь очень мелко, смѣшать съ мясомъ, наполнить кишки очень плотно, перевязать, подержать въ теплѣ часовъ 20, потомъ повѣсить въ холодное мѣсто и коптить $1\frac{1}{2}$ недѣли.

4144) **Колбасы литовскія, копченныя.** Взять 10 фунтовъ свинины очищенной отъ жилъ, 3 фун. говядины и 2 фун. дичи, серна или лоса; свѣжее это мясо какъ можно мельче, нарѣзать ножемъ, отбрасывая жилы, а потомъ изрубить сѣчкою. Нѣкоторые замораживаютъ мясо, чтобы легче было рѣзать его, но мороженое мясо теряетъ вкусъ и сочность. Перца простаго 2 лота, англійскаго 1 лоть, гвоздики, майорана, лавроваго листа по $\frac{1}{2}$ лота, соли сухой 20 лотовъ, селитры 1 лоть, все это мелко истолочь, просѣять, размѣшать съ мясомъ, выбить его деревянною толкушкою, прибавивъ $\frac{3}{4}$ стакана спирта. Тогда положить $\frac{1}{2}$ фунта верхняго свиного сала отъ затылка, нарѣзаннаго тоненькими, продолговатыми кусочками; плотно наполнить эту массую толстыя воловьи кишки (чѣмъ онѣ толще, тѣмъ лучше), направляя рукою, чтобы не было пустаго мѣста, однако же осторожно, чтобы не лопнула кишка; потомъ перевязать ихъ, положить между дощечками, наложить на нихъ легкій прессъ, держать два дня въ протопленной комнатѣ, потомъ вынести въ кладовую, покрыть доскою и камнями, увеличивая постепенно ихъ тяжесть. Черезъ двѣ недѣли вынуть изъ-подъ пресса, повѣсить ихъ въ холодномъ мѣстѣ, потомъ коптить ихъ около двухъ недѣль; переворачивая ихъ то однимъ, то другимъ концомъ; послѣ копченія повѣсить ихъ на чердакъ, на сквозной вѣтеръ, недѣли на двѣ, а потомъ, очистивъ ихъ, сохранять въ сухой ржи, хмѣлѣ, свѣѣ или въ золѣ.

4145) **Колбасы итальянскія, копченныя.** Взять 23 фунт. свинины отъ лопатки, очищенной отъ жилъ и 4 фунта говядины, мелко нарѣзать, положить на рѣшето, на 24 часа, держать въ обыкновенной теплой комнатѣ, чтобы мясо обсохло. Нарѣзать небольшими кусочками 6 фун. верхняго свиного сала отъ затылка, посолить 12 лотами сушеной соли, оставить также на 24 часа. Обсохшее же мясо мелко изрубить, какъ фаршъ, посолить 1 фунтомъ соли, прибавить мелко истолченнаго, простаго перца лота 2, бѣлаго перца 1 лоть, корицы 2 лота, селитры 1 лоть. 1 мушкатный орѣхъ, натертый на тергѣ, и нѣсколько капель чеснока. Наполнить этимъ фаршемъ гладкія свинныя кишки, нѣсколько дней передъ тѣмъ посоления и на нѣсколько часовъ намоченныя въ винѣ или спиртѣ, вывернуть кишки, какъ обыкновенно, на дѣвую сторону, наколоть иголкою, булавкою или проволоочною щеткою; наполнить кишки приготовленною массою, набивая плотно, но чтобы не лопнули, крѣпко перевязать, повѣсить въ холодное мѣсто, но гдѣ бы не мерзло; потомъ коптить недѣлю или двѣ вѣтками коландры или можжевельникомъ. Потомъ повѣсить на чердакъ, очищая ихъ отъ илѣсени щеткою, намоченною въ прованское масло съ виномъ или спиртомъ.

4146) **Колбасы вѣнскія.** Взять 5 фунтовъ говядины и 3 фунта свинины, мелко изрубить, отбрасывая жилы, положить на рѣшето, на 24 часа; 3 фунта верхняго свиного сала нарѣзать кусочками, посолить 4 лотами соли, оставить на нѣсколько часовъ. Потомъ смѣшать все вмѣстѣ, прибавить истолченные: 10 лотовъ соли, 3 лота кардамона, 4 лота простаго перца; размѣшать хорошенько, наполнить воловьи кишки, плотно ихъ набивая, наколоть кругомъ иголкою, поступить далѣе, какъ съ колбасами итальянскими № 2693.

Или на $3\frac{1}{2}$ фунта говядины взять нежирной свинины $3\frac{1}{2}$ фунта и свѣжаго свиного верхняго сала $3\frac{1}{2}$ фунта.

4147) **Колбасы для скорого употребленія.** Свинины $2\frac{1}{2}$ фунта, говядины 1 фунтъ, бѣлаго лука, поджаренаго въ маслѣ $\frac{1}{4}$ фунта, сыраго, мелко изрубленнаго лука $\frac{1}{4}$ фунта, кто любитъ, чеснока 2—3 кусочка, соли 4 лота, селитры 1 золотн., простаго перца $\frac{1}{2}$ лота или немного болѣе. Все это размѣшать хорошенько, набить плотно кишки свиныя или воловьи, перевязать ихъ, повѣсить на сквозной вѣтеръ на 3 дня, а потомъ коптить ихъ впродолженіе недѣли или двухъ и тотчасъ употреблять.

4148) **Кровяныя колбасы.** Взять весь нижній кусокъ свиного сала, т. е. баухшпикъ, фунтовъ около 12—15, ливеръ и свиную голову, изъ которой вынуть мозги; налить водою, варить все это $1\frac{1}{2}$ часа, прибавить потомъ свиную же печенку, варить еще $\frac{1}{2}$ часа. Потомъ печенку и ливеръ разрубить, сало же и срѣзанное съ головы мясо и уши нарѣзать не слишкомъ маленькими кусочками, посолить $\frac{3}{4}$ стак. соли, прибавить 1 лотъ простаго и $\frac{1}{4}$ лота англійскаго перца, кто любитъ, прибавить майорана. Размѣшать все вмѣстѣ, развести свиную растертую кровью около 3 стакановъ такъ, чтобы размѣшанная масса была не слишкомъ густа. Наполнить ею $\frac{2}{3}$ части воловьихъ или толстыхъ свиныхъ кишекъ, перевязать, выровнять ихъ и варить въ водѣ $\frac{1}{2}$ часа. Если, проколовъ ихъ вилкою, покажется, жиръ, а не кровь—значитъ колбасы готовы. Тогда обмыть ихъ въ холодной водѣ, разложить на столъ, прижать ихъ доскою часа на два, чтобы сдѣлались плоскими, вынести въ холодное мѣсто. Если эти колбасы будутъ употребляемы въ скоромъ времени, то въ фаршъ можно прибавить немного мелко изрубленнаго и въ маслѣ поджареннаго бѣлаго лука. Если же колбасы оставляются на позднее употребленіе, то нельзя въ нихъ класть лука; надобно коптить ихъ въ легкомъ холодномъ дымѣ дней 10; лучше ихъ повѣсить въ трубу.

Такіе же колбасы приготавлиются изъ одной головы; половину этого мяса очень мелко изрубить, а другую нарѣзать кусочками; или

Изъ одной печенки, легкихъ и нижняго свиного сала, т. е. баухшпика.

Свѣжія кровяныя колбасы, передъ отпускомъ, поджарить въ маслѣ, поставить въ духовую печь, а копченія подаются холодными.

4149) **Колбасы черныя кровяныя.** Гречневую крупу истолочь довольно мелко, взять ея $5\frac{1}{4}$ стак., свиной крови растертой и процеженной $\frac{1}{2}$ гарнца, горячаго молока 3 стак., растопленнаго горячаго свиного сала $2\frac{1}{4}$ ст., соли $1\frac{1}{2}$ лота, простаго перца $\frac{1}{4}$ лота и англійскаго перца $\frac{1}{8}$ лота, размѣшать все это хорошенько. Взять тщательно очищенныя, солью натертыя и вымытыя, толстыя, свиныя кишки, перевязать одинъ конецъ голландскими нитками, выворотить кишки, нафаршировать ихъ приготовленною массою такъ, чтобы $\frac{1}{3}$ кишки была оставлена пустою, перевязать, опустить въ кипятокъ, варить на сильномъ огнѣ немного болѣе $\frac{1}{4}$ часа. Вынуть изъ воды; когда немного остынутъ, повѣсить въ холодное мѣсто, гдѣ могутъ висѣть нѣсколько дней. Когда понадобятся вять 1—2 или 3 колбасы, за полчаса до отпуса положить ихъ на сковороду, полить масломъ или свинымъ жиромъ, поджарить въ горячей, духовой печи съ обѣихъ сторонъ, подавать.

4150) **Колбасы кровяныя изъ мелкихъ, гречневыхъ крупъ.** 3 фунта свиного сала мелко нарѣзать, растопить, влить $\frac{1}{2}$ гарнца молока, англійскаго перца съ $\frac{1}{4}$ лота, 1 лотъ мускатнаго орѣха, соли, вскипятить, всыпать $\frac{1}{4}$ гарнца, т. е. 3 ст. мелкихъ гречневыхъ крупъ, накрыть крышкою; когда каша погустѣетъ, остудить. Свиную кровь протереть сквозь сито, размѣшать съ кашею, чтобы каша сдѣлалась жидковатою, наполнить не очень толстыя свиныя кишки, перевязать, опустить въ кипятокъ, варить съ $\frac{1}{4}$ часа.

4151) Колбасы кровяные из смоленских круп или гречневой муки. $\frac{1}{4}$ гарнца смоленских круп или $\frac{1}{4}$ гарнца гречневой муки всыпать в каменную чашку, влить $2\frac{1}{4}$ стак. кипящего свиного сала, размешать хорошенько, всыпать простого и английского перца с $\frac{1}{4}$ лота, гвоздики, майорана, соли, развести $5\frac{1}{4}$ стак. свижей процеженной свиной крови, размешать. Нафаршировать очищенные свиные кишки, оставляя $\frac{1}{4}$ часть кишки пустою, перевязать, сложить в кастрюлю; налить холодной водою, поставить на сильный огонь, не накрывая кастрюлю крышкою. варить колбасы $\frac{3}{4}$ часа, часто осторожно их переворачивая; потом вынуть их из воды, поставить в холодное место.

Незадолго перед отпуском, сложить приготовленные колбасы на сковороду, облить маслом или свиным жиром, поджарить с обеих сторон. Можно нарезать их ломтиками. Подавать перед бульоном, или къ закускѣ, или къ завтраку. На 6 человекъ достаточно $\frac{1}{3}$ части назначенной пропорціи.

4152) Колбасы кровяные из крупной гречневой крупы $\frac{1}{2}$ гарнца крупиной гречневой крупы смѣшать с $1\frac{1}{2}$ стак. протертой сквозь сито свиной крови и с $1\frac{1}{2}$ стак. растопленного сала такъ, чтобы каша не была слишкомъ жидка. Положить $\frac{1}{2}$ ложки майорана, немного соли, толченого простого и английского перца, размешать хорошенько, наполнить кишки, перевязать, опустить в воду, варить $\frac{3}{4}$ часа такъ, чтобы каша уварилась. Вынуть изъ воды, поставить в холодное место, незадолго перед отпускомъ, разрезать каждую кишку на нѣсколько частей, поджарить в свиномъ жирѣ. Подавать перед бульономъ. На 6 человекъ, на 1 разъ достаточно $\frac{1}{3}$ части назначенной пропорціи.

4153) Финляндскіе пальтень изъ ржаной муки. На бутылки процеженной свиной крови, взять 1— $1\frac{1}{2}$ фун. мелко изрубаннаго, почечнаго, свиного жира, 1 стол. ложку мелкой соли, $2\frac{1}{2}$ —3 ф. ржаной просѣянной муки, выбить тѣсто хорошенько, оно должно быть довольно густо, какъ на хлѣбъ; помочить потомъ руки в теплой водѣ, надѣлать шарики. величиною съ хорошее яблоко, сварить в соленомъ кипяткѣ, вынуть, остудить, держать в холодномъ мѣстѣ, обтирая отъ времени до времени сверху плѣсень: когда понадобится, нарезать ломтями и жарить в маслѣ, на сковородѣ, съ ломтиками яблокъ, что очень вкусно. Подаютъ на обѣдъ, на завтракъ и ужинъ. Бдятъ ихъ также только-что сваренные съ масломъ. Держатъ они, на холоду, съ мѣсяць. Дѣлаютъ ихъ также изъ бычьей крови и почечнаго жира, но эти послѣдніе считаются менѣе вкусны.

Жарятъ и безъ яблокъ.

4154) Колбасы бѣлыя изъ смоленскихъ крупъ. 3 стак., т. е. $\frac{1}{4}$ гарнца смоленскихъ крупъ перетереть 2 яйцами, высушить, протереть сквозь рѣдкое сито: $\frac{1}{2}$ гарнца, т. е. 6 стакаповъ молока и $\frac{1}{4}$ гарнца, т. е. 3 стак. растопленнаго, свиного сала вскипятить, всыпать крупы, поставить на легкій огонь, накрыть крышкою, часто однакоже, мѣшать ложкою. Когда крупы будутъ готовы, остудить, вбить 8 яицъ, влить $\frac{3}{4}$ стак. вскипяченнаго молока, всыпать немного корицы, 1 стак. коришки, сахара куска 4, немного сладкаго миндаля, 4—5 шт. горькаго, размешать, наполнить слегка гладкія кишки, чтобы варясь не полопались. Когда будутъ готовы, поставить в холодное место. Перед отпускомъ поджарить съ обѣихъ сторонъ, подавать къ закускѣ или передъ супомъ. На 6 человекъ, на 1 разъ, достаточно $\frac{1}{3}$ части назначенной пропорціи.

4155) Колбасы бѣлыя изъ смоленскихъ крупъ. $3\frac{3}{4}$ стак. крупъ растереть съ 2 яйцами, высушить, протереть сквозь рѣшето, всыпать в $4\frac{1}{2}$ стак. молока, которое должно сперва вскипеть съ $1\frac{1}{2}$ стак. свиного сала; размешать до гладкости, подержать на большомъ огнѣ минуты 3, потомъ всыпать $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ стак. сахара, 1 стак. обвареннаго кишмиша и коришки, размешать, наполнить

слегка солью натертыя и чисто вымытыя кишки, перевязать, опустить въ кипятокъ, варить $\frac{1}{4}$ часа. Потомъ поджарить въ жирѣ съ обѣихъ сторонъ.

4156) **Колбасы бѣлыя изъ риса.** 1 фунтъ, т. е. 2 стак. риса опустить въ кипятокъ, разъ вскипятить, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода. $4\frac{1}{2}$ стак. молока, $\frac{1}{2}$ фун. масла или 1 стак. свиного сала вскипятить, положить рисъ, варить, мѣшая, до половины готовности. Тогда всыпать $\frac{1}{2}$ фун. сахара, отертаго о цедру 1 лимона, $\frac{1}{4}$ стак. истолченаго сладкаго и шт. 15 горькаго миндаля, $\frac{1}{2}$ фунта, т. е. $1\frac{1}{2}$ стак. обвареной коринки, 3 золотника корицы; когда каша остынетъ, вбить 10 яицъ, размѣшать, наполнить кишки, оставляя $\frac{1}{3}$ часть пустою, перевязать, опустить въ кипятокъ, варить 1 часъ. Передъ отпускомъ, положить въ кастрюлю, облить масломъ, поставить въ горячую печь, чтобы поджарились со всѣхъ сторонъ. Подавать къ закускѣ или передъ бульономъ.

На 6 человекъ достаточно половины назначенной пропорціи.

4157) **Колбасы по-французски.** 1 фунтъ свѣжаго шпика варить, не разрѣзывая его, до тѣхъ поръ, что-бы можно было легко проколоть солодкою, потомъ нарѣзать его небольшими кусочками; 6 фунтовъ свѣжей свинины изрубить очень мелко, всыпать $3\frac{1}{2}$ стакана толченыхъ, просѣянныхъ сухарей, сырыхъ яицъ 24 штуки, 3 стак. сливокъ, корицы, мускатнаго орѣха, обвареной коринки и сахара, размѣшать, наполнить кишки, варить $\frac{1}{2}$ часа, на сильномъ огнѣ.

На 6 человекъ, на одинъ разъ, достаточно $\frac{1}{3}$ назначенной пропорціи.

4158) **Колбасы по-нѣмци.** Натереть на теркѣ свѣжую свиную печенку, протереть ее сквозь сито или дуршлагъ; влить въ нее $3\frac{3}{4}$ стакана, сквозь сито процеженной свиной крови, всыпать немного майорана, перца простаго и англійскаго, гвоздички, соли; $2\frac{1}{2}$ фунта варенаго свѣжаго шпика, нарѣзать мелкими продолговатыми кусочками, все это вмѣстѣ размѣшать, наполнить кишки, перевязать, варить 1 ч.: вынувъ изъ воды, поставить въ холодное мѣсто. Передъ отпускомъ поджарить.

На 6 человекъ достаточно, на 1 разъ, $\frac{1}{3}$ части назначенной пропорціи.

4159) **Сосиски изъ гусиныхъ печенонъ.** Натереть на теркѣ гусиныхъ печенонъ штукъ 20, протереть сквозь дуршлагъ, всыпать $\frac{1}{2}$ тертой булки, положить $\frac{1}{3}$ стак. сливокъ, соли, мускатнаго орѣха, майорана, 2 ложки, т. е. $\frac{1}{4}$ фун. раковаго масла, $\frac{1}{4}$ стакана краснаго вина, поджаренную въ раковомъ маслѣ луковицу или лукъ шарлотъ, 4 желтка, размѣшать хорошенько, наполнить кишки, перевязывая ихъ въ длину вершка по четыре. Варить ихъ въ бульонѣ около часа, потомъ перемыть въ холодной водѣ, поджарить въ маслѣ.

4160) **Сосиски изъ мозговъ.** Вымыть и отварить въ соленой водѣ два телячьихъ мозга, изрубить ихъ съ хлѣбомъ, размоченнымъ въ сливкахъ и выжатымъ, прибавить $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла, немного соли, перца и мускатнаго орѣха, растереть все это до бѣла, потомъ положить 8 желтковъ, сливокъ, въ которыхъ мочла булка, размѣшать хорошенько, начинить приготовленные кишки, отварить въ молокѣ пополамъ съ водою. Подавая, поджарить въ чухонскомъ маслѣ.

4161) **Сосиски изъ рябчиковъ.** Изжарить 6 рябчиковъ, снять мякоть, мелко изрубить, истолочь въ ступкѣ, прибавивъ мякишъ 1 франц. булочки, вымоченной въ сливкахъ и выжатой, положить 4 желтка, $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ, соли, 3—4 зерна простаго перца, наполнить кишки, перевязать ниткой, дать вскипеть разъ, проколовъ въ 3—4 мѣстахъ иголкою. Подавая на столъ обжарить въ маслѣ.

4162) **Сосиски изъ рябчиковъ или зайца.** 1 зайца или 6 рябчиковъ очистить отъ кожицы, вынуть кости, насоблать мясо ножомъ, истолочь его, прибавить столько же мелко нарѣзаннаго и истолченаго шпика, положить соли съ чайную ложечку, $\frac{1}{2}$ чайн. ложечки простаго перца, немного мускатнаго цвѣта, 3 яйца, если

заяцъ, то 1 стак. сметаны, если же рябчики, то 1 стак. сливокъ, мякишъ отъ 1 булки, намоченной въ $\frac{1}{2}$ стак. красного вина и выжатой, наполнить не туго малецькии бараньи кишки, варить съ $\frac{1}{2}$ часа; передъ отпускомъ поджарить въ маслѣ.

4163) Сосиски изъ рыбы. 5 фун. очищенной отъ кожи и костей щуки, окуней или судака, мелко истолочь, прибавить $\frac{1}{2}$ ложки соли, $\frac{1}{2}$ чайн. ложки толченнаго перца, мускатнаго цвѣта, $\frac{1}{2}$ фун. растопленнаго масла, 3 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ, $\frac{1}{2}$ горсти изрубленныхъ шарлотокъ, и мякишъ одной фран. булки, намоченной въ водѣ или молокѣ набить тоненькія кишки, сварить слегка въ водѣ и обжарить на сковородѣ въ маслѣ.

ОТДѢЛЪ LIV.

1) Пять плановъ удобныхъ квартиръ. 2) Устройство кухни. 3) Кухонная посуда. 4) Новѣйшія принадлежности обѣденнаго и чайнаго стола.

1) ПЯТЬ ПЛАНОВЪ УДОБНЫХЪ КВАРТИРЪ

Общій взглядъ на планъ и устройство домовъ.

Чтобы пріохотить молодыхъ хозяекъ къ исполненію обязанностей хорошей семьянинки, какъ въ *нравственномъ*, такъ и въ *хозяйственномъ* отношеніи, необходимо позаботиться и о доставленіи имъ квартиръ удобныхъ во всѣхъ отношеніяхъ, что вообще—большая рѣдкость. Поэтому надѣюсь, что прилагаемые мною планы домовъ средней величины, могутъ быть отчасти полезны тѣмъ, кто собирается или строить вновь или перестраивать домъ свой.

При постройкѣ каждаго *деревенскаго* дома надо непремѣнно имѣть въ виду, слѣдующее:

Въ нравственномъ отношеніи:

Во 1-хъ). Чтобы была комната для молитвы, куда бы разъ въ день могло собираться все семейство, а также и прислуга для молитвы. Во многихъ благочестивыхъ семействахъ, какъ въ Россіи, такъ и за границей, принято это обыкновеніе и я нахожу, что оно не только хорошо, но и необходимо, въ особенности въ нашъ вѣкъ, а тѣмъ болѣе въ наше время, гдѣ нужны соединенныя силы вѣрующихъ, чтобы поддержать колеблемую вѣру въ Бога, въ Единороднаго Сына Его Іисуса Христа и вѣру въ загробную жизнь. Чтобы установить поклоненіе Богу, въ духѣ и истинѣ, необходимо, чтобы каждый глава семейства, ежедневно, усердно и единодушною молитвою и добрымъ примѣромъ своимъ, старался внушать и вкоренять. какъ въ семействѣ, такъ и въ прислугѣ своей, безпредѣльную любовь къ Богу и вѣру въ нелицепріятное правосудіе и милосердіе Его къ роду человѣческому.

Во 2-хъ). Чтобы была одна большая столовая, куда бы все семейство собиралось для работы и чтенія, гдѣ могли бы дѣти свободно бѣгать и играть на глазахъ родителей. Изъ этой столовой должна быть дверь на балконъ крытый, украшенный, въ лѣтнее время, цвѣтами, съ лѣстницею въ садъ.

Во 3-хъ). Чтобы дѣтскія были ближе спальн.

Во 4-хъ). Я нахожу, что прислуга отчасти исправится, въ нравственномъ отношеніи, что въ кухнѣ будетъ болѣе чистоты и порядка, если она будетъ въ одномъ этажѣ съ прочими жилыми комнатами и отдѣлена отъ нихъ только небольшими, теплыми сѣнями.

Въ хозяйственномъ отношеніи:

1) Чтобы кухня была близко.

2) Чтобы изъ дѣвичьей или буфета былъ ходъ прямо въ кладовую, гдѣ должны храниться крупа, мука, яйца и пр. Въ ней, кругомъ стѣны должны быть широкія чистыя полки. Чтобы хозяйка не теряла времени при выдачѣ провизіи надобно, чтобы въ кладовой каждыя вещь стояла на своемъ мѣстѣ; мука въ кадушечкахъ, накрытыхъ полотномъ и крышкою съ надписью; крупа же, макароны, изюмъ, перецъ и проч. удобнѣе всего держать въ широкомъ и невысокомъ простомъ шкапу, съ выдвигными ящиками разной величины, на каждомъ ящикѣ приклеить надписи съ обозначеніемъ, что въ немъ всыпано.

3) Изъ этой кладовой сдѣлать люкъ и лѣстницу внизъ, въ подвалъ, который бы не имѣлъ другихъ дверей. Этотъ подвалъ, который можетъ занять пространство двухъ верхнихъ комнатъ, долженъ быть аккуратно сдѣланъ, сухой, выложенный весь, и стѣны, и полъ, кирпичемъ; въ немъ должны храниться вина, варенья, фрукты, коренья, молоко, масло и мясо въ холодное время.

Это чрезвычайно удобно для хозяйки, потому что, сидя у стола въ теплой дѣвичьей или буфетѣ и, по слабости здоровья, не входя въ кладовую въ холодное время, она можетъ распоряжаться выдачею провизіи; мимо нея ничего не вынесутъ лишняго; сверхъ того, когда подоятъ молоко, должны принести его въ эту же комнату, тутъ же на столѣ разлить его; хозяйка можетъ иногда доставить себѣ удовольствіе самой снять сливки или сметану, велѣть при себѣ сбить масло и т. д.

Подъ домою устроить отдѣльный, овощной подвалъ для кислой капусты, большаго количества картофеля и зелени; можно даже сдѣлать грядки, куда бы можно было, осенью, пересаживать цвѣтную капусту и т. д. смотри № 3894 и пр. Также можно сдѣлать подвалъ для дровъ, для овса и лузги, т. е. гречневой шелухи, которою такъ хорошо топять печи, потому что отъ шелухи тепло и она служитъ лучшимъ средствомъ осушать каменные дома.

Въ отношеніи удобства:

Чтобы каждая квартира, какъ бы ни была она мала, заключала бы въ себѣ, въ миниатюрѣ, всѣ удобства обширнаго и богатаго помѣщенія, чтобы каждый членъ семейства имѣлъ свой уголокъ отдѣльный и спокойный. Для этого, при составленіи плана необходимо мысленно обозначить мѣста для главной мебели, какъ напр.

1) Чтобы въ залѣ или гостиной былъ хорошій глухой простѣнокъ для дивана.

2) Мѣсто для фортепьяно вдали отъ оконъ и печей.

3) Чтобы спальню и дѣтскую предохранить отъ сквознаго вѣтра нужно, чтобы были хорошіе простѣнки для кроватей, также подальше отъ оконъ и печей. Однимъ словомъ, чтобы былъ всевозможный комфортъ и удобства, охраняющіе и спокойствіе и здоровье семейства; не жалѣть для этого лишнюю какую либо сотню руб. Предохранивъ семейство отъ простуды, излишній расходъ этотъ окупится въ короткое время.

Описаніе плана дома № 1.

1) Стѣн. Смотри по высотѣ дома, сдѣлать въ нихъ лѣстницу, или прямую, или съ двумя, или тремя поворотами.

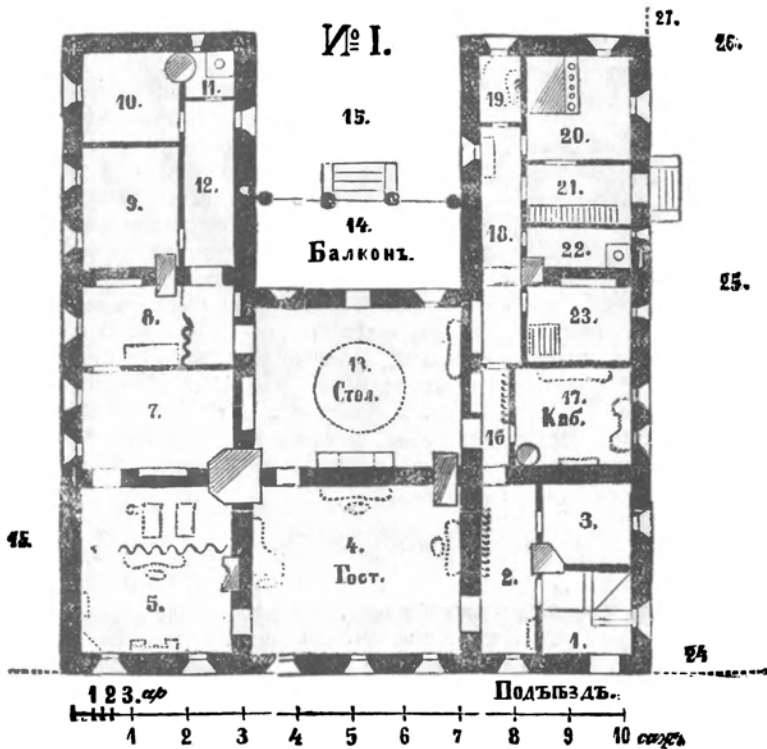
2) Передняя; въ ней обозначенъ точками дубовый столикъ съ зеркаломъ; у глухой стѣны вѣшалки, въ остальныхъ простѣнкахъ дубовые стулья или диванчики.

3) Комната для молитвы, какъ сказано выше, въ примѣчаніи.

4) Гостиная, замѣняющая собою и залъ: въ ней обозначены точками мѣста для фортепьяно и дивановъ.

5) Будуаръ, отдѣленный отъ спальни драпри или глухою тонкою перегородкою; въ немъ обозначено мѣсто для камина и кушетки; между окнами туалетъ, въ углу трюмо, подлѣ него письменный столикъ.

6) Спальня, если будетъ отдѣлена перегородкою, то сдѣлать въ ней одностворчатую, обоями покрытую дверь, а въ самой спальнѣ пробить окно. Точками обозначена кровать, вдали отъ окна и печи.



7) Дѣтская, съ тремя большими простѣнками для кроватокъ; въ первомъ, меньшемъ простѣнкѣ можно сдѣлать ниши, т. е. внутреннiе шкапы для бѣлья и для платья; такіе шкапы удобнѣе обыкновенныхъ, потому что болѣе пространства въ комнатѣ и нѣтъ пыли, которая всегда накопляется подъ шкапами.

8) Дѣвчья; у окна столъ для работы, подлѣ стола ниша для шваца, точками обозначена кровать и при ней ширмы.

9) Комната для гувернантки, классная или для старшихъ дѣтей.

10) Запасная комнатка для дамъ—гостей или родственницъ.

11) W. C. теплый.

12) Корридорчикъ.

13) Столовая, въ которой семейство должно собираться для работы, чтенiя и для молитвы, если комната № 3 должна будетъ получить другое назначенiе.

Обозначень точками раздвижной столъ, буфеть, миванъ въ нишѣ внутренней шкапъ, покрытый обоями.

14) Балконъ крытый, украшенный лѣтомъ цвѣтами и маркизамп, съ лѣстницею въ садъ.

15) Садъ.

16) 2-хъ аршинный корридорчикъ, отдѣленный отъ кабинета тонкою глухою перегородкою. Въ немъ, въ капитальной стѣнѣ обозначена ниша, устроенная въ родѣ шкапа, но безъ полокъ. Эта ниша можетъ служить для лакея вмѣсто кровати; устроить ее слѣдующимъ образомъ: выбить въ стѣнѣ отверстие на $\frac{1}{2}$ аршина отъ пола, 2 аршина вышины, $2\frac{3}{4}$ аршина длины, 9 вершковъ ширины. На внжнюю полку положить широкую доску въ $\frac{1}{2}$ аршина ширины и $2\frac{3}{4}$ аршина длины; къ этой доскѣ, на петляхъ, прикрѣпить другую точно такую же доску, къ этой послѣдней 3 ножки, также на петляхъ. На ночь отворить шкапъ, откинуть доску, поставить ее на ножки, разложить постель; на день постель свернуть въ длину, поднять откидную доску съ ножками и затворить шкапъ. Противъ этой ниши, при перегородкѣ, сдѣлать вѣшалки для домашнихъ шубъ и пальто.

17) Кабинетъ.

18) Буфеть: въ немъ обозначень столъ передъ окномъ и въ нишѣ шкапъ для посуды.

19) Ванная: въ ней ванна при печкѣ, проведенной изъ кухни, тутъ же 2 крана съ горячею и холодною водою, проведенныя также изъ кухни; диванчикъ и небольшое окно вверху; въ этой комнатѣ сдѣлать двойной полъ, ступенькой выше пола буфета, чтобы не дуло въ ноги.

20) Кухня съ голландскою печкою или просто съ большою плитою, экономически устроенною, въ которую бы входило по 3—4 полѣна заразъ, не болѣе, съ нѣсколькими духовыми печками и колпакомъ надъ плитою.

Чтобы не терять зимою тепла, выходящаго напрасно въ прямую трубу отъ очага съ плитою, и чтобы можно было этимъ очагомъ отоплять и соседнюю комнату, надо пропустить за стѣною узкую лежанку съ отдѣльными въ ней дымовыми оборотами. Зимомъ, передъ топкою очага, задвигать задвижку, сдѣланную въ началѣ прямой трубы, вслѣдствіе чего будетъ нагреваться лежанка; лѣтомъ же задвигать задвижку, сдѣланную въ началѣ дымовыхъ оборотовъ лежанки, вслѣдствіе чего тепло будетъ уходить тотчасъ въ прямую трубу, не нагревая лежанки. Въ кухнѣ двое дверей, одна въ сѣни, другая въ буфеть. Эта другая дверь, идущая прямо въ буфеть, должна быть чрезвычайно плотно сдѣлана, и зимою и лѣтомъ обита клеенкою; когда готовить кушанья, двери эти должны быть заперты на ключъ и отпираться тогда только, когда хозяйка дома пожелаетъ войти въ кухню. Постѣ же обѣда, когда нѣтъ ни чада, ни дыма, дверь эта можетъ быть отперта, чтобы люди не ходили напрасно черезъ холодныя сѣни. Подъ кухней и ванной прачешная и ватокъ.

21) Сѣни, изъ нихъ ходъ на дворъ и лѣстница на чердакъ.

22) W. C. теплый.

23) Кладовая; въ ней точками обозначень люкъ, ведущій внизъ въ подвалъ, какъ сказано въ примѣчаніи.

24) Ворота. 25) Дворъ. 26) Службы. 27) Калитка въ садъ.

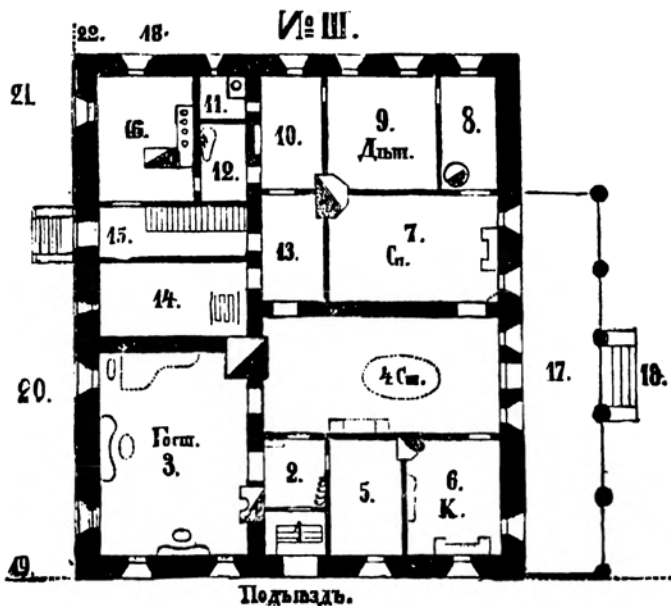
Подъ домомъ сдѣлать подвалы для овощей, лузги и даже дровъ, какъ сказано выше. Это же самое помѣщеніе, при небольшомъ семействѣ, можно измѣнить слѣдующимъ образомъ:

Изъ комнаты № 4—сдѣлать залъ.

Изъ комнаты № 5 и 6—гостиную, уничтоживъ перегородку.

Описание плана дома № 3.

1) Сѣни. 2) Передняя. 3) Гостиная. 4) Столовая. 5) Комната для молитвы. 6) Кабинетъ. 7) Спальня, съ одностворчатой дверью, покрытою обоями, въ комнату № 8. 8) Комната запасная для гувернантки, родственницы или старшихъ дѣтей. 9) Дѣтская. 10) Дѣвичья съ нишею для шкапа. 11) В. С. 12) Ванная. Ванна при печкѣ, проведенной изъ кухни. съ кранами, дверь въ кухню, см. планъ № 1, № 20, и окно вверху. 13) Корридорчикъ; поставить въ немъ шкапы; въ этомъ корридорчикѣ сдѣлать окна надъ дверями. 14) Кладовая, люкъ въ подвалъ. 15) Сѣни съ лестницею на чердакъ. 16) Кухня, см. планъ № 1, № 20. 17) Балконъ. 18) Садъ. 19) Ворота. 20) Дворъ. 21) Службы. 22) Капитка въ садъ и подъ домомъ подвалы для овощей, лузги, оса и дровъ и прочія подробности, см. № 1 и въ примѣчаніи.



Этотъ планъ можно измѣнить, увеличивъ сѣни и переднюю и уменьшивъ комнату № 5, а изъ комнаты № 5 и 6 сдѣлавъ одну комнату—кабинетъ.

Описание плана № 4.

Планъ этотъ изображаетъ небольшой, удобный, столичный, губернской или уѣздный домъ—особнякъ, состоящій изъ двухъ квартиръ, въ каждомъ этажѣ. Нарисованъ планъ 2-го этажа.

Длина дома $35\frac{1}{2}$ арш. т. е. 11 сажень и $2\frac{1}{2}$ арш.

Ширина по срединѣ дома, 21 арш. 4 верш.

Ширина по бокамъ съ пристройками 31 арш. т. е. 10 саж. 1 арш.

Капитальные стѣны по 1 арш. толщины. Кто желаетъ ихъ построить тоньше, тотъ пусть увеличитъ тѣмъ на $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ арш. объемъ комнатъ.

Каменные перегородки по $\frac{1}{2}$ арш.

Деревянные перегородки по $\frac{1}{4}$ или 2 вершка.

Оконные рамы въ 2 арш. $14\frac{1}{2}$ вершк. высоты.

» » » 1 » $10\frac{1}{2}$ » ширины.

Отъ пола съ подоконниками 14 вершковъ.

Двери, между косяками, 2 аршина, безъ 1 вершка.

Высота дверей съ косяками 3 аршина, 11 вершковъ.

Высота комнатъ до карниза потолка, не менѣе $4\frac{1}{4}$ арш.

Простѣнки, между окнами, по 1 аршину, и 2 вершка.

Этотъ планъ состоитъ изъ 2-хъ квартиръ, обозначенныхъ № 1 и № 2.



Описание квартиры № 1.

Подъездъ, въ нижнемъ этажѣ, тамъ, гдѣ на планѣ сходятся линіи пунктирами.

Спальня, вверху, съ чугунною печкою.

Лѣстница см. № 15. Подъ лѣстницей, комната для швейцара или дворника.

Передняя № 1, длиною 5 арш. $5\frac{1}{2}$ верш.; шириною 2 арш. 11 верш. Изъ этой передней одностворчатая дверь въ комнату № 13.

Кабинетъ № 13. — Въ углу печь, которой, по ошибкѣ нѣтъ на планѣ. Ширина комнаты $6\frac{1}{4}$ арш.

Гостиная № 2, въ 9 арш. длины и 8 аршинъ, 6 вершковъ ширины, съ дверью на балконъ № 14, въ 5 арш. длины и $1\frac{3}{4}$ арш. ширины.

Будуаръ и спальня въ 9 аршинъ длины и 6 аршинъ 8 вершковъ ширины съ одностворчатою дверью въ корридоръ, покрытою обоями. Боковое окно сдвѣлатъ маленькое съ рамою въ 1 арш. ширины, 1 арш. $6\frac{1}{2}$ верш. высоты. Отъ пола также съ подоконникомъ 14 вершковъ.

Корридоръ № 4. Не уже 1 аршина 4 вершковъ.

W. C. № 5. 2 арш. длиною, шириною не уже 1 арш. 4 вершковъ.

Корридоръ въ кухню № 6. не уже 1 арш. 4 вершковъ.

Двѣничья № 7, въ одно окно. Ширина компаты. 3 арш. 6 верш. по наружной стѣнѣ и 3 арш. 2 вершка въ длину, съ одностворчатою дверью въ корридоръ.

Ванная № 8. По наружной стѣнѣ 3 арш. 6 вершковъ, съ однимъ окномъ. Въ длину 3 аршина 2 вершка. Отдѣляется отъ двѣничьей низкою перегородкою съ самою узенькою одностворчатою дверью, у самой наружной стѣны. На право, въ углу, близъ перегородки, обложенной снизу кирпичемъ, круглая печь съ высокимъ котломъ для воды. Отъ этого котла проведены трубы къ ваннѣ.

Въ противоположной сторонѣ, между окномъ и стѣною ванна, на возвышеніи въ $\frac{1}{4}$ аршина, съ площадкою кругомъ ванны.

Кухня № 9, въ 7 арш. 12 верш. ширины, т. е. по наружной стѣнѣ и 5 арш. длины. Съ правой стороны окно, съ лѣвой—двѣ ниши съ устроенными въ нихъ шкапами для провизіи и посуды. Между ними ящикъ для дровъ, какъ сказано, на стр. 226.

Близъ плиты край водопроводный.

Передъ окномъ столъ для стряпни. Плита.

Черный ходъ № 10. На лѣстницѣ ниша, въ которой устроенъ шкафъ для провизіи.

Дѣтская № 11. Длинною 7 арш. 12 верш., шириною 5 арш. съ однимъ окномъ.

Столовая № 12. Въ ширину, т. е. по наружной стѣнѣ, 7 арш. съ двумя окнами.

Описание квартиры № 2.

Крыльцо внизу тоже самое.

Парадная лѣстница № 15. Шириную 3 арш. 12 верш. Длинною 9 арш. 8 верш. съ венеціанскимъ окномъ.

Передняя № 16. Длинною 4 арш. 8 верш. Шириную 2 арш. 4 верш., со стеклянною дверью въ корридоръ и кабинетъ. Въ этой передней ниша, вышиною въ дверь, дверцы ея покрыты обоями. Сверху полки, а ниже вѣшалки для платяевъ.

Гостиная № 17. Длинною 9 арш., шириною, 6 ар. 14 верш. съ однимъ окномъ и дверью на балконъ въ 5 арш. длины и 1 арш. 12 верш. ширины.

Спальня, № 18. Длина 9 аршинъ, съ двумя окнами на улицу и 6 арш. ширины; съ маленькимъ окошечкомъ въ боковой стѣнѣ, какое въ квартирѣ № 1, въ комнатахъ № 3.

Корридоръ № 19. Шириную 1 арш. 4 верш. съ двумя высокими, въ капитальной стѣнѣ, нишамп, съ полками и вѣшалками, съ дверцами, оклеенными обоями. Въ концѣ корридора W. C.

W. C. Ширина 1 арш. 4 верш., длина 2 аршина.

Кабинетъ или столовая № 20.

Комната № 21 съ венеціанскимъ окномъ. Шириную 4 аршина.

Корридоръ въ кухню № 22. Не уже 1 аршина. 4 вершковъ.

во всей остальной части, доходящей до фасада не было сквозного вѣтра и чтобы удобнѣе устался столъ и стулья.

Кругомъ этого балкона должна быть стеклянная, раздвижная галерея и узкій ящикъ для цвѣтовъ.

Балконъ, съ улицы № 14, увеличить, какъ показано на планѣ № 5. Все же остальное устроить, какъ въ квартирѣ № 1.

Общее примѣчаніе.

Вообще, когда строится дома, необходимо навѣшивать ворота, не менѣе двухъ аршинъ, отступя отъ наружной стѣны, чтобы въ этомъ углубленіи могъ ночью сидѣть дворникъ и укрываться отъ дождя и вѣтра.

Въ такомъ случаѣ, ворота эти будучи охранены отъ сырости, могутъ быть сдѣланы изящнѣе.

Для дачъ и даже для городскихъ домовъ, очень красиво, если они иногда строятся съ выступами по серединѣ передняго фасада, по сторонамъ которыхъ устроены балконы. Такъ напр., если домъ длиною 18 арш., то выступъ по серединѣ, долженъ быть длиною въ 10 арш., шириною въ 2 арш., а балконы по обѣимъ сторонамъ, въ 4 арш. длины. Они должны быть соединены между собою, во всѣхъ этажахъ красивыми колонами, которые лѣтомъ обвивать зеленью.

Входъ на эти балконы долженъ быть съ боковыхъ стѣнокъ выступа. Эти балконы служатъ крыльцомъ, для нижняго этажа. Балконы эти удобны и для такихъ дачъ, которыя раздѣлены на двѣ отдѣльныя половины.

Также не дурно, вмѣсто вышеупомянутого выступа, по серединѣ дома, устраивать углубленіе для балкона, при чемъ балконъ съ крышею будетъ по серединѣ дома, а по бокамъ выступы.

Красиво также, при постройкѣ дачъ и домовъ, сръзывать углы и пополнять ихъ сверху до-низу балконами, спереди скругленными. Всѣ эти балконы, во всѣхъ этажахъ дома, должны быть соединены красивыми колонами, которыя лѣтомъ обвивать зеленью.

2) УСТРОЙСТВО КУХНИ.

Такъ какъ цѣль моей книги придти на помощь хозяйкамъ менѣе богатымъ, принужденнымъ приравливаться къ различнымъ обстоятельствамъ жизни, то и приведу въ этой главѣ нѣсколько соображеній относительно устройства кухни въ небольшой квартирѣ. Въ кухнѣ бывають русскія печи и плиты. Если въ кухнѣ плита, то она должна быть устроена такъ, чтобы какъ можно менѣе поглощала топлива. Надъ нею долженъ быть устроенъ желѣзный колпакъ, выкрашенный масляною краскою или же деревянный, какъ это дѣлается въ Малороссіи. Колпакъ этотъ долженъ плотно прилегать къ стѣнѣ, въ которой, подъ самымъ колпакомъ, дѣлается квадратное отверстіе въ 5—6 верш. въ трубу, для тяги воздуха. Къ отверстию этому придѣлываются дверцы, которыя закрываются, когда перестаетъ топиться плита. Въ это отверстіе вставляется вентиляторъ.

Высота колпака должна быть такая, чтобы только не стукаться объ него головой. Этотъ колпакъ необходимъ для здоровья всей семьи, потому что, при большомъ чадѣ въ кухнѣ, если отворяются двери на холодную лѣстницу, то не только простужается прислуга, но дуетъ даже въ ноги, по всей квартирѣ. Если же не отворять дверей на лѣстницу, то весь чадъ идетъ въ комнаты, что очень вредно для здоровья всей семьи, потому что этимъ чадомъ пропитываются, наконецъ, и

самыя стѣны и надо ждать лѣта, чтобы вполнѣ освѣжить квартиру. На этомъ основаніи, необходимо слѣдить за тѣмъ, чтобы плита въ кухнѣ была сложена мастерски съ колпакомъ, но такъ устроеннымъ, чтобы была сильная тяга воздуха. И это необходимо не столько еще въ большихъ квартирахъ, сколько въ маленькихъ, потому что въ большихъ квартирахъ, кухня и безъ того достаточно отдалена отъ комнатъ.

2) Кухня вся съ потолкомъ, должнабыть выкрашена масляною, свѣтлою краскою.

3) Въ кухнѣ должна быть чистота, а поэтому и просторъ. Для этого она должна быть, какъ можно менѣе заставлена и, съ этою цѣлью, не мѣшаютъ слѣдующія приспособленія. Кромѣ кухоннаго стола со шкапчикомъ и двухъ-трехъ табуретокъ, нужно имѣть ящикъ для дровъ, устроенный такъ, чтобы онъ могъ замѣнять второй столъ, на который, днемъ, можно было бы ставить посуду или даже гладить. Поэтому ящикъ этотъ долженъ быть въ $\frac{3}{4}$ арширины, въ $1\frac{1}{2}$ длины и 1 ар. вышины. Сверху крышка должна открываться, чтобы утромъ владывать въ ящикъ дрова. Съ одного боку сдѣлать дверцы, черезъ которыя дрова вынимать днемъ. Съ другой же стороны, не дѣлать стѣнки, для того, чтобы можно было легче прочистать



дно ящика, а устроить такъ, чтобы отъ верха спускалась пола, какъ у нѣкоторыхъ обѣденныхъ столовъ, которая бы могла, при надобности, подниматься и поддерживаться выдвигаемою ножкою такъ, чтобы ящикъ этотъ на день, могъ бы замѣнять столъ, въ $2\frac{1}{2}$ аршина, а съ двумя полками и въ $3\frac{1}{2}$ аршина длины.

4) Въ наружной стѣнѣ кухни, хорошо устраивать ниши для шкафовъ съ полками. Одинъ шкафъ теплый, а другой холодный съ наружнымъ вентиляторомъ, при чемъ дверцы шкафа должны быть тщательно обиты, чтобы отъ нихъ не дуло и чтобы въ нихъ не проходило тепло изъ кухни. Разумѣется, чѣмъ больше будутъ размѣры эти шкафы, чѣмъ больше будетъ въ нихъ помѣщенія, — тѣмъ лучше.

5) Кромѣ того въ ненаружной капитальной, слѣдовательно теплой стѣнѣ кухни, хорошо пробить отъ пола нишу для кровати прислуги, если нѣтъ для нея другого помѣщенія. Ниша шириною въ 9 вершковъ, длиною въ $2\frac{3}{4}$ ар. и вышиною въ 3 аршина. Въ этой нишѣ устроить кровать слѣд. образомъ: сдѣлать прочную, толстую лакированную полку, въ $\frac{1}{2}$ арш. ширины, въ $2\frac{3}{4}$ арш. длины и на $\frac{3}{4}$ арш. отъ пола.

Къ этой доскѣ прикрѣпить, на петляхъ, другую точно такую же доску. Къ этой послѣдней 3 или 4 ножки, также на петляхъ. На ночь отворить шкафъ, откинуть доску, поставить ее на ножки, разложить постель, набитую сѣчкою изъ соломъ или морской травой. На день же, постель поднять вмѣстѣ съ откидною доскою съ ножками и затворить шкафъ.

Подъ этою полкою или кроватью можно ставить сундукъ, половина которого войдетъ въ нишу, а другая половина можетъ замѣнять лавку, на день, поэтому дверцы должны начинаться на разстояніи отъ пола, на $\frac{3}{4}$ арш. На верху дверцы также не должны доходить до самаго верха ниши, а надо оставлять нишу пустою, по крайней мѣрѣ на $\frac{3}{4}$ арш., чтобы не было въ нишѣ спертаго воздуха.

Въ ногахъ кровати, въ нишѣ, можно прибѣть маленькую вѣшалку для платьевъ, а въ головахъ вѣшалку для личнаго полотенца.

Ниша должна быть выкрашена внутри масляною краскою.

6) Въ старыхъ домахъ, гдѣ нельзя устроить подобной ниши и гдѣ кухня очень маленькая такъ, что иногда негдѣ повернуться, негдѣ поставить втораго стола, а необходимо поставить еще и кровать, тамъ не мѣшаетъ устроить слѣдующимъ образомъ: заказать большой, простой, чистый, гладкій столъ, или лучше сказать,

доску для стола, но вмѣсто ножекъ, придѣлать съ обѣихъ концевъ, отступя отъ нихъ на $\frac{1}{4}$ ар., подставки, какія дѣлаются при простыхъ скамейкахъ, въ 4—6 вершковъ вышины, не болѣе. Доска въ $1\frac{1}{4}$ ар. ширины, длиною въ аршинъ. Ставить, эту большую скамейку, днемъ, на кровать прислуги, покрывая, такимъ образомъ кровать, всю цѣлкою. На ночь же эту скамейку приставлять, столмя, къ пустой стѣнѣ. Такимъ образомъ, днемъ эта скамейка можетъ замѣнять столъ, на который можно ставить посуду, гладить и въ случаѣ надобности даже стирать. При маленькомъ помѣщеніи это очень удобно.

7) Кроме этого, въ кухнѣ, къ стѣнамъ могутъ быть прикрѣплены откидныя полочки съ подставками и такія же скамейки.

8) Само собою разумѣется, что должны быть полки для посуды и всѣ они должны быть выкрашены масляною краскою, подъ цвѣтъ кухни и украшены бумажною выѣчкою.

9) Въ стѣнѣ должны быть вбиты гвозди для вѣшанья: полотенецъ, шумовки, кухонныхъ ложекъ, ситъ, дощечекъ для чистки сеledокъ и т. п. Или лучше всего ввинчивать, съ этою цѣлью, черныя металлическія вѣшалки, которыя стоятъ по 3 и по 5 коп. пара.



10) Гдѣ въ корридорѣ, проходятъ капитальныя стѣны, тамъ необходимо устраивать внутренне, платяныя и бѣлые шкафы, а также маленькіе шкафчики съ выдвигающимися ящиками для разныхъ запасовъ, какъ-то: крупъ, макаронъ и т. п.

Все это должно составлять принадлежность квартиры.

В) ПРИНАДЛЕЖНОСТИ КУХНИ И КУХОННАЯ ПОСУДА ВООБЩЕ.

При русской печи необходимы: лопата, ухватъ, кочерга. Ц. отъ 45 до 75 коп. Изъ посуды, для варки суповъ, употребляются луженые и нелуженые чугуны, поливные и простые горшки, а также огнеупорные бѣлые горшки.

Для жаренья жаркого—чугунные котелки съ крышками и противни.

Для пироговъ — желѣзные листы.

Для русскихъ блиновъ — чугуныя сковородки.

При плитѣ употребляется посуда мѣдная, каменная, жестяная, эмальпрованная, чугунная, эмальированная желѣзная, никилированная и серебряная. Болѣе всего надо избѣгать мѣдной посуды, а если она постоянно употребляется, то необходимо ее лудить, каждые два мѣсяца. Стараться избѣгать и чисто желѣзной, потому что, если она хотя немного поржавѣетъ, то придаетъ пищѣ, которую въ ней варятъ, чернильный вкусъ и непривлекательный цвѣтъ, а слѣдовательно и видъ, поэтому желѣзная, равно какъ и чугунная посуда, должна быть внутри эмальирована, причежъ остерегаться и тѣ и другія ставить пустыми на горячую плиту или въ горячую печь, такъ какъ отъ этого лопаются эмаль и посуда дѣлается негодною, хотя и стоитъ довольно дорого. Ихъ надо выбирать съ закругленнымъ дномъ, иначе въ краяхъ дна набирается грязь, которую трудно удалять.

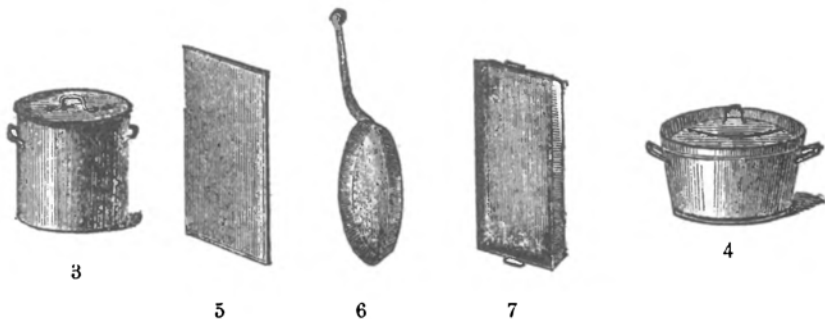
Надо также избѣгать всякую посуду съ узкими горлышками и выпуклыми боками, такъ какъ ее трудно содержать въ безукоризненной чистотѣ.

Находить, что супъ лучше всего варить въ каменныхъ горшкахъ, которые надо предварительно скрѣплять проволокою, чтобы долше держались. Продаются

теперь и огнеупорные, бѣлые горшки для супа, какъ и проч. Ц. отъ 60 к. На 6 чел. 1 р. 30 к.

3) Вотъ образецъ **эмальированныхъ жестяныхъ котелковъ для суповъ**. На 6 — 8 человекъ, онъ необходимъ въ 6 вершковъ въ диаметръ и 4 вершка вышиною. Продаются на фунты, по 11 коп. за фунтъ, т. е. всего около 2-хъ рублей.

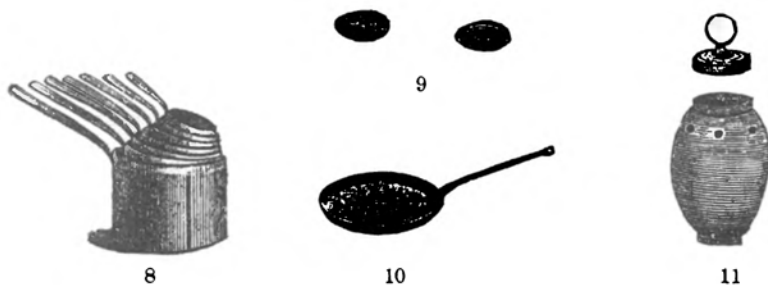
4) Образецъ формы **эмальированныхъ чугуновъ для тушоныхъ жаркихъ**, 5 вершковъ въ диаметръ и 2¹/₂ вершка выпивкою. Ц. отъ 80 коп.



5) Для кухни необходимы: **желѣзный листъ**, чтобы печь въ духовой печи пироги и пирожки, ватрушки, пудинги и проч.

6) **Мѣдная, вылуженная сковорода** для жаренья бифстекса. Цѣна отъ 1 руб. до 1 руб. 20 коп.

7) **Глубокій противень** мѣдный, вылуженный, длиною вершковъ въ 10, шириною 7 вершковъ, вышиною 1¹/₂ вершка. На немъ чрезвычайно удобно жарить въ духовой печи жаркое—говядину, телятину, баранину, поросенка, зайца, курицу и пр. На такихъ противняхъ очень удобно жарить на плитѣ, котлеты, рыбу и пр., на маломъ огнѣ. Ц. по 70 коп. фунтъ,—всего 6—7 руб.



8) **Разной величины эмальированныя кастрюльки** для варки кашъ, кипяченья молока, приготовления соусовъ, подливокъ и т. п. Ц. отъ 25 коп. до 2 руб. сер.

9) **Маленькія чугунныя сковородки** для русскихъ блиновъ. Ц. 10 к.

10) **Большая сковорода чугунная**, въ 4¹/₂ или 5 вершк. въ диаметръ, съ длиною рукою, для жаренья блинчиковъ, картофеля и пр. Ц. 30 коп.

11) **Герметически закупориваемый оловянный котелок** для варки бутылочного, иначе американского бульона для больных. Вмещающій 2 фунта говядины, стоит 3 руб.

Бульонъ изъ 1 ф. можно варить и въ бутылкахъ отъ шампанскаго; то и другое ставится въ высокій, но узкій жестяной котелокъ, ц. 50 к., въ холодную воду, непрестанно затѣмъ подливая кипятку, чтобы бульонъ кипѣлъ, не переставая, отъ 3 до 5 часовъ.

12) **Никилированные, жестяные или серебряные сотейники**, въ $4\frac{1}{4}$ вершка въ диаметръ и $1\frac{1}{2}$ вершка вышиною, съ крышкою, безъ ручки, для форшмака, селянки, рубцовъ, бигоса, соуса изъ почекъ, рагу и пр. Ц. отъ 1 р. 50 к.



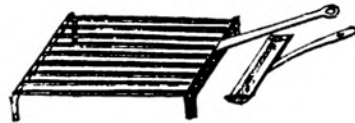
12

13) **Вертель**, для жаренья жаркого изъ говядины, баранины, дичи. Ставится передъ углями. Сокъ стекаетъ въ тазикъ. Чаще поливать этимъ сокомъ, постоянно поворачивая ручку, а съ нею и навязанную на вертель дичь, баранину и пр. Ц. отъ 2 до 6 руб.



13

14) **Рашпоръ** бѣлаго желѣза для жаренья бифтекса, куска филея, битка, котлетъ и пр. Опъ ставится на плиту—на уголья. Жарится на вещь все, безъ масла. Перекладывая жаркое на блюдо кладется кусочекъ сливочнаго масла. На подобныхъ же рашпорахъ ставятъ въ печь рыбу для копченья. Ц. отъ 80 к. до 1 р. 40 к.



14

15) **Вафельница**. Ц. отъ 1 р. 25 до 2 р. 50 к.

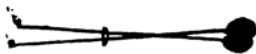
16) **Форма для трубочекъ**. Ц. отъ 1 р. 25 до 2 р. 50 к.

17) **Плоская, жестяная шумовка** для сниманія пѣны. Ц. отъ 15 до 35 к.

18) **Кухонная суповая ложка** изъ кованой жести. Ц. отъ 15 до 35 к.



15



16



19



17

18

20

19) **Большая жестяная, но не очень глубокая, круглая дуршлаковая ложка** для выниманія изъ кипятка корневей, колдуновъ, варениковъ, и проч. отъ 60 коп.

20) **Жестяной, кованный дуршлагъ** для откидыванья макаронъ, риса,

саго и пр. Въ ней же можно печь, на угольяхъ каштаны, при чемъ надо накрывать этотъ дуршлагъ крышкою. Ц. отъ 40 до 60 к.

21) **Жестяное сито**, въ 6 вершковъ въ діаметръ, съ рѣдкую, проволочную сѣтку для протиранія паштетовъ. Ц. отъ 35 до 60 к.



21



22

22) **Тазикъ изъ желтой мѣди** для варки варенья, соковъ и клюквеннаго киселя. Ц. отъ 1 р. 30 к. до 3 р. 50 к.

23) **Три кухонные ножа и вилка**. Ц. отъ 1 р. 50 к. до 3 р.

24) **Жестяное ситечко**

съ мелкою проволочною сѣткою для процѣживанья супа и подливковъ. Ц. 40 к.



24

25) **Деревянный, жестяной или мѣдный совокъ** для муки, крупъ и пр. Ц. отъ 20 к.

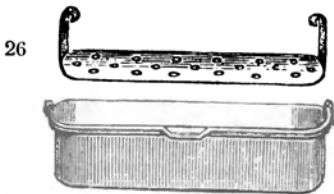
26) **Рыбный котелокъ** жестяной или лучше мѣдный. Вскипятить отваръ изъ кореньевъ и преностей, остудить и, не выбрасывая кореньевъ, опустить въ этотъ отваръ рыбу, положенную на рѣшетку, вскипятить и кипятить до ея готовности, около получаса; вынуть рѣшетку, дать стечь водѣ, скатить осторожно рыбу на блюдо и т. д. Ц. отъ 1 р. 30 к.



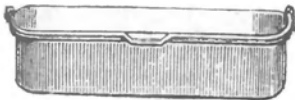
27) **Большая форма для желе съ трубочкою** въ серединѣ. Цѣна отъ 40 к.

28) **6 или 12 маленькихъ формочекъ** для желе и для пирожного. Цѣна 30 коп. за 6 штукъ.

29) **Продлиноватая формочки** для маленькихъ заливныхъ и для пирожного. Ц. отъ 5 до 10 к. за штуку.



26



27



28



29



29



31



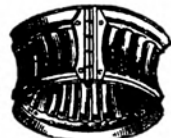
30



32



33



33

30) **Форма** изъ кованой жести съ трубкою въ серединѣ и съ крышкою герметически закрываемою, для варки пудинговъ на парѣ, т. е. въ постоянно кипящей водѣ. Цѣна отъ 60 к. до 1 р.

31) **Жестяная форма**, безъ трубочки, для пудинговъ, запекаемыхъ въ духовой печи. Ц. отъ 30 до 50 к.

32) **Форма для паштетовъ.**

33) **Раздвижная форма для паштетовъ.** Ц. отъ 60 к. до 5 р.

34) **Ножикъ** чистить картофель и яблоки.
Ц. отъ 15 к.



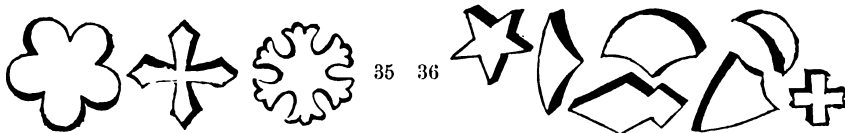
34

35) **Жестяная машинка для выдалбливанья** яблокъ и картофеля Ц. 25 копѣекъ.



35

36) **Жестяныя формочки для вырѣзванья** кореньевъ. Цѣна коробки отъ 75 копѣекъ до 1 рубля 25 коп.



35 36

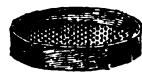
37) **Машинка-проволока для вытаскиванья** пробокъ, попавшихъ въ бутылку. Она состоитъ изъ трехъ прутиковъ, загнутыхъ крючками. Прутики оканчиваются кольцомъ и по середияѣ скрѣпляются такимъ же. Чтобы ввести прутики въ горлышко бутылки, надо сжать ихъ, придвинувъ кольцо къ вѣзу. Затѣмъ чтобы раздвинуть прутики, надо поднять колечко и опрокинуть бутылку. Пробка попадетъ въ середину прутиковъ. Тогда прижать пробку крючками, сжать прутики, опустивъ колечко еще ниже, вытянуть пробку. Ц. 20 к.



37

38) **Большое, деревянное волосяное сито,** сѣять муку Ц. 25 к.

39) **Маленькое деревянное, волосяное ситечко** просѣивать сахаръ Ц. 10 копѣекъ.



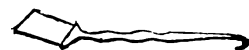
38

40) **Деревянное бол. рѣшето,** чтобы сѣять ржаную муку, протирать творогъ, яблоки и проч. съ помощью **деревяннаго пестика.** Ц. 15 к.



39

41) **Жестяная лопаточка,** чтобы перевертывать, на сковородкѣ, жаренныя котлеты, оладьи, крокеты и пр. Ц. 30 к.



41

42) **Кухонная вилка** для опусканія—въ кипящій фритюръ. Цѣна отъ 30 до 80 копѣекъ.

40



42

43) **Рѣзецъ** для обрѣзванія тѣста для хвороста, варениковъ и пр.



43

44) **Жестяная форма безъ дна,** для вырѣзванія тѣста для паштетовъ, круглыхъ пироговъ, вольвантовъ и пр. и съ донышкомъ, чтобы печь въ нихъ торты и булки. Ц. 30 к.

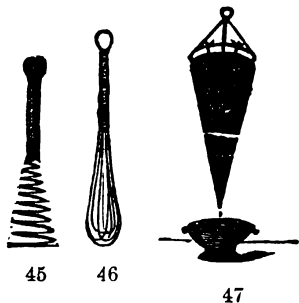
45) **Металлическая сбивалка** бѣлковъ, сливокъ, мусса и т. п. Ц. 15 к.



44

46) **Сбивалка бѣлковъ,** сливокъ и мусса, другого фасона. Ц. 25 коп. За немѣниемъ ихъ сбиваютъ прутиками, ножомъ или вилкою, а еще лучше большою, деревянною вилкою.

47) **Фильтръ** разной величины для процеживания всевозможных соков, желе, ликеровъ и пр. Онъ дѣлается изъ мѣшка, сшитаго изъ полотна, фланели, сукна и даже кагора. Мѣшечекъ пришивается къ толстому металлическому ободу въ



$\frac{1}{4}$ арш. въ діаметрѣ, къ которому пришиваются три тесемки, за которыя этотъ фильтръ навѣшивается на длинный крюкъ, вбиваемый въ стѣну, въ углу кухни или комнаты, гдѣ бы не мѣшалъ этотъ крюкъ. Подъ фильтръ, на угловую полочку, ставится миска, въ которую мало-по-малу и стекаетъ процеживаемая жидкость. Такъ можно процеживать и заливныя.



48) **Меленка для перца.** Цѣна отъ 40 к.

49) **Жаровня и меленка для кофе.** Лучше всего его молоть еже-

дневно, передъ самымъ употребленіемъ. Цѣна 1 руб. 20 коп.

50) **Машинка для рубленныя котлеты и мясного фарша.** Самая лучшая машинка это подъ названіемъ «Обыкновенная Американская», состоящая изъ двухъ рядовъ ножицковъ, по 9 ножицковъ въ рядъ. Они должны непременно выниматься, какъ для точенія ихъ, такъ и для того, чтобы, послѣ каждаго употребленія, ихъ можно было вымывать въ теплой, но отнюдь не горячей водѣ.

При употребленіи ея, надо взять, напр., 1 ф. мяса для котлетъ. Нарѣзавъ его сперва мелкими кусками, класть ихъ затѣмъ въ отверстіе—родъ воронки, прижимая мясо, вертѣть рукояткой, пока мясо не пройдетъ сквозь машинку и не выйдетъ изъ нея на приставленную тарелку. Тогда положить въ мясо $\frac{1}{8}$ ф. нарѣзаннаго, почечнаго жира, размѣшать, еще разъ пропустить черезъ машинку. Затѣмъ положить размоченный въ молокѣ или водѣ мякишъ французской булки, 1 яйцо, натертую сырую луковицу, размѣшать, пропустить третій разъ, сквозь машинку. Тогда уже сдѣлать котлеты, обвалить ихъ въ сухаряхъ и жарить на маломъ огнѣ.

А для того, чтобы машинки эти долѣе держались, необходимо предварительно нарѣзывать мясо помельче, чтобы понапрасно не тупить ножицковъ и тщательно, каждый разъ, послѣ употребленія, вымывать машинку, нерѣдко вынимая и самыя ножицки.

Отнюдь не ставить машинку на горячую плиту и никогда не употреблять ее для измельченія вареной говядины, отъ которой ножицки сильно тупятся.

Цѣна этимъ машинкамъ, привинчиваемымъ къ столу, съ 18 ножицками, 4 р. 25 к.

51) Есть машинки и съ однимъ ножицкомъ, по 3 р. 50 коп. Они хуже мелятъ, не такъ тонко, но за то онѣ прочнѣе и ихъ можно легче содержать въ необходимой чистотѣ.

52) **Простая мороженица** въ ведрѣ со льдомъ, осыпаннымъ солью. Вертѣть отъ $\frac{3}{4}$ до 1 часа.

53) **Деревянная ложечка**—отскабливать мороженое со стѣнокъ простой мороженицы, на слѣдующей страницѣ нарисованной.

54) **Мороженица** новѣйшей системы состоитъ изъ ведра, въ которое вставляется форма съ мороженымъ и осыпается льдомъ съ солью. Въ форму эту вставляется металлическая палочка съ нѣсколькими крыльями, которыя, вертясь

въ мороженомъ, соскабливають его со стѣнокъ, такъ что соскабливать его лопаточкой становится лишнимъ. Цѣна отъ 3 р 50 к. и дороже.

Накрывъ форму крышкой, ее не надо снимать, пока не будетъ готово мороженое, что узнается по трудности верченья и что наступаетъ минутой черезъ 20—30. Тогда надо открыть осторожно крышку, чтобы не насыпать въ мороженое соли, вынуть металлическую палочку, соскабливая съ нея ножомъ мороженое, накрыть крышкой, засыпать ее льдомъ съ солью, пусть постоитъ такъ до самаго отпуска. Тогда вынуть форму, обереть, опрокинуть на салфетку, положенную на круглое блюдо, окружить форму полотенцемъ, намоченнымъ въ горячую воду и выжатымъ, снять форму.

55) **Терка** для хрѣна, шоколада и проч. Цѣна отъ 7 до 30 к.

56) **Меленка-терка** изъ кованой жести для выжиманья ягодъ на кисели и сиропы, для протиранья картофельнаго пюре, творога, сыра, жареной дичи или фарша, разварныхъ крупъ для супа—пюре и т. д. Но нельзя молоть кофе, протирать сырое мясо, иначе бы потупилась терка. Привинчивается къ столу. Лѣвой рукой прижимать сверху деревянную втулку, а правой вертѣть ручку. Цѣна 2 руб. Очень удобная вещь. Прополаскивается теплою водою и для окончательной очистки слѣдуетъ протереть 2—3 сухаря.

57) **Проволочное ситечко**, для варки порціоннаго риса въ бульонѣ Цѣна отъ 45 к.

58) **Проволочная корзиночка** для варки цвѣтной капусты, саго, риса и проч., опускаемыхъ въ кипятокъ. Ц. 60 к.

59) **Меленка** для миндаля. Ц. 1 р.

60) **Машинка** для чистки рыбъ Ц. 30 к.

61) **Деревянная вилка съ ложкою** для салата. Ц. 35 к.

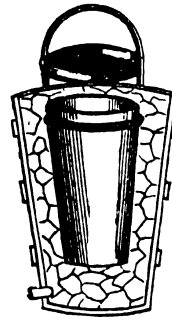
62) **Деревянная глубокая чашка** рубить капусту, мясо и проч.

63) **Сѣчка** рубить капусту, мясо и проч., въ деревянной чашкѣ № 62.

64) **Деревянная дощечка** для чистки селедокъ. Вымывъ ее, послѣ употребленія, вѣшать на стѣнку. Ц. отъ 10 к.

65) **Деревянная дощечка побольше**, для отбиванія котлетъ, скатыванья крокетовъ и т. п. Ц. отъ 20 коп.

66) **Валикъ или скалка** для раскаты-



52



53



57



58



62



63



64



65



66



68

вавя тѣста и для измельченія сухарей. Продается фаянсовый и деревянный. Первый стоит 1 руб. второй—отъ 20 к.

67) **Большая деревянная доска** для раскатыванія тѣста на пироги, пирожки, лапшу и т. п. Ц. отъ 60 к. до 1 р. 20 к.

68) **Круглый деревянный пестикъ для выбиванія мяса.** Самая удобная форма это здѣсь нарисованная, узкій конецъ которой, въ одинъ вершокъ въ діаметрѣ, широкій конецъ въ $1\frac{1}{2}$ вершка въ діаметрѣ, длина 10 вершковъ.

69) **Деревянный пестикъ** или мутовка вымѣшивать пудинги, сбивать желтки съ сахаромъ, растирать масло до-бѣла и пр. Широкий, нижній конецъ его въ 1 вершокъ въ діаметрѣ, вся длина въ 10 верш.



69



71

70) **Лопаточка** для размѣшиванья подливокъ.

71) **Пасочницы** разной величины, какъ деревянные, такъ и жестиныя. Ц. первыхъ отъ 15 коп., вторыхъ отъ 50 коп.

72) **Кисточка** смазывать пироги и булкиящомъ. Состоитъ изъ деревянной рукоятки и нѣсколькихъ перышковъ.



72



73

73) **Металлическая шпиговка** для шпигованія жаркихъ. Ц. 10 коп.

74) **Ступка мѣдная.** Цѣна отъ 1 р. 50 к.

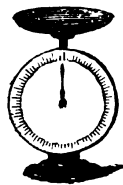
75) **Воронка** жестиная или стеклянная. Цѣна отъ 10 к.

76) **Вѣсы.** Ц. 5 руб.

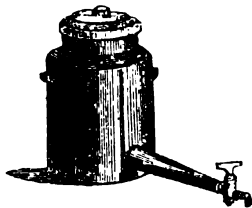
77) **Крошечный шкафикъ** для храненія перца, корицы, кардамона и пр. Самый простой въ 1 р. 50 коп., въ посудныхъ лавкахъ и elegantный въ посудныхъ магазинахъ отъ 2 р. 80 к.

78) **Стѣнной, крытый ящикъ для соли.** Ц. отъ 15 к.

79) **Кубъ** или большой чайникъ для кипятка съ краномъ. Ц. отъ 6 р.



76



79



82

80) **Шкафикъ съ ящичками** для запасовъ крупъ, макаронъ, сахара и пр., такъ какъ покупать, по нѣсколько фунтовъ заразъ, выгодноѣ, чѣмъ покупать по $\frac{1}{8}$, $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$ и 1 ф.

81) **Стекляныя мисочки** разной величины для простокваши. Ц. отъ 20 коп.

82) **Бумажныя папильоты** для обертыванія косточекъ, при отбивныхъ котлетахъ. Такими же обертывается и кость окорока.

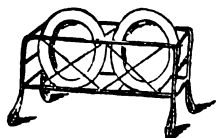
83) **Бумажныя папильоты для пожарскихъ котлетъ.** Вырѣзать сна-

чала кусокъ бѣлой, хорошей писчей бумаги, положить на нее сырую котлету и завернуть бумагу въ видѣ папильотки.

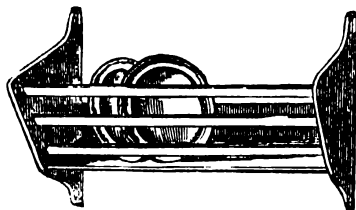
84) **Рѣшетка**, чтобы грѣть тарелки, подаваемые къ столу. Эту рѣшетку ставятъ передъ огнемъ. На нее кладутъ 83 вѣсколко тарелокъ за разъ.



85) **Полка для просушиванья тарелокъ**. Она прибавается къ стѣнѣ.



84



85

86) **Ковшики**. Ц. отъ 15 к.

87) **Чугунъ-тушилка для собиранья угольевъ**. Ц. отъ 50 к.

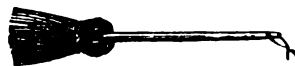
88) **Щипцы и желѣзная лопаточна** для выгребанія угольевъ. Ц. отъ 15 к.

89) **Труба** для самовара Ц. отъ 20 к.

90) **Мочалочная кисть** для мытья посуды, внутренности самоваровъ и т. д.

91) **Мѣхи** для раздуванія угольевъ. Ц. отъ 60 к.

92) **Стоячая вѣшалка**, для просушиванья кухонныхъ полотенецъ.



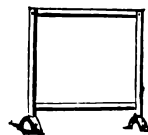
90

93) **Простые, стѣнные, кухонные чашы**. Цѣна 1 р. 50 к.

94) **Жестяное ведро** для сбрасыванья всевозможныхъ остатковъ Ц. отъ 50 к.

95) **Швабра** для мытья пола. Ц. 10 к.

96) **Желѣзный стругъ** съ двумя ручками, для соскабливанія грязи съ кухоннаго стола, съ дощечекъ и проч. Ц. отъ 50 к.



92

97) **Самоваръ-кухня**. Опъ мѣдный, внутри вылуженный, имѣетъ дугообразную ручку и колѣнообразную трубу для отвода дыма. Раздѣленъ внутри перегородкою гакимъ образомъ, что одновременно можно кипятить и воду для чая и варить супъ, щи и пр. Особенно полезенъ во время похода, на охотѣ, при дальнихъ путешествіяхъ въ пустынныхъ мѣстахъ.—Можетъ быть привязанъ къ сѣдлу или носимъ за плечами вмѣсто ранца. Маленькая кухня, на 2 человѣка, входитъ даже въ ранецъ, если только въ ней ничего не варится, а находятся лишь сырые продукты. Такой самоваръ, даже на 4 человѣка, вѣситъ на половину меньше ранца. При переноскѣ варить также, какъ и на мѣстѣ, стоять только запастись водою, положить заранѣе обмытую говядину или что другое. Поднявъ по дорогѣ разнаго горючаго матерьяла, бросить его въ трубу печки, зажечь, отводя дымъ въ сторону, имѣющуюся, при кухнѣ, особою трубою.—Если необходимо обогрѣться или сварить что либо, а ночью раскладывать огня нельзя, то этотъ самоваръ—кухня можетъ



97

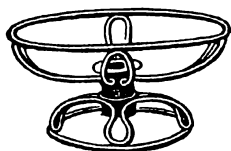
принести неотъемлемую услугу. Во время войны, даже при тревогах, нетъ надобности выливать ни чая, ни кушанья, а только закрыть кухню, взявъ ее съ собою. Продается въ Петербургѣ, на Невскомъ проспектѣ, въ домѣ Казанскаго собора, № 25—1, въ магазинѣ Ф. Золотова. Цѣна этого самовара кухни, на 1 человѣка въ 3 стакана, 7 р. 50 к.; на 2 человѣка въ 5 стакановъ 8 р. 50 к., на 3 человѣка, въ 7 стакановъ, 9 р. 50 к. и на 4 человѣка, въ 9 стакановъ— 10 р. 50 к.

Для этихъ самоваровъ имѣются особыя футляры, имѣющіе видъ ранца, очень удобные для носки черезъ плечо, какъ сумки. Они продаются отдѣльно отъ 3 р. 25 к. до 4 руб., смотря по величинѣ самовара.

4. НОВѢЙШІЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ОБЪЕДЕННАГО И ЧАЙНАГО СТОЛА.

(Съ рисунками).

98) Очень красива новѣйшая никелированная посуда, какъ то: **самовары, кофейники, подносы, сотейники** для форшмаковъ, рагу, шарлотокъ. Сковадки разной величины для бифштексовъ, личницъ и пр.



99

99) Очень красива и удобна **никелированная подставка** для подогреванія блюдъ. Подставка эта съ одной стороны овальная, для длиннаго блюда, съ другой стороны—круглая, для круглаго блюда. Посрединѣ прикрѣплена спиртовая лампочка, опровидывающаяся соответственно блюду. Ставятся на нее блюда съ кушаньями, которыя вкусны, когда подаются горячими, какъ то колдуны, вареники, пельмени, макароны и пр. Цѣною 4 руб., въ 8—9 верш. длиною.



100

100) **Никелированная подставка, низенькая**, на самыхъ маленькихъ колесикахъ, узорчатая, ажурная. На нее ставятся блюда съ кушаньемъ, чтобы легче передвигать ихъ отъ одного лица къ другому. Величина $\frac{1}{4}$ квадр. арш. Ц. отъ 2 р.



101

101) **Плоскія, проволочныя подставки** разной величины, круглыя и продолговатыя, на которыхъ переносятъ горячія блюда изъ кухни въ столовую. Цѣна отъ 35 к. до 60 к.

102) **Этажерка жестяная**, въ $\frac{1}{2}$ аршина вышины, для сервировки раковъ къ завтраку.

Эту этажерку убираютъ зеленью петрушки и ли крессъ-салата, сверхъ которыхъ кладутъ вареные раки.

103) **Никелированная, высокая подставка**, на мраморной доскѣ для окорьковъ. Цѣною 10 руб.

104) **Разнообразные кофейники**, для варки кофе. Но самый вкусный кофе выходитъ при варкѣ его въ мѣдномъ или томпаковомъ, лунономъ кофейникѣ. См. прил. рис. Въ кофейникѣ $\frac{1}{4}$ арш. вышины и 3 верш. въ діаметрѣ ввизу, вмѣщается 4 большія чашки кофе. Вливается сперва кипяткомъ, до полови-

ны кофейника, т. е. до вставляемаго въ кофейникъ выжуженнаго ситечка. Затѣмъ вставляется это ситечко, сыплется въ него шесть полныхъ чайныхъ ложекъ только что смолотаго кофе и одна чайная ложка цикорія, накрывается крышкой, ставится на плитку и т. д. Ц. отъ 2 р.

105) **Хрустальная тарелка съ колпакомъ для сыра.**



108

106) **Фаянсовая или деревянная съ рисунками дощечка, на которой рѣжутъ хлѣбъ и булки.** Отъ 35 до 85 к.

107) **Вилка.** подаваемая на блюдо съ овощами, какъ-то съ зеленымъ горошкомъ и пр.

108) **Деревянная вилка и ложка для салата.**

109) **Ножъ и вилка,** подаваемые къ столу для разрѣзыванья мяса и дичи.

110) **Серебряная или мельхиоровая лопаточка,** чтобы брать съ блюда сухое пирожное. Ц. отъ 2 р.

111) **Никелированные ножницы** для разрѣзыванья вѣтокъ винаграда.

112) **Рыбная** продолговатая ложка.

113) **Круглая.** полуглубокая, серебряная или никелированная, **дурх-шлаковая ложка** для колдуновъ, варениковъ и пр.

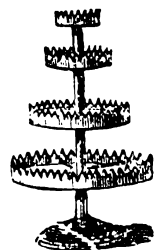
114) **Пилочка для лимона,** въ магазинѣ Кача. въ Петерб. на Невскомъ проси. Ц. 2 р. 50 к.

115) **Пробка съ ключемъ** для сбереженія пачатыхъ бутылокъ съ винами. Ц. 40 коп., есть и по 15 к.

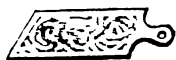
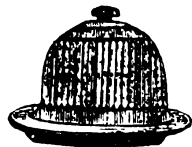
116) **Пробки** съ хрустальными и металлическими головками. Ц. отъ 15 к.

117) **Стеклянные десертныя ложки** для икры, варенья и пр. отъ 15 коп.

118) **Деревянные формочки** для сливочнаго масла, по 50 коп., и **рубчатая лопаточка** для скапыванія его шариками.



102



104 105 106



109



110



111



112



113

119) **Ножъ для откупориванія устриць.** Ц. 60 к.

120) **Вилка ѣсть устрицы.** Ц. 1 р. 20 к.

121) **Щипчики для обрѣзыванья проволоки у бутылокъ съ шампанскимъ.** Ц. 3 р. 50 к.



122

122) **Проволочная подставка подь бутылки съ круглымъ дномъ.** Ц. 15 к.

123) **Пробочники.** Ц. отъ 15 к.

124) **Круглыя, фаянсовыя подставки для бутылокъ, кофейника, чайника и пр.** Ц. отъ 65 к. до 2 р.

125) **Стекляныя или металлическія, маленькія подставки, подь ножи и вилки.** Ц. 3 р. дюжина.

126) **Вертящіяся на ножкѣ подносы** со вставленными 4—9 плоскими салатниками. для закусокъ. По серединѣ такой же, но только круглый салатникъ для хлѣба. Въ продажѣ называется «фрюстюкомъ». Ц. отъ 3 руб. 50 коп.

127) Такой же круглый, настольный **фрюстюкъ для закусокъ.** безъ подставки. Ц. отъ 3 р. 50 коп. Такой подносъ хорошо подавать и къ чайному столу, положивъ на него приготовленную закуску, хлѣбъ и печенье

128) **Судки для уксуса,** прованскаго масла, горчицы и перца.

128) **Подставки деревянныя. рѣзныя, съ 12-ю костяными ножичками, для фруктовъ.** Они представляютъ собою родъ судка, съ тою только разницею, что вмѣсто круглыхъ отверстій, какія дѣлаются для графинчиковъ съ уксусомъ, прованскимъ масломъ и пр. прорѣзываются 12 прямыхъ или косыхъ, ровныхъ узенькихъ отверстій, въ которыя вставляются ножечки, черешками вверхъ. Цѣна отъ 6 р. съ ножичками.

130) **Такія же подставки серебряныя** съ ножичками изъ слоновой кости, стальными или вызолоченными, отъ 15 р. и болѣе.

131) **Судки для водки** съ рюмками различныхъ фасоновъ, то по 3 графина въ одной корзинкѣ, кругомъ которой повѣшены 12 стакачничковъ изъ желтаго или голубаго хрустала, то по одному графину, на бронзовой подставкѣ, къ которой прикрѣплена гирлянда изъ бронзовыхъ листьевъ, и на которой навѣшаны 12 чарочекъ; то боченочки серебряныя, стеклянныя и т. п.

132) Разнообразныя, цвѣтныя и пестрые **графины** для воды и пива, съ такими же высокими стаканами.

133) **Двойные салатники** для ягодъ.

134) **Проволочный колпакъ отъ мухъ.**

135) **Настольные красивые, разрисованныя горшки или вазы для цвѣтовъ** (cache-pôts). Ц. отъ 3 р.

136) **Чайныя чашки** для подарковъ, въ видѣ самоварчиковъ.

137) **Музыкальныя кружки** для пива и холоднаго питья вообще Ц. 3 р.

138) **Стекляныя мухоловки,** подь которыя кладется кусочекъ чернаго хлѣба, посыпанный сахаромъ или просто желкій сахаръ и въ которыя наливается мыльная или чайная вода. Ц. 30 к. Мухи подкрадываются къ сахару, летятъ затѣмъ вверхъ и попадаютъ въ налитую жидкость, изъ которой не могутъ уже выйти.

139) **Общепринятые, столовые и чайные сервизы** со всіми их принадлежностями.

140) Относительно ножей, вилокъ и ложекъ, то самый лучший металл для нихъ это серебро, а затѣмъ уже и другой, но только посеребранный. Остерегаться металла, такъ называемаго «Британія», такъ какъ онъ содержитъ вредныя примѣси мѣди, свинца и пр.

141) **Столовая щетка** для сметанья крошекъ со стола съ продолговатымъ, жестянымъ тазикомъ, въ который онѣ сметаются.

142) **Шинковка** для шинкованья огурцовъ, капусты для салата, рѣдьки и т. п. Ц. отъ 40 коп.

143) **Большая шинковка** для заготовки капусты. Цѣна 6 рублей.

144) **Металлическое сито, на ножкахъ**, на которомъ, въ сушильной печи сушатъ овощи, плоды, зелень, причѣмъ для зелени требуется 40—50 гр. Р., для овощей же до 70° Р.

145) Большое удобство составляютъ: **спиртовая, бензинная и керосиновая канфорки** съ соответствующими ихъ величинѣ сковородками и кастрюлками.

а) **Маленькая, спиртовая канфорка**, ц. 1 руб. хороша для моментальнаго подогреванія воды для лѣкарствъ, примочекъ, молока и волосяныхъ щипцовъ для дамъ и т. п.

б) **Бензинная—побольше спиртовой**. На ней можно въ 5—10 минутъ вскипятить воду для чая, сварить яйца, вскипятить молоко, сварить кашу, изжарить котлеты, бифштексъ, яичницу, булку въ молокѣ размоченную, поджарить вчерашній пудингъ и пр., даже сварить бульонъ, если взять побольше самой мягкой, лучшей говядины, безъ костей, мелко нарѣзать ее, опустить въ холодную воду, вскипятить, всыпать ложку сушеныхъ или пресованныхъ корней, прокипятить минутъ 5—10, посолить, вскипятить.

Къ этимъ бензиннымъ канфоркамъ, стоящимъ, по своей величинѣ, отъ 1 р. 25 к. до 2 р. 50 к., продаются и соответствующія кастрюльки и сковородки для воды, каши, для жаренья бифштекса и пр.

Чтобы скорѣе зажечь бензинъ надо употребить двѣ зажженные спички, которыми тереть по отверстиямъ слегка наклоненной трубочки, пока не вспыхнутъ рожки.

в) **Керосиновая кухни**, еще бѣльшаго размѣра. На нихъ можно готовить цѣлые обѣды. Ц. отъ 1 р. 25 к. до 6 р.

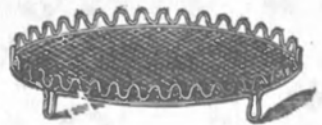
146) **Керосино-газовые кухни**, горячія безъ фитиля. Наливаются керосиномъ. Ц. 8 руб. Огонь замѣняетъ силу 8 канфорокъ вмѣстѣ взятыхъ, способный расплавить олово.

147) **Бензино-газовые кухни**, подъ названіемъ «Уника». Ц. 3 р. 50 к.

148) Для ужиновъ, при большомъ обществѣ, очень удобны, маленькіе деревянные столики, на 4-хъ ножкахъ, одинъ другого меньше, которые, будучи затѣмъ, вставлены одинъ въ другой, составляютъ какъ-бы одинъ столикъ.



141



144

ОГЛАВЛЕНИЕ II ЧАСТИ.

ПЕЧЕНЬЕ И ЗАПАСЫ.

1) Пять плановъ удобныхъ квартиръ. 2) Устройство кухни. 3) Кухонная посуда. 4) Новѣйшія принадлежности обѣденнаго и чайнаго стола.

ОТДѢЛЪ XXXIX.

Бабы малороссійскія и польскія на дрожжахъ, бабы на сбитыхъ бѣлкахъ, булки, нуличи, струцели, мазурки, плянци, сухари, крендели и прочее мелкое печенье: къ чаю, кофе, шоколаду.

(Отъ 1 до 36 стр.).

А) Бабы на дрожжахъ.

Примѣчаніе.

- 3001) Баба съ ромомъ.
- 3002) Баба на желткахъ.
- 3003) Баба на желткахъ другижъ манеромъ.
- 3004) Баба на желткахъ.
- 3005) Баба на желткахъ.
- 3006) Баба заварная.
- 3007) Баба украинская.
- 3008) Баба украинская, заварная.
- 3009) Баба украинская, заварная, на сливкахъ.
- 3010) Баба польская заварная.
- 3011) Баба сакраментка.
- 3012) Баба прозрачная.
- 3013) Баба кружевная.
- 3014) Баба заварная, обыкновенная.
- 3015) Баба шафранная, заварная.
- 3016) Баба тяжелая, которая не скоро черствѣетъ.
- 3017) Баба варшавская.
- 3018) Баба для пріятелей.
- 3019) Баба мѣровая.
- 3020) Баба обыкновенная.
- 3021) Баба къ кофе, приготовляемая на скорую руку.

- 3022) Баба.
- 3023) Баба на сметанѣ.
- 3024) Баба бѣлая.
- 3025) Баба на миндальномъ молокѣ.
- 3026) Баба шоколадная.
- 3027) Баба шоколадная др. ман.
- 3028) Баба тюлевая.
- 3029) Баба капризная.
- 3030) Баба съ шафраномъ или безъ шафрана.
- 3031) Баба прозрачная.
- 3032) Баба на желткахъ.
- 3033) Баба очень вкусная.
- 3034) Баба на дрожжахъ со сбитыми бѣлками.
- 3035) Баба заварная.
- 3036) Баба высокая и очень легкая.
- 3037) Баба на дрожжахъ.

Б) Бабы на сбитыхъ бѣлкахъ.

Примѣчаніе.

- 3039) Баба миндальная съ мукою.
- 3040) Баба миндальная безъ муки.
- 3041) Баба изъ лимона.
- 3042) Баба изъ ржаныхъ сухарей.
- 3043) Другая пропорція, также очень хорошая.

- 3044) Баба миндальная.
 3045) Баба изъ смоленскихъ крупъ.
 3046) Баба изъ ржаныхъ сухарей.
 3047) Баба изъ кислосладкаго хлѣба.
 3048) Баба изъ мака.
 3049) Баба изъ лимона.
 3050) Баба шоколадная.
 3051) Баба бисквитная.
 3052) Баба снѣжная.
 3053) Ваумкухенъ.

В) Булки и куличи.

Примѣчаніе.

- 3054) Способъ отсвѣжать черствыя булкл.
 3055) Средство придать сахару запахъ ванили.
 3056) Сахаръ съ ванилью др. ман.
 3057) Средство придать сахару запахъ розоваго масла.
 3058) Средство придать сахару вкусъ апельсинной цедры.
 3059) Средство придать сахару запахъ флеръ д'оранжъ.
 3060) Сахаръ съ запахомъ кофе.
 3061) Булки заварныя или куличъ.
 3062) Большая булка или куличъ съ шафраномъ.
 3063) Большая булка или куличъ.
 3064) Булки легкія.
 3065) Булки, которыя долго не черствѣютъ.
 3066) Булки, подходящія въ холодной водѣ.
 3067) Булка на опарѣ изъ пшеничныхъ отрубей.
 3068) Булки заварныя безъ яицъ и безъ масла.
 3069) Булки превосходныя.
 3070) Булки на сбитыхъ бѣлкахъ.
 3071) Булки ежедневныя.
 3072) Булки обыкновенныя безъ яицъ.
 3073) Булки или сухари на сливкахъ.
 3074) Булки превосходныя.
 3075) Булки превосходныя.
 3076) Булки съ шафраномъ.
 3077) Булки заварныя.
 3078) Булочки карлебадскія.
 3079) Булки въ бумажныхъ формахъ.
 3080) Булки иначе.
 3081) Булки на водѣ.

- 3082) Булки превосходныя въ бумажныхъ формахъ.
 3083) Булка.
 3084) Булки къ чаю.
 3085) Куличъ или шоколадная булка.
 3086) Куличъ.
 3087) Куличъ.
 3088) Англійскій куличъ.
 3089) Польскій куличъ.
 3090) Крендельки, плетенки.
 3091) Струцели съ макомъ.
 3092) Струцели съ яблоками на 6 человекъ.
 3093) Струцели съ творогомъ, на 6 человекъ.
 3094) Струцели съ миндальною массою, на 6 человекъ.
 3095) Булочки съ тминомъ или Kümmelkuchen.
 3096) Попатачи.
 3097) Эссы, сухари и маленькіе крендельки.
 3098) Плетенки или булочки постныя съ шафраномъ и изюмомъ.
 3099) Крендель миндальный или куличъ.
 3100) Превосходный, желтый крендель или куличъ.
 3101) Пирогъ съ вареньею.
 3102) Англійскій бриошь.
 3103) Обертухъ.
 3104) Очень вкусная булка, баба или куличъ изъ тѣста съ кремертартаромъ.
 3105) Американскій пшеничный хлѣбъ.
Г) Мазури на дрожжахъ.

Примѣчаніе.

- 3107) Мазурекъ на дрожжахъ.
 3108) Мазурекъ королевскій.
 3109) Мазурекъ на дрожжахъ со взбитыми бѣлками.
 3110) Мазурекъ поднимающійся въ холодной водѣ.
 3111) Мазурекъ рассыпчатый.
 3112) Мазурекъ украинскій.
 3113) Мазурекъ на взбитыхъ бѣлкахъ къ чаю.

Д) Дзядъ и пляци.

Примѣчаніе.

- 3115) Дзядъ или пляцекъ къ чаю или кофе.
 3116) Пляцекъ на дрожжахъ.
 3117) Пляцекъ варшавскій.

- 3118) Пляцекъ, покрытый миндальною массою.
- 3119) Пляцекъ воевода.
- 3120) Пляцекъ съ яблоками, сливами или вишнями.
- 3121) Пляцки маленькіе со сливами или яблоками.
- 3122) Тѣсто.
- 3123) Еще тѣсто.
- Е) Сухари, крендели и прочее мелкое печенье къ чаю, кофе и шоколаду.**
- 3124) Сухари.
- 3125) Сухари на желткахъ.
- 3126) Сухари на взбитыхъ бѣлкахъ.
- 3127) Сухари заварные.
- 3128) Сухари.
- 3129) Сухари на взбитыхъ бѣлкахъ.
- 3130) Сухари на взбитыхъ бѣлкахъ другимъ манеромъ.
- 3131) Сухари безъ яицъ.
- 3132) Сухари на простоквашѣ.
- 3133) Сухарики вѣнскіе.
- 3134) Сухари, которые долго не черствѣютъ.
- 3135) Сухари по французски.
- 3136) Сухари на сливкахъ.
- 3137) Подковки къ чаю.
- 3138) Плетенки къ чаю.
- 3139) Булочки прѣсныя къ чаю.
- 3140) Крендельки.
- 3141) Крендельки съ чернушкою.
- 3142) Крендели еврейскіе.
- 3143) Крендельки рассыпчатые къ чаю.
- 3144) Оглазированное пирожное на дрожжахъ, къ чаю.
- 3145) Пирожное въ родѣ слоенаго.
- 3146) Булочки изъ ржаной муки.
- 3147) Пирожное на скорую руку.
- 3148) Хлѣбъ королевскій.
- 3149) Англійскій хлѣбъ.
- 3150) Пирожное съ анисомъ.
- 3151) Маленькія плоскія булочки.
- 3152) Пирожное къ кофе.
- 3153) Другое пирожное.
- 3154) Крендель съ шафраномъ нѣмецкій.
- 3155) Булочки съ тинномъ.
- 3156) Заварные крендельки.
- 3157) Крендельки рассыпчатые къ чаю, безъ дрожжей.
- 3158) Печенье къ чаю или кофе.
- 3159) Крендельки къ чаю.
- 3160) Рассыпчатое пирожное къ чаю.
- 3161) Крендельки рассыпчатые.
- 3162) Египетскіе квадратники къ чаю или кофе.
- 3163) Крендельки рассыпчатые.
- 3164) Крендельки на сливкахъ.
- 3165) Крендель.
- 3166) Пирожное на скорую руку.
- 3167) Булочки къ кофе.
- 3168) Булочки венгерскія.
- 3169) Сухари или гренки карлсбадскіе.
- 3170) Бисквиты къ супу-сабаіону.
- 3171) Сахарн. пирожн. (Gedulds-kuchen).
- 3172) Шоколад. пирожн. (Gedulds-kuchen).
- 3173) Миндальн. пирожн. (Gedulds-kuchen).
- 3174) Gedulds-Kuchen другимъ манеромъ.
- 3175) Geduldu-Kuchen съ ванилью.
- 3176) Коржики изъ ржаной муки съ шпенюмъ.
- 3177) Коржики.
- 3179) Коврижки.
- 3180) Минутныя лепешки.
- 3181) Шенешки.
- 3182) Архангельскіе колобки.
- 3183) Отличныя крендели изъ картофельной муки.
- 3184) Бублики къ кофе скороспѣлые.
- 3185) Богемскіе калачики.
- 3186) Настоящіе выборгскіе крендели
- 3187) Пирожное изъ сырыхъ крупъ.
- 3188) Колечки съ корицею.
- 3189) Берлинское пирожное къ кофе.
- 3190) Бисквитный пирогъ съ лимономъ къ чаю и кофе.
- 3191) Бабушкныя прянички.
- 3192) Зандкухенъ.
- 3193) Солёные леманцы къ чаю.
- 3194) Пирожное на скорую руку.
- 3195) Лимонное печенье на франкфуртскомъ порошокѣ.
- 3196) Родъ кулича на франкфуртскомъ порошокѣ.
- 3197) Красныя мазурки миндальныя.
- 3198) Еще мазурки.
- 3199) Овсянники.
- 3200) Кежсъ.
- 3201) Biscuits Albert.
- 3202) Натронъ-кухенъ.
- 3203) Еще пирожное къ кофе или чаю.

ОТДѢЛЪ ХІ.

Пасхи и крашеня яйца.

(Отъ 37 до 40 стр.).

А) Пасхи.

Примѣчаніе.

- 3204) Пасха обыкновенная.
- 3205) Пасха со взбитыми сливками.
- 3206) Пасха проварная.
- 3207) Пасха сливочная.
- 3208) Пасха сливочная другимъ манеромъ.
- 3209) Красная пасха.
- 3210) Миндальная пасха.
- 3211) Пасха обыкновенная.

- 3212) Пасха заварная съ желтками
- 3213) Пасха красная.
- 3214) Пасха сладкая.
- 3215) Пасха вареная.
- 3216) Пасха царская.
- 3217) Пасха царская другимъ манеромъ.
- 3218) Пасха съ крутыми желтками.
- 3219) Пасха съ фиштаксами.
- 3220) Розовая пасха.

Б) Яйца крашеня.

- 3221) Яйца для пасхи красятся разными манерами.

ОТДѢЛЪ ХІІ.

Пряники.

(Отъ 41 до 45 стр.).

- 3222) Пряники изъ ржаной муки.
- 3223) Пряники изъ крупчатой муки.
- 3224) Пряники шоколадные.
- 3225) Пряники на розовой водѣ.
- 3226) Пряники миндальные.
- 3227) Пряники торунскіе.
- 3228) Пряники иначе.
- 3229) Пряники сахарные.
- 3230) Пряники на меду со спеціями.
- 3231) Пряники безъ спецій.
- 3232) Пряники на патоѣ.
- 3233) Пряники на патоѣ.

- 3234) Малиновые пряники.
- 3235) Пряники.
- 3236) Пряники изъ ржаной муки.
- 3237) Пряники.
- 3238) Орѣхи изъ пряничнаго тѣста.
- 3239) Красные пряники.
- 3240) Шоколадные пряники.
- 3241) Сахарные пряники.
- 3242) Медовые пряники.
- 3243) Отличные сахарные пряники.
- 3244) Ржаные пряники съ ягодами. Прянички изъ разныхъ ягодъ см. № 3272.

ОТДѢЛЪ ХІІІ.

Варенье, желе, сиропы.

(Отъ 46 до 64 стр.).

А) Варенье.

Примѣчаніе.

- 3245) Крыжовникъ.
- 3246) Крыжовникъ очень зеленый.
- 3247) Крыжовникъ и зеленая смородина.

- 3248) Крыжовникъ.
- 3249) Зеленый крыжовникъ другимъ манеромъ.
- 3250) Зеленый крыжовникъ въ видѣ шишекъ хмѣля.

- 3251) Крыжовник зрѣлый.
 3252) Малина на манеръ кievскаго варенья, безъ воды.
 3253) Малина другимъ манеромъ.
 3254) Малина дѣсная.
 3255) Варенье изъ сушеной малины.
 3256) Американская малина.
 3257) Клубника.
 3258) Вишни и черешни.
 3259) Земляника.
 3260) Другимъ манеромъ.
 3261) Смородина зеленая.
 3262) Смородина красная, бѣлая или черная и рябина.
 3263) Варбарисъ.
 3264) Розовый цвѣтъ.
 3265) Дыня.
 3266) Дыня другимъ манеромъ.
 3267) Куманика.
 3268) Сливы бѣлыя и желтыя.
 3269) Сливы Венгерскія, зеленыл.
 3270) Мелкія, черныя сливы.
 3271) Персики.
 3272) Персики, варенье другимъ манеромъ.
 3273) Абрикосы.
 3274) Варенье изъ лимоновъ.
 3275) Лимоны другимъ манеромъ.
 3276) Апельсины.
 3277) Апельсины третьимъ манеромъ.
 3278) Виноградъ бѣлый или синій.
 3279) Груши.
 3280) Яблочки-коробовки.
 3281) Сибирскія, маленькія яблочки (янтарныя).
 3282) Яблоки.
 3283) Варенье изъ сладкихъ яблокъ, другимъ манеромъ.
 3284) Варенье изъ морошки.
 3285) Ананасы.
 3286) Ананасы другимъ манеромъ.
 3287) Варенье ананасы цѣльные.
 3288) Варенье ананасы, другимъ манеромъ.
 3289) Арбузь.
 3290) Искусственное инбирное варенье изъ арбузныхъ корокъ.
 3291) Варенье изъ салата съ инбиремъ.
 3292) Брусника съ яблоками.
 3293) Брусника др. ман.

- 3294) Варенье изъ черной смородины, малины или земляники для воздушныхъ пироговъ.
 3295) Варенье изъ клюквы.
 3296) Шиповникъ.
 3297) Варенье изъ шиповника, другимъ манеромъ.
 3298) Айва.

Б) Желе (варенье).

Примѣчаніе.

- 3299) Желе бѣлое изъ крыжовника.
 3300) Желе изъ крыжовника.
 3301) Желе изъ розовато цвѣта.
 3302) Желе изъ клубники.
 3303) Желе малиновое.
 3304) Др. ман.
 3305) Третьимъ ман.
 3306) Четвер. ман.
 3307) Желе изъ бѣлой смородины.
 3308) Желе изъ красной смородины, барбариса, костяники, рябины и клюквы.
 3309) Желе яблочное, желтаго цвѣта.
 3310) Желе яблочное благаго цвѣта.
 3311) Желе изъ сливъ.
 3312) Желе изъ ананасовъ.
 3313) Желе изъ дыни.
 3314) Желе лимонное.
 3315) Желе изъ вишенъ.
 3316) Желе иначе.
 3317) Желе земляничное.
 3318) Желе земляничное, другимъ манеромъ.
 3319) Желе земляничное третьимъ манеромъ.
 3320) Желе изъ айвы.

В) Сиропы сахарныя.

Примѣчаніе.

- 3321) Сиропъ земляничныи.
 3322) Сиропъ земляничныи манеромъ парижскимъ.
 3323) Сиропъ земляничныи для скорого употребленія.
 3324) Сиропъ земляничныи для скорого употребленія, другимъ манеромъ.
 3325) Сиропъ клюквенныи.
 Друг. ман.
 3326) Сиропъ вишневый и вишѣсть пюре изъ вишенъ.

- | | |
|--|--|
| 3327) Сиропъ вишневыи другимъ манеромъ. | 3338) Сиропъ изъ сливъ. |
| 3328) Сиропъ изъ клубники. | 3339) Сиропъ изъ брусники. |
| 3329) Сиропъ малиновый. | 3340) Сиропъ розовой. |
| 3330) Сиропъ малиновый друг. ман. | 3341) Сиропъ изъ розъ, другимъ манеромъ. |
| 3331) Третьимъ ман. | 3342) Сидръ или шербетъ лимонный, къ чаю. |
| 3332) Сиропъ малиновый, четвѣрт. ман., очень ароматичный. | 3343) Сидръ изъ апельсиновъ къ чаю. |
| 3333) Сиропъ изъ красной смородины. | 3344) Шербетъ лимонный. |
| 3334) Сиропъ изъ барбариса. | 3345) Шербетъ малиновый. |
| 3335) Сиропъ ананасный. | 3346) Миндальный шербетъ. |
| 3336) Сиропъ изъ ананасовъ другимъ манеромъ, для питья и для мороженаго. | 3347) Шербетъ изъ скорлупы минда-
льныхъ орѣховъ. |
| 3337) Сиропъ изъ дыни для мороженаго. | 3348) Сиропъ изъ фіаловъ. |

ОТДѢЛЪ XLIII.

Сокъ безъ сахара, сокъ для мороженаго, консервы.

(Отъ 65 до 74 стр.)

А) Сокъ безъ сахара.

- 3349) Сокъ безъ сахара изъ малины.
 3350) Сокъ изъ земляники.
 3351) Сокъ клюквенный.
 3352) Сокъ изъ смородины и вишень.
 3353) Сокъ изъ барбариса и костяники.
 3354) Сокъ лимонный безъ сахара.
 3355) Сокъ лимонный съ сахаромъ.
 3356) Сокъ изъ крыжовника на подобіе лимоннаго.
 3357) Сокъ изъ малины, земляники или красной смородины.
 3358) Сокъ вишневыи.
 3359) Сокъ Маседуанъ, безъ сахара.

Б) Приготовление соковъ на зиму для мороженаго.

- 3360) Сокъ изъ смородины, вишень, барбариса и костяники.
 3361) Сиропъ или морсъ изъ малины, земляники, красной смородины.
 3362) Сиропъ изъ черной смородины для мороженаго.
 3363) Сиропъ изъ полевой земляники.
 3364) Другимъ ман.
 3365) Сиропъ изъ земляники третьимъ манеромъ.
 3366) Сиропъ изъ красной смородины.

- 3367) Др. ман.
 3368) Сиропъ изъ вишень.
 3369) Сиропъ изъ дыни.
 3370) Сиропъ изъ ананасовъ.
 3371) Сиропъ изъ сливъ.
 3372) Прянички изъ всякихъ ягодъ.

В) Консервы изъ свѣжихъ ягодъ и фруктовъ, на зиму, для компотовъ, мороженаго и десерта.

- 3373) Первый способъ сохранять на зиму ягоды и фрукты.
 3374) Второіи способъ.
 3375) Третій способъ.
 3376) Четвертый способъ заготовлять ихъ въ компотъерахъ.
 3377) Консервы изъ крыжовника.
 3378) Консервы изъ персиковъ.
 3379) Консервы изъ грушъ.
 3380) Друг. ман.
 3381) Консервы изъ черники.
 3382) Консервы изъ янтарныхъ яблочекъ, называемыхъ райскими.
 3383) Консервы изъ малины.
 3384) Вторымъ способъ.
 3385) Консервы изъ абрикосовъ.
 3386) Другимъ манеромъ.
 3387) Консервы изъ орѣховъ.

- | | |
|--|--|
| 3388) Консервы изъ бѣлой и красной смородины. | 3400) Консервы изъ винограда. |
| 3389) Консервы изъ ренклодовъ и разнаго рода сливъ, кромѣ венгерокъ. | 3401) Консервы изъ брусники. |
| 3390) Вторымъ манеромъ. | 3402) Друг. ман. |
| 3391) Консервы изъ сливъ третьимъ манеромъ. | 3403) Консервы изъ ябловъ, въ родѣ ананасовъ. |
| 3392) Консервы изъ сливъ венгерокъ. | 3404) Консервы изъ дыни. |
| 3393) Сливы съ кожицей. | Г) Варенье для украшения тортовъ и компотовъ. |
| 3394) Другимъ манеромъ. | 3405) Варенье изъ грецкихъ орѣховъ. |
| 3395) Сливы безъ кожицы. | 3406) Варенье изъ огурцовъ. |
| 3396) Др. ман. | 3407) Прозрачное варенье изъ моркови. |
| 3397) Консервы изъ клубники. | 3408) Варенье изъ моркови другимъ манеромъ. |
| 3398) Консервы изъ вишенъ. | 3409) Варенье изъ каштановъ. |
| 3399) Др. ман. | |

ОТДѢЛЪ XLIV.

Наливки, вишневна, шиповка, водица.

(Отъ 75 до 85 стр.)

А. Наливки

- 3410) Наливка.
 3411) Наливка друг. ман.
 3412) Наливка скороспѣлая.
 3413) Наливка скороспѣлая другимъ манеромъ.
 3414) Наливка изъ черемухи.
 3415) Наливка изъ дыни.
 3416) Наливка изъ брусники.
 3417) Наливка изъ ананасовъ.
 3418) Наливка изъ листьевъ розъ.
 3419) Наливка брусничная другимъ манеромъ.
 3420) Наливка рябиновая.
 3421) Наливка изъ скорлупы грецкихъ орѣховъ.
 3422) Наливка изъ морошки.
 3423) Скороспѣлая наливка.

Б) Вишневна.

- 3424) Вишнякъ.
 3425) Малороссійская вишневна.
 3426) Малороссійская вишневна друг. манеромъ.

В) Шиповка.

- 3427) Шиповка.

Г) Легкія домашнія шиповки иначе водицы.

- 3428) Домашнее шампанское.
 3429) Водица или квасъ лимонный, очень вкусный.
 3430) Вода изюменная.
 3431) Вода ивбирная.
 3432) Скороспѣлое питье.
 3433) Вода изъ красной смородины.
 3434) Лимонная водица.
 3435) Водица лимонная.
 3436) Лимонадъ годовой.
 3437) Водица изъ черной смородины.
 3438) Водица изъ черной смородины другимъ манеромъ.
 3439) Водица изъ черной смородины третьимъ манеромъ.
 3440) Водица изъ листьевъ черной смородины.
 3441) Водица изъ листьевъ черной смородины, другимъ манеромъ.
 3442) Третьимъ манеромъ.
 3443) Водица померанцевая.
 3444) Водица изъ айвы.
 3445) Березовая водица.
 3446) Яблочная водица.
 3447) Яблочный напитокъ очень вкусный.

- 3448) Яблочникъ.
- 3449) Апельсинникъ.
- 3450) Березовикъ.
- 3451) Березовикъ другимъ манеромъ.
- 3452) Березовикъ третьимъ манеромъ.
- 3453) Сладкое вино изъ ягодъ.
- 3454) Шиповка маседуанъ.

- 3455) Вишовъ изъ померанцевъ съ ма-
лагою.
- 3456) Вишовъ скороспѣлый изъ поме-
ранцовъ съ виномъ кагоромъ.
- 3457) Очесь вкусный напитокъ.
- 3458) Лимпопо финляндское.
Лимпопо другимъ манеромъ.

ОТДѢЛЪ XLV.

Водки безъ сахара, сладкія водки, ликеры, пунши и разное питье.

(Отъ 86 до 95 стр.)

А) Водки безъ сахара.

- 3459) Водка бѣлая Московская, ста-
ринная.
- 3460) Водка старинная Ерофеичъ.
- 3461) Водка съ миндальнымъ запахомъ.
- 3462) Водка тминная скороспѣлая.
- 3463) Водка запеканка.
- 3464) Подкрашивать водки въ разные
цвѣта.
- 3465) Очищать спиртъ отъ всякаго за-
паха.
- 3466) Отличный пѣнникъ, выгнанный изъ
рябины.

Б) Сладкая водна или ратафія

- 3467) Ратафія изъ персиковыхъ косто-
чекъ.
- 3468) Сладкая водка изъ трехъ сортовъ
фруктовъ.
- 3469) Водка малиновая.
- 3470) Водка съ кардамономъ.
- 3471) Водка тминная.
- 3472) Водка съ гвоздикомъ.
- 3473) Водка мятная.
- 3474) Водка анисовая.
- 3475) Водка лимонная или апельсиновая.
- 3476) Водка съ англійскимъ или про-
стымъ перцемъ.

Б) Водки очень сладкія, въ родѣ ли- керомъ.

- 3477) Ликеры вообще.
- 3478) Ликеры вообще друг ман.
- 3479) Ликеръ розовый.

- 3480) Ликеръ съ ваннплю.
- 3481) Ликеръ лимонный или апельси-
нный.
- 3482) Ликеръ малиновый.
- 3483) Ликеръ земляничный.
- 3484) Ликеръ мараскинъ.
- 3485) Ликеръ изъ мамуры.

Г) Разные пуншы.

- 3486) Ликеръ для пунша.
- 3487) Пуншь холодный.
- 3488) Пуншь дамскій.
- 3489) Пуншь фрейлинскій.
- 3490) Пуншь дамскій другимъ манеромъ.
- 3491) Пуншь сабаіонъ.
- 3492) Пуншь сабаіонъ другимъ мане-
ромъ.
- 3493) Глинтъ-вейнъ.
- 3494) Глинтъ-вейнъ.

Д) Разное питье.

- 3495) Чай.
- 3496) Какао.
- 3497) Шоколадъ.
- 3498) Другимъ манеромъ.
- 3499) Способъ приготовленія самаго шо-
колада.
- 3500) Кофе.

Различные сорта здороваго кофе.

- 3501) Кофе съ сѣменами подсолнечника.
- 3502) Ржаной кофе.
- 3503) Кофе изъ желудей.
- 3504) Смѣшанный кофе

- | | |
|---|--|
| 3505) Кофе изъ простыхъ бобовъ. | 3512) Питье апельсинное. |
| 3506) Кофе изъ свеклы. | 3513) Сокъ малиновый для питья. |
| 3507) Кофе чрезвычайно питательный изъ ржаной муки. | 3514) Другимъ манеромъ. |
| 3508) Лимонадъ. | 3515) Сельтерская вода съ сиропомъ. |
| 3509) Оршадь. | 3516) Лимонадъ газезъ. |
| 3510) Питье изъ клюквы, барбариса, малины или черной смородины и барбариса. | 3517) Очень вкусный напитокъ. |
| 3511) Фисташковое питье. | 3518) Прохладительный напитокъ изъ соды. |
| | 3519) Питье изъ молока въ родѣ ку-мыса. |

ОТДѢЛЪ XLVI.

К в а с ь, п и в о, м е д ь.

(Отъ 96 до 104 стр.)

А) Квась.

Примѣчаніе.

- 3520) Квась хлѣбный бѣлый.
 3521) Квась хлѣбный красный.
 3522) Квась отличный.
 3523) Квась другимъ манеромъ.
 3524) Самый простой квась, красный—столовый.
 3525) Квась отличный.
 3526) Квась суточный изъ кусковъ ржаного хлѣба.
 3527) Другимъ манеромъ.
 3528) Кислыя щи.
 3529) Превосходный квась или кислыя щи.
 3530) Квась яблочный и грушевый изъ лѣсныхъ ябловъ и грушъ.
 3531) Квась яблочный другимъ манеромъ.
 3532) Квась клюквенный.
 3533) Квась лимонный, очень вкусный.
 3534) Квась легкій, пивирный.
 3535) Яблочный сокъ или сидръ.
 3536) Грушевый сокъ или сидръ.

Б) Заготовка московскихъ квасовъ.

Примѣчаніе.

- 3537) Московскій квась изъ малины и клубники.

- 3538) Московскій квась изъ морошки.
 3539) Московскій квась изъ барбариса.
 3540) Московскій квась изъ вишенъ.
 3541) Московскій квась яблочный.
 3542) Московскій квась изъ грушъ.
 3543) Московскій квась изъ красной смородины.
 3544) Московскій квась брусничный.
 3545) Московскій квась рябиновый.

В) Пиво.

- 3546) Пиво домашнее.
 3547) Пиво скороспѣлое.
 3548) Домашнее пиво.
 3549) Пиво на англійскій манеръ.
 3550) Средство исправлять пиво.
 3551) Пиво изъ сосновыхъ побѣговъ.

Г) Заготовка меда.

- 3552) Медъ сахарный.
 3553) Медъ отличный.
 3554) Медъ сахарный малиновый.
 3555) Медъ сахарный изъ черной смородины.
 3556) Медъ сахарный изъ апельсиновъ.
 3557) Приготовление настоящего монастырскаго меда для питья.

ОТДѢЛЪ XLVII

Заготовка уксуса, горчицы, постнаго масла, крупы и крахмала.

(Отъ стр. 105 до 112 стр.)

А) Уксусъ.

- 3558) Уксусъ обыкновенный для маринования салатовъ.
- 3559) Уксусъ экстрагонный.
- 3560) Хлѣбный уксусъ.
- 3561) Уксусъ изъ березоваго сока.
- 3562) Винный уксусъ.
- 3563) Хлѣбный уксусъ.
- 3564) Изюменный уксусъ.
- 3565) Красный, пивной уксусъ.
- 3566) Уксусъ изъ яблокъ.
- 3567) Ягодный уксусъ.
- 3568) Скороспѣлый уксусъ.
- 3569) Малиновый уксусъ.
- 3570) Розовый уксусъ.
- 3571) Средство, чтобы не портился уксусъ.
- 3572) Уксусъ для маринования сладкихъ салатовъ.
- 3573) Еще уксусъ для маринования ягодъ и фруктовъ.
- 3574) Уксусъ для маринования овощей и зелени.
- 3575) Уксусъ для маринования рыбъ и мяса.
- 3576) Еще уксусъ для маринования мяса.
- 3577) Общее примѣчаніе относительно маринования.

Б) Заготовка горчицы.

- 3578) Горчица очень прочная.
- 3579) Горчица на манеръ французской.
- 3580) Кислая горчица.
- 3581) Яблочная отличная горчица.
- 3582) Грушевая горчица.
- 3583) Горчица простымиъ способомъ.
- 3584) Горчица сырая.
- 3585) Горчица сырая, на манеръ французской.
- 3586) Горчица по английски.
- 3587) Горчица другимиъ манеромъ.

- 3588) Горчица домашняя.
- 3589) Горчица др. мап.

В) Запасы изъ постнаго масла.

- 3590) Прованское масло.
- 3591) Средство сохранять прованское масло.
- 3592) Маковое масло.
- 3593) Горчичное масло.
- 3594) Горчичное масло другимиъ манеромъ.
- 3595) Орѣховое масло.
- 3596) Подсолнечное масло.
- 3597) Какъ исправлять конопляное масло.
- 3598) Очищать конопляное масло отъ гущи.
- 3599) Средство очищать конопляное масло для лампадки.
- 3600) Средство изъ коноплянаго масла дѣлать подобіе прованскаго.
- 3601) Масло изъ разныхъ сѣмянъ.

Г) Заготовка разныхъ крупъ, муки и толонна.

- 3602) Обварная гречневая крупа.
- 3603) Пшеничная крупа.
- 3604) Картофельная крупа бѣлая.
- 3605) Картофельная крупа желтая.
- 3606) Зеленая крупа.
- 3607) Розовая крупа.
- 3608) Замѣтка относительно крупъ.
- 3609) Крупа для овсянаго киселя.
- 3610) Овсяная крупа для габерь-супа.
- 3611) Толонно.
- 3612) Картофельная мука.

Д) Заготовка крахмала.

- 3613) Крахмалъ пшеничный.
- 3614) Крахмалъ изъ вѣштановъ.
- 3615) Крахмалъ изъ недозрѣлыхъ яблокъ и грушъ.

ОТДѢЛЪ XLVIII.

Сливочное и прочее масло, сыр, сливки, яйца.

(Отъ 113 до 123 стр.)

А) Масло.

Примѣчаніе.

- 3616) Сливочное масло.
 3617) Способъ сохранять несоленое ма-
 сло впродолженіи трехъ недѣль.
 3618) Способъ исправлять испортившееся,
 чухонское и сливочное масло.
 3619) Второй способъ исправлять испор-
 тившееся масло.
 3620) Третій способъ исправлять про-
 горклое, коровье масло.
 3621) Четвертый способъ.
 3622) Пятый способъ.
 3623) Шестой способъ.
 3624) Способъ сбереженія масла.
 3625) 2-й способъ сбереженія масла.
 3626) Третій способъ сбереженія масла.
 3627) Сохраненіе масла американскимъ
 способомъ.
 3628) Искусственное масло.
 3629) Парижское масло.
 3630) Пармезанное масло.
 3631) Аячусное масло.
 3632) Масло изъ седелки или сарделекъ.
 3633) Масло изъ рябчиковъ къ завтраку
 или вечернему чаю.
 3634) Масло съ печенкою къ завтраку
 или вечернему чаю.
 3635) Масло съ солониною.
 3636) Масло съ зеленымъ, натертымъ
 сыромъ.
 3637) Масло съ зеленымъ, натертымъ
 сыромъ, горчицею и ромомъ.
 3638) Масло съ натертою, разварною,
 или жареною говядиною.
 3639) Сливочное масло съ миндалемъ,
 или грецкими орѣхами
 3640)
 3641) Дешевое масло съ хлѣбомъ.
 3642) Масло съ петрушкою.
 3643) Русское масло.
 3644) Фритюръ.
 3645) Фритюръ для жаренья пончиковъ.

- 3646) Говяжій жиръ и свиное сало.
 3647) Средство исправлять прогорклый
 жиръ.

Б) Сыры.

- 3648) Сыръ домашній бѣлый изъ тво-
 рога со сметаною.
 3649) Сыръ домашній простой, безъ сме-
 таны съ тминомъ.
 3650) Сыръ повидному сухой, но въ
 серединѣ такъ мягокъ и такъ раз-
 рѣзывается, какъ голландскій.
 3651) Сыръ швейцарскій.
 3652) Сыръ прѣсный, жирный.
 3653) Сыръ сладкій, земляничныи, виш-
 невый или малиновый.
 3654) Сыръ изъ сметаны къ завтраку.
 3655) Сыръ обыкновенный изъ творога
 съ апельсиною коркою.
 3656) Сыръ изъ шампиньоновъ.
 3657) Подъ-везъ домашній.
 3658) Сыръ Стильтонъ.
 3659) Сыръ изъ сливокъ къ чаю или
 завтраку.
 3660) Сыръ изъ масла съ творогомъ къ
 чаю или завтраку.
 3661) Настоящій зеленый сыръ.
 3662) Сыръ изъ яйца.
 3663) Сыръ или масло изъ дичи.

В) Молоко и сливки.

- 3664) Сбереженіе молока.
 3665) Средство узнать качество молока.
 3666) Сбереженіе сливокъ на долгое время.
 3667) Исправить сливки.

Г) Сбереженіе яицъ.

- 3668) Первый способъ.
 3669) Второй способъ.
 3670) Третій способъ въ известкѣ.
 3671) Четвертый способъ въ растворѣ
 салициловой кислоты.

ОТДѢЛЪ XLIX.

Дрожжи, хлѣбъ.

(Отъ 124 до 130 стр.).

А) Дрожжи.

Примчаніе.

- 3672) Сухія дрожжи покупныя.
- 3673) Сухія дрожжи домашняго пригото-
вленія.
- 3674) Густыя дрожжи покупныя.
- 3675) Густыя дрожжи домашняго при-
готовленія.
- 3676) Очень хорошія домашнія дрожжи
въ жидко-густомъ видѣ.
- 3677) Превосходныя домашнія дрожжи.
- 3678) Домашнія дрожжи очень хорошія.
- 3679) Дрожжи обыкновенныя.
- 3680) Дрожжи картофельныя.
- 3681) Еще картофельныя дрожжи.
- 3682) Дрожжи.
- 3683) Франкфуртскій порошокъ.
- 3684) Дрожжевой порошокъ.

- 3685) Сода.
- 3686) Сода съ кремертартаромъ.

Б) Хлѣбъ.

Примчаніе.

- 3687) Хлѣбы ржаные, ситные и рѣшетные.
- 3688) Хлѣбы ситные съ картофелемъ.
- 3689) Хлѣбы ситные заварные.
- 3690) Ржаные постные сухари.
- 3691) Кислосладкій хлѣбъ.
- 3692) Кислосладкій хлѣбъ другимъ ма-
неромъ.
- 3693) Кислосладкій хлѣбъ скороспѣлый.
- 3694) Отличный кислосладкій хлѣбъ къ
чаю.
- 3695) Кислосладкій ржаной хлѣбъ.
- 3696) Воздушный ситный хлѣбъ.
- 3697) Здоровый хлѣбъ пшеничный.
- 3698) Американскій, очень вкусный, бѣ-
лый хлѣбъ.

ОТДѢЛЪ L.

Разные запасы изъ ягодъ и фруктовъ.

(Отъ 131 до 166 стр.).

А) Запасы изъ яблокъ.

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 3699) Сохранять яблоки свѣжими. 3700) Сохранять яблоки свѣжими дру-
гимъ манеромъ. 3701) Третьимъ ман. 3702) Четвертымъ ман. 3703) Зимовыя яблоки. 3704) Перевозка яблокъ во время мо-
розовъ. 3705) Сыръ яблочный съ медомъ. 3706) Яблочное пюре или повидла съ
сахаромъ, съ медомъ или патокою. 3707) Пюре или повидла изъ яблокъ
другимъ манеромъ. | <ul style="list-style-type: none"> 3708) Сушенныя яблоки. 3709) Смоквы или сухое варенье изъ
яблокъ. 3710) Яблоки маринованныя. 3711) Яблоки моченыя. 3712) Другимъ ман. 3713) Третьимъ ман. 3714) Четвертымъ ман. 3715) Яблоки сушенныя на заграничный
манеръ. 3716) Яблоки, груши и бергамоты мо-
ченныя. 3717) Яблоки и груши маринованныя. 3718) Яблоки, груши, бергамоты, мар-
инованныя другимъ манеромъ. |
|---|--|

- 3719) Яблоки моченыя.
 3720) Яблочная соя.
 3721) Яблочная соя другимъ манеромъ.
 3722) Яблочная соя третьимъ манеромъ.
 3623) Постила яблочная съ медомъ.
 3724) Яблочная постила изъ печеныхъ яблокъ съ сахаромъ.
 3725) Яблочный мармеладъ.
 3726) Яблочная постила изъ вареныхъ яблокъ.
 3727) Компоть.

В) Запасы изъ сливъ.

- 3728) Сохранять свѣжими.
 3729) Другимъ манеромъ..
 3730) Третьимъ манеромъ.
 3731) Четвертымъ манеромъ.
 3732) Пятымъ ман.
 3733) Ликерныя сливы.
 3734) Компоть изъ сливъ подаваемый къ жаркому.
 3735) Сливы синія, маринованныя.
 3736) Вѣлыя сливы маринованныя.
 3737) Сливы маринованныя.
 3738) Маринованіе сливъ.
 3739) Сливы сушенныя.
 3740) Какъ сохранить сливы венгерскія свѣжими, на зиму, до Рождества Христова.
 3741) Сыръ изъ сливъ безъ меда и сахара.
 3742) Мармеладъ изъ сливъ.
 3743) Пюре изъ сливъ, иначе повидла, съ сахаромъ.
 3744) Сливы сушенныя, фаршированные.

Б) Запасы изъ грушъ.

- 3745) Груши сохранять свѣжими.
 3746) Перевозка грушъ.
 3747) Груши въ медъ.
 3748) Груши сушенныя.
 3749) Груши маринованныя.
 3750) Груши и бергамоты моченыя.
 3751) Другимъ ман.
 3752) Трет. ман.
 3753) Четверт. ман.
 3754) Смоквы или сухое варенье изъ грушъ.

Г) Запасы изъ вишенъ.

- 3755) Сохранять вишни свѣжими.
 3756) Второй способъ сохранять вишни свѣжими.
 3757) Трет. спос.
 3758) Четверт. спос.
 3759) Десертъ изъ вишенъ.
 3760) Конфекты изъ вишенъ.
 3761) Вишни сушенныя.
 3762) Салатъ изъ маринованныхъ вишенъ.
 3763) Компоть изъ вишенъ къ жаркому.
 3764) Отличный салатъ изъ вишенъ.
 3765) Вишни маринованныя.
 3766) Сухія вишни, маринованныя на скорую руку.
 3767) Ликерныя вишни на манеръ привозныхъ.
 3768) Вишни для мороженого.
 3769) Повидла или пюре изъ вишенъ.
 3770) Вишни отличнаго вкуса, прохладительныя.
 3771) Вишневый морсъ.
 3772) Пюре изъ вишенъ.

Д) Запасы изъ винограда.

- 3752) Виноградъ сохранять свѣжимъ.
 3774) Другой способъ.
 3775) Трет. спос.
 3776) Еще одинъ способъ сбереженія винограда.
 3777) Смоквы изъ винограда.
 3778) Маринованный виноградъ къ жаркому и соусу.

Е) Запасы изъ апельсинъ.

- 3779) Сохранять апельсинны свѣжими.
 3780) Друг. ман.
 3781) Цукать изъ апельсинной корки.
 3782) Апельсинныя корки въ сахарѣ другимъ манеромъ.
 3783) Ораншада.

Ж) Запасы изъ дыни и арбуза.

- 3784) Маринованная дыня.
 3785) Маринованная дыня другимъ манеромъ.
 3786) Дыни и арбузы сохранять свѣжими.
 3787) Другой способъ.
 3788) Третій способъ.

- 3789) Четвертый способ.
3790) Компотъ изъ дыни къ жаркому.

З) Запасы изъ тынвы.

- 3791) Тыква маринованная.
3792) Тыква маринованная другимъ манеромъ.
3793) Тыква маринованная третьимъ манеромъ.

И) Запасы изъ крыжовника.

- 3794) Мармеладъ, повидла или пюре изъ крыжовника.
3795) Морсъ изъ крыжовника для воздушныхъ пироговъ и кремовъ.
3796) Маринованный крыжовникъ въ бутылкахъ для соусовъ и воздушныхъ пироговъ.
3797) Маринованный крыжовникъ.
3798) Сокъ изъ крыжовника на манеръ лимоннаго.
3799) Сушеный крыжовникъ для соуса.
3800) Пастила изъ крыжовника.
3801) Крыжовникъ сохранять свѣжимъ.

И) Запасы изъ лимоновъ.

- 3802) *Примѣчаніе.*
3803) Сохранять лимоны свѣжими.
3804) Друг. ман.
3805) Третьимъ манеромъ.
3806) Лимоны, обсыпанные сахаромъ.
3807) Цедра лимонная.
3808) Солить лимоны.

И) Запасы изъ ананасовъ.

- 3809) Ананасы въ сухомъ видѣ.
3810) Свѣжій ананасъ въ сахарѣ.

Л) Запасы изъ малины.

- 3811) Пюре или мармеладъ изъ малины.
3812) Малина сушеная.
3813) Малиновая пастила.
3814) Малиновые прянички.
3815) Сокъ малиновый для мороженого.
3816) Сохранять свѣжею.

М) Запасы изъ орѣховъ и миндаля.

- 3817) Сохранять лѣсные орѣхи свѣжими.
3818) Другимъ манеромъ.

- 3819) Третьимъ ман.
3820) Грецкіе орѣхи сохранять свѣжими.
3821) Грецкіе орѣхи въ сахарѣ.
3822) Орѣхи въ медѣ.
3823) Конфекты изъ орѣховъ.
3824) Смоленскіе отлученцы.
3825) Миндаль въ сахарѣ.
3826) Миндаль въ сахарѣ другимъ манеромъ.

Н) Запасы изъ брусники.

- 3827) Брусничное варенье къ жаркому.
3828) Салатъ изъ брусники къ жаркому.
3820) Салатъ изъ брусники другимъ манеромъ.
3830) Желе изъ брусники на меду.
3831) Свѣжая брусника до половины зимы.
3822) Свѣжая брусника другимъ манеромъ.
3833) Брусничная пастила на меду.
3834) Брусничная пастила сахарная.
3835) Брусничная вареная пастила.
3836) Брусничное пюре со сливками.

О) Запасы изъ клюквы.

- 3837) Какъ сохранять свѣжую клюкву.
3838) Клюквенная пастила.
3839) Конфекты изъ клюквы.

П) Запасы изъ шиповника.

- 3840) Сухое варенье изъ шиповника.
3841) Маринованный шиповникъ.

Р) Запасы изъ розоваго цвѣта.

- 3842) Розовая пастила.
3843) Крупа изъ розоваго цвѣта.
3844) Превосходные конфекты изъ жп-выхъ розъ.

С) Запасы изъ земляники.

- 3845) Земляника для сливочнаго мороженого, крема и воздушныхъ пироговъ.
3846) Морсъ изъ земляники для мороженого, крема и воздушныхъ пироговъ.
3847) Консервы изъ свѣжей земляники.
3848) Сохранять землянику свѣжею.
3849) Сохранять землянику свѣжею.
3850) Сиропъ изъ полевой земляники для

питья или для мороженого.
3851) Сиропъ изъ земляники друг. манеромъ.

Т) Запасы изъ клубники.

3852) Желе—варенье безъ огня.
3853) Сохранять клубнику свѣжею.

У) Запасы изъ черной смородины.

3854) Сохранять смородину почти какъ бы свѣжею.
3855) Второй способъ сохранять смородину свѣжею.
3856) Черная смородина, маринованная на салатъ.
3857) Пюре изъ черной смородины къ жаркому.
3858) Морсь изъ черной смородины.
3859) Желе варенье изъ черной смородины, безъ огня.
3860) Сохранять свѣжею.
3861) Черная смородина для мороженого.

Ф) Запасы изъ красной смородины.

3862) Сохранять смородину свѣжею.
3863) Красная смородина маринованная.
3864) Красная смородина, маринованная другимъ манеромъ.
3865) Красная смородина въ сорочкѣ.
3866) Конфеты изъ смородины.
3867) Морсь изъ красной смородины.

Х) Запасы изъ барбариса.

3868) Сохранять барбарисъ свѣжить.
3869) Сохранять барбарисъ свѣжимъ другимъ манеромъ.
3870) Барбарисъ соленый.
3871) Барбарисъ, маринованный къ жаркому.

Ц) Запасы изъ рябины.

3872) Рябина въ сахарѣ.
3873) Рябина на меду.
3874) Смоквы или сухое варенье изъ рябины.
3875) Другимъ манеромъ.

Ч) Запасы изъ персиковъ.

3876) Сохранять свѣжими.
3877) Персики, маринованные къ жаркому.
3878) Перевозка свѣжихъ персиковъ и другихъ фруктовъ.
3879) Ликерные фрукты.

Ш) Запасы изъ абрикосовъ.

3880) Сохранять свѣжими.
3881) Маринованные абрикосы къ жаркому.
3882) Ликерные абрикосы.
3883) Компотъ изъ абрикосовъ къ жаркому.

Щ) Запасы изъ морошки.

3884) Морошка моченая.

Ъ) Смоквы или сухое варенье и домашнiя конфеты.

3885) Смоквы изъ разныхъ фруктовъ и ягодъ.
3886) Засахаренные каштаны.
3887) Кiевское сухое варенье.
3888) Сухое варенье изъ апра.
3889) Другимъ манеромъ.
3890) Способъ дѣлать известковую воду для приготовления фруктовъ.
3891) Домашнiя трагантовыя конфеты: земляника, мятныя лепешки, грибки.
3892) Рахатъ-лукумъ.
3893) Тянучки сливочныя.

ОТДѢЛЪ II.

Запасы изъ овощей и зелени.

(Отъ 167 до 193 стр.).

А) Запасы изъ цвѣтной капусты.

3894) Сохранять свѣжую цвѣтную капусту.
3895) Цвѣтная капуста соленая.

3896) Цвѣтная капуста маринованная.

Б) Запасы изъ капусты обыкновенной.

3897) Какъ сохранять обыкновенную, свѣжую, кочанную капусту.

- 3898) Шинкованная капуста.
 3899) Какъ сохранять шинкованную капусту до свѣжей.
 3900) Шинкованная капуста съ сахаромъ.
 3901) Капуста рубленная сѣрая и бѣлая.
 3902) Какъ приготовить кислую капусту въ нѣсколько дней.
 3903) Синяя капуста, маринованная въ уксусъ.
 3904) Капуста со свеклою.
 3905) Капуста пареная.
 3906) Капуста шинкованная, съ виномъ.
 3907) Капуста шинкованная съ яблоками.
 3908) Капуста шинкованная, сладкая.
 3909) Капуста шинкованная, розовая.
 3910) Капуста маринованная.

В) Запасы изъ зеленого гороха.

- 3912) Какъ сохранять горохъ свѣжимъ, на зиму.
 3913) Другимъ манеромъ.
 3914) Третьимъ манеромъ.
 3915) Горохъ въ стручкахъ соленый.
 3916) Горохъ въ стручкахъ маринованный.
 3917) Горохъ сушеный въ стручкахъ.
 3918) Приготовленіе сушеного, зеленого горошка.

Г) Запасы изъ лука.

- 3919) Лукъ сохранять на зиму.
 3920) Лукъ-шарлотъ маринованный.

Д) Запасы изъ грибовъ.

- 3921) Рыжики жареные.
 3922) Масло изъ рыжиковъ.
 3923) Рыжики соленые.
 3924) Рыжики маринованные.
 3925) Рыжики, маринованные другимъ манеромъ.
 3926) Рыжики маринованные третьимъ манеромъ.
 3927) Порошокъ изъ рыжиковъ.
 3928) Рыжики маринованные въ бутылкахъ.
 3929) Рыжики другимъ манеромъ, съ эстрагономъ.

- 3930) Рыжики третьимъ манеромъ.
 3931) Рыжики или боровики, масляники, иначе козьяки.
 3932) Сушеные боровики.
 3933) Сушеные боровики другимъ манеромъ.
 3934) Какъ сохранять свѣжіе грибы въ маслѣ.
 3935) Какъ сохранять боровики свѣжими, въ сметанѣ.
 3936) Бѣлые грибы или боровики маринованные.
 3937) Бѣлые грибы, маринованные другимъ манеромъ.
 3938) Бѣлые грибы, маринованные 3-мъ манеромъ.
 3939) Порошокъ изъ бѣлыхъ грибовъ.
 3940) Бѣлые грибы соленые.
 3941) Бѣлые грибы, соленые другимъ манеромъ.
 3942) Шампиньоны соленые.
 3943) Соя изъ шампиньоновъ.
 3944) Шампиньонная эссенція.
 3945) Соя изъ сушеныхъ, бѣлыхъ грибовъ.
 3946) Грузди и волнушки.
 3947) Грузди.
 3948) Порошокъ изъ шампиньоновъ.
 3949) Шампиньоны маринованные.
 3950) Трюфели.
 3951) Маринованные трюфели.
 3952) Эссенція изъ трюфелей.

Б) Запасы изъ огурцовъ.

- 3953) Огурцы соленые.
 3954) Друг. ман.
 3955) Огурцы соленые третьимъ манеромъ.
 3956) Соленые огурцы очень зеленые.
 3957) Соленые огурцы пятымъ ман.
 3958) Какъ сохранять огурцы свѣжими до глубокой осени.
 3959) Огурцы маринованные съ горчицею, хрѣномъ и проч.
 3960) Огурцы марин. др. ман.
 3961) Корнишоны маринованные
 3962) Другимъ манеромъ.
 3963) Третьимъ манеромъ.
 3964) Огурцы соленые, очень прочные.
 3965) Огурцы соленые, очень прочные.

- 3966) Соленые огурцы, третьимъ манеромъ.
 3967) Огурцы соленые, четвертымъ манеромъ.
 3968) Нѣжинскіе огурцы.
 3969) Нѣжинскіе огурцы другимъ манеромъ.
 3970) Маленькіе огурчики въ укусуѣ.
 3971) Огурцы соленые въ тыквѣ.
 3972) Свѣжіе огурцы зимою.
 3973) Огурцы чиненные горчицею.
 3974) Предостереженіе относительно огурцовъ.

Ж) Запасы изъ свеклы

- 3975) Свекла моченая.
 3976) Какъ сохранять свѣжую свеклу.
 3977) Какъ заготовлять свекольникъ на зиму.
 3978) Другимъ манеромъ.
 3979) Третьимъ манеромъ.

З) Запасы изъ щавеля.

- 3980) Щавель соленый.
 3981) Щавель маринованный.
 3982) Щавель сушеный.

И) Запасы изъ укропа, петрушки, эстрагона, майорана и хрѣна.

- 3983) Зелень укропа и петрушки.
 3984) Эстрагонъ соленый.
 3985) Эстрагонъ сушеный.
 3986) Майоранъ сушеный.
 3987) Хрѣнъ сушеный.
 3988) Хрѣнъ сушеный другимъ манеромъ.

И) Селлерей и спаржа.

- 3989) Селлерей для борща.
 3990) Селлерей сушеный.
 3991) Спаржа соленая.

К) Капарцы.

- 3992) Капарцы домашніе.
 3993) Капарцы домашніе другимъ манеромъ.

Л) Пикули.

- 3994) Пикули.
 3995) Пикули другимъ манеромъ.
 3996) Пикули третьимъ манеромъ.

- 3997) Пикули, которыми гарнируютъ разварную говядину.

М) Запасы изъ фасоли.

- 3998) Фасоль соленая.
 3999) Фасоль соленая другимъ манеромъ.
 4000) Фасоль зеленая сушеная.
 4001) Фасоль маринованная.
 4002) Друг. манеромъ.

Н) Шпинать.

- 4003) Шпинать сушеный.

О) Запасы изъ моркови.

- 4004) Морковь сохранять на зиму.
 4005) Варенье прозрачное, служащее для украшенія тортовъ и бабъ.

П) Запасы изъ помидоровъ.

- 4006) Пюре изъ помидоровъ для супа и соуса.
 4007) Соленые помидоры для фаршигованья.
 4008) Маринованные помидоры.

Р) Великолѣпные, сушеные коренья для бульона, ухи и соусовъ.

- 4009) Сушеные коренья.

С) Замѣтки относительно разведенія, необходимыхъ къ столу зелени и кореньевъ и сбереженіе ихъ на зиму.

- 4010) Средство имѣть редисъ во всякое время года.
 4011) Сажать артишоки.
 4012) Искусственное разведеніе бѣлыхъ грибовъ.
 4013) Разведеніе шампиньоновъ.
 4014) Средство имѣть зимою свѣжіи крессъ-салатъ.
 4015) Средство имѣть зимою свѣжую зелень петрушки.
 4016) Средство имѣть зимою свѣжую зелень укропа.
 4017) Средство имѣть въ продолженіе всей весны и лѣта свѣжіе коренья порея, селлерей и петрушки.

- | | |
|--|--|
| 4018) Средство имѣть весною свѣжую морковь. | 4027) Разведеніе артишковыхъ. |
| 4019) Средство имѣть весною свѣжій пастернакъ. | 4028) Разведеніе арбузовъ. |
| 4020) Средство имѣть зимою постоянно зеленый лукъ. | 4029) Разведеніе картофеля. |
| 4021) Разведеніе лука. | 4030) Разведеніе картофеля съеменами. |
| 4022) Разведеніе лука-шарлотъ. | 4031) Средство получать больше картофеля. |
| 4023) Разведеніе тыквы. | 4032) Употребленіе мерзлаго картофеля. |
| 4024) Разведеніе цикорія. | 4033) Какъ сберегать на зиму картофель. |
| 4025) Разведеніе свеклы. | 4034) Рвы для сбереженія свеклы, моркови и рѣпы. |
| 4026) Разведеніе мака. | 4035) Рвы для сбереженія капусты. |
| | 4036) Разведеніе крапивы. |

ОТДѢЛЪ III.

Сбереженіе, исправленіе, соленіе, сушеніе, маринованіе и копченіе рыбы и дичи, и ихъ перевозка.

(Отъ 194 до 203 стр.).

- | | |
|---|--|
| А) Сбереженіе рыбъ, домашнихъ птицъ и дичи и ихъ перевозка. | В) Соленіе рыбъ, приготовленіе икры визиги, клея. |
| 4037) Сбереженіе и перевозка рыбъ. | 4053) Соленіе всевозможныхъ рыбъ. |
| 4038) Сбереженіе рыбы. | 4054) Солить бѣлужину и осетрину. |
| 4039) Какъ сберегать на ледникѣ рыбу, а также домашнихъ и дивихъ птицъ. | 4055) Зернистая икра. |
| 4040) Перевозка живой рыбы лѣтомъ. | 4056) Визига осетровая. |
| 4041) Другимъ манеромъ. | 4057) Осетровый клей. |
| 4042) Перевозка живой рыбы, зимою. | 4058) Солить судаковъ и щуку. |
| 4043) Еще способъ перевозки свѣжей рыбы. | 4059) Дѣлать изъ самой соленой рыбы свѣжепросольную. |
| 4044) Свѣжія домашнія утки сохранять свѣжими до половины зимы. | 4060) Соленіе семги. |
| 4045) Перевозка птицъ зимою. | 4061) Соленіе дикихъ утокъ. |
| 4046) Замораживаніе домашнихъ и дикихъ птицъ. | Г) Маринованіе рыбъ и птицъ. |
| 4047) Отсвѣжать испортившіеся рябчики. | 4062) Селедки. |
| 4048) Сохраненіе рябчиковъ и бекасовъ. | 4063) Селедки, маринованные по галбургски. |
| 4049) Сохраненіе перепелокъ, ямелушекъ и дроздовъ. | 4064) Селедки маринованныя. |
| Б) Сушеніе рыбъ. | 4065) Друг. ман. |
| 4050) Сушенія щуки. | 4066) Селедки сохранять. |
| 4051) Сушеная плотва. | 4067) Простыя селедки дѣлать вкусными на подобіе голландскихъ. |
| 4052) Сушеная рыба вообще. | 4068) Селедки мариновать на лѣтнее время. |
| | 4069) Друг. ман. |
| | 4070) Отсвѣжать селедки. |

- | | |
|--|--|
| 4071) Разсолъ селедочный такъ пригото-
вить, чтобы онъ могъ замѣнить
сардинки для соусовъ. | 4090) Маринованіе наливайшей печени. |
| 4072) Липъ маринованный. | 4091) Маринованіе индѣйки. |
| 4073) Корюшка, селява маринованная. | 4092) Маринованіе гусей и утокъ. |
| 4074) Ряпушка маринованная. | 4093) Маринованіе рябчиковъ. |
| 4075) Маринованіе рыбъ вообще. | 4094) Маринованіе рулета изъ гуся. |
| 4076) Маринованіе угрей. | 4095) Маринованіе бекасовъ. |
| 4077) Маринованіе угрей др. ман. | 4096) Соломки или емелушки. |
| 4078) Угорь вареный, маринованный. | |
| 4079) Угорь жареный, маринованный. | Д) Копченіе рыбъ и птицъ. |
| 4080) Бѣлужина маринованная. | 4097) Домашнее копченіе сига и проч.
рыбы. |
| 4081) Щука или судакъ маринованный. | 4098) Домашнее копченіе рыбы, другимъ
манеромъ. |
| 4082) Лососина маринованная. | 4099) Угорь копченый. |
| 4089) Щука, маринованная по - мона-
стырски. | 4100) Селетки копченныя. |
| 4084) Домашнее приготовленіе икры изъ
щуки. | 4101) Соленіе и копченіе гусиныхъ по-
лотковъ. |
| 4085) Маринованная рыба по-англійски. | 4102) Другимъ ман. |
| 4086) Маринованіе сѣтковъ. | 4103) Копченый рулетъ изъ гусиныхъ
полотковъ. |
| 4087) Маринованіе лососины. | 4104) Заяцъ копченый. |
| 4088) Маринованіе мяногъ. | 4105) Селетки копченныя. |
| 4089) Маринованіе раковыхъ шеекъ. | |

ОТДѢЛЪ III.

Запасъ изъ говядины, телятины, баранины и свинины.

(Отъ 204 до 215 стр.).

- | | |
|--|---|
| А) Запасы изъ говядины, телятины, ба-
ранины и свинины. | 4118) Употребленіе ногъ. |
| 4106) Сухой бульонъ мясной. | 4119) Употребленіе баухшика. |
| 4107) Сухой бульонъ (постный). | 4120) Употребленіе внутренностей. |
| 4108) Сухой бульонъ изъ помидоровъ. | 4121) Употребленіе филеевъ. |
| 4109) Соловина. | 4122) Употребленіе грудинки. |
| 4110) Говядина копченая. | 4123) Употребленіе передней и задней
лопатки. |
| 4111) Соленіе и копченіе телятины. | 4124) Употребленіе реберъ. |
| 4112) Соленіе и копченіе баранины. | 4125) Употребленіе полотковъ сала. |
| 4113) Новый придуманный способъ коп-
ченія ветчины, безъ дыма. | 4126) Употребленіе большихъ филеевъ. |
| | 4127) Употребленіе хребтовой кости. |
| | 4128) Соленіе ветчины въ боченкахъ. |
| Б) Запасы изъ свинины. | 4129) Соленіе ветчины, назначенной для
копченія. |
| <i>Примѣчаніе.</i> | 4130) Вестфальскій способъ соленія вет-
чины. |
| 4114) Употребленіе свиной головы. | 4131) Соленіе полотковъ шпика. |
| 4115) Употребленіе языка. | 4132) Приготовленіе малороссійскаго сала
другимъ манеромъ. |
| 4116) Употребленіе затылка. | |
| 4117) Употребленіе врови. | |

- | | |
|--|--|
| 4133) Соленіе языковъ и филеевъ. | 4148) Кровяныя колбасы. |
| 4134) Какъ сохранять внутреннее, свиное сало для разныхъ мазей и помадъ. | 4149) Колбасы черныя кровяныя. |
| 4135) Какъ сохранять просольную, не копченую ветчину. | 4150) Колбасы кровяныя изъ мелкихъ, гречневыхъ крупъ. |
| 4136) Какъ сохранять копченую ветчину. | 4151) Колбасы кровяныя изъ смоленскихъ крупъ или гречневой муки. |
| 4137) Студень. | 4152) Колбасы кровяныя изъ крупной гречневой крупы. |
| 4138) Головизна изъ нижней челюсти кабана. | 4153) Финляндскіе пальтень изъ ржаной муки. |
| 4139) Головизна другимъ манеромъ изъ верхней челюсти кабана. | 4154) Колбасы бѣлыя изъ смоленскихъ крупъ. |
| 4140) Зильць изъ свинины. | 4155) Другимъ манеромъ. |
| В) Колбасы и сосиски. | |
| 4141) Колбасы превосходныя. | 4156) Колбасы бѣлыя изъ риса. |
| 4142) Сосиски свѣжія. | 4157) Колбасы по-французски. |
| 4143) Сосиски копченыя. | 4158) Колбасы по-нѣмецки. |
| 4144) Колбасы литовскія, копченыя. | 4159) Сосиски изъ гусиныхъ печенокъ. |
| 4145) Колбасы итальянскія, копченыя. | 4160) Сосиски изъ мозговъ. |
| 4146) Колбасы вѣнскія. | 4161) Сосиски изъ рябчиковъ. |
| 4147) Колбасы для скорого употребленія. | 4162) Сосиски изъ рябчиковъ или зайца. |
| | 4163) Сосиски изъ рыбы. |

ОТДѢЛЪ LIV.

- | | |
|------------------------------------|--|
| 1) Пять плановъ удобныхъ квартиръ. | 3) Кухонная посуда. |
| 2) Устройство кухни. | 4) Новѣйшія принадлежности обѣденнаго и чайнаго стола. |

ТОЛКОВЫЙ СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ, УПОТРЕБЛЯЕМЫХ В РЕЦЕПТАХ

Аморетки	мозги из воловьих (говяжьих) костей, отваренные, нарезанные и доведенные в бульоне до кипения;
Анчоус	мелкая морская рыба из рода сельдей, которую консервируют в уксусе с пряностями; используется в качестве гарнира для кушаний из зелени и корней;
Артишок	травянистое растение с крупными соцветиями, нижние мясистые части которого идут в пищу;
Бергамот	сорт сладких сочных груш;
Брез	жир, образующийся при варке мяса, который снимают вместе с пеной при приготовлении бульонов и супов;
Булка французская польская	русское название всякого белого хлеба (в отличие от черного); городская; ситный хлеб;
Вершок	старая русская мера длины, равная 4,4 см;
Гарнец	старая русская мера сыпучих веществ, равная 3,28 л, (1/4 ведра, 12 стаканов);
Горчица сарептская	одна из самых популярных приправ, известно несколько сортов: английская, сарептская, черная; способы приготовления см. №№ 35—78—3589;
Земляная груша	топинамбур — многолетнее растение сем. сложноцветных, родственное подсолнечнику; клубни идут в пищу;
Золотник	старая русская мера веса, равная 4,26 г;
«Испанский ветер» или туруны	вид мелкого печения испанского изобретения (сходного с безе). В отличие от безе туроны содержат муку и меньшее количество белков по отношению к сахару, а также требуют иной технологии приготовления;
Капун	кастрированный (холощенный) петух, откармливаемый на мясо;
Капорцы	каперсы — почки вечнозеленого средиземноморского растения, которые специально маринуют и только в таком виде используют как острую приправу; можно заменить маринованными зелеными плодами настурции;
Капуста итальянская или сафой	капуста савойская — разновидность овощной капусты, вкусовые качества выше, чем у кочанной капусты, для квашения непригодна;
Кервель	однолетнее растение сем. зонтичных, листья употребляются в качестве пряной приправы, см. № 708;
Кислые щи	разновидность кваса из пшеничной муки, пшеничного и ячменного солода, гречневой муки, см. № 3528;
Кляр	полужидкое тесто, применяемое для покрытия мяса птицы, рыбы, овощей, фруктов перед обжариванием, см. №№ 298—300;
Кнель	изделия из мясного или рыбного фарша, протертого через сито, отваренные в бульоне или соленой воде, подаются в бульоне или в виде гарнира, см. №№ 226—234;

Пулярка	жирная, откормленная курица;
Рыбий клей	особое высококачественное желирующее вещество, приготовленное из покрытия, выстилающего внутреннюю сторону плавательных пузырей осетровых рыб; используется для желирования соков, бульонов, мармеладов и пр.;
Селлерей	сельдерей;
Смоленская крупа	мелкая гречневая крупа, обкатанная до величины макового зерна;
Снеток	небольшая озерная и речная рыбка, которую вначале вялят на ветру, а потом слегка досушивают в печи; обладает особым подвялено-печеным вкусом;
Тапиока	крахмалоподобный экстракт, получаемый из корней маниоки и представляющий собой полупрозрачные крупинки неправильной формы; тапиока быстро варится, применяется для супов, бульонов, диетических питательных каш;
Точеная морковь (петрушка, репа, сельдерей)	точеные коренья, т. е. красиво нарезанные, см. № 251;
Трибулька	зеленый лук-сеянец;
Флер-д'оранж	напиток, приготовленный из свежесорванных цветков флер-д'оранжа;
Фритюр	название жира, в котором жарят кулинарные изделия или продукты; употребление см. № 297;
Франкфуртский порошок	разрыхлитель, применяемый при изготовлении теста, см. № 3683;
Фунт	старая русская мера веса, равная 409,5 г;
Шампиньонная эссенция	концентрированный настой из шампиньонов, употребляемый для приготовления соусов, см. № 3944;
Шарлот	сорт мелкого лука;
Шептала	сушеные абрикосы, персики без косточек;
Шлем	перловое или рисовое пюре;
Шпек	почечный жир;
Шңиттлук	многолетнее травянистое растение сем. луковых, в пищу употребляют молодые листья;
Штоф	старая русская мера жидкости, равная 1,23 л (1/10 ведра), а также бутылка такой меры.

Коландра (кишпец)	кориандр
Коринка	сушеный черный мелкий виноград без семян;
Крутон	гренки из круп, подаются к бульонам, щам и борщам, или десертное блюдо из хлеба и сладких фруктов (засахаренных или сваренных в сиропе), см. №№ 1668—1675, 377—385;
Ланспик	поварской термин для обозначения выпаренного до состояния желе бульона (мясного или рыбного), остающегося при этом прозрачным и ароматным, сохраняющим при этом полный вкус продукта; употребляется для заливного, майонезов;
Лот	весовая мера, равная 12,8 г;
Льезонирование	введение в полуфабрикат блюда связывающего, склеивающего пищевого продукта; льезонирующими средствами обычно являются яичный белок или взбитое яйцо (целиком), желатин, агар, крахмал;
Макароны итальянские	спагетти, см. № 237;
Масло чухонское	приготавливается из чистой сметаны без примесей простокваши и муки, можно заменить сливочным;
маковое	приготавливается из белого мака, употребляется для жарения рыбы, заправки постных супов и соусов;
пармезанское	масло с добавлением пармезана, см. № 3630;
Меренга	кондитерское изделие, напоминающее по составу пирожное безе и приготавливаемое без муки — из белков и сахара, с использованием в качестве начинки — прослойки взбитых сливок или варенья
Молоко миндальное, маковое (конопляное)	сладкие подливки к киселям, пудингам, кашам на молоке или воде, см. №№ 492, 493;
Муравлений горшок	глиняный горшок, покрытый глазурью (муравой);
Мушкатный цвет	пряность, получаемая из околоплодника мускатного ореха (ариллуса) — порошок желто-оранжевого цвета; применяется главным образом при изготовлении десертных блюд и печенья;
Обланжировать	бланшировать — быстрое обваривание или ошпаривание любого пищевого продукта в замкнутом сосуде или погружением в кипяток;
Овсянка шотландская	овсяная мука;
Перец кайенский английский простой	красный, имеет удлиненную форму и темно-красный цвет; душистый перец; черный (горошек или молотый);
Пикули	мелкие маринованные овощи в сочетании с фруктами; употребляются в качестве закуски или для гарнирования мясных блюд;
Пирожки в раковинах	пирожки, подаваемые к первым блюдам, из слоеного или заварного теста, с различным фаршем, которыми наполняют раковые скорлупки, раковины можно заменить жестяными формочками, см. №№ 370—374;