Е. А. Авдѣева.
и Н. Н. Маслова.

Поваренная книга



Книжный складъ В. И. ГУБИНСКАГО, въ С.-Петербургѣ.

Женщина Въ народовѣдѣніи и естествовѣдѣніи Д-ра Плосса. Роскошно иллюстрированное изданіе. Переводъ съ пятаго нѣмецкаго, послѣ смерти автора, исправленнаго и дополненнаго д-ромъ Бартельсомъ изданія, д-ра А. Фейнберга. Въ 2-хъ томахъ обнимающихъ 1175 стр. текста, 11 таблицами и 397 художественными рисунками, рѣзанными на деревѣ. Цѣна 4 руб, съ пересылкою 5 руб.

Собиратель бабочекъ. Составитель Алекс. Бау. съ 98 рисунками. Переводъ съ нѣмецкаго Л. Френкеля. Спб. 1902 г. Цѣна 40 к. Съ давняго времени бабочки нашли среди собирателей, насѣкомыхъ наибольшее число любителей, благодаря роскоши своихъ цвѣтовъ, своей красотѣ и тому, что изъ всѣхъ насѣкомыхъ, ихъ легче всего опредѣлить. Бабочки, собранныя собственноручно, возбуждаютъ всегда при разсматриваніи пріятныя и радостныя воспоминанія пережитаго: онѣ оказываютъ благотворное дѣйствіе на умъ собирателя и въ высшей степени способствуютъ его здоровью, благодаря пребыванію на свѣжемъ воздухѣ, его тѣло укрѣпляется и закаляется.

Женскій врачъ. Общедоступная гигіена женскаго организма и руководство къ предупрежденію его заболѣваній Д-ра Германа Кленке, дополненная и обработанная профессоромъ Кленке, переводъ съ 6-го нѣмецкаго изданія В. Вольфсона. Съ 57 рисунк. Спб. Ц. 1 р. Книга д-ра Германа Кленке, знаменитаго покойнаго гинеколога и акушера, переработанная согласно современному состоянію медицинской науки его сыномъ, профессоромъ Р. Кленке, отличается неоцѣненными достоинствами, какъ книга справочная. Отъ громаднаго большинства популярно-гигіеническихъ книгъ „Женскій врачъ“ Кленке отличается тѣмъ, что не ограничивается общими разсужденіями, но, наоборотъ, даетъ чисто практическія указанія, очень подробныя и очень полезныя для заинтересованныхъ, т. е для больныхъ женщинъ и ихъ окружающихъ. Кленке даетъ массу добрыхъ гигіеническихъ совѣтовъ.

Больной ребенокъ, уходъ за нимъ и поданіе первой помощи до прибытія врача. Составила женщина врачъ М. М. Волкова. Съ 46 рисунками. Спб. Ц. 1 р. 50 к.

Косметика. Профессора Пашкиса. Переводъ д-ра Леонтьева. Спб. Ц. 80 к. Приготовленіе всевозможныхъ косметическихъ средствъ для дамскаго туалета за уходомъ лица, кожи. Лицо, кожа, измѣненіе цвѣта кожи.—Косметическое леченіе.—Пигментація кожи.—Блескъ кожи.—Гладкость.—Морщины.—Леченіе.—Салотеченіе.—Недостаточное отдѣленіе сала.—Угри.—Леченіе угрей.—Потѣніе.—Вонючій потъ.—Леченіе.—Утолщеніе кожи.—Мозоли.—Бородавки.—Озноблѣнія.—Леченіе.—Вода.—Мыло.—Жиры.—Глицеринъ.—Алкоголь.—Щелочи.—Кислоты.—Молы, бальзамы.—Средства, раздражающія кожу.—Іодистые препараты.—Пудра—Румяны.—Бѣлила.—Косметическія средства и ихъ примѣненіе.—Средства для улучшенія запаха.—Средства для заглушенія запаха.—Волосы.—Цвѣтъ волосъ.—Выпаденіе волосъ.—Лысина.—Плѣшинка.—Перхоть.—Леченіе.—Жиры.—Средства высушивающія и обезжиривающія.—Средства для рощенія волосъ.—Удаленіе волосъ.—Ногти.—Цвѣтъ, форма ногтей.—Заболѣваніе ногтей.—Леченіе.—Ротъ.—Губы, десны, зубы и полость рта.—Леченіе трещинъ губъ.—Лихорадочная сыпь у угловъ рта.—Косметическіе недостатки десенъ.—Винный зубной камень.—Жидкости для полосканія рта.—Нейтрализующія средства.—Вяжущія средства.—Антисептическія средства.—Зубные порошки.—Рецепты написаны на русскомъ языкѣ.

Золотая книжка. Гигіена беременности. Обязанности матери. Д-ръ Ф. Амонъ. Перевод подъ ред. д-ра В. В. Аболенскаго, 3-е изд. Спб. 1910. Ц. 60 к. Въ 14-ти главахъ въ сжатой краткой, но ясной формѣ изложены правила гигіены беременности, родовъ, послѣродового періода и ухода за грудными ребенкомъ, при чемъ 3 послѣднія главы трактуютъ также и объ умственномъ развитіи ребенка, о наслѣдственныхъ болѣзняхъ и физическомъ возрожденіи. Незначительность цѣны книжки дѣлаетъ ее доступной для всѣхъ. („Нива“).

Метода кройки и шитья. Собраніе огромнаго количества выкроекъ дамскихъ, дѣтскихъ платьевъ и бѣлья. Сост. Г. Шефферъ, начальница городскихъ школъ Парижа. Переводъ съ 17 изданія Н. Владиміровой. Съ 133 рисунками, ц. 1 р. Домашнія платья для дамъ и дѣвицъ. Снимание мѣрки, круглый корсажъ, корсажъ съ воланами и съ однимъ бочкомъ, обыкновенный рукавъ.—Прямой воротникъ, выкраиваніе, примѣрка и шитье корсажа.—Юбка.—Англійское платье для дѣвицъ, платье застегивающееся сзади, длинный передникъ.—Платья и костюмы для дамъ.—Корсажъ съ двумя бочками.—Корсажъ съ баской и тремя бочками.—Рукавъ съ отдѣльною нижнею половиною.—Шитье корсажа.—Корсажъ съ кокеткою.—Корсажъ со складками.—Воротникъ съ реверами.—Воротникъ и отвороты „директорія“.—Нижняя юбка.—Редингготъ.—Мягкій редингготъ.—Домашнее платье.—Жакетъ.—Матине.—Бальный корсажъ.—Костюмы для мальчиковъ.—Курточки.—Блуза.—Жилетъ.—Панталоны.—Фланелевая курточка.—Рубашка.—Бѣлье. Бѣлье для новорожденныхъ и дѣтей.

Гигіена красоты. Искусство быть красивымъ, полезные совѣты и наставленія къ уходу за красотою и здоровьемъ человѣческаго тѣла. Составленное подъ редакціею доктора медицины С. М. Е-ва Спб. 2-е изд. Ц. 80 к. I. Что такое красота. II. Уборная свѣтской женщины, III. О ваннахъ. IV. Массажъ и растираніе. V. Кунанія. VI. Гидротерапія.—Гидротерапевтическія приборы.—Умываніе лица.—Цвѣтъ лица.—Морщины.—Уходъ за тѣломъ.—Гигіена лица.—Пишаи.—Косметическія средства. пудра, мыло и проч. а) Гигіена волосъ: b) Ротъ.—Зубы.—Голосъ.—Глаза.—Носъ.—Уши.—Руки.—Ногти.—Мозоли. c) Платье, обувь и туалеты вообще. Правила гигіенической жизни. Нѣсколько совѣтовъ исключительно для дамъ. Духи и прочія косметическія средства.

Е. АВДѢЕВА и Н. Н. МАСЛОВЪ Авторъ книгъ: «Кулинаръ», «Кондитеръ» и «Булочникъ».

ПОВАРЕНАЯ КНИГА

РУССКОЙ ОПЫТНОЙ ХОЗЯЙКИ.

РУКОВОДСТВО

къ уменьшенію расходовъ въ домашнемъ хозяйствѣ.

Описаніе кушаній, печеній, кондитерскихъ издѣлій, домашнихъ запасовъ, водокъ, наливокъ. напитковъ и проч., съ указаніемъ выдачи провизіи мѣрою и вѣсомъ.

Описаніе обѣдовъ: скоромныхъ, постныхъ, простыхъ и праздничныхъ.

Холодныя блюда. Мясныя и рыбныя завтраки и закуски. Пироги, пирожки, паштеты и печенія. Домашнія заготовленія въ прокъ. Соленія, копченія и маринованія.

Кухня и ея принадлежности.

Наставленіе какъ закупать и распредѣлять провизію.

Пятое, значительно дополненное, изданіе.

МОСКОВСКІЙ ПУБЛИЧНЫЙ
XII-38025
И РУМЯНЦОВСКІЙ МУЗЕИ

С.-ПЕТЕРБУРГЪ.
ИЗДАНІЕ В. И. ГУБИНСКАГО.

Кондитеръ. Практическое руководство къ приготовленію всевозможныхъ кондитерскихъ издѣлій: пироговъ, бабъ, пастелы, пряниковъ, конфетъ, карамели, различныхъ пирожныхъ, мороженнаго, желе, кремовъ, пломбира и пр. и пр., а также всевозможныхъ прохладительныхъ напитковъ. Заготовка ягодъ, фруктовъ и маринадъ. Составилъ преподаватель поварскихъ курсовъ въ С.-Петербургѣ Н. Н. Масловъ. Спб. 1911 г. 3 дополн. изд. Съ 194 рис. Цѣна 1 р. 20 к.—Приготовленіе чайнаго печенья. Кондитерскіе хлѣбы, бабы, куличи, пироги, пасхи, мазурки. Компотные торты разныхъ сортовъ и формъ, приготовленіе всевозможныхъ сортовъ мороженнаго. Мелкое пирожное: пряники, вафли, Гурьевская каша, пуддинги, рулеты, шарлоты, кремы-драчены, желе, бисквиты, безе. Варка шоколада, глинтвейна, пунша, крюшоны и пр. Напитки: сиропы, наливки, шипучія вишневыя воды, оршадъ, соки, морсы и проч. и пр. Варенье всевозможныхъ сортовъ. Ученіе о фруктахъ. Приготовленіе всякаго рода конфектъ, карамели

Кулинаръ. Руководство къ изученію основъ и правилъ кулинарнаго искусства для молодыхъ хозяекъ. Съ рецептами, разъясненіемъ и 41 рисунк. для гарнировки блюдъ, горячія и холодныя закуски, простыя и изысканныя блюда французскаго и русскаго приготовленія, столъ скоромный и постный, съ отдѣломъ о приготовленіи цвѣтовъ изъ сала для гарнировки. Съ 60 рисунками. Составилъ поваръ Н. Н. Масловъ. Спб. 1911 г. Цѣна 1 руб. 35 к.

Подарокъ молодымъ хозяйкамъ или руководство къ уменьшенію расходовъ въ домашнемъ хозяйствѣ. Болѣе 3000 описаній разныхъ кушаньевъ, съ подробнымъ указаніемъ выдачи для нихъ провизіи мѣрою и вѣсомъ. Болѣе 1000 описаній приготовленія разныхъ запасовъ фруктовыхъ и мясныхъ, разнаго печенья, варенья, наливокъ, сыра, уксуса, крахмала, масла и проч., всего 3500 номеровъ. Составила Елена Молоховецъ. Спб. 26-е изд., съ рисунками (громадный томъ въ 1068 стр.). Ц. 4 руб. Книга Молоховецъ разошлась въ количествѣ 300.000 экземпляровъ. Эта лучшая рекомендація. По полнотѣ и точности, а равно какъ и по количеству рецептовъ кушаній, съ книгою г-жи Молоховецъ не можетъ сравниться ни одна поваренная книга въ русской литературѣ. Популярность ея доказывается, кромѣ количества изданій, также и тѣмъ, что существуетъ и нѣмецкій ея переводъ. „Кухня,—говоритъ авторъ въ предисловіи къ своему труду,—это въ своемъ родѣ искусство, которое, безъ руководства и если нельзя исключительно посвятить ему нѣсколько времени, пріобрѣтается не годами, но десятками лѣтъ, а этотъ десятокъ лѣтъ неопытности иногда очень дорого обходится, въ особенности молодымъ супругамъ, и нерѣдко приходится слышать, что разстройство состоянія, а вслѣдствіе этого и разныя неудовольствія въ семейной жизни, приписываются большею частью тому, что хозяйка дома была неопытна и не хотѣла сама вникнуть и заняться хозяйствомъ. Въ данномъ случаѣ книга г-жи Молоховецъ вполнѣ достигаетъ своей цѣли. (Отзывъ. „Новое Время“). Просимъ остерегаться поддѣлокъ.

Домашній дешевый столъ скоромный и постный. Составила Л. П. Шелгунова. Въ 2-хъ частяхъ и 24 отдѣлахъ. 6-е значительно дополненное изданіе. Спб. Цѣна 1 руб. Въ этой книгѣ молодыя и неопытныя хозяйки найдутъ полное руководство, какъ приготовлять хорошіе и вкусные обѣды.

Банкетные и гастрономическіе напитки холодные и горячіе: пунши, крюшоны, шипучки, бишофы, кэктэли, бавараузы, оршады, глинтвейны, лимонады и пр. Для вечеринокъ, пирушекъ, пикниковъ, баловъ, паралныхъ обѣдовъ и роскошныхъ ужиновъ. Болѣе 400 отборныхъ рецептовъ, съ 47 рис. Составилъ И. Браумейстеръ. Цѣна 60 коп.

Квасоваръ. Боярскій квасъ, хлѣбный, фруктовый и ягодный. Меды. Соки и сиропы. Пиво и разные прохладительные напитки домашняго приготовленія. Сост. В. И. Фроловъ. Спб. Ц. 60 к. Квасы: американскій, боярскій, боварскій, брусничный, вишневый, густой, душистый, историческій, красный, литовскій, лимонный, малиновый, монастырскій, московскій, мятный, польскій, ржаной, смородинный, сладкій, свѣтлый, суточный, сахарный, старинный хмельной, квасъ-щи, яблочный, яблочно-грушевый. Кислые щи, меды, ликеры, воды и прохладительные напитки, морсы и соки, сиропы, шербеты, пиво, фруктовыя вина, пунши.

Хозяйка дома. Домоустройство. Устройство дома и домашняго хозяйства.—Выборъ и наемъ квартиры, ея обстановка. Домашняя экономія, бухгалтерія.—Воспитаніе дѣтей.—Уходъ за ними.—Свѣтская роль хозяйки дома. Парадные пріемы гостей: завтраки, обѣды, и ужины.—Балъ и вечеръ.—Мужской и дамскій туалетъ.—Бѣлье, платье, мѣха. Драгоцѣнности.—Хозяйка на кухнѣ.—Буфетъ, кладовая и погребъ.—Домашняя гигіена.—Вентиляція.—Освѣщеніе и отопленіе.—Комнатное цвѣтоводство.—Комнатныя птицы.—Домашнія животныя и пр. Составили Юрьевъ и Владимирскій. Съ многими гравюрами и рисунками. Спб. Ц. 1 р. 50 к.

Булочникъ. Приготовленіе всевозможныхъ булокъ: розанчиковъ, саекъ, заварныхъ, молочныхъ, калачей, пеклеванного и чернаго хлѣба. Пирожное, пряники, бабы, куличи, мазурки, артосы, печенье мелкое для чая и пр. Составилъ Масловъ. Ц. 40 к.

Булочное и хлѣбопекарное дѣло. Практическое руководство для булочниковъ и хлѣбопековъ. Составилъ Васильевъ. 25 рис. Цѣна 35 копѣекъ.

ОТДѢЛЪ I.

Расчеты для распредѣленія припасовъ.

Обязанности разумной хозяйки слѣдующія: 1) запасать провизію, закупать ее лично или наблюдать, чтобы закупаемые припасы были лучшаго качества и соотвѣтствующей цѣны; 2) выдавать провизію, сколько чего слѣдуетъ, для изготовленія обѣда, завтрака и проч. изъ назначенныхъ кушаньевъ; 3) распредѣлять кушанья, т. е. назначать, изъ какихъ блюдъ долженъ состоять обѣдъ, завтракъ и ужинъ; 4) наблюдать, чтобы всѣ кушанья приготовлялись по правиламъ поваренаго искусства, и, наконецъ, 5) наблюдать за чистотою и экономіею въ хозяйствѣ, чтобы все изготовлялось опрятно, безвредно для здоровья семьи и, вмѣстѣ съ тѣмъ, было сопряжено съ возможно меньшими расходами *).

Но для выполненія этихъ обязанностей необходимо: 1) понимать толкъ въ различныхъ предметахъ провизіи, умѣть безошибочно опредѣлять ихъ качество, отличать отъ подмѣсей и знать цѣны на нихъ въ различное время года; 2) знать точно и вѣрно развѣсъ; 3) быть вполнѣ знакомою съ изготовленіемъ различныхъ кушаньевъ, зная опредѣленно, сколько чего на то или другое изъ нихъ понадобится; 4) умѣть распоряжаться какъ можно выгоднѣе данною провизіею, т. е. чтобы ничто не пропадало даромъ; напримѣръ, взявъ кусокъ говядины фунтовъ въ семь, вырѣзать лучшую часть на жаркое и, если выйдетъ, на фрикадельки, а кости обратить на супъ въ дополненіе къ бульону изъ супового куска мяса, и т. д.

Весьма естественно, что такая задача очень трудна не только для молодой, только что начавшей жить своимъ домомъ женщины, но даже и для болѣе опытной хозяйки, уже занимающейся нѣсколько лѣтъ кухнею. Изъ этого ясно, какъ необходимо для всякой заботливой хозяйки имѣть подъ рукою книгу, которою она могла бы руководствоваться во всѣхъ вышесказанныхъ случаяхъ.

Одно изъ главнѣйшихъ основаній экономіи въ хозяйствѣ, безъ сомнѣнія,—*запасъ провизіи*. Какъ бы мало хозяйство это ни было, все-таки необходимо имѣть подъ рукою тѣ припасы, которые входятъ въ составъ большей части кушаньевъ и, вмѣстѣ съ тѣмъ, легко сохра-

*) Въ массѣ повареныхъ книгъ, издаваемыхъ на русскомъ языкѣ, предлагается не мало „практическихъ“ указаній и совѣтовъ, безусловно не пригодныхъ въ небольшихъ хозяйствахъ, такъ какъ они могутъ быть примѣнены только тамъ, гдѣ все дѣло ведется на широкую, барскую ногу. Этотъ промахъ невольно бросается въ глаза, а потому редакція настоящаго изданія приняла всѣ зависящія отъ нея мѣры, чтобы совѣты, предлагаемые молодымъ и малоопытнымъ хозяйкамъ, были на самомъ дѣлѣ практически полезными. *Примѣч. редакціи.*

няются, не подвергаясь скоро порчѣ. Такъ, необходимо запасать въ соотвѣтственномъ количествѣ: муку, масло, крупу, но было бы крайне неблагоразумно закупать для маленькаго хозяйства по нѣсколько десятковъ фунтовъ мяса и т. п. Закупка удобныхъ къ сбереженію и употребительнѣйшихъ въ хозяйствѣ припасовъ гуртомъ имѣетъ двѣ выгоды: 1) закупаемые въ большомъ количествѣ, они обходятся дешевле и, вмѣстѣ съ тѣмъ, всегда есть возможность пріобрѣсти ихъ самаго лучшаго качества, и 2) имѣя подъ рукою необходимые припасы, хозяйки избавлены отъ излишнихъ мелочныхъ хлопотъ. Купите, напримѣръ, четверку лавроваго листа,—она въ магазинѣ стоитъ 10 коп. сер.,—и если у васъ семья изъ пяти или шести человѣкъ, то ее хватитъ вамъ мѣсяца на два, а то и больше; купите же этой приправы въ мелочной лавкѣ копѣйки на двѣ или на три и вамъ ее едва хватитъ на два кушанья.

Для большаго удобства помѣщаемъ тутъ реэстръ припасовъ, которые желательно имѣть всегда дома, если только размѣръ помѣщенія въ столичной квартирѣ позволяетъ это; какъ извѣстно, типъ квартиръ за послѣднее двадцатипятилѣтіе измѣнился въ самомъ невыгодномъ смыслѣ, такъ какъ въ квартирѣ даже за 40—50 рублей въ мѣсяцъ (безъ дровъ) вы не найдете мѣста для устройства цѣлесообразной кладовки и всѣ удобства ограничиваются сквознымъ подобіемъ ящика за кухоннымъ окномъ.

Для семьи въ 4—6 человѣкъ (для семьи въ 10 и 15 человѣкъ нужно запасать вдвое и втрое болѣе) достаточно имѣть въ запасѣ:

Муки крупичатой	не менѣе	10 фун.
Муки заправочной	„	3 „
„ картофельной	„	4 „
Крупы гречневой крупной	„	5 „
„ „ средней	„	5 „
„ ячневой	„	5 „
„ пшеничной	„	4 „
„ овсяной	„	2 „
„ перловой	„	3 „
„ манной	„	5 „
„ смоленской	„	2 „
Рису	„	5 „
Саго простого	„	3 „
„ тапіока	„	2 „
Масла чухонскаго столоваго или такъ называемаго мызнаго	„	10 „
Масла русскаго	„	10 „
Сушенаго бѣлаго гороху	„	5 „
„ зеленаго гороху	„	2 „
Бѣлой фасоли	„	3 „
Чечевицы	„	1 „
Картофелю	„	3½ четвер. или куль.
Соли крупной для кушанья	„	10 фун.
„ мелкой для стола	„	2 „
Русскаго перцу	не менѣе	½ фун.
Англійскаго перцу	„	¼ „
Лаврового листу	„	½ „
Кардамону	„	⅛ „
Корицы	„	⅛ „

Гвоздики	„	1/8 фун.
Мускатнаго орѣха	„	1/8 „
„ цвѣта	„	1/8 „
Сладкаго миндалю	„	2 „
Горькаго „	„	1/2 „
Изюму	„	5 „
Кишмишу	„	2 „
Коринки	„	1 „
Чернослву	„	3 „
Макаронъ обыкновен. толстыхъ	„	2 „
„ „ полутолстыхъ	„	3 „
Макаронъ италіанскихъ . . .	„	10 „
Вермишели	„	3 „
Яицъ	„	100 штукъ.
Сахару	„	головы.
Бѣлаго сахарнаго песку . . .	„	10 фун.
Сарептской горчицы	„	1 „

Вотъ главные припасы, которые необходимо имѣть дома въ каждомъ, хотя и въ самомъ маломъ хозяйствѣ. Выгода отъ такихъ запасовъ очевидная и не требуетъ объясненія. Держать все это, особенно въ такомъ маломъ количествѣ, какъ показано въ вышеприведенномъ реэстрѣ, очень легко, такъ какъ для этого не требуется даже особаго помѣщенія, а можно удовольствоваться шкапомъ съ отдѣленіями и ящиками, который слѣдуетъ поставить въ сухое и прохладное мѣсто. Для семействъ же большихъ, которыя дѣлаютъ запасы въ большомъ количествѣ на зиму, необходимы: ледникъ, погребъ и кладовая, о которыхъ будетъ сказано ниже.

Чтобы хозяйка не теряла лишняго времени при выдачѣ провизіи, необходимо держать, смотря по величинѣ хозяйства, все на своемъ мѣстѣ, въ кладовой или шкапу. Мука и крупы должны сохраняться въ деревянныхъ банкахъ; изюмъ, перецъ, мелкій сахаръ и проч.—въ выдвижныхъ ящикахъ и банкахъ; нѣкоторые же предметы можно держать просто въ картузахъ, какъ они куплены. При томъ необходимо наклеить на каждый картузъ, ящикъ или банку надпись, чтобы не приходилось рыться при выдачѣ провизіи.

Масло русское и чухонское*), по мнѣнію нѣкоторыхъ хозяекъ, сохранять всего удобнѣе слѣдующимъ образомъ: развѣсивъ его полуфунтами, скатать изъ каждаго полуфунта шарикъ. При выдачѣ давать одинъ, два или три шарика, смотря по тому, требуется ли полфунта, фунтъ или полтора фунта того или другого масла. Мызное или столовое масло сохраняется подобнымъ же образомъ или же въ кадушкахъ, но, въ такомъ случаѣ, его выдаютъ ложками.

Для выдачи провизіи хозяйкамъ слѣдуетъ имѣть въ кладовой: во-первыхъ, столовую ложку (серебряную, мельхіоровую, никкелированную, но только не оловянную); во-вторыхъ, мѣдный или жестяной гарнецъ (въ мелочныхъ лавкахъ называется «большая мѣрка»); въ-третьихъ, обыкновенный стаканъ средней величины. Такихъ стакановъ въ одной «двадцатой» бутылкѣ изъ-подъ столоваго вина будетъ три;

*) Русское масло употребляется только для жаренья жаркихъ, блиновъ и проч. Его очень хорошо можно замѣнять говяжьимъ жиромъ. Для этого нужно покупать говяжій „нутренной“ жиръ (отъ 10—15 коп. сер. за фунтъ), топить его на легкомъ огнѣ и затѣмъ, сливъ, дать застыть и сохранять въ холодномъ мѣстѣ.

Прим. редакціи.

въ старинномъ штофѣ, т. е. въ двухъ «двадцатыхъ»—шесть, слѣдовательно, въ одной четвертной—пятнадцать.

Вторымъ важнымъ предметомъ въ хозяйствѣ служитъ точное знаніе развѣса провизіи. Такъ какъ при выдачѣ этой послѣдней было бы слишкомъ затруднительнымъ руководствоваться вѣсами или мѣрою, т. е. взвѣшивать или отмѣривать мѣрою каждую вещь, которая можетъ потребоваться для того или другого кушанья, и притомъ иногда въ слишкомъ незначительномъ количествѣ, то прилагаемъ тутъ реэстръ вѣса разныхъ главныхъ припасовъ, опредѣляя его, по возможности, ложками и стаканами, что намъ кажется всего удобнѣе и проще:

1 фунтъ	крупичатой муки	равняется	3 стаканамъ
1 ложка	. . . . .	„	1/3 „
1 фунтъ	картофельной муки	„	2 1/2 „
1 „	гречневой „	„	2 1/2 „
1 „	гречневой крупной крупы . .	„	2 1/8 „
1 „	„ средней „ . .	„	2 1/6 „
1 „	„ мелкой „ . .	„	2 1/4 „
1 „	смоленской крупы	„	2 1/2 „
1 „	перловой крупы полуголландки	„	2 1/8 „
1 „	„ „ голландки . .	„	2 1/4 „
1 „	ячневой крупы	„	2 1/3 „
1 „	рису	„	2 „
1 „	манной крупы	„	2 1/2 „
1 „	пшеничной крупы	„	2 1/8 „
1 „	саго	„	2 1/3 „
1 „	овсяной крупы	„	2 3/4 „
1 „	русскаго масла	„	2 „
			или 8 1/2 ложкамъ.
1 „	чухонскаго масла	„	2 стаканамъ.
			или 8 1/2 ложкамъ.
1 „	растопленнаго масла	„	1 3/4 стакана.
1 „	сахару кусками	„	3 3/4 „
			или 32 кускамъ.
1 „	мелкаго сахару	„	1 7/8 стакана.
1 „	сахарнаго песку	„	2 1/2 „
1 столовая ложка	мелкаго сахару ровно съ краями	„	1 лоту.
16 мелко	истолченныхъ сухарей	„	1 стакану.
1/2 тертой	французской булки	„	1 стакану.
1 фунтъ	бѣлой французской булки . .	„	2 1/2 булки.
1 „	черствой французской булки .	„	2 3/4 „
1 „	мелкоизломанной вермишели .	„	4 1/2 стакана.
1 „	сметаны	„	1 2/3 „
1 „	жаренаго молотаго кофе	„	5 „ легко насыпаннымъ.
4 плитки	шоколаду	„	1 фунту.
1 фунтъ	мелко-истолченнаго шоколаду .	„	2 стаканамъ.
1 „	русскаго перцу въ зернахъ .	„	3 „
1 „	англійскаго перцу въ зернахъ .	„	3 „
1 „	мелкоистолченаго перцу . . .	„	2 1/3 „
1 „	лавроваго листу	„	1 1/2 гарнца.
1 „	горчицы	„	2 2/3 стакана.

1 фунтъ	соли крупной	равняется	2 1/3 стакана
1 „	„ мелкой	„	2 „
1 „	бѣлаго гороху	„	2 1/8 „
1 „	бѣлой фасоли	„	2 1/3 „
1 „	чечевицы	„	2 1/8 „
1 „	сушенаго мелкаго зеленаго горошку	„	2 2/3 „
1 „	изюму	„	3 1/4 „
1 „	кишмишу	„	3 „
1 „	коринки	„	3 „
1 „	миндалю	„	3 „
1 „	чернослива	„	2 1/3 „
1 „	очищенной смородины	„	2 1/4 „
1 „	вишень, клубники, малины и пр.	„	3 „
1 „	клюквы	„	2 „
1 „	варенья	„	1 1/2 „
Маленькій	мускатный орѣхъ	„	1/2 золотн.
Чайная ложка	мелко-истолченой корицы.	„	1/2 „
60 штукъ	кардамону	„	1 „
70 „	гвоздики	„	1 „
1/2 вершка	ванили	„	1 „
1 пластина	желатина или телячьяго клею.	„	1 „

Въ дополненіе къ расчетамъ, опредѣляющимъ мѣру и вѣсъ различныхъ съѣстныхъ припасовъ, находимъ полезнымъ приложить, при этомъ, тотъ общій выводъ, какой выработанъ по этому предмету многолѣтнею практикою.

Для провизіи сухой, какъ-то: муки, крупы, сухихъ бобовъ, гороха, мелкаго сахару, свѣжихъ и сухихъ ягодъ, и проч.

1	фунтъ	равняется	2	стакан.	или	16	стол. ложк.	или	64	чайн.	ложк.
1/2	„	„	1	„	„	8	„	„	32	„	„
1/4	„	„	1/2	„	„	4	„	„	16	„	„
1/8	„	„	1/4	„	„	2	„	„	8	„	„
6	золот.	„	0	„	„	1	„	„	4	„	„
3	„	„	0	„	„	1/2	„	„	2	„	„

Для масла нетопленаго и сахарнаго варенья.

1	фунтъ	равняется	1 1/2	стакан.	или	8	стол. ложк.	или	24	чайн.	ложк.
1/2	„	„	3/4	„	„	4	„	„	12	„	„
1/4	„	„	0	„	„	2	„	„	6	„	„
1/8	„	„	0	„	„	1	„	„	3	„	„

Такъ какъ стаканы и ложки не всегда бываютъ одинаковой мѣры, то совѣтуемъ впередъ провѣрить и, сообразно уже этой провѣркѣ, выдавать провизію *).

Какъ мы уже сказали, цѣль нашей книги—научить экономіи молодыхъ хозяекъ. Однимъ изъ условій для соблюденія этой послѣдней

*) Всѣ эти мнѣнія, высказанныя еще во время „барскаго житья“ почтенною составительницею „Полной хозяйственной книги“ Е. А. Авдѣевою, какъ нельзя болѣе справедливы и правильны, однако, къ сожалѣнію, въ настоящее время не всегда удобоисполнимы во всѣхъ „петербургскихъ“ хозяйствахъ и вообще въ большихъ городахъ, гдѣ, какъ мы указали выше,

представляется умѣнье распредѣлять провизію и, главнымъ образомъ, говядину, какъ предметъ, самый употребительный въ домашнемъ хозяйствѣ. Для ея правильнаго распредѣленія необходимо, конечно, хорошо знать ея различные сорта, о чемъ мы и побесѣдуемъ теперь.

1) Шея, самый низкій и дешевый сортъ, употребляется только для прислуги, когда послѣдняя имѣетъ отдѣльный отъ хозяевъ столъ, и для рабочихъ артелей.

2) Лопатка берется для бульона.

3) Грудинка преимущественно идетъ во щи.

4) Кострецъ, мякоть—на зразы и небольшое тушеное жаркое, а изъ костей варится супъ.

5) Ссѣкъ, часть мягкая, сравнительно недорогая и наиболѣе выгодная, особенно для небольшого семейства. Изъ ссѣка можно приготовлять очень многія кушанья: небольшой ростбифъ, шморфлейшъ или тушеное жаркое, зразы, котлеты, клопсъ, клопфлейшъ, шнитцель и т. д.; изъ мозговой и хребтовой костей варится порядочный бульонъ.

6) Толстый или верхній край, также довольно выгодный сортъ говядины. Это—часть, слѣдующая за шеею. Мякоть употребляется на котлеты, клопфлейшъ, разварную говядину; если же попадается кусокъ отъ нижняго конца, т. е. отъ части, граничащей съ тонкимъ краемъ, то можно выдѣлить вырѣзку, изъ которой приготовляется тонкій бифштексъ или такъ называемый фанненклопсъ; изъ костей варится хорошій бульонъ.

7) Тонкій край. Онъ узнается по длиннымъ ребрамъ, которыя, однако же, слѣдуетъ приказывать нѣсколько отрубать, о чемъ обыкновенно мясники не спорятъ. Главная часть тонкаго края—вырѣзка, которая преимущественно употребляется на бифштексъ, но изъ нея можно приготовлять также котлеты, зразы и проч. Изъ реберъ варится крѣпкій и превосходный, по своему вкусу, бульонъ. Вырѣзка, антрекотъ, т. е. самая мякотная часть тонкаго края и толстаго филея, безспорно, лучшая часть быка, потому что въ ней нѣтъ жилъ; она чрезвычайно мягка и особенно пріятнаго вкуса.

8) Огузокъ, также хорошій и выгодный кусокъ. Мякоть употребляется для ростбифа, тушенаго жаркого, котлетъ и проч., подобно ссѣку; изъ костей варится бульонъ.

9) Бедра, мякотный кусокъ съ круглою вертлужною мозговою костью. Употребляется онъ подобно ссѣку, толстому краю и огузку.

10) Полубедерка. При ней довольно большая кость и мясо ея не такъ мягко и нѣжно, но жиловатѣе. Употребляется преимущественно для бульона.

11) Весь толстый филей съ костями—на ростбифъ.

12) Филейная вырѣзка употребляется преимущественно для бифштекса по англійски, который можно также приготовлять изъ вырѣзки тонкаго края. Филейная вырѣзка—самый дорогой сортъ мяса (въ лавкахъ доходитъ до 60 коп. за фунтъ).

очень часто квартиры, довольно даже дорогія, вовсе не снабжены необходимыми удобствами для домоводства, т. е. не только не имѣютъ ледниковъ, холодныхъ и теплыхъ подваловъ и погребовъ, обширныхъ кладовыхъ, но лишены даже самыхъ малѣйшихъ помѣщеній, гдѣ не было бы нужно опасаться зимою, что провизія замерзнетъ, осенью сгніетъ, а лѣтомъ изсушится. Потому-то, волею-неволею, злополучныя хозяйки должны изо дня въ день покупать свою провизію какъ мясную, такъ овощную, рыбную и всякую другую, въ тѣхъ малыхъ количествахъ, какія необходимы для обыденнаго стола семейства, и при этомъ неизбѣжно переплачивать лишнія деньги. Такія-то хозяйки находятся въ печальной необходимости ежедневно посылать кухарку въ лавки или сами туда ходить. Изъ нихъ, особенно въ Петербургѣ, много хозяекъ малосвѣдущихъ въ важномъ дѣлѣ умѣнья выбирать провизію, почему мы собственно для такихъ-то именно хозяекъ и назначили одну главу этой книги, именно II-ую, посвященную наставленію къ безошибочной покупкѣ всѣхъ съѣстныхъ припасовъ. *Прим. редакціи.*

13) Голяшки, булдышки употребляются на бульонъ, особенно, когда онъ готовится для значительнаго числа людей, на филе и соуса.

14) Голова и ноги—на студень.

15) Мозги. Изъ нихъ приготовляются пирожки, а также ихъ жарятъ, обвалявъ въ яйцахъ и сухаряхъ, въ видѣ котлетъ, и подаютъ съ какимъ-нибудь пюре или съ вареными овощами.

16) Ливеръ, сердце и печенка. Ливеръ и сердце на пироги, похлебки и прочее, а печенка идетъ на начинку для пирога и т. д. Шпикованная и тушеная печенка составляетъ, равнымъ образомъ, вкусное блюдо для всякаго незатѣйливаго стола.

17) Почки употребляются на разсольникъ и на рагу, а также обжариваются дольками.

18) Языкъ варится и подается подъ какимъ-нибудь соусомъ или съ какимъ-нибудь гарниромъ, овощнымъ, картофельнымъ или хлѣбнымъ.

Въ теленкѣ тѣ же самыя части, но онѣ имѣютъ другое употребленіе:

1) Двѣ заднія части съ почками употребляются на жаркое. Притомъ нужно, въ видахъ экономіи, приказывать отрубать голяшку и брюшную часть, которыя, будучи изжарены, слишкомъ сухи и почти не представляютъ мякоти, между тѣмъ какъ изъ нихъ можно приготовить довольно приличный супъ (если потребуется, то прибавить голяшку или кусокъ мяса) и какое-нибудь фрикасе или рагу.

2) Переднія части или лопатки употребляются также иногда на жаркое, но преимущественно на рубленыя котлеты, супъ, начинку для пирожковъ и подаются вареныя или жареныя подъ какимъ-нибудь соусомъ. Если хотятъ употребить переднюю часть на жаркое, то надо приказать мяснику вырубить лишнія кости: лопатку, ключицу и проч., которыя могутъ идти на бульонъ.

3) Голова и ножки употребляются на супъ, соусъ, заливное и майонезъ, а послѣднія подаются и просто жареными.

4) Ливеръ и сердце—на супъ, соусъ и начинку для пироговъ.

5) Подъ лопатками снизу находится грудинка и котлетная или реберная часть. Изъ первой приготовляется супъ и соусъ, а послѣдняя идетъ на отбивныя котлеты.

6) Печенка употребляется на жаркое, подъ соусомъ и для начинки.

7) Изъ мозговъ приготовляются котлеты, начинка для пирожковъ и, кромѣ того, мозги подаются въ обжаренномъ видѣ подъ какимъ-нибудь соусомъ.

Различныя части баранины и свинины, за малыми исключеніями, имѣютъ то же употребленіе, какъ и телятина.

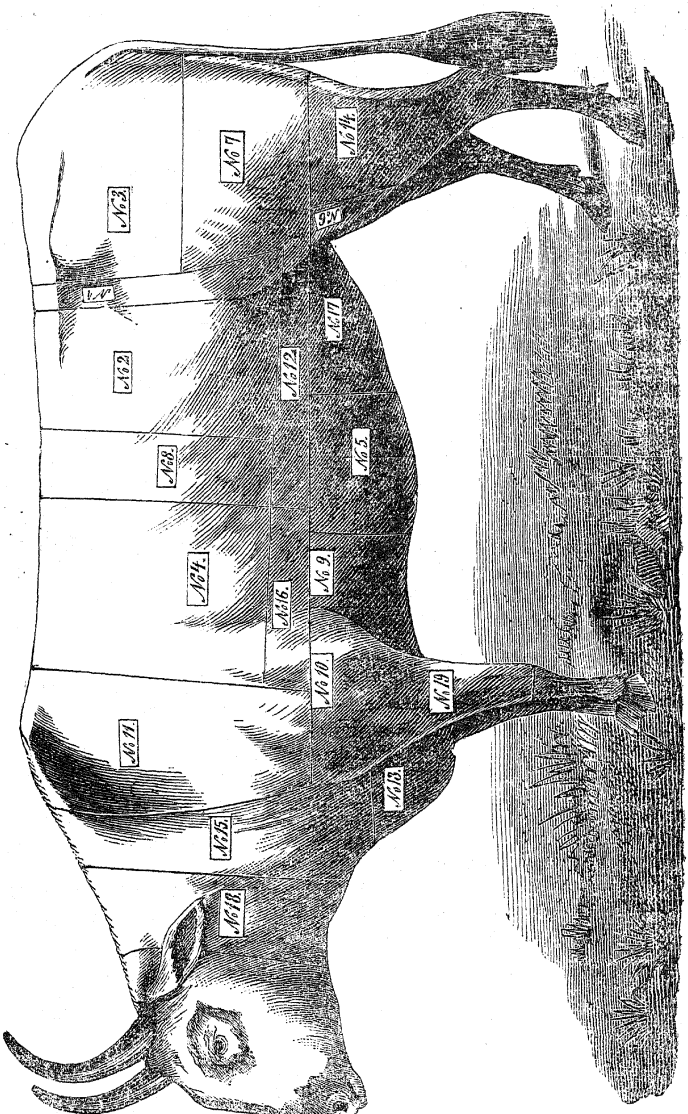
Для всякаго семейства, какъ бы велико или мало оно ни было, всего выгоднѣе закупать говядину, особенно въ холодное время, гуртомъ, т. е. большимъ кускомъ, дней на пять или на недѣлю, разумѣется, если условія помѣщенія, занимаемаго семействомъ, дозволяютъ дѣлать такіе запасы. Для семьи изъ четырехъ человѣкъ достаточно закупить отъ 12—15 фунтовъ, отъ 6—8 человѣкъ—фунтовъ 20 и т. д., смотря по величинѣ хозяйства и приготовляемымъ кушаньямъ. Однако, такъ поступаютъ въ настоящее время въ тѣхъ хозяйствахъ, гдѣ средства позволяютъ держать повара; въ маленькихъ же хозяйствахъ ограничиваются кускомъ отъ 3 до 5 ф. на два дня.

Многія хозяйки считаютъ, что всего лучше покупать мясо отъ крупной скотины, именно отъ такъ называемой черкасской, которая пріятнѣе вкусомъ, даетъ крѣпкій бульонъ и менѣе жиловата. Впрочемъ, надо имѣть въ виду, что въ Петербургѣ черкасское мясо очень часто замѣняется русскимъ по тѣмъ или другимъ соображеніямъ самой хозяйки или же по безцеремонности мясниковъ, которые выдаютъ одинъ сортъ за другой, такъ какъ очень рѣдко кто изъ покупателей умѣетъ по наружному виду отличать черкасское мясо отъ русскаго. При покупкѣ мяса, вообще, выгодно выбирать жирные куски, потому что на бычачьемъ салѣ можно жарить пирожки, блины, жаркія и проч. Жиръ этотъ (внутренній, а не наружный) срѣзаютъ, разрѣзаютъ на мелкіе куски, топятъ на легкомъ огнѣ и сливаютъ въ горшокъ, который слѣдуетъ держать въ холодномъ мѣстѣ. Воловій жиръ или сало обходится гораздо дешевле масла и можетъ вполнѣ замѣнить его для жаренья нѣкоторыхъ кушаньевъ. При хорошо устроенномъ хозяйствѣ можно незамѣтнымъ образомъ постоянно прикапливать жиръ, такъ что почти не представится необходимости употреблять русское масло. Для нѣкоторыхъ же кушаньевъ, какъ, напримѣръ, колдуновъ, зразъ и проч., необходимъ жирный кусокъ мяса, какъ мы это неоднократно увидимъ ниже.

Безъ такого изученія мяса во всѣхъ подробностяхъ невозможно правильное и разумное кухонное хозяйство, такъ какъ мясо—основаніе всякаго сколько-нибудь порядочнаго, питательнаго стола, да къ тому же оно составляетъ главную часть всѣхъ расходовъ въ хозяйствѣ. Знаніе всѣхъ сортовъ говядины—это, положительно, первая буква азбуки женскаго хозяйства въ кухонномъ дѣлѣ, безусловно важномъ для жизни всякаго человѣка, мало-мальски цивилизованнаго, и, съ тѣмъ вмѣстѣ, естественно, болѣе или менѣе любящаго комфортабельность, неразлучную спутницу цивилизованности. Хотя всѣ эти, приведенныя здѣсь нами замѣчанія Е. А. Авдѣевой, основаны на многолѣтней ея опытности и полномъ знаніи дѣла, а потому достойны вниманія и уваженія, мы, однако, послушаемъ по этому предмету замѣчанія и другой, настоящей петербургской хозяйки, не упуская все-таки изъ вида замѣчаній г-жи Авдѣевой, которыя, строго говоря, болѣе примѣнимы въ былomъ барскомъ (при крѣпостничествѣ), а не современномъ столичномъ домоводствѣ, между тѣмъ, какъ свѣдѣнія, пріобрѣтенныя на петербургскомъ мясномъ рынкѣ, все такія свѣдѣнія, примѣненіе которыхъ повсюду возможно и удобно. Итакъ, заимствуемъ изъ записокъ этой петербургской хозяйки ея указанія. Вотъ что она говоритъ и что, по истинѣ, заключаетъ въ себѣ практическую правду въ каждомъ словѣ.

Вся огромная масса зарѣзаннаго и очищеннаго отъ внутреннихъ нечистотъ быка называется тушею, которая раздѣляется, вообще, на 3 сорта говядины, а изъ этихъ трехъ сортовъ каждый состоитъ изъ нѣсколькихъ кусковъ, различныхъ между собою какъ по достоинству, такъ по формѣ и даже цвѣту. Эта-то туша и эти-то подраздѣленія ея изображены очень подробно на нашихъ рисункахъ, которые мы постараемся объяснить какъ можно проще, увѣренные, что такія свѣдѣнія вовсе не лишнія для молодой и малоопытной хозяйки; послѣдняя можетъ подвергнуться безпрестаннымъ и очень убыточнымъ обманамъ со стороны своей прислуги, если не будетъ въ состояніи узнать по виду каждую купленную часть говядины.

1) Сортъ первый составляютъ слѣдующіе куски: сѣкъ, огузокъ, филей, тонкій край, середина, завитокъ и грудина.



Фиг. 1.

2) Ко второму сорту принадлежатъ: два подбедерка, два подпашка или костреца, толстый край, середина бедра, бочекъ, чолышко и гусакъ или ливеръ.

3) Третій сортъ—это: шея, двѣ лопатки, двѣ голяшки, зарѣзъ и покромки отъ края.

Рисунки наши какъ нельзя лучше объясняютъ положеніе каждаго изъ этихъ кусковъ въ самой тушѣ, а также и внѣшній видъ ихъ.

Фигура 1-ая изображаетъ цѣлаго черкасскаго быка въ натуральномъ его видѣ, а нумерованныя подраздѣленія означаютъ мѣста, гдѣ находится каждый изъ вышеупомянутыхъ кусковъ. Вотъ объясненіе этой номенклатуры: 1. Англійскій филей.—2. Толстый филей или вырѣзной.—3. Огузокъ.—4. Тонкій край.—5. Завитокъ.—6. Кострецы или подпашки.—7. Середина бедра.—8. Тонкій филей.—9. Середина грудины.—10. Середина лопатки.—11. Толстый край.—12. Подпашекъ.—13. Чолышко.—14. Подбедерокъ.—15. Оковалокъ.—16. Отъ края покромки.—17. Бочекъ.—18. Шея или зарѣзъ.—19. Рулька.

Фиг. 2-ая есть туша, уже очищенная и развѣшенная на желѣзныхъ крючьяхъ, при помощи палки, которую мясникъ продѣваетъ сквозь голяшки заднихъ ногъ.

Фиг. 3-ья есть та же туша, изображенная только бокомъ, для большей ясности описанія ея отдѣльныхъ частей.

Фиг. 4-ая представляетъ заднюю часть туши со стороны хребта.

Во всѣхъ этихъ фигурахъ одинаковыя буквы показываютъ одни и тѣ же куски туши, такъ что, разсматривая ихъ въ трехъ положеніяхъ, можно отлично заучить ихъ отдѣльныя формы.

Фиг. 5-ая изображаетъ грудину съ лицевой стороны.

Фиг. 6-ая изображаетъ ее же сбоку и здѣсь одинаковыя буквы снова указываютъ на одинаковые куски или отдѣльныя части грудины.

Фиг. 7-ая изображаетъ внутренности быка, т. е. сердце, легкія, ливеръ, дыхательное горло, печенку и желчь.

Разсмотрѣвъ каждую фигуру по различнымъ ея буквамъ, мы вполнѣ и безошибочно ознакомимся со всѣми частями туши.

Фиг. 2-ая, 3-ья и 4-ая.

B. Нижняя подбрюшная часть или ссѣкъ, употребляемый преимущественно на жаркое.—aa. Два подбедерка, идущіе для бульона, если желаютъ имѣть его наваристѣе.

C. C. Два подпашка, имѣющіе назначеніемъ заготовляться въ прокъ въ видѣ солонины.

D. Огузокъ, лучшая часть изъ всей туши, доставляющая отличный бульонъ, но подаваемая также отдѣльно въ видѣ разварной говядины или даже жаркого.

a. Часть дыхательнаго горла.

bb. Легкія, окружающія сердце; ихъ употребляютъ въ рубленномъ видѣ для пироговъ, а иногда дѣлаютъ вкусное блюдо, называемое гаши (gachi).

c. Самое сердце.

dd. Гусакъ или ливеръ, идетъ въ начинку пироговъ.

e. Печенка, изъ которой приготовляютъ родъ котлетъ.

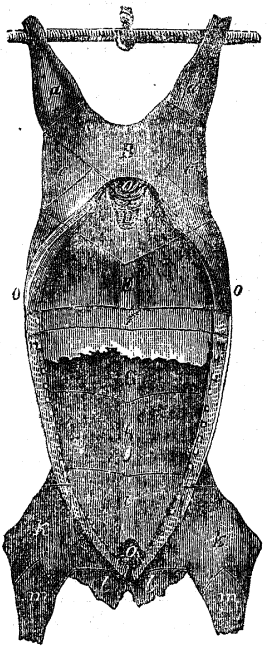
ff. Желчный пузырь, матеріалъ для составленія красокъ, а также употребляемый во множествѣ въ аптекахъ.

Для лучшаго узнаванія этихъ отдѣльныхъ частей бычачьей внутренности, мы укажемъ и на различные ихъ колеры, такъ, напр,.

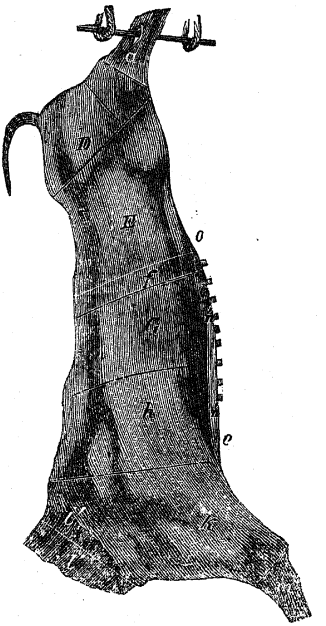
сердце имѣетъ темновишневый цвѣтъ и величиною бываетъ до 7 вершковъ, легкія—это мясистый, розовофіолетовый кусокъ, гусакъ и печенка—темновишневаго цвѣта, и двѣ почки—темнокрасные, глянцовитые куски мяса, облитые очень вкуснымъ жиромъ. Почки употребляются подъ соусами и въ супъ-разсольникъ, а сало, ихъ окружающее, идетъ во многія пирожныя и, въ особенности, въ пуддинги.

Е. Филей, лакомая, по своей мягкости и сочности, часть туши. Филей раздѣляется на два сорта: англійскій и внутренній или вырѣзной. Мѣста, ими занимаемыя, указаны на фиг. 1 подъ №№ 1 и 2. Англійскій есть самая задняя часть филея и его всегда почти употребляютъ на ростбифъ, а вырѣзной доставляетъ настоящій бифштексъ. Иныя хозяйки берутъ филей для бульона, прельщаясь его мягкимъ мясомъ въ разварномъ видѣ, но это плохой расчетъ: филей стоитъ дорого, вѣсу имѣетъ очень много, потому что въ немъ заключается большая кость, а бульонъ отъ него никогда не бываетъ достаточно крѣпкимъ, такъ какъ эта кость не имѣетъ мозга.

Фиг. 2.



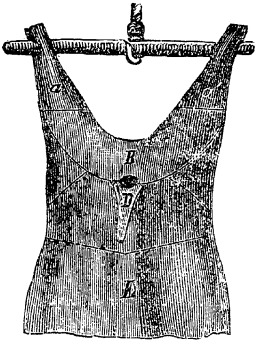
Фиг. 3.



F. Тонкій край или 1-ое ребро, отсѣченное въ толщину всей туши. Изъ этого куска изготовляются котлеты, отдѣливъ мясо отъ костей, и его же употребляютъ на тушеную говядину, такъ какъ вырѣзка его мягка, мясиста, хотя гораздо тверже филейной вырѣзки

Пользуясь неопытностью своихъ молодыхъ хозяекъ, знающія кухарки нерѣдко замѣняютъ этою вырѣзкою настоящую филейную и ставятъ ее на счетъ по той же дорогой цѣнѣ. Филейная вырѣзка шире, мясистѣе и окружена большимъ количествомъ жира.

Фиг. 4.



G. Середина, т. е. слѣдующія за первымъ ребромъ четыре ребра, отрубаемыя всѣ вмѣстѣ, чтобы составить этотъ кусокъ, употребляемый преимущественно для говяжьяго битка.

H. Толстый край или оковалокъ, заключающій пять реберъ и употребляемый для жирныхъ щей.

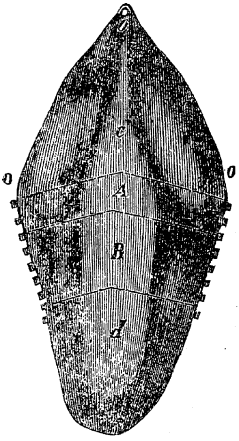
I. Шея покупается для навара.

K. K. Двѣ лопатки, идущія въ разваръ для бульона.

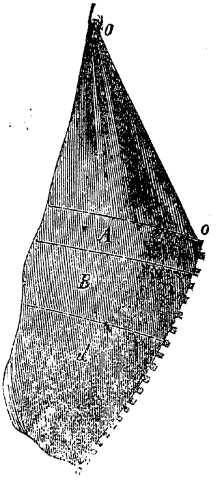
M. M. Двѣ голяшки, т. е. оконечности переднихъ ногъ; онѣ жилисты, но даютъ превосходный студенистый бульонъ, очень полезный для слабыхъ людей; только должно старательнѣе снимать пѣну и давать долго кипѣть, иначе бульонъ будетъ мутенъ и пріобрѣтетъ нежелательный посторонній непріятный вкусъ.

L. L. Зарѣзъ, т. е. самая оконечная часть шеи, жилистая, но годная для бульона.

Фиг. 5.



Фиг. 6.



Фиг. 7.



оро, оро—покромки отъ края, накожная мясистая оболочка, снятая съ грудины и оканчивающаяся по направленію реберъ; также идетъ въ разваръ для бульона.

P. (см. фиг. 3) изображаетъ середину бедра, которую очень выгодно брать для бульона, такъ какъ въ ней есть мозговая кость, а съ тѣмъ вмѣстѣ и мясо довольно нѣжно.

oooo. Показываетъ то мѣсто или, скорѣе, ту впадину въ тушѣ, гдѣ находится грудина, которая изображена отдѣльно на фиг. 5-ой и 6-ой.

C. (см. фиг. 5-ую) показываетъ бочекъ или отдѣльную, верхнюю часть грудины, употребляемую для щей и борща.

A. Завитокъ есть та часть грудины, которая прилегаетъ къ двумъ первымъ ребрамъ и равномѣрно идетъ во щи или борщъ.

B. Собственно грудина, чрезвычайно жирная и хрящеватая часть мяса, состоящая изъ четырехъ реберъ, и ее преимущественно употребляютъ, когда желаютъ варить вкусный борщъ.

d. Чолышко, нижняя часть грудины, мягкое и вкусное мясо, которое подаютъ въ видѣ разварной говядины съ хрѣномъ.

Фиг. 7-ая изображаетъ внутренность быка, употребляемую въ пищу; только тутъ не указаны рубецъ и селезенка, которая обвивается однимъ концомъ вокругъ рубца, т. е. большого бѣловатаго куска внутренности желудка, а другимъ, т. е. верхнимъ, она находится въ тѣсной связи съ гусакомъ или ливеромъ. Селезенка имѣетъ видъ продолговатаго, пестраго ремня мясистаго цвѣта, съ красноватыми и темными пятнами. Ее не употребляютъ въ пищу люди, но она составляетъ часть такъ называемой кошачьей говядины, продаваемой гусачниками или кошатниками, для которыхъ эта торговля представляетъ въ столицѣ спеціальное занятіе, довольно прибыльное.

Мы уже сказали, что главная цѣль этого руководства—научить экономіи молодыхъ, неопытныхъ хозяекъ. Для соблюденія полной экономіи, особенно при ограниченныхъ средствахъ, необходимо входить въ самыя мелочи, умѣть распоряжаться провизіею такъ, чтобы ничего не пропадало даромъ. Само собою разумѣется, что этого нельзя требовать отъ прислуги, а потому крайне неблагоразумно предоставлять эти заботы повару или кухаркѣ, хотя на самомъ дѣлѣ это встрѣчается очень часто. Пояснимъ все вышесказанное примѣромъ: хозяйка небольшой семьи, напримѣръ изъ четырехъ человѣкъ, при закупкѣ провизіи на недѣлю (само собою разумѣется зимою), купила слѣдующее: 12 фунтовъ ссѣку, заднюю часть телятины (фунтовъ въ 8 или 10), двѣ телячьи головы, судака фунтовъ въ пять и полдюжины телячьихъ ножекъ. Этою провизіею она всего выгоднѣе можетъ распорядиться слѣдующимъ образомъ: распредѣлить говядину такъ, чтобы кости и часть мякоти шли на четыре супа, а лучшій мякотный кусокъ на котлеты для одного дня, тушеную говядину для другого обѣда и клопфлейшъ для третьяго; на четвертый день можно поджарить ножки съ полуголяшкою и подать ихъ подъ какимъ нибудь соусомъ, употребивъ отваръ изъ нихъ на супъ (см. королевскій супъ); изъ судака можно приготовить уху, русскую, нѣмецкую и проч., а его самого подать подъ бѣлымъ соусомъ съ капорцами, съ яйцами и т. д. Изъ телячьихъ же головъ можно приготовить студень или изъ одной сварить супъ, прибавивъ къ ней полголяшки (если хотятъ имѣть крѣпкій бульонъ) и подать ее на второе кушанье подъ соусомъ. Изъ задней части телятины выйдетъ жаркое на одинъ день, изъ остатковъ котораго на другой день, прибавивъ какой нибудь отварной говядины, можно приготовить рагу, а изъ отрубленной голяшки и брюшной части, какъ было сказано выше, супъ. Такимъ образомъ, предположивъ, что подобная провизія закуплена въ субботу, хозяйка можетъ изъ нея приготовить слѣдующіе обѣды:

Воскресенье:	1-ый супъ изъ говядины (мы сказали, что изъ ссѣка можно приготовить супъ), телячье жаркое съ огурцами и пирогъ или пуддингъ.
Понедѣльникъ:	2-ой супъ изъ говядины, студень изъ головы, рагу.
Вторникъ:	Уха, судакъ подъ скоромнымъ соусомъ съ картофелемъ и, если желаютъ, кисель, блины или каша.

Среда: Супъ изъ телячьихъ ножекъ съ голяшкою, ножки съ фасолью, зеленымъ горошкомъ и т. д.

Четвергъ: 3-ій супъ изъ говядины, тушеная говядина съ картофелемъ.

Пятница: Супъ (наприм., разсольникъ) изъ голяшки и брюшной части телятины; котлеты съ чечевицею, горошкомъ, пюре изъ картофеля.

Суббота: 4-й супъ изъ говядины, клопфлейшъ, каша*).

Къ этому мы считаемъ не лишнимъ присовокупить еще слѣдующія замѣчанія, которыя, какъ ни покажутся маловажными, однако же, въ общей массѣ и въ особенности для людей небогатыхъ, имѣютъ неоспоримое значеніе. Замѣчанія эти слѣдующія:

Перья и пухъ съ домашнихъ птицъ и дичи слѣдуетъ копить и, перебравъ въ свободное время, сохранять въ сухомъ мѣстѣ. Ими можно набить подушки, перинки для дѣтей и проч.

Выгребать уголья изъ печки и изъ-подъ плиты для самоваровъ.

Если бьютъ дома мелкій скотъ, то кровь сохранять. Ее подливаютъ, для удобренія почвы, подъ фруктовыя деревья (конечно, это не относится къ Петербургу).

Телячьи рубцы, хорошо вымывъ въ нѣсколькихъ водахъ, высушить. Они употребляются при изготовленіи швейцарскихъ и голландскихъ сыровъ, какъ сычуги или лада, о чемъ подробности въ статьѣ „Молочная“.

Шкуры съ телятъ, барановъ и проч., если ихъ бьютъ дома, тотчасъ по снятіи, растянуть на палочки, высушить и отдать для выдѣлки кожъ.

При каждой кухнѣ хорошо держать двухъ или болѣе поросятъ, которыхъ можно кормить помоями, остатками кореньевъ, хлѣба и т. д.; нужно только остерегаться, чтобъ имъ не попадало мяса и остатковъ дичи. Это выполнимо на окраинахъ столицы.

Мыло для стирки лучше всего закупать по нѣсколько брусьевъ, смотря по величинѣ хозяйства, и сохранять его въ сухомъ и теплomъ мѣстѣ, потому что сухое мыло тверже и спорче. На одинъ пудъ бѣлья выдавать $1^1/_4$ фун. мыла.

Обязанность каждой, разумѣется, провинціальной и даже просто на просто деревенской хозяйки—входить во всѣ эти мелочныя подробности, надсматривать за порядкомъ и чистотою и стараться, чтобы малѣйшая бездѣлица не пропадала даромъ. Въ столицахъ и большихъ городахъ все это немыслимо, такъ какъ хозяйки со средствами, имѣя повара, ни во что не входятъ и, что самое главное, не стѣсняютъ себя расходами, почему на прокормленіе семьи въ 5—6 человѣкъ (не считая винъ) тратится отъ 150 до 300 рублей въ мѣсяцъ.

Въ этомъ руководствѣ, при описаніи кушаньевъ, т. е. въ большей части всѣхъ поваренныхъ рецептовъ, принадлежащихъ г-жѣ Авдѣевой, назначена пропорція на три человѣка, т. е. такая пропорція, при которой за обѣдомъ изъ трехъ или четырехъ блюдъ можетъ быть вполнѣ сыто семейство изъ трехъ человѣкъ. Эту пропорцію можно увеличить и уменьшить по желанію; такъ, напримѣръ, на шесть человѣкъ удвоить, на девять утроить, на два взять $^2/_3$ и т. д.,

*) Само собою разумѣется, что эти примѣчанія относятся только до людей, имѣющихъ возможность сразу закупать провизію на нѣсколько рублей; для многихъ же скромныхъ хозяекъ только что приведенное расписаніе на недѣлю можетъ показаться даже не по карману, хотя весь вопросъ тутъ не въ деньгахъ, а въ квартирныхъ удобствахъ.

Прим. редакціи.

не упуская изъ виду указанія житейскаго опыта, что гдѣ трое ѣдятъ, тамъ четвертый сытъ бываетъ.

ОТДѢЛЪ II.

Покупка съѣстныхъ припасовъ *).

1. Говядина. При покупкѣ свѣжее бычачье мясо не трудно отличить отъ испортившагося. Хорошее свѣжее мясо отличается особымъ мяснымъ запахомъ и пріятнымъ яркокраснымъ цвѣтомъ. Отрѣзанный кусокъ такого мяса имѣетъ настоящій красный цвѣтъ и какъ бы мраморный твердый видъ, при чемъ прорѣзъ указываетъ на достаточное количество жира, находящагося между мясными волокнами. Самыя волокна говядины должны быть нѣжны и сочны (обиліе сока въ мясѣ составляетъ существенное его достоинство). Вообще, лучшее бычачье мясо доставляютъ волы, т. е. кладенные быки. Къ этому слѣдуетъ прибавить, что не всѣ части быка даютъ мясо одинаковаго достоинства: лучшіе куски, которые и въ торговлѣ цѣнятся дороже, получаются изъ хвостовой и бедренной частей, изъ передняго ребра и т. д., что все подробно описано у насъ здѣсь въ сортахъ говядины, согласно съ рисунками, на которыхъ ясно и отчетливо обозначены всѣ части (см. Отд. I). При этомъ слѣдуетъ также имѣть въ виду, что мясо старыхъ и изнуренныхъ животныхъ вообще бываетъ жестко, сухо, маложирно, а мясо животныхъ слишкомъ молодыхъ тоже не жирно и блѣдноватаго цвѣта. Иногда продажное бычачье мясо, обыкновенно давно лежащее и слегка ссохшееся, смазывается свѣжею кровью, съ цѣлью скрыть отъ покупателя синевато-красный цвѣтъ такой говядины, но зоркій глазъ опытнаго покупателя можетъ легко подмѣтить этотъ обманъ по наружному виду такого прикрашеннаго мяса.

Извѣстно, что самое лучшее бычачье мясо въ петербургской мясной торговлѣ есть черкасское. Это не подлежитъ никакому сомнѣнію, хотя за послѣднія тридцать лѣтъ въ мясныхъ лавкахъ продавцы стали продавать много простой русской говядины отъ собственнаго русскаго скота изъ сѣверныхъ губерній. Но это послѣднее на видъ свѣтлѣе и имѣетъ болѣе волоконъ и менѣе осмазонныхъ частей, почему любителямъ и знатокамъ слѣдуетъ избѣгать его для ростбифовъ, бифштексовъ и хорошихъ бульоновъ. Впрочемъ, въ торговлѣ есть еще родъ мяса, довольно распространенный, который вкусомъ не хуже черкасскаго, но цвѣтомъ гораздо блѣднѣе,—это мясо, извѣстное подъ названіемъ яловицы. Оно получается отъ заяловѣвшихъ холмогорскихъ коровъ, хорошо кормленныхъ, но не годныхъ для дачи молока. Этого сорта говядины, повторяемъ, все-таки вполнѣ удовлетворительной, въ Петербургѣ развелось нынче не мало. Яловичное мясо хотя и блѣднѣе, однако, несравненно нѣжнѣе воловьяго, къ тому же и разрѣзъ каждой отдѣльной его части нѣсколько меньшаго размѣра противъ воловьяго; напримѣръ, „вырѣзка“ изъ ко-

*) Указанія и наставленія эти, впервые являющіяся въ русской домоводственной книгѣ, заимствованы изъ столичной петербургской торговли, но они могутъ быть легко примѣняемы къ покупкѣ съѣстныхъ припасовъ и на провинціальныхъ рынкахъ, гдѣ фальсификація и ухищренія торговцевъ не такъ развиты, какъ въ обѣихъ столицахъ.

Прим. редакціи.

ровьяго „филея“ значительно менѣе вырѣзки воловьей, а поэтому куски бифштекса, само собою разумѣется, будутъ миніатюрнѣе, хотя, повторяемъ, нѣжностью, мягкостью и сочностью они превосходятъ бифштексъ изъ самой лучшей черкасской темноцвѣтной говядины, такъ высоко цѣнимой любителями и поварами. Менѣе удовлетворительною слѣдуетъ считать говядину, привозимую въ Петербургъ изъ юго-восточныхъ губерній въ вагонахъ-ледникахъ; хотя первое время столичные обыватели накинулись жадно на „болѣе дешевую настоящую черкасскую“ говядину, однако, они скоро оцѣнили ея безвкусность, недостаточную сочность и обильную примѣсь не черкасскаго мяса.

Когда хозяйка или ея кухарка покупаетъ вырѣзку отдѣльно отъ общаго куска филея, платя за нее, по нынѣшнимъ цѣнамъ, отъ 40 до 60 к. за фунтъ, то она должна наблюдать, чтобы мясникъ выдѣлялъ эту вырѣзку отъ реберъ какъ только можно чище, при чемъ необходимо требовать, чтобы лишній жиръ былъ хорошенько срѣзанъ, оставляя только небольшое количество этого жира собственно для жаренья ломтей бифштекса въ ихъ природномъ соку. Изъ фунта хорошей, честно выданной продавцемъ, вырѣзки должно непремѣнно выйти три порядочныхъ куска бифштекса, но оконечная часть вырѣзки не можетъ дать такого количества ломтей, потому что въ этомъ мѣстѣ вырѣзка суживается примѣтнымъ образомъ.

Вообще, при покупкѣ мяса хозяйка или ея кухарка должны, какъ говорится, держать ухо востро, не полагаясь на мясника, достаточно зарекомендовавшаго себя беззастѣнчивостью и разнузданнымъ языкомъ какъ въ многочисленныхъ столичныхъ лавкахъ, такъ и на Сѣнной. Чѣмъ больше этихъ умасливающихъ увѣреній со стороны мясника, тѣмъ хуже; покупательницѣ необходимо зорко слѣдить за положеніемъ вѣсовыхъ чашекъ, на которыхъ взвѣшивается, большею частью съ отмѣнною ловкостью и быстротою, купленный какой бы то ни было кусокъ мяса, причемъ не должно позволять снимать съ этихъ чашекъ кусокъ до тѣхъ поръ, пока стрѣлка вѣсовъ находится еще въ колебательномъ состояніи, потому что именно это-то преждевременное сниманіе товара производитъ и создаетъ тѣ фантастическія мнимыя осьмушки и полуосьмушки, которыя въ общемъ мѣсячномъ итогѣ, при болѣе или менѣе изрядномъ заборѣ мяса въ лавкѣ, составляютъ фунты, такъ непроизводительно и накладно отражающіеся въ бюджетѣ экономной и заботливой хозяйки *). Кромѣ того, обратите ваше вниманіе на то, что мясные продавцы, при вырубаніи нѣкоторыхъ частей, какъ, напримѣръ, „ссѣка“, „лопатки“ и „края“, умѣютъ мастерски пользоваться неопытностью или невнимательностью своей покупательницы, употребляя хорошо извѣстные имъ пріемы, крайне невыгодные для покупательницы. Такъ, напримѣръ, при отпускѣ 6 или 7 фунтовъ „ссѣка“, они отрубаютъ всю кость, принадлежащую къ этому куску, а, между тѣмъ, эта кость отдѣльно вѣситъ фунта два, такъ что, если отдѣлить жиръ, сухія жилки и съ толстаго конца небольшую плоскую косточку, собственно мяса останется очень мало, а это, само собою разумѣется, вовсе не входитъ въ расчеты хозяйки, тѣмъ болѣе, что въ этой огромной, продолговатой кости заключается чрезвычайно мало мозга, такъ высоко и справедливо цѣнимаго при

*) Замѣтимъ при этомъ, что если мясникъ подчинится требованію выгодной для него покупательницы, то тѣмъ безцеремоннѣе обойдется онъ съ хозяйкою, явившеюся купить 1—1½ фунта и позволившею себѣ уличить его въ недобросовѣстности.

Прим. редакціи.

варкѣ бульона. Вотъ почему должно требовать, чтобы продавецъ мяса, вырубая кусокъ ссѣка въ 6 или 7 фунт., разрубалъ кость какъ можно болѣе вкось, оставляя у закупленнаго куска меньшую часть ея, и даже отдѣлялъ бы сухую жилу. Этимъ настоятельнымъ требованіемъ хозяйка выгадаетъ навѣрно фунтъ чистаго мяса, хотя добиться этого она можетъ только тогда, если покупаетъ часто и на наличныя.

Покупая для щей или борща нѣсколько фунтовъ краю, точно также должно настоятельно требовать, чтобы мясникъ отрубалъ отъ реберъ ихъ обнаженныя тонкія оконечности, такъ какъ онѣ составляютъ вѣсъ, не принося покупательницѣ ни малѣйшей пользы.

Но вотъ л о п а т к а—это именно тотъ сортъ говядины, на которомъ преимущественно выигрываютъ мясники и теряютъ неопытныя хозяйки. Сквозь лопатку, составляющую само по себѣ кусокъ фунт. въ 15, проходитъ кость, круглая, толстая, плоская и безъ всякаго мозга сначала, но такая кость, которая далѣе превращается въ прямую, выдолбленную, довольно длинную трубку, наполненную сочнымъ мозгомъ, составляющимъ драгоцѣнность бульона. Если покупательница желаетъ купить фунт. 5 лопатки, мясникъ норовитъ расположить свой кусокъ такъ, чтобы наставить ножъ отъ начала, т. е. отъ толстаго края кости, которую онъ перерубаетъ, и тогда очень обязательно отдѣляетъ долевой кусокъ мяса, ловко поворачиваетъ его передъ глазами покупательницы тою стороною, гдѣ былъ наставленъ ножъ и гдѣ начинается пустота, которая далѣе составляетъ резервуаръ мозга. Разумѣется, что крохотная толика этого костянаго мозга появляется въ углубленіи, но это количество такъ мало, а остальная часть кости такъ безполезно тяжела, что въ ущербъ для кармана покупательницы набѣгаетъ непремѣнно фунтъ или полтора безполезнаго вѣса. Вотъ почему должно требовать, чтобы мясникъ, оставивъ толстую, круглую кость въ сторонѣ, непремѣнно вырубалъ бы и з ъ с е р е д и н ы лопатки, и тогда обозначится сквозная, прямая, трубкообразная кость, въ которой съ обѣихъ сторонъ будетъ видѣнъ бѣловато-розовый мозгъ. Приступая къ варкѣ бульона, эту кость отдѣляютъ отъ мяса, обвертываютъ кисеею и завязываютъ ниткою, чтобы при процессѣ кипяченія мозгъ этотъ не вывалился изъ своего костянаго ложа. Многіе любятъ имъ лакомиться передъ обѣдомъ, посыпая солью и закусывая хлѣбомъ.

2. **Телятина.** Лучшій теленокъ, для употребленія въ пищу, бываетъ шестинедѣльный или двухмѣсячный, хотя въ Петербургѣ получить такого съ увѣренностью совершенно немыслимо. Мясо его должно быть сочно и непремѣнно бѣлѣть во время жаренья. Оно немного студенисто, сытно, легче переваривается желудкомъ послѣ болѣзни и полезно въ пищу для людей всѣхъ организмовъ, хотя физіологія доказываетъ, что оно заключаетъ въ себѣ питательныхъ частей менѣе противъ говядины. Задней четверти теленка отдается преимущество; за нею слѣдуютъ: часть почечная, т. е. между кострецомъ и котлетами, котлеты, грудинка, лопатка, головка, мозги, ножки и печенка. Телятина бываетъ въ продажѣ двухъ сортовъ: мясо телятъ, откормленныхъ исключительно молокомъ, составляетъ первый сортъ, а телятъ обыкновенныхъ, кормленныхъ безъ особеннаго тщанія, но все-таки довольно жирныхъ и мясистыхъ—второй сортъ. Мясники, конечно, ухитряются продавать в с я к а г о теленка подъ видомъ перваго сорта, а хозяйки, по неопытности, легко попадаются въ просакъ и даже иногда покупаютъ вмѣсто телятины козье мясо.

Вѣсъ крупнаго откормленнаго теленка простирается до 6 пудовъ

всей туши. Въ торговлѣ существуетъ довольно обыкновенный обманъ, состоящій въ надуваніи цѣльнаго теленка, съ цѣлью придать ему видъ первосортнаго и увеличить его вѣсъ. Обманъ этотъ, впрочемъ, довольно легко узнается. Стоитъ только слегка прижать пальцемъ кожу у нижней части телячьей тушки: если кожа плотно натянута на естественномъ мясѣ, она не поддается давленію, если же палецъ образуетъ впадину, то значитъ, что теленокъ искусственно надутъ. Главное достоинство теленка составляетъ бѣлизна его мяса и жиръ, который долженъ закрывать толстымъ пластомъ во внутренности почки и внутренній филей. Иногда, и даже довольно часто, мясо теленка бываетъ недостаточно бѣло, а красновато, чему причиною обыкновенно неудачный убой этого теленка, причемъ не было дано достаточно вытечь крови, а допустили ее разлиться по всему мясу и какъ бы напитать собою это мясо; конечно, въ Петербургѣ, гдѣ такъ усовершенствованы пріемы убоя, это бываетъ очень рѣдко и чаще всего встрѣчается въ провинціи. Умѣлый мясникъ рѣжетъ теленка съ замѣчательною быстротою, моментально перерѣзывая ему острымъ ножомъ въ извѣстномъ мѣстѣ горло, и тогда кровь не разливается по мясу, которое остается вполнѣ бѣлымъ. Еще случается покупать телятину съ мясомъ жестковатымъ. Это происходитъ отъ того, что продавецъ продалъ телятину черезчуръ скоро послѣ убоя животнаго (случай очень рѣдкій въ Петербургѣ), когда мясо еще „ не провяло", какъ говорится, и оказывается „парнымъ". Такую слишкомъ „парную" телятину опытныя хозяйки или обѣгаютъ, или оставляютъ на нѣсколько времени, т. е. часовъ на 10—12, на ледникѣ, если, конечно, имѣютъ ледникъ.

Лучшая телятина привозится въ Петербургъ съ ноября мѣсяца до весны. Телята привозятся въ Петербургъ изъ его окрестностей, въ особенности изъ Новоладожскаго уѣзда, гдѣ есть цѣлыя волости, занимающіяся отпаиваніемъ телятъ. Привозятъ телятъ также изъ Новгородской губерніи, преимущественно изъ Тихвина, и изъ-подъ Выборга, но выборгскіе телята мелки и тощи, вообще плохи. Телята доставляются обыкновенно прасолами, которые скупаютъ ихъ по деревнямъ въ розницу у крестьянъ, везутъ партіями въ Петербургъ и продаютъ на „площадкѣ" мясникамъ по нѣсколько штукъ за разъ, но не съ вѣсу, а на глазъ и на ощупь. Петербургскіе мясники бьютъ телятъ очень нерѣдко въ „шпарняхъ" (бойняхъ въ рынкахъ, устроиваемыхъ преимущественно въ подвальныхъ этажахъ подъ лавками), съ платою по 10 коп. со штуки за убой, но это бываетъ только тогда, если у недобросовѣстнаго мясника окажется больной теленокъ или съ какимъ-нибудь явнымъ недостаткомъ.

3. Баранина. Баранина бываетъ русская и шленская (т. е. привозная изъ Силезіи). Первая пользуется значительнымъ преимуществомъ передъ второю, потому что она не имѣетъ того непріятнаго, своеобразнаго запаха, которымъ снабжена послѣдняя. Узнать русскую довольно трудно, и хозяйки поневолѣ должны довѣряться добросовѣстности знакомаго мясника, почему нельзя совѣтовать покупать это мясо на Сѣнномъ рынкѣ, увлекаясь, напр., дешевизною. Впрочемъ, осязаніе можетъ нѣсколько руководить выборомъ баранины, потому что кожа шленскаго барана, хотя и мягче, но какъ будто слегка намазана мыломъ, а русскій баранъ имѣетъ кожу грубѣе, суше, но жиръ у него бѣлѣе и плотнѣе. Мясники также избѣгаютъ показывать барана въ шкурѣ, равно какъ и теленка, потому что шкура шленскаго барана имѣетъ непріятный псиный запахъ.

4. Солонина. Хорошая солонина имѣетъ черно-красный цвѣтъ и всѣ другіе наружные признаки свѣжаго мяса. Такая солонина должна сохраняться въ боченкѣ, наполненномъ разсоломъ до краевъ. Солонина грязновато-бѣлаго цвѣта, не сочная, слишкомъ мягкая, дряблая и издающая непріятный запахъ, должна быть избѣгаема, тѣмъ болѣе, что бываютъ такіе случаи, когда попортившаяся солонина оказывается ядовитою. Вообще нельзя слишкомъ совѣтовать употреблять покупную солонину, рѣдко приготовляемую добросовѣстно и чистоплотно, тѣмъ болѣе, что изготовленіе ея домашнимъ способомъ вовсе не затруднительно, какъ это можно видѣть изъ нашихъ, въ отдѣлѣ „Кладовой“, предложенныхъ рецептовъ, а солонина-скороспѣлка, заимствованная нами изъ бывшаго въ 1861 году домоводственнаго журнала „Русская Хозяйка“, есть истинно гастрономическое лакомство, доступное для всякаго хозяйства.

5. Свинина. Свинина, получаемая отъ хорошо выкормленныхъ, не старыхъ свиней, отличается бѣлымъ цвѣтомъ, нѣжностью и не слишкомъ обильнымъ, довольно умѣреннымъ, пропорціональнымъ жиромъ, равно какъ вполнѣ нѣжною кожею. Окорокъ или копченая свинина долженъ имѣть въ отрѣзѣ ломтя ярко-красный цвѣтъ; волокна мяса, при всей своей нѣжности, не должны разлѣзаться и разрываться, а непремѣнно имѣть компактность. Жиръ въ дурномъ окорокѣ, обыкновенно, бываетъ мягокъ и даже какъ бы мажется; волокна же мяса представляются въ разрѣзѣ зеленовато-желтоватыми и грубыми. Слѣдуетъ быть очень осторожнымъ при покупкѣ различныхъ колбасъ и мясныхъ фаршей, такъ какъ всѣ эти товары приготовляются, къ сожалѣнію, крайне небрежно, изъ разныхъ мясныхъ остатковъ, иногда значительно попортившихся, а при этомъ болѣе чѣмъ на половину свиной матеріалъ замѣняется кониною. Преимущественно надо остерегаться такъ называемыхъ „чайныхъ“, и „съ фаршемъ и языкомъ“, „итальянскихъ“, приготовляемыхъ со спеціями, чтобы отбить непріятный запахъ недоброкачественной конины; несравненно лучшими надо считать свѣжіе сорта „кровяныхъ“ и „ливерныхъ“ колбасъ. Долго лежалыя и потому испорченныя колбасы, какъ извѣстно, даже ядовиты; отличить такія колбасы не трудно, такъ какъ онѣ мягки, какъ каша, мѣстами окрашены ярко-краснымъ цвѣтомъ съ зелеными и бѣлыми прожилками. Необходимо брать свиные продукты и различныя изъ нихъ приготовленія въ хорошихъ колбасныхъ лавкахъ.

6. Живность. Торговля „живностью“, т. е. дворовою (домашнею) птицею, вмѣщаетъ въ себѣ: куръ, пѣтуховъ, цыплятъ, самоклевовъ, каплуновъ, пулярдокъ, индюшекъ, колкуновъ, гусей, утокъ и, въ очень ограниченномъ количествѣ, домашнихъ голубей, впрочемъ, самыхъ молоденькихъ, употребляемыхъ почти исключительно иностранцами, всего больше французами. Перечисленная здѣсь птица всѣхъ наименованій идетъ въ продажу какъ живая, т. е. покупаемая живою, или, преимущественно, въ битомъ видѣ, сохраняемая въ ледникахъ. Такая птица, сохраняемая въ превосходныхъ кладовыхъ куринаго ряда Маріинскаго рынка (бывшаго Щукина двора), въ Чернышевомъ переулкѣ, представляетъ собою удивительный консервъ, похожій твердостью на мраморъ, и купленную тамъ именно такую замороженную, закристаллизированную живность можно употреблять совершенно безопасно: когда она у васъ въ кухнѣ оттаетъ, то, конечно, никто не отличитъ ея мяса отъ мяса только что сейчасъ заколотой птицы. Но, однако, далеко не во всякомъ ледникѣ, не имѣющемъ спеціальнаго приспособленія для сохраненія живности, можетъ быть

сохраняема съ успѣшными вполнѣ результатами битая птица. Въ дурномъ ледникѣ мясо птицы принимаетъ тотъ затхлый вкусъ, который обѣгаютъ истинно свѣдущія покупательницы, не допускающія въ своемъ хозяйствѣ никакой провизіи съ мало-мальски не свойственнымъ ей запахомъ. Впрочемъ, вкусъ и запахъ эти вовсе не страшны кухмистерской кухнѣ, богатой искусственными, почти химическими средствами для окрашиванья, маскированія внѣшняго вида и измѣненія вкуса съѣстного товара. Замороженные въ теченіе зимы въ маріинскихъ погребахъ консервы всякой, разумѣется стоющей такого сохраненія, живности могутъ вполнѣ состязаться съ самою свѣжею живностью.

Къ числу обмановъ въ торговлѣ живностью принадлежитъ „надуваніе“, которое и составляетъ настоящее „надувательство“. Дѣло въ томъ, что мелочникъ-продавецъ, преимущественно торгующій не въ лавкѣ, а въ разносъ или на Сѣнной,—этомъ обширномъ полѣ всякихъ фокусовъ съѣстной торговли,—купивъ тощую птицу, старается пустить ее въ продажу „казовымъ концомъ“, а для этого н а д у в а е т ъ эту птицу, т. е. вводитъ во внутрь ея, черезъ заднее отверстіе, воздухъ и зашиваетъ отверстіе съ нѣкоторымъ искусствомъ и маленькимъ фокусничествомъ. Такимъ образомъ, надувъ продаваемый предметъ, назначенный въ продажу малоопытному покупателю, „надуваетъ“ и своего кліента-потребителя, который, по возвращеніи домой, при первыхъ поваренныхъ пріемахъ, уразумѣваетъ, что имъ не очень-то дешево заплачены деньги за костякъ. Въ такомъ видѣ купленная имъ птица къ столу, мало-мальски порядочному, въ видѣ фрикасе, жаркого или въ паштетѣ, не подается, а употребляется не иначе, какъ на бульонъ для суповъ, на кнели и разнаго рода фарши.

Со всѣмъ тѣмъ очень многія хозяйки, а кухарки сплошь и рядомъ, покупаютъ у недобросовѣстныхъ продавцевъ дешевенькую надутую птицу, которая, черезъ эту самую манипуляцію, можетъ повредиться скорѣе и легче птицы, не подвергнутой накачиванью въ нее воздуха, способствующаго, правда, ея округленію, но не защищающаго мяса отъ зловредныхъ послѣдствій. Между тѣмъ, тѣ же неопытныя покупательницы обѣгаютъ ту продажную живность, которая, будучи тщательно выпотрошена отъ всѣхъ ея внутренностей и желудочныхъ нечистотъ, имѣетъ въ пустомъ пространствѣ, образовавшемся отъ отсутствія внутренностей и всѣхъ потроховъ, нѣкоторое количество чистой пакли, вполнѣ откровенно вводимой продавцомъ черезъ гузку. Предразсудокъ, что всякая птица, набитая этимъ постороннимъ веществомъ, представляетъ собою снѣдь не только не вкусную, но вредную для здоровья, положительно не имѣетъ никакого основанія. Практика и продолжительныя наблюденія, опирающіяся на изслѣдованія точныя и научныя, убѣждаютъ въ томъ, что безъ этой пакли, передъ приготовленіемъ птицы тщательно, разумѣется, изъ нее вынимаемой, живность могла бы подвергнуться скорѣе порчѣ и разложенію, отъ котораго именно этою самою паклею она защищена. Не говоримъ уже о томъ, что форма ея отъ этого дѣлается красивѣе и представительнѣе. Впрочемъ, добросовѣстные и непричастные ни къ какому шарлатанству торговцы (къ сожалѣнію, ихъ очень мало) обыкновенно такъ и объясняютъ это обстоятельство своимъ малоопытнымъ покупательницамъ.

Въ лѣтнюю пору въ Петербургѣ п а р н а я живность, т. е. только что заколотая, дорога и рѣдка. И вотъ, въ эту-то пору, если кто желаетъ имѣть за своимъ столомъ совершенно свѣжее куриное, каплунье, пулярдное или индюшечье жаркое, обращается въ „куриный рядъ“ Маріинскаго рынка, гдѣ и можно найти тѣ превосходно за-

мороженные консервы, о которыхъ было сказано выше. Эти птичьи „тушки“ (по промысловому выраженію) вполнѣ замѣняютъ живую и парную птицу, столь обыкновенную осенью и зимою.

Курица (битая) вѣситъ отъ одного (легковѣсная, костистая и малокормленная) до $2^1/_2$ фунт., т. е. уже такая, какая подходитъ достоинствами своими къ каплуну или къ пулярдкѣ.

Молоденькіе цыплята, которыхъ жарить еще нельзя, а которые идутъ только подъ бѣлымъ соусомъ, появляются въ Петербургѣ съ ноября мѣсяца и продаются до іюля живьемъ или парные. Цыплята въ торговлѣ дѣлятся на три сорта, особенно рѣзко отличающіеся между собою, а именно: а) порціонные, т. е. въ одну порцію на каждую персону, самые дорогіе и деликатные, называемые и въ самой торговлѣ, хотя и чисто русской, французскими названіями, заимствованными, вѣроятно, торговцами отъ французовъ-поваровъ, суперфинками (superfins) и деликатесъ (délicatesse); b) двухпорціонные побольше, т. е. одинъ рѣжется на двѣ части, и c) четвертные, раздѣляющіеся на четыре части, иначе крупные, именно тѣ, какіе въ столицѣ получаются одновременно съ курами „украинками“.

Говоря о цыплятахъ, не лишне упомянуть о томъ фокусѣ, который въ послѣдніе годы, лѣтъ 35—40, ввелся въ мелкой торговлѣ живностью, преимущественно въ такъ называемыхъ „зеленныхъ“ лавкахъ средней руки, торгующихъ далеко не одними овощами, а всѣмъ, чѣмъ попало, доходя даже до стеариновыхъ свѣчей, почтовыхъ марокъ и керосина, хотя это, кажется, вовсе не съѣстные припасы. Фокусъ этотъ дѣйствуетъ на невполнѣ опытныхъ хозяекъ, снабжая ихъ вмѣсто цыплятъ, какихъ онѣ думаютъ купить, карлицами и карликами куриной породы, крохотными цыцарочками, разводимыми одно время птичниками въ огромныхъ количествахъ по причинѣ существовавшей моды на ихъ миніатюрныя яички. Курочки изъ этой породы лилипутовъ очень недолго несутся и, „заяловѣвъ“, какъ выражаются птичники, только и годятся, что на жаркое, но кому нужна такая крохотная живность? Вотъ продавцы и придумали ихъ продавать за цыплятъ „четвертныхъ“. Отличить въ ощипанномъ состояніи чрезвычайно трудно; кто будетъ увѣрять, что цыцарочекъ можно узнать по когтямъ, ошибается сильно; когти тутъ не причемъ. Опытная хозяйка-покупательница отличитъ цыцарочку отъ цыпленка по хлупу: у цыпленка онъ нѣженъ и мягокъ, у курицы же, какого бы рода и какой породы она ни была, хлупъ жестковатъ и не имѣетъ тѣстообразной податливости. Но и тутъ промышленность и стараніе успѣтъ въ этомъ фокусничествѣ, конечно, не слишкомъ вредномъ для покупщика, успѣваютъ защищать свое штукмейстерство, отнимая возможность узнать истину тѣмъ, что хлупокъ бываетъ предварительно сломанъ, такъ что невозможно добиться толку иначе, какъ требуя экземпляры съ неповрежденными хлупками. Подробность эту знаютъ наиболѣе свѣдущія хозяйки, которыя сами бывали уже жертвами этого фокуса, имѣвшаго послѣдствіемъ то, что приходилось угощать гостей не цыпленкомъ, а курочкою-старушкою, исправлявшею очень неудачно должность куринаго дитяти и имѣвшей мясо, годное не на жаркое съ финзербами, а много-много, что на бульонъ или фаршъ. Но и тутъ неопытныя хозяйки должны благодарить судьбу, что торговецъ не подсунулъ имъ сороки, вороны или галки; на дѣлѣ и это случается нерѣдко.

Въ торговлѣ живностью слышится часто названіе: самоклевъ. Это ни что иное, какъ откормленный въ клѣткѣ или садочкѣ пѣту-

шокъ, впрочемъ, всегда еще невинный, т. е. мальчикъ, а не мужчина, имѣющій всѣ отличія цыпленка, но такого, котораго именуютъ „четвертнымъ“. Онъ откармливается не изъ рукъ, какъ каплунъ или пулярдка, а самъ клюетъ свой роскошный кормъ, состоящій въ теченіе 3 недѣль изъ зерновой кашки, творога и молочныхъ каравайчиковъ; воды самоклеву не даютъ, онъ пьетъ одно лишь молоко. Вѣситъ хорошій самоклевъ отъ 2 до 3 фунтовъ.

Каплуны и пулярдки, откармливаемые въ окрестностяхъ Петербурга, тяжелѣе 3—4 фунтовъ не бываютъ, между тѣмъ какъ того же наименованія живность ярославская, вологодская и костромская доходитъ вѣсомъ до 5—6 фунтовъ штука.

Индюшки и колкуны. Обыкновенный ихъ вѣсъ отъ 6—10—12 ф. штука, тяжеловѣсные же, доходящіе до 20 ф. (полпуда) индюки, именуемые колкунами и откормленные на удивленіе, вродѣ „банкетныхъ“ телятъ, продаются отъ 5 до 6 руб. штука. Это, разумѣется, жаркое для обѣдовъ не домашнихъ, а блестящихъ званныхъ, „меню“ которыхъ нами помѣщены въ концѣ отдѣла XXII нашей книги.

Гусь, хорошій и роскошно откормленный „маріинодворцами“, вѣситъ отъ 10—16 ф. штука, хотя, впрочемъ, большею частью въ общей торговлѣ гусь вѣситъ не больше 6—8 фунтовъ.

Утка дворовая вѣситъ отъ 2 до 5 фунтовъ.

7. Дичина. Подъ общимъ названіемъ дичины разумѣется всякая дикая птица, зайцы, лосина, оленина и дикія козы или серны.

Изъ дикой птицы въ торговлѣ можно найти слѣдующія: 1) рябчики, 2) дрозды, 3) куропатки, 4) тетерьки, 5) перепелки, 6) глухари, 7) дикіе гуси, 8) дикія утки, 9) дупеля, бекасы и вальдшнепы, 10) фазаны, 11) маленькія птички.

Дикая, лѣсная и полевая или степная птица бываетъ или застрѣленная дробью, или ловленная и затѣмъ убитая, но вовсе не „давленная“, какъ то принято, совершенно невѣрно и неправильно, говорить въ обыкновенномъ разговорѣ. Задаваясь идеею отвратительнаго удавленья птицы, многія хозяйки не хотятъ покупать птицу иначе, какъ битую дробью, не разсчитывая того, что не всегда стрѣляніе возможно и удобно скромному охотнику по своей убыточности на порохъ и дробь. Къ тому же случается, что стрѣляемая дробью птица не непосредственно бываетъ убита сразу, а только подстрѣлена, и тогда ея мученія равняются, если не превосходятъ мученія отъ удавленья въ силкахъ. Мясо такой птицы, которая умерла не сразу, но вслѣдствіе мученій, всѣми физіологами въ свѣтѣ считается не только не полезнымъ, но даже вреднымъ. Между тѣмъ, надо знать, что существуютъ дешевые сорта дикой птицы, которую можно съ большимъ успѣхомъ накрывать сѣтками и добывать другими способами, отнюдь не тратя на нее заряда, обходящагося выше той цѣнности, за какую можно птицу эту продать. Однако, ни одна изъ этихъ птицъ, которыя не убиты дробью, не задавлена, такъ какъ изловленныхъ за разъ, большею частью, въ порядочномъ количествѣ, птицъ убиваютъ обыкновенно очень быстро палкою, не подвергая ихъ ни малѣйшимъ мученіямъ. Однако, не слѣдуетъ упускать изъ вида, что крестьянскіе подростки подгородныхъ мѣстностей ловятъ силками не мало лѣсной дичи и давленную добычу сбываютъ разносчикамъ, которые ходятъ по дворамъ и назойливо предлагаютъ «самую свѣжую» дичь. Благоразумныя хозяйки, желающія полакомиться дичью, конечно, никогда не поз-

волятъ себѣ купить ее у разносчика, а пріобрѣтутъ изъ болѣе надежныхъ рукъ, такъ какъ давленная птица обыкновенно теряетъ цвѣтъ и вкусъ и можетъ быть даже вредной для здоровья.

Рябчики—это та дичь, которая въ наибольшемъ употребленіи повсемѣстно. Рябчики, по своей цѣнѣ, всего доступнѣе съ осени до февраля мѣсяца, хотя въ курятныхъ лавкахъ Маріинскаго рынка можно имѣть, конечно за высшую цѣну, во все лѣто превосходно сохраненныхъ во льду рябчиковъ. Однако, недобросовѣстные продавцы выдумали фокусъ, какъ обманывать неопытныхъ хозяюшекъ, продавая имъ за рябчиковъ, даже лѣтомъ, птичку совершенно ощипанную, безъ перышекъ, которая есть ничто иное какъ молоденькіе, еще не умѣющіе летать домашніе голуби, плодящіеся въ такихъ огромныхъ количествахъ на чердакахъ нашихъ столичныхъ рынковъ, гдѣ на нихъ, по найму лавочниковъ, безжалостно охотятся уличные мальчишки и, преимущественно, трубочистные ученики, великіе мастера лазать по крышамъ. Цвѣтъ и характеристика мяса этихъ „фальшивыхъ“ рябчиковъ ни дать, ни взять, какъ у настоящихъ; обманъ обнаруживается при жареньи. Еще часто торговцы продаютъ рябчиковъ слишкомъ молодыхъ, имѣющихъ черезчуръ мало мясистыхъ частей. Такой рябчикъ-цыпленокъ отъ совершеннолѣтняго рябчика особенно отличается тѣмъ, что у него ножки почти голенькія или мало опушенныя мелкимъ перышкомъ. Между тѣмъ, чѣмъ старше птица, тѣмъ ножка больше обута или, какъ называется въ птичной торговлѣ, „птица въ сапогахъ“. Лучшимъ рябчикомъ считается архангельскій, появляющійся въ Петербургѣ съ ноября мѣсяца. Хороши, впрочемъ, еще вологодскіе и сибирскіе. Изъ архангельскихъ рябчиковъ совѣтуемъ спрашивать у добросовѣстныхъ торговцевъ тѣхъ, которые извѣстны подъ названіемъ колгачинскихъ, отличающихся крупнымъ ростомъ и необыкновенно сочнымъ и вкуснымъ мясомъ. Самыми плохими рябчиками считаются вельскіе, изъ Вологодской губерніи; они и мельче всѣхъ другихъ и малосочнѣе. Еще превосходный сортъ чердынскихъ рябчиковъ изъ Пермской губерніи, питающихся почти исключительно кедровыми орѣхами и потому называемыхъ кедровиками. Эти рябчики выдерживаютъ лежку дольше всѣхъ другихъ.

Дрозды даютъ жаркое посредственное, ни въ какомъ случаѣ не могущее идти на ряду съ рябчиковымъ, но подъ соусомъ бываютъ не дурны и инымъ любителямъ очень по вкусу. Они „парные“, свѣжіе, бываютъ въ Петербургѣ исключительно въ октябрѣ мѣсяцѣ. Во всю зиму можно дроздовъ имѣть замороженныхъ. Дроздъ въ особенности любитъ рябину и этою ягодою, почти одною, питается. Если многоурожайна рябина, то и дрозда много, а какъ поѣстъ онъ всю рябину, то и отлетаетъ дальше, гдѣ надѣется на большее прокормленіе.

Куропатокъ два сорта: куропатка бѣлая и куропатка сѣрая; вторая, т. е. сѣрая, достоинствами своими выше первой. Лучшая сѣрая куропатка называется въ лавкахъ дончиха, т. е. получаемая съ Дона. Сѣрая куропатка исключительно питается зерновымъ хлѣбомъ, предпочитая пшеницу всѣмъ другимъ сортамъ, бѣлая же ѣстъ лѣсныя ягоды и древесныя почки. Куропатокъ продавцы продаютъ со всею тою пищею, какая находилась у птицы въ зобу въ моментъ ея лова силками. Бѣлая куропатка крупнѣе сѣрой и показывается въ Петербургѣ съ 15 іюля.

Тетерьки и тетерева—птица полевая, питающаяся хлѣбомъ. Самая лучшая тетерька и тетеревъ сибирскіе, замороженные, появляющіеся съ половины ноября. Тетеревъ ростомъ побольше тетерьки, но уступаетъ ей вкусомъ. Весною тетерьки– рѣдкость, и въ эту пору

въ торговлѣ онѣ называются орсезонами, какъ, вѣроятно, ихъ прозвали французы-повара отъ hors-saison, т. е. внѣ времени года.

Перепелка въ Петербургѣ не въ большомъ ходу и дорога. Лучшій сортъ называется курчанками, хотя получаются онѣ не изъ одной Курской, а изъ всѣхъ смежныхъ съ нею губерній.

Глухарь и глухарка—не элегантное, но выгодное жаркое. Глухарка буро-сѣрая, а глухарь синевато-черный; глухарь гораздо больше глухарки, но мясо его грубѣе. Изъ одного глухаря выходитъ 8—10 порцій. Чѣмъ глухарь моложе, тѣмъ мясо его сочнѣе и пріятнѣе.

Дикій гусь въ петербургской торговлѣ не въ большомъ ходу и почетѣ. Есть изъ нихъ красноклювы и черноклювы. Послѣдніе извѣстны подъ названіемъ козарокъ и считаются вкуснѣе обыкновенныхъ.

Дикая утка подраздѣляется на нѣсколько породъ, хорошо различаемыхъ гастрономами, а именно: кряква и чирокъ самыя лучшія, самыя крупныя и мясистыя, а шилохвостъ, свіяга, гоголь и сулокъ—это уже породы поплоше и изъ нихъ самимъ плохимъ будетъ послѣдній, т. е. „сулокъ“, котораго, однако, въ продажѣ всего болѣе. Мясо этого сорта дикой утки сильно отзывается рыбою, которою птица эта очень любитъ лакомиться. „Чирковъ“ и „кряквъ“ въ Петербургѣ очень мало. Всѣ эти птицы идутъ сюда наиболѣе съ Ладожскаго озера по осени.

Дупеля, бекасы и вальдшнепы носятъ общее названіе красной птицы, экземпляры которыхъ въ торговлѣ показываются съ конца іюня мѣсяца. Сезонъ для этого рода птицъ съ 15 августа и часть зимы.

Фазаны—блюдо чисто аристократическое и въ домашнемъ быту недоступное, хотя всетаки, на всякій случай, не мѣшаетъ знать, что фазановъ нѣсколько сортовъ: съ ноября мѣсяца показываются иностранные, прусскіе и австрійскіе, изъ которыхъ послѣдніе выдѣляются какъ своими размѣрами, такъ вкусомъ мяса и красотою пера. Съ января и по мартъ являются наши астраханскіе и кавказскіе фазаны, замороженные, правда, не всегда вполнѣ благополучно, такъ какъ мѣстности, изъ которыхъ везутъ эту птицу, не отличаются морозами. Астраханскимъ фазанамъ, величаемымъ въ торговлѣ „персіанцами“, иностранные уступаютъ во всемъ.

Маленькія птички—въ поваренномъ искусствѣ общее названіе разныхъ сортовъ лѣсной птички, употребляемой преимущественно на фаршировку паштетовъ, а отчасти она жарится особо, конечно, съ величайшею осторожностью, и подается любителямъ этого жаркого пирамидою на блюдѣ. Съ блюда этихъ птичекъ каждый на свою тарелку беретъ 5—6 штукъ, употребляя только вилку, а отнюдь не касаясь до нихъ ножомъ, который считается при этомъ вовсе ненужнымъ. Птички эти, будучи изжарены, такъ малы и такъ нѣжны, что ихъ можно, да и должно, по законамъ гастрономіи, ѣсть не иначе, какъ цѣликомъ съ ножками, отъ которыхъ въ кухнѣ отнимаются только цѣпки, или ходочки, причемъ, впрочемъ, отнимаются еще и шейки и головки. „Маленькія птички“ общимъ этимъ собирательнымъ названіемъ покрываютъ различныя мелкія породы, какъ: щуровъ, свиристелей, снигирей и воробьевъ, тѣхъ самыхъ воробьевъ, которыхъ мы въ такомъ множествѣ встрѣчаемъ вездѣ и повсюду.

Покончивъ съ дичиною въ перѣ, т. е. съ птицею, обратимся къ дичинѣ въ шкурѣ, т. е. къ лѣснымъ и полевымъ четвероногимъ. Изъ нихъ прежде всего, должно поговорить о зайцахъ, доставляющихъ на очень многіе

семейные и домашніе столы довольно хорошее и очень питательное недорогое жаркое.

Зайцы дѣлятся въ торговлѣ на два сорта, рѣзко одинъ отъ другого отличающіеся, а именно: а) бѣлякъ, простая русская, вполнѣ обыкновенная порода, совершенно какъ снѣгъ бѣлая съ зимы и пепельно-сѣраго цвѣта лѣтомъ, и б) русакъ, получаемый изъ сѣверо-западныхъ нашихъ губерній и имѣющій лѣтомъ русую рубашкуа, а зимою бѣлую съ буроватымъ оттѣнкомъ по спинѣ; роста онъ очень хорошаго, даже крупнаго, и гораздо крупнѣе „бѣляка". Стрѣлянные зайцы предпочитаются капканнымъ по той причинѣ, что стрѣлянный ѣстъ еще траву, а капканный питается исключительно древесною корою. Къ тому же капканный бѣлякъ бываетъ часто отвратительно израненъ, что немало вредитъ достоинству его мяса.

Оленина съ недавняго времени, съ начала семидесятыхъ годовъ, стала входить и окончательно вошла въ съѣдобный репертуаръ петербургской кухни. Оленьи филеи—задніе, такъ какъ переднія части вовсе не привозятся изъ Архангельской губерніи, откуда оленина идетъ къ намъ въ замороженномъ видѣ. Это оленье мясо, надобно сказать, берется не отъ старыхъ, бывшихъ уже въ ѣздѣ оленей, какихъ петербургскіе жители видятъ иногда зимою на Невѣ, а отъ годовиковъ, которые хотя и не телята, но всетаки еще не старики; эти годовики оставили уже молоко и ѣли траву и сѣно. Оленина продается цѣльными этими филеями отъ 4—5 р. штука, а фунтами можно имѣть за 12, 10, даже 8 коп. Торговый фунтъ оленьяго мяса представляетъ собою больше мясного матеріала, чѣмъ такой же фунтъ черкасской говядины. Въ олениѣ нѣтъ ни костей, ни жилъ, ни хрящей, ни волоконъ, а питательность и сочность вполнѣ удовлетворительны. Мясо это рѣжется „словно хлѣбъ", какъ выражаются тѣ, которые въ этомъ свойствѣ этого мяса хотятъ видѣть его кажущіеся имъ недостатки. Другіе же, напротивъ, по этому-то самому и цѣнятъ высоко оленину, какъ мясо, именно рѣжущееся подобно хлѣбу, а потому самому и особенно сочное. Точно такого же характера и мясо лося или лосина, которая нынче, благодаря дешевизнѣ сравнительно съ черкасскимъ мясомъ, начинаетъ очень распространяться въ Петербургѣ по кухмистерскимъ и ресторанамъ.

Закончимъ этотъ длинный перечень сортовъ дичины нѣсколькими словами о дикой козѣ или сернѣ, которая въ маринованномъ видѣ начинаетъ являться въ нѣкоторыхъ, впрочемъ, болѣе роскошныхъ и не чисто русскихъ столахъ, польскихъ преимущественно. Вѣсъ всей этой лѣсной скотинки отъ 1 п. 30 ф. со всѣмъ, т. е. тутъ всѣ части, а не какъ оленины—одни задніе филеи, и всѣ эти части со шкуркою и внутренностями, требующими немедленнаго выпотрошенья. Цѣны дикой козы бываютъ разныя: отъ 12 до 6 рублей штука; въ морозы и въ началѣ зимы она дороже, а при наступленіи оттепелей все дешевле и дешевле, такъ какъ сохраненіе этихъ тушекъ съ ихъ внутренностями затруднительно и хлопотливо, почему торговцы рады-радешеньки поскорѣе спустить этотъ неудобный товаръ. Замѣтимъ, впрочемъ, что на петербургскихъ рынкахъ серны почти нѣтъ и спросъ на нее крайне ограниченъ.

VIII. Рыба. Большое число постовъ значительно увеличиваетъ въ Россіи потребленіе рыбнаго мяса, даже и въ тѣхъ мѣстностяхъ, гдѣ вовсе нѣтъ лова рыбы. Само собою разумѣется, что живую рыбу, къ какой бы породѣ она ни принадлежала, слѣдуетъ предпочитать при покупкѣ рыбѣ сонной, мороженой, соленой и, наконецъ, копченой. Въ особенности необходимо избѣгать сонной рыбы и, преимущественно,

въ лѣтнее время, такъ какъ она очень скоро портится, а кромѣ того неизвѣстно, что служитъ приманкою во время лова такой рыбы. Это тѣмъ болѣе важно, что иногда рыбу ловятъ посредствомъ шариковъ, скатанныхъ изъ куколя и хлѣба, а куколь отравляетъ рыбу, почему употребленіе послѣдней бываетъ вредно для здоровья человѣка.

Болѣе всего изъ рыбы, покупаемой не живою, распространено употребленіе сельдей, покупаемыхъ охотно во всѣхъ домахъ, несмотря на степень зажиточности. Поэтому не лишнимъ считаемъ сдѣлать здѣсь нѣкоторыя указанія при покупкѣ этого рода рыбы. Хорошая сельдь отличается широкою жирною спинкою, мясо ея бѣлое и нѣжное. Напротивъ того, слѣдуетъ избѣгать сельди, если у нее мясо красноватое, шкурка легко отдирается, а глазное яблоко коричневое. Все это отрицательные признаки рыбы. Голландскія сельди или, скорѣе, шотландскія,— послѣднихъ наиболѣе въ продажѣ и большею частью онѣ идутъ въ торговлѣ за первыя, которыхъ очень и очень мало находится на петербургскомъ рыбномъ рынкѣ,—считаются лучшими, вслѣдствіе тщательнаго ихъ очищенія и солки. Норвежская сельдь отличается не совсѣмъ пріятнымъ вкусомъ, зависящимъ отъ содержанія этихъ сельдей въ сосновыхъ бочкахъ. Наша бѣломорская сельдь стоитъ въ торговлѣ гораздо ниже шотландской, хотя по бѣлизнѣ, жирности и вкусу и не уступаетъ послѣдней; но, къ сожалѣнію, она много теряетъ отъ неправильной ея укупорки и отъ крайне небрежной солки, подвергающей ее преждевременной порчѣ. Астраханская сельдь, приготовляемая на нижней Волгѣ безъ всякой заботливости, попадаетъ въ руки потребителя подчасъ ржавая и попорченная, а потому въ ходу, главнымъ образомъ, среди простого народа, которому нравится своими размѣрами и сравнительною дешевизною. Кромѣ того, не слѣдуетъ забывать вошедшія въ употребленіе за послѣднее пятилѣтіе „консервированныя“ сельди; для нихъ берутся исключительно мелкіе сорта, непригодные въ натуральномъ видѣ для продажи, разрѣзаются на доли и въ какомъ нибудь спеціальномъ разсолѣ запаиваются въ жестянки подъ названіемъ „сельди въ томатѣ“, „по особому заказу“ и „рулетъ“.

Другая рыба, имѣющая въ хозяйствѣ многообразное назначеніе и изъ которой приготовляются спеціальныя кушанья, это треска или штокфишъ. При покупкѣ ея надо наблюдать, чтобы покупаемая треска имѣла хорошій, ровный сѣроватый или красно-бурый цвѣтъ, была бы безъ пятенъ и не имѣла бы затхлаго запаха. Треска, ловленная въ концѣ осени и зимою и оставляемая въ соли до марта и апрѣля, далеко не такъ вкусна и нѣжна, хотя и бѣлѣе мясомъ, чѣмъ треска весенняго посола, которой почти не встрѣтить въ Петербургѣ. Треска, привозимая въ Архангельскъ и идущая оттуда въ Петербургъ, отъ небрежнаго соленія ея въ ямахъ, съ употребленіемъ слабой и нечистой соли, въ пересолѣ бываетъ жгучею, а въ недосолѣ—кислою и даже горькою, съ крайне ощутительнымъ непріятнымъ запахомъ, а потому любители и знатоки трески, обыкновенно, выписываютъ ее прямо изъ Архангельска въ количествѣ отъ 1 до 5 пудовъ; если такая треска и обходится съ пересылкою немного дороже покупаемой въ Петербургѣ, зато она безусловно доброкачественнѣе и лучшаго засола.

Сравнительно болѣе легкая порча рыбы, встрѣчающейся въ продажѣ, зависитъ отъ большаго или меньшаго содержанія въ ней жира. Такимъ образомъ, въ торговлѣ чаще всего можно встрѣтить испорченными: семгу, осетрину, севрюгу, сома, щуку, угря и пр. Видъ такой рыбы снаружи бываетъ дряблый, волокна теряютъ связь; будучи сварена, она не такъ-то легко рѣжется, сколько какъ бы ма-

жется ножомъ. Главный признакъ испорченности сырой рыбы есть тотъ, когда кости ея отстаютъ отъ мяса, если распороть животъ и раздвинутъ рукою обѣ полости. Глазъ у свѣжей рыбы долженъ быть выпуклый и свѣтлый. Напротивъ того, бѣлое мясо рыбъ долѣе противится порчѣ, именно вслѣдствіе малаго количества содержащагося въ немъ жира. Къ такимъ рыбамъ можно отнести: сига, судака, окуня, ерша, карпа, форель, леща, свѣжую треску, стерлядь и пр. Кромѣ того, не слѣдуетъ забывать и того обстоятельства, что рыба, подобно вообще домашнимъ животнымъ, также подвержена болѣзнямъ, причемъ мясо, напр., у бѣлой рыбы, получаетъ желтоватый цвѣтъ и непріятный, затхлый запахъ, становится трухлявою и пр.; мясо же больной красной рыбы, какъ, напримѣръ, лососины, кромѣ трухлявости и непріятнаго запаха, отличается еще черноватымъ оттѣнкомъ. Къ этимъ нашимъ замѣчаніямъ необходимо прибавить, что рыба соленая, въ особенности осетрина и бѣлуга, отъ небрежной чистки и плохой посолки, бываетъ иногда ядовита. Надо быть также чрезвычайно осторожнымъ при покупкѣ копченой рыбы, такъ какъ недобросовѣстные торговцы коптятъ ее нерѣдко въ то время, когда она попортилась и не находитъ сбыта. Вообще, слѣдуетъ избѣгать заплѣснѣвшей, промороженной, трухлявой и горьковатой копченой рыбы.

Что касается икры, то, вообще, надо замѣтить, что свѣжепросольная икра скорѣе портится, чѣмъ паюсная, а потому покупать ее слѣдуетъ съ большею осторожностью и избѣгать такой свѣжепросольной икры, которая мало-мальски не зерниста, а напротивъ струиста, тягуча, сколько-нибудь кисловата, и у которой икряныя зернышки потеряли свою правильную сферическую форму. Хорошая же паюсная икра (салфеточная) должна быть сочна, жирна, зернышки ея не должны слипаться между собою и, вообще, кусокъ ея долженъ представлять собою плотную, вполнѣ компактную черную массу видимыхъ и рельефныхъ зернышекъ; изломъ же этой массы, при отрѣзѣ ножомъ, долженъ проявлять легкую потливость и имѣть темносѣрый отливъ. Свѣжепросольная икра въ продажѣ вдвое дороже паюсной, а потому подъ видомъ ея сплошь и рядомъ сбываютъ послѣднюю, умѣло разбавивъ ее спеціальнымъ разсоломъ.

9. Яйца. Когда въ Петербургѣ хотятъ имѣть „безъ обмана“ яйца высшаго сорта и вполнѣ свѣжія и добротныя, то необходимо обращаться за ними къ знакомымъ и достойнымъ полной вашей довѣренности торговцамъ, преимущественно спеціалистамъ яичной торговли, не торгующимъ положительно уже ничѣмъ инымъ, кромѣ яицъ, и торгующимъ ими съ давнихъ лѣтъ. Почти всѣ лучшіе яичные склады находятся по обѣимъ берегамъ Фонтанки, между Симеоновскимъ и Обуховымъ мостами. Кромѣ того, яйца высшихъ качествъ можно найти еще и также брать съ полною довѣренностью въ нѣсколькихъ большихъ и пользующихся извѣстностью въ городѣ складахъ молочныхъ скоповъ. Заплатить за хорошія яйца нѣсколько подороже экономнѣе, чѣмъ, купивъ яйца очень дешево, испортить лежалымъ или тронувшимся яйцомъ какое нибудь дорого стоющее и многихъ трудовъ требующее блюдо. Тутъ повторяется русская поговорка: „отъ копѣечной свѣчки Москва сгорѣла“, потому что иногда между десяткомъ употребленныхъ вами въ тонкое блюдо (какъ омлетъ, сабайонъ, слоеное тѣсто и пр.) попадаетъ одно плохое яйцо, хотя и не дешево заплаченное, но взятое по неумѣнью выбрать, и все пропало! Вотъ для этого-то скажемъ нѣсколько словъ о томъ, какъ слѣдуетъ дѣйствовать при покупкѣ яицъ въ сомнительныхъ лавкахъ. Въ Петербургъ яичный товаръ доставляется съ начала лѣта до осени водою, а съ

ранней весны, съ февраля мѣсяца, начинаютъ являться яйца, привозимыя по желѣзнымъ дорогамъ. Первыя сохраняются въ яичныхъ кладовыхъ всю зиму, а вторыя, по мѣрѣ привоза, идутъ въ потребленіе и бываютъ дороже первыхъ. Съ недавняго времени показались въ Петербургѣ яйца, такъ называемыя краковки, ранѣе всѣхъ другихъ новопривозныхъ появляющіяся, именно съ февраля мѣсяца и идущія сюда изъ Кракова, царства Польскаго и сѣверно-западныхъ губерній. Яйца эти соединяютъ въ себѣ почти всѣ достоинства, требуемыя отъ хорошаго безукоризненнаго яйца.

Само собою разумѣется, что при выборѣ яицъ, когда вы ихъ покупаете въ мѣстѣ, не внушающемъ довѣрія, должно быть крайне осторожнымъ. Иногда яйцо крайне безцеремонно говоритъ о своей негодности, разя обоняніе дурнымъ запахомъ. Этотъ сортъ яицъ, легко обходимый всѣми покупательницами, имѣющими сколько-нибудь нормальное обоняніе (конечно, если онѣ безъ стѣсненій пересмотрятъ свою покупку), называется въ торговлѣ «тумакъ». Другія яйца поражаютъ своимъ бурымъ цвѣтомъ и рѣзкою невзрачностью скорлупы, покрытой зловѣщими темными пятнами, признаками лежалости,—это также никуда негодныя, сухія и несвѣжія яйца подъ наименованіемъ пятинника. Затѣмъ есть сортъ повыше этихъ, сортъ дешевенькій,—это присушка; оно свѣжо, но нѣсколько деревянисто и уже ни подъ какомъ видомъ не можетъ идти въ такія блюда, въ которыхъ высокія качества яицъ составляютъ особенную прелесть; однако, яйцо это годно въ заливныхъ, винигретѣ и нѣкоторыхъ другихъ блюдахъ. Выше этого сорта ординарка, которая сплошь и рядомъ идетъ во всѣхъ кухняхъ, хотя всмятку или вообще безъ соединеній съ другими матеріалами не годится. Совѣтуемъ держаться еще высшаго сорта, именно головки, пользующейся общею извѣстностью и составляющей постоянный спросъ всѣхъ хозяекъ и ихъ кухарокъ, изъ которыхъ далеко не всѣ умѣютъ, по тяжести въ рукѣ, отличить «головку» отъ «ординарки». Но верхъ совершенства между яичными сортами—это клечикъ, а среди «клечиковъ» очень еще выше—козловка. Яйца эти,—хотя и не несомыя петербургскими курами и не тѣ, о которыхъ выражаются продавцы: «сейчасъ изъ-подъ курочки»,—отличаются всѣми качествами яицъ самаго высокаго достоинства и употребляются всмятку, равно какъ и въ самыя изысканныя блюда. Они привозятся по желѣзнымъ дорогамъ ежедневно, во всѣ времена года, изъ низовыхъ хлѣбородныхъ губерній.

Степень свѣжести и лежалости яйца, не имѣющаго дурного запаха, какъ «тумакъ», ни пятенъ и ржавчины, какъ «пятинникъ», узнается различными пріемами и способами. Свѣжее яйцо должно быть тяжеловѣсно, такъ что при погруженіи въ воду оно немедленно тонетъ и идетъ ко дну. Напротивъ того, не вполнѣ свѣжее яйцо, хотя и не испортившееся еще, но давно снесенное, долго пролежавшее въ подвалѣ, бываетъ, сравнительно, легче по вѣсу и при погруженіи въ воду бульбулькаетъ и всплываетъ на ея поверхность. Кромѣ того, если смотрѣть на свѣжее яйцо на свѣчку или противъ солнца, то можно замѣтить, что оно слабо просвѣчиваетъ въ средней своей части; при разбиваніи такого яйца желтокъ явственно отдѣляется отъ бѣлка. Вполнѣ свѣжія яйца имѣютъ совершенную полноту яичной массы и не содержатъ въ себѣ никакихъ пустотъ. При нѣкоторой опытности и сноровкѣ, многія домовитыя хозяйки, повара и знающія основательно свое дѣло кухарки узнаютъ свѣжесть яицъ слѣдующимъ оригинальнымъ пріемомъ: лизнувъ яйцо сперва съ остраго конца, а потомъ съ тупого, замѣчаютъ, что если тупой конецъ покажется на ощупь

языка теплѣе остраго, то яйцо добротно и свѣжее; если же температура оказывается одинаковою какъ съ тупой, такъ и съ острой стороны, то яйцо сомнительно. Еще: при поднесеніи яицъ къ огню, свѣжее тотчасъ вспотѣетъ и рука, его держащая, ощутитъ нѣкоторую влажность, обнаруживающуюся и на самой скорлупкѣ; не вполнѣ же свѣжее и вообще лежалое яйцо никогда этого пота не дастъ. Въ торговлѣ встрѣчаются, кромѣ того, яйца, сохраняемыя отъ гніенія въ известковомъ растворѣ или известковомъ молокѣ. Такія яйца неохотно покупаются домовитыми и свѣдущими хозяйками, потому что бѣлокъ ихъ чрезвычайно жидокъ, водообразенъ, трудно сбивается въ пѣну и отличается постороннимъ, непріятнымъ вкусомъ. Яйца эти распознавать не трудно по чрезвычайной, неестественной бѣлизнѣ ихъ скорлупы, которая въ натуральномъ и нормально-неиспорченномъ своемъ состояніи должна имѣть чуть-чуть изкрасна-желтоватый колеръ. Наконецъ, при выборѣ яицъ надо имѣть въ виду еще то, что лучшія яйца тѣ, у которыхъ скорлупа тонка, какъ бы прозрачна, и которыя не столько шарообразны, сколько остроконечны съ обѣихъ сторонъ. Изъ всего этого легко заключить, что полагаться на казовую сортировку торговцами яицъ, по цѣнѣ отъ 14 до 30 копеекъ за десятокъ, безусловно нельзя, такъ какъ эта сортировка основывается, главнымъ образомъ, на секретныхъ соображеніяхъ самого торговца.

10. Молоко и молочные скопы. Изъ всѣхъ съѣстныхъ припасовъ молоко и всѣ изъ него приготовленія (или молочные скопы) подвергаются безчисленному множеству различныхъ обстоятельствъ, вредно дѣйствующихъ на ихъ качества и, въ особенности, на ихъ свѣжесть, потому что, какъ молоко во всѣхъ его видахъ, такъ и молочные продукты сохранять крайне затруднительно. Такъ, извѣстно, что молоко уже черезъ два—три часа, по выдѣленіи его изъ коровьяго вымени, начинаетъ слегка измѣняться, на поверхности его собирается слой сливокъ и тому подобное. Такая быстрота измѣненія молока вполнѣ достойна сожалѣнія, тѣмъ болѣе, что, съ одной стороны, въ домашнемъ хозяйствѣ есть множество случаевъ, когда необходимо имѣть цѣльное молоко, а съ другой—вслѣдствіе неумѣнія торговцевъ обращаться съ молокомъ и сберегать его на болѣе продолжительный срокъ—въ продажѣ вовсе не легко, какъ можетъ казаться съ перваго взгляда, найти совершенно свѣжее, цѣльное молоко. Насколько трудно найти въ продажѣ хорошее цѣльное и даже снятое молоко, настолько же трудно судить о томъ, въ какой степени виноватъ торговецъ, да и виноватъ ли еще онъ, если иной разъ молоко, находящееся въ его лавкѣ, синевато, водянисто, слизисто и пр. Вообще, молоко, завися въ своихъ качествахъ всецѣло отъ натуры коровы и способа ея содержанія, можетъ имѣть всѣ эти недостатки совершенно безъ злого умысла со стороны продавца. Это послѣднее обстоятельство дѣлаетъ чрезвычайно затруднительнымъ наглядное различіе въ продажѣ молока неподдѣльнаго отъ поддѣльнаго, тѣмъ болѣе, что послѣднее пріобрѣтаетъ отъ поддѣлки ту же водянистость, синеватость и слизистость—свойства, которыми обладаетъ молоко, взятое отъ больной коровы. Впрочемъ молоко, разведенное водою (грубый обманъ, слишкомъ обыкновенный въ рыночной какъ въ гуртовой, такъ и мелочной торговлѣ и преимущественно практикуемый петербургскими лавочниками и ходячими продавщицами, извѣстными подъ общемъ названіемъ „охтянокъ“), можетъ быть тотчасъ же узнано, такъ какъ такое молоко, разбавленное водою въ цѣлью увеличенія его объема, имѣетъ обыкновенно свѣтло-синій оттѣнокъ и бываетъ синевато-прозрачно у краевъ сосуда. Оно такъ жидко, что капля его, положенная на ноготь,

не останется выпуклою, какъ это бываетъ всегда съ неподдѣльнымъ молокомъ, а расплывается; кромѣ того, оно мало или совсѣмъ не пѣнится и не пристаетъ къ чистому желѣзному пруту, если погрузить послѣдній въ молоко. Молоко, разводимое въ торговлѣ водою, бываетъ, кромѣ того, сгущено мукою, гипсомъ и мѣломъ или крахмаломъ, для того, чтобы скрыть, что оно было разжижено водою. Если оно сгущено такимъ образомъ, то дѣлается слизистымъ и при расплываніи на ногтѣ и на краяхъ сосуда оставляетъ осадокъ и крупинки примѣшанныхъ къ нему муки или крахмала. Сверхъ того, легко догадаться, что въ молокѣ разболтана мука, еще и потому, что послѣдняя имѣетъ свойство пригорать и иногда обнаруживается на днѣ сосуда, въ видѣ бураго осадка, при кипяченіи молока. Кромѣ нагляднаго узнаванія присутствія воды въ молокѣ, введенной въ него съ цѣлью обмана, можно примѣнить еще слѣдующее средство: слѣдуетъ влить опредѣленное по вѣсу количество (напр. 5—6 лотовъ) испытуемаго молока въ жестяную чашку, вѣсъ которой также предварительно опредѣленъ. Затѣмъ, прибавляютъ къ молоку 30 лотовъ истолченаго кварца, который всасываетъ въ себя это послѣднее, образуя, вмѣстѣ съ нимъ, однородный сырой порошокъ, потомъ высушиваемый до суха и взвѣшиваемый; потеря въ его вѣсѣ, которая при этомъ обнаружится, будетъ соотвѣтствовать количеству воды, содержавшейся въ испытуемомъ молокѣ. Но при этомъ, однако, нужно помнить, что всякое нормальное, неподдѣльное молоко, какъ бы оно хорошо ни было, содержитъ въ себѣ отъ 80 до 88 процентовъ воды. При описанномъ опытѣ, только излишекъ противъ этого количества долженъ быть признанъ за примѣсь, сдѣланную съ цѣлью обмана. Иногда для сбереженія молока кладутъ въ него поташъ. Подмѣсь эту открываютъ, приливая въ испытуемое молоко какой-нибудь кислоты, отчего, въ случаѣ содержанія въ немъ поташа, произойдетъ шипѣніе. Крахмалъ въ молокѣ легко обнаруживается прибавленіемъ іодистой настойки, отъ которой онъ немедленно принимаетъ синій цвѣтъ.

Въ хорошихъ, ничѣмъ не подмѣшанныхъ, сливкахъ существуетъ точно такой же недостатокъ, какъ и въ хорошемъ, неподдѣльномъ молокѣ, и притомъ сливки такъ же, какъ и молоко, чрезвычайно легко скисаютъ. Хорошія густыя сливки не должны свертываться при кипяченіи. Пѣнистая, пузыристая поверхность сливокъ можетъ служить наружнымъ признакомъ, свидѣтельствующимъ, что онѣ были предварительно разбавлены водою, а затѣмъ сгущены мукою и куринымъ бѣлкомъ. Для открытія въ сливкахъ присутствія муки можетъ быть употребляемъ тотъ же способъ, который предложенъ выше для открытія этой примѣси въ молокѣ; примѣсь же яичнаго бѣлка и иногда желтка легко можно распознать по обильному образованію свернувшихся клочьевъ, получаемыхъ послѣ кипяченія сливокъ и процѣживанья ихъ черезъ бумагу. До чего изощрились подгородные чухны въ поддѣлкѣ сливокъ, видно изъ слѣдующаго примѣра: одинъ чухонецъ поставлялъ какому-то генералу сливки въ продолженіе трехъ лѣтъ, и генералъ не могъ достаточно нахвалиться его добросовѣстностью послѣ ряда домашнихъ испытаній. Когда въ Петербургѣ открылись аналитическія станціи, генералъ свезъ на одну изъ нихъ бутылку хваленыхъ сливокъ и оказалось, что на 100 частей въ нихъ было настоящихъ сливокъ всего пять.

Творогъ вполнѣ хорошаго качества долженъ быть ярко-бѣлаго цвѣта, хрупокъ, отчасти слоистаго сложенія и сухъ. Если продажный творогъ сыръ и студенистъ, то это можетъ служить признакомъ, что онъ нарочно пропитанъ водою, съ цѣлью увеличенія его вѣса; творогъ же,

имѣющій зеленоватый оттѣнокъ, обнаруживаетъ присутствіе въ немъ сыворотки, которая, во время его приготовленія, не хорошо была отжата.

Коровье масло совершенно чистое также не постоянно и не вездѣ находится въ торговлѣ. Майское масло вкусомъ несравненно выше всѣхъ видовъ масла, приготовленныхъ въ другое время. Хорошее сметанное и сливочное масло должно быть однообразно во всей массѣ, нѣжно желтоватаго, палеваго цвѣта, на ощупь жирнисто, пріятнаго, подобно орѣхамъ, вкуса и хорошо промыто; оно не должно, кромѣ того, нисколько хрустѣть на зубахъ отъ содержащейся въ немъ соли. Дурное масло, напротивъ того, блѣднаго цвѣта, легко крошится, мало жирнисто и сухо, хруститъ на зубахъ, пахнетъ горѣлымъ и кисло-горько на вкусъ; иногда же оно слизисто и тянется въ нити. Масло часто бываетъ подкрашено морковнымъ сокомъ для приданія ему привлекательнаго вида „майскаго“ масла, въ особенности въ томъ случаѣ, когда, какъ это съ лавочнымъ масломъ сплошь и рядомъ бываетъ, къ нему примѣшано сало, отчего оно дѣлается слишкомъ блѣднымъ. Разминая масло деревянною ложкою въ водѣ, можно легко обнаружить, было ли масло окрашено или нѣтъ: если масло было окрашено, тогда и вода окрасится. Сало составляетъ самую обыкновенную и общеупотребительную торговую примѣсь въ коровьемъ маслѣ; такъ называемое „французское“ масло въ хорошихъ ресторанахъ (80 коп. за фунтъ) почти все состоитъ изъ сала, перемѣшаннаго болѣе тщательно и искусно. Такую нежелательную въ лавочномъ маслѣ примѣсь можно открыть по вкусу и по виду: въ разрѣзѣ оно имѣетъ бѣлыя пятна и полосы. Гораздо рѣже встрѣчается въ маслѣ, но все-таки встрѣчается, примѣсь тертаго варенаго картофеля. Масло съ этою примѣсью очень тяжеловѣсно, крошится, въ разрѣзѣ шероховато; если растопить его, то на днѣ сосуда получатся мучнистые клочья, имѣющіе запахъ картофеля.

Топленое или русское масло нерѣдко встрѣчается прогорьклымъ и иногда бываетъ смѣшано съ болѣе или менѣе хорошимъ русскимъ масломъ и даже саломъ. Прогорьклость русскаго масла, происходящая, главнѣйшимъ образомъ, отъ плохого топленія, узнается на вкусъ; что же касается способа открытія смѣси дурного масла съ хорошимъ, то этотъ способъ чрезвычайно простъ: стоитъ только выложить такое масло изъ сосуда и сдѣлать въ кускѣ разрѣзъ—неоднородность массы легко обнаружитъ обманъ, съ которымъ, однако, приходится мириться столичному жителю, если онъ не имѣетъ возможности получать деревенское масло, не всегда хорошо сбитое, это правда, но за то безъ всякихъ примѣсей.

Всѣ молочные продукты, не исключая и молока, въ Петербургѣ продаются въ различныхъ лавкахъ, вовсе не имѣющихъ молочной спеціальности, или въ такъ называемыхъ (очень многочисленныхъ, болѣе 1.000) „мелочныхъ лавочкахъ“, съ тою лишь разницею, что товаръ мелочной и, такъ сказать, „энциклопедичной“ торговли въ достоинствахъ уступаетъ тому, который обращается въ торговлѣ болѣе крупной и спеціальной. Такъ-то всѣми молочными скопами торгуютъ „молочные склады“, „молочныя фермы“ и „сливочныя лавки“, гдѣ, однако, можно найти и яйца, и сардины, и крупы, соли, и макароны и даже стеариновыя свѣчи. Съ этими лавками соперничаютъ „зеленныя лавки, держащія также: сливки, молоко, сметану, творогъ, масло и сыръ простого, низкаго сорта вмѣстѣ съ овощами, зеленью, соленьями, маринадами, копченою и соленою рыбою, живностью и дичью. Случайно и по давнишнему „знакомству“ съ хозяиномъ лавки можно, конечно,

и въ этихъ лавкахъ находить молочные скопы хорошаго качества, но все-таки трудно, чтобъ такой, напримѣръ, нѣжный молочный товаръ, какъ сливочное масло или высшаго сорта сливки могли находиться въ сосѣдствѣ съ треской, балыкомъ, чесночною колбасою и тому подобнымъ безъ вреда для своего достоинства и качества, почему совѣтуемъ хозяйкамъ за всѣми этими припасами, если онѣ желаютъ имѣть все такое, что хотя нѣсколько и подороже, но значительно выше качествомъ, обращаться къ спеціалистамъ торговли молочными скопами, которыхъ, впрочемъ, очень немного въ столицѣ. Торговля всѣхъ этихъ спеціальныхъ лавокъ ведется въ размѣрахъ широкихъ, хотя, впрочемъ, и здѣсь можно имѣть въ самыхъ малыхъ количествахъ молочныя произведенія и цѣльное молоко самаго высокаго качества. И такъ, кому позволяютъ средства, тотъ долженъ стараться производить покупки въ этихъ большихъ и пользующихся репутаціею лавкахъ, или въ такихъ сливочныхъ, добросовѣстность которыхъ извѣстна. Впрочемъ, опытная и вполнѣ знающая свое дѣло хозяйка сумѣетъ обойтись и безъ нихъ, лично посѣщая „свои“ какъ говорится, „насиженныя“ мѣста рыночной и лавочной торговли, гдѣ такихъ смышленныхъ хозяекъ продавцы не надуваютъ, оставляя арсеналъ своихъ торговыхъ фортелей и фокусовъ для покупательницъ менѣе свѣдущихъ и проницательныхъ и, въ особенности, для тѣхъ, которыя полагаются на своихъ кухарокъ.

Заведя рѣчь о кухаркахъ, кстати сказать, что всѣ кухарки, особенно не нѣмки и не шведки, а настоящія русскія или отчасти и польки, а въ особенности наиболѣе изъ нихъ свѣдующія, необыкновенно пристрастны къ употребленію русскаго масла, т. е. топленаго, которое, будучи копѣйками двумя на фунтъ дешевле обыкновеннаго чухонскаго кухоннаго масла, приготовленнаго изъ сметаны, но не топленаго,—имѣетъ отвратительное свойство страшнѣйшимъ образомъ чадить и дымить. Но на сторонѣ достоинствъ этого сорта масла то, что оно не скоро портится, спорко для храненія и, какъ выражаются повара и кухарки, „не капризно“. Это выраженіе означаетъ то, что при жареніи съ „этимъ масломъ, по свойствамъ его, нечего опасаться сжечь жаркое, которое можно оставлять довольно долго безъ присмотра на огнѣ, а самой убѣжать подъ ворота или въ лавочку. При употребленіи же чухонскаго масла этого рода вольностей дозволять себѣ нельзя, потому что какъ разъ жаркое подгоритъ. Впрочемъ, если жарится какая бы то ни была дичина, то, чтобы жаркое достигло послѣдней степени совершенства и имѣло золотистый цвѣтъ, можно, съ нѣкоторыми предосторожностями отъ чада и угара, употреблять русское масло, точно такъ, какъ для жаренья телятины оно нисколько не годится и непремѣнно замѣняется чухонскимъ масломъ или даже, что еще лучше, говяжьимъ почечнымъ саломъ. И такъ, въ маленькихъ хозяйствахъ, гдѣ глазъ самой хозяйки наблюдаетъ за всѣмъ, тамъ положительно можно сказать, что для всякаго жаренья другого, кромѣ кухоннаго чухонскаго масла (которое подъ этимъ названіемъ такъ и извѣстно въ торговлѣ), употреблять не слѣдуетъ. Оно стоитъ, правда, отъ 20—32 к. ф., но не смѣшано съ водою и даже саломъ, какъ дешевенькое въ 20—25 к. ф., покупаемое у уличныхъ разносчиковъ или у недобросовѣстныхъ продавцевъ. И опять выходитъ дешевое на дорогое, потому что при промывкѣ этого „дешевенькаго“ масла, собственно масла въ купленномъ фунтѣ остается много-много двѣ трети. Иногда, впрочемъ, масса воды въ маслѣ происходитъ отъ дурной его выпрессовки, черезъ что оно рыхлится и увеличивается въ объемѣ, что выгодно продавцу и убыточно покупа-

телю. Къ тому же, дурно выпрессованное масло скорѣе портится и подвергается горьклости. Лучшее кухонное коровье масло есть дѣйствительно кухонное, потому что въ громаднѣйшихъ количествахъ доставляется изъ Финляндіи, гдѣ на всѣхъ почти тамошнихъ мызахъ выдѣлка молочныхъ скоповъ и, въ особенности, масла „кухоннаго", т. е. низшаго сорта, доведена до послѣдней степени совершенства.

Независимо отъ кухоннаго масла, въ торговлѣ имѣются другіе сорта, а именно: столовое, сливочное, французское и фритюръ. Первое очень хорошее, дѣлаемое изъ сметаны и пріятное на вкусъ, съ легкою посолкою, идетъ въ кухонномъ дѣлѣ уже не на жаренье, а на болѣе тонкія блюда, какъ яичныя, овощныя, хлѣбныя (пюре, омлеты, пуддинги, печенья и пр. и пр.). Этого же сорта масло особенно хорошо идетъ на домашніе бутерброды. Но если хотятъ масломъ лакомиться и употреблять его за обѣдомъ, завтракомъ, чаемъ, какъ это, по заграничному, ввелось у насъ почти повсемѣстно, то уже тутъ необходимо имѣть сливочное масло, котораго любитель не станетъ покупать, гдѣ попало. Что касается французскаго масла, артистически приготовленнаго изъ сала съ небольшимъ количествомъ сливочнаго масла, то оно идетъ почти исключительно въ перворазрядные рестораны или на столъ гурмановъ, привыкшихъ къ внѣшнему изяществу въ ущербъ своему здоровью. Одно время былъ въ большой модѣ среди петербургскихъ хозяекъ фритюръ, представляющій растопленные остатки различныхъ сортовъ масла съ говяжьимъ жиромъ; оно прельщало своею сравнительною дешевизною и вполнѣ замѣняло при жареньѣ кухонное чухонское масло. Однако, торговцы скоро оттолкнули многихъ покупательницъ отъ этой топленой смѣси своею недобросовѣстностью и теперь о продажномъ фритюрѣ въ Петербургѣ слышно очень мало.

Отъ масла перейдемъ къ творогу. Не говоря здѣсь ничего о тѣхъ крайне неудовлетворительныхъ и невзрачныхъ сортахъ этого молочнаго скопа, какіе обращаются въ рыночной и мелочной торговлѣ, скажемъ, что тѣ творогн, какіе продаются въ „сливочныхъ" лавкахъ, привозятся сюда съ мызъ, преимущественно ямбургскихъ, лужскихъ, гдовскихъ и отчасти царскосельскихъ. Они сохраняются на льду въ погребахъ и могутъ быть получаемы покупателями во всякое время. Изъ этихъ же окрестныхъ фермъ доставляется и сметана. Узнавать достоинство сметаны и творога на вкусъ и на глазъ такъ не трудно, что объ этомъ и говорить нечего. А все-таки всего вѣрнѣе покупать и то и другое въ хорошихъ лавкахъ.

Прибавимъ здѣсь, что собственно молоко раздѣляется на два сорта; снятое и цѣльное. То и другое можно найти вездѣ, но опять повторимъ, что если кто хочетъ имѣть молоко самое чистое, безъ всякой примѣси въ немъ воды, то слѣдуетъ обращаться къ молочницамъ, которыя держатъ при себѣ отъ одной до пяти коровъ и скромно ведутъ небольшое хозяйство, не гоняясь за большими барышами. Въ лучшихъ сливочныхъ лавкахъ молоко и сливки получаются изъ фермъ, расположенныхъ по желѣзнымъ дорогамъ не болѣе 150-верстнаго разстоянія отъ столицы. Сливки подраздѣляются на три сорта: 1) низшій сортъ, т. е. разбавленный на половину молокомъ, 2) средній сортъ, т. е. погуще, и 3) высшій сортъ, „двойныя сливки", т. е. вполнѣ густыя, такъ называемыя на сбивку. Всѣ эти сорта съ порядочныхъ фермъ доставляются ежедневно въ запломбированныхъ бутылкахъ. Владѣльцы лавокъ, такъ сказать, „нанимаютъ" молочное хозяйство той или другой фермы, т. е. по уговору съ владѣльцемъ или арендаторомъ фермы имѣютъ опредѣленное ко-

личество снятого или цѣльнаго молока или сливокъ всѣхъ сортовъ. Запасаются они этимъ продуктомъ, большею частью, подъ наблюденіемъ свѣдущаго приказчика, постоянно находящагося на фермѣ отъ хозяина-нанимателя (т. е. владѣльца лавки, производящей торговлю молочными скопами). Нѣкоторыя фермы, на ближайшихъ дачахъ около Петербурга, имѣютъ въ столицѣ своихъ агентовъ, которые въ большихъ металлическихъ, преимущественно цинковыхъ сосудахъ развозятъ молоко по домамъ своимъ мѣсячнымъ абонентамъ. Сколько извѣстно, этотъ способъ продажи и покупки сливокъ и молока изъ первыхъ почти рукъ не представляетъ собою большихъ неудобствъ для покупателя, потому что продавцы, не платя ничего за содержаніе лавки, могутъ продавать свой молочный товаръ нѣсколько дешевле сливочныхъ лавокъ и магазиновъ; не часто бываютъ слышны жалобы на недобросовѣстность продукта, пріобрѣтеннаго такимъ способомъ.

Парное молоко съ нѣкотораго времени въ Петербургѣ можно получать въ тѣхъ городскихъ молочныхъ фермахъ, которыя разсѣяны по Петербургу и содержатся, большею частью, отставными унтеръ-офицерами или мѣщанами, а больше всего разными вдовами—солдатками, мѣщанками, крестьянками, чиновницами, дворянками и пр. Фермы эти ни что иное, какъ 5—6, много 10—12 коровъ молочныхъ, содержимыхъ, вопреки всѣмъ правиламъ молочнаго хозяйства, въ темныхъ и душныхъ денникахъ и содержимыхъ не всегда и не у всѣхъ хозяевъ съ надлежащею тщательностью и, главное опрятностью. Иногда удается получать отъ этихъ молочницъ и молочниковъ продукты недурные и порядочно приготовленные, какъ-то: молоко, сливки, сметану, творогъ, простоквашу, варенцы и пр., но это случается не часто. Фермы эти или молочни съ коровниками разсѣяны чуть ли не по всему городу. Остается сожалѣть, что это дѣло у насъ хотя и развивается, но плохо какъ-то прививается. При этомъ, мы пройдемъ молчаніемъ тѣ крайне неудовлетворительныя молочныя заведенія, какія устроены въ нашихъ общественныхъ садахъ и скверахъ, потому что въ этихъ молочныхъ съ коровниками именно нѣтъ и въ поминѣ того, что составляетъ непремѣнное условіе всякихъ молочныхъ скоповъ—чистоплотности.

Но обратимся къ такъ называемому русскому сыру, который въ очень значительномъ количествѣ изготовляется въ различныхъ губерніяхъ Россіи и появляется большими массами въ Петербургѣ, гдѣ не такъ давно еще славился и въ общемъ употребленіи былъ сыръ, извѣстный подъ названіемъ мещерскаго, подъ какимъ именемъ, однако, по старой памяти, въ продажѣ шли очень многіе другіе сыры; въ настоящее время его мѣсто занялъ русско-швейцарскій сыръ различныхъ оттѣнковъ во вкусѣ. Этотъ „русскій“ или отечественнаго приготовленія сыръ, подражающій швейцарскому, французскому, голландскому, англійскому и итальянскому сырамъ, преимущественно требуется для кухни. Кромѣ всѣхъ этихъ простыхъ русскихъ сыровъ изъ коровьяго молока, употребляемыхъ на кухнѣ въ различныя кушанья, а въ домашествѣ на завтраки за-просто по домашнему, есть еще такъ называемый польскій сыръ, получаемый изъ окрестныхъ фермъ и, въ своемъ родѣ, очень недурной. Попадается въ торговлѣ еще сыръ изъ овечьяго молока, получаемый будто бы изъ Сѣверо-Западнаго края и замѣчательный тѣмъ, что онъ имѣетъ много сходства съ пармезаномъ, почему требуется знающими такое его свойство для макаронъ и вообще для блюдъ, заимствованныхъ изъ италіанской кухни. Кромѣ того, въ продажѣ имѣется цѣлый рядъ сыровъ, поддѣлываемыхъ подъ внѣшній видъ и вкусъ заграничныхъ сортовъ, вмѣсто которыхъ и продаются по возвышенной цѣнѣ.

11. Овощи и зелень. Въ особенности весною всѣ почти овощи, сохраняемыя зимою съ лѣта или съ осени въ подвалахъ, успѣваютъ прорости, при чемъ нѣкоторые коренья, какъ, напр., петрушка, сельдерей, морковь, свекла и другія овощи, каковы: картофель, брюква, рѣпа и т. п. обращаютъ свои соки на развитіе и ростъ стеблей, листьевъ, корешковъ и корней, и въ этомъ видѣ становятся совершенно негодными для употребленія въ пищу. Картофель же оказывается даже вреднымъ вслѣдствіе образованія въ немъ въ это время особаго вещества „соланина", имѣющаго ядовитыя свойства. Картофель, кромѣ того, бываетъ пораженъ болѣзнью, въ послѣдніе годы очень сильно развивающеюся; въ этомъ болѣзненномъ состояніи онъ отличается краснобурыми пятнами, загниваетъ и въ пищу оказывается негоднымъ. Картофель съ ростками бываетъ мягокъ, а послѣ варки получаетъ непріятный вкусъ; то же можно сказать и о тѣхъ родахъ овощей, которыя къ веснѣ прорастаютъ. Къ веснѣ, въ особенности, сильно измѣняется капуста, сохраняемая въ подвалахъ вилками въ пескѣ; наружныя листья ея гніютъ и весь кочанъ издаетъ очень рѣзкій и непріятный запахъ. Подобная сильная порча овощей къ веснѣ происходитъ, большею частью, вслѣдствіе неумѣнія огородниковъ сберегать ихъ въ зимнее время и отъ неимѣнія на огородахъ хорошихъ овощныхъ амбаровъ. Во всякомъ случаѣ, при покупкѣ зимнихъ овощей весною слѣдуетъ быть крайне осторожнымъ и отнюдь не пріобрѣтать тѣхъ изъ нихъ, которыя обнаруживаютъ признаки прорастанія.

Все это нами сказано объ овощахъ въ натуральномъ видѣ, а не сушеныхъ, квашеныхъ, соленыхъ и пр., почему скажемъ нѣсколько словъ объ овощахъ, заготовляемыхъ въ прокъ. Такъ, напримѣръ, сушеный горошекъ какъ простой, такъ и сахарный, имѣющій въ торговлѣ нѣсколько сортовъ, бываетъ очень часто перемѣшанъ съ чернымъ и сѣрымъ горохомъ и другимъ соромъ; поэтому, при покупкѣ его, необходимо обращать вниманіе на это обстоятельство, происходящее отъ умышленно плохой сортировки означеннаго товара. Вообще, хорошій горохъ долженъ быть чистаго зеленаго цвѣта (хорошо высушенный), безъ червоточины, долженъ легко разбухать и хорошо развариваться въ водѣ; закаленный горохъ трудно разбухаетъ и развариваетъ. Все сказанное здѣсь о горохѣ можетъ быть отнесено и къ сушеной чечевицѣ, при покупкѣ которой необходимо, сверхъ того, обращать вниманіе на то, чтобы чечевичныя зернышки не были сплюснуты, а имѣли бы свою натуральную форму и не были бы перемѣшаны съ зернами куколя. При закупкѣ кореньевъ въ лѣтнюю пору, надобно обращать вниманіе на ихъ цѣлость и на степень ихъ сочности: чѣмъ сочнѣе корень рѣдьки, моркови и пр., тѣмъ лучше; тогда нечего опасаться, что попадется корень стволовый, который, впрочемъ, можно очень легко распознавать по его сучковатости. При выборѣ квашеной капусты, необходимо обращать вниманіе на цвѣтъ, который долженъ быть свѣтло-желтоватый; самая капуста не должна быть слизиста, горька и издавать того сильно непріятнаго, почти вонючаго запаху, который такъ обыкновененъ въ нашихъ торговыхъ заведеніяхъ, гдѣ продается и сберегается этотъ продуктъ. Хорошіе свѣжіе огурцы, которые расходуются въ такомъ множествѣ въ Петербургѣ, не должны быть дряблы, желты и слишкомъ крупны; слишкомъ крупные огурцы бываютъ или съ большими пустотами внутри или съ сильно развившимися сѣменами. Хорошіе же соленые огурцы не должны быть дряблы, желтоваты, ѣдки на вкусъ и мягковаты; они должны сохранять, въ извѣстной степени, свой нормальный зеленый

цвѣтъ, который иногда сообщается имъ искусственно посредствомъ зеленаго купороса, что очень вредно. Эту вредную прибавку легко замѣтить по зеленоватому оттѣнку огуречнаго разсола; нормальный же цвѣтъ этого разсола подобенъ цвѣту обыкновеннаго раствора поваренной соли въ водѣ, съ тѣмъ только различіемъ, что огуречный разсолъ бываетъ нѣсколько мутенъ.

Впрочемъ, и относительно покупки овощей слѣдуетъ повторить то же, что уже было говорено, т. е., что все слишкомъ дешевое выходитъ всегда на очень изъянистое.

12. Мука. Опредѣленіе торговаго достоинства м у к и затруднительно по той причинѣ, что многія свойства и качества ея зависятъ сколько отъ честности торговца, столько же и отъ способа помола и условій роста того рода зернового хлѣба, изъ котораго она выдѣлана. Такъ, напримѣръ, несправедливо было бы обвинять торговца, если въ мукѣ, купленной изъ его лабаза, будетъ открыто присутствіе, такъ называемыхъ, р о ж к о в ъ, того самаго ядовитаго вещества, которое составляетъ болѣзнь ржи и пшеницы и смалывается вмѣстѣ съ зернами этихъ хлѣбовъ въ тонкую муку, а будучи испечено въ хлѣбѣ и потреблено человѣкомъ въ пищу, производитъ въ немъ болѣзненные припадки, извѣстные подъ именемъ „злой корчи“. Со всѣмъ тѣмъ, несмотря на чрезвычайную неустойчивость качествъ муки, все-таки очень важно знать главные признаки хорошей муки. Такимъ образомъ, дознано, что хорошая п ш е н и ч н а я м у к а, почти единственная, кромѣ г р е ч н е в о й для масляныхъ блиновъ и о в с я н о й для нѣкоторыхъ похлебокъ, употребляемая въ сколько-нибудь порядочныхъ кухняхъ, должна быть однородна, т. е. не различныхъ сортовъ и помоловъ, на ощупь суха, мягка, пушиста, бархатиста и нѣжна. Тѣсто, сдѣланное изъ нее, должно имѣть среднюю тягучесть; если тѣсто будетъ менѣе тягуче, то это будетъ служить признакомъ дурного качества этой муки. Плохая же мука, содержащая въ себѣ много влажности (болѣе 15% воды), обыкновенно легко приходитъ въ броженіе, съеживается въ комья, имѣетъ затхлый запахъ и даетъ худое, трудно поднимающееся тѣсто,—такая мука подверглась уже порчѣ. Такъ какъ сырость есть главнѣйшая причина порчи муки, то при покупкѣ муки необходимо, прежде всего, обращать вниманіе на эту сырость, присутствіе которой въ мукѣ обыкновенно узнается потому, что мука (все равно пшеничная или ржаная) всегда имѣетъ синеватый отливъ, тогда какъ сухая мука имѣетъ отливъ желтый. Мука, попортившаяся отъ нагрѣва, что случается тогда, когда ее держатъ въ помѣщеніи со спертымъ воздухомъ, при чемъ нижніе мѣшки придавливаются верхними, отличается обыкновенно непріятнымъ запахомъ и горькимъ вкусомъ. Въ пшеничной мукѣ чаще всего можно найти примѣсь ржаной муки и картофельнаго крахмала, Для открытія этого обмана всего лучше взять пробу муки въ лабазѣ, подвергнуть это количество муки броженію и испечь изъ нее булку: уже при 10% содержанія въ испытуемой мукѣ означеннаго крахмала, вмѣсто рыхлаго и ноздреватаго хлѣба, получится твердая, неудобоваримая для желудка лепешка. Что касается примѣси ржаной муки, встрѣчаемой въ мукѣ пшеничной, то она легко узнается по запаху и вкусу пшеничнаго хлѣба, изъ пробы ея испеченнаго. Хорошая р ж а н а я м у к а серебристо сѣраго цвѣта, тогда какъ пшеничная, хорошо просѣянная, имѣетъ положительно цвѣтъ перваго снѣга. Самые высшіе сорта ржаной муки, по бѣлизнѣ своей, подходятъ лишь къ низшимъ сортамъ пшеничной муки; при растираніи этой муки руками, она легко сваливается въ комья, если даже и совершенно суха. Торговцы иногда обманываютъ покупателей,

сбывая имъ низшій сортъ муки за высшій, но этому горю можно помочь только тогда, когда покупатель лично ознакомится съ различными торговыми сортами муки.

Впрочемъ для всѣхъ лучшихъ печеній въ кухнѣ, въ какія идетъ пшеничная мука, никакой другой этого рода муки употреблять не слѣдуетъ, какъ только ту, которая въ торговлѣ извѣстна подъ названіемъ конфектной. Она идетъ на куличи, пирожныя, пироги, кулебяки, паштеты, клецки, блинцы и прочія приготовленія, имѣющія мучное основаніе.

13. Крупы. Крупы для кухни желательны, конечно, самыхъ лучшихъ сортовъ. Однако, приходится также покупать по мелочамъ и въ разныхъ, не всегда знакомыхъ и не всегда вполнѣ добросовѣстныхъ лавкахъ. И вотъ тутъ-то покупательница-хозяйка или ея кухарка, должна, напримѣръ, при покупкѣ перловой крупы, предпочитать мелкую крупу болѣе крупной, наблюдая, чтобы эта крупа была бѣла, безъ содержанія крупяной пыли и мучнистыхъ частей, зернышко къ зернышку, какъ на подборъ. Крупу пожелтѣвшую или получившую сѣрый цвѣтъ и затхлый запахъ слѣдуетъ считать товаромъ болѣе или менѣе испорченнымъ. Эта крупа называется голландскою, она очень спорка и содержитъ въ себѣ очень мало мучной пыли, но все-таки ее слѣдуетъ перемывать. Простая, болѣе крупная, сѣроватая и нѣсколько продолговатая крупа, продается дешевле, но она не такъ пріятна въ кушаньѣ. Что же касается гречневой крупы, столь употребительной въ русскомъ хозяйствѣ преимущественно въ видѣ каши, начинокъ (для пироговъ и зразъ), нѣкоторыхъ пудинговъ и для многаго тому подобнаго, то въ торговлѣ существуетъ три главныхъ ея сорта: а) Ядрица представляетъ полное зерно нерасколотой гречихи; лучшая ядрица должна быть тяжеловѣсна и, въ особенности, суха; въ ней не должно быть много черныхъ или зеленыхъ зеренъ сорныхъ травъ, что величайшій ея недостатокъ. b) Такъ называемая продѣльная крупа есть второй сортъ гречневой крупы. Зерна ея расколоты на двѣ или на три части, слѣдовательно, она мельче ядрицы; этотъ сортъ крупы долженъ быть особенно бѣлъ, сухъ и тяжеловѣсенъ. c) Третій сортъ или ординарная крупа нѣсколько крупнѣе предыдущаго сорта и не столь бѣла, чиста и вѣска; она извѣстна также подъ названіемъ казарменной крупы и любителями гречневой каши, сочной, упаристой, разсыпчатой, мягкой,—словомъ, настоящей „русской каши“, она предпочитается всѣмъ другимъ. Самый же высшей сортъ гречневой крупы изъ раздробленныхъ крупъ называется въ торговлѣ вельегоркою и приготовляется исключительно въ Моршанскѣ; она гораздо мельче предыдущихъ сортовъ, совершенно чиста и не содержитъ въ себѣ нисколько ни черныхъ, ни зеленыхъ зеренъ. Есть еще, такъ называемая, обварная гречневая крупа; это та же ядрица самаго высокаго достоинства, обданная самымъ сильнымъ кипяткомъ, просушенная и пущенная въ продажу по 20 к. за фунтъ. Она красноватаго цвѣта и изготовляется въ горшкѣ вдвое скорѣе сырой ядрицы. Наконецъ, такъ называемая, смоленская или манная крупа, изъ которой приготовляются всѣ роды нѣжной молочной каши и, между прочимъ, знаменитая „гурьевская каша“, описанная въ этой книгѣ довольно подробно. Крупа эта очень мелкая; если она вполнѣ хорошаго качества, то должна быть не желтоватаго, а бѣлаго цвѣта и свободна отъ мучнистыхъ частицъ. Прокислая манная крупа, конечно, вовсе не годится въ пищу. Закончимъ свѣдѣнія о крупахъ одною крайне употребительною иноземною крупою, извѣстною подъ названіемъ сорочинскаго пшена или

риса. Хорошій рисъ долженъ быть сухъ, бѣлъ, твердъ, просвѣчивать, безъ обломковъ, не долженъ имѣть непріятнаго запаха и кислаго вкуса. Бразильскій рисъ, извѣстный въ торговлѣ подъ именемъ вестъ-индскаго риса и имѣющій большія, бѣлыя, просвѣчивающія зерна, снабженныя мелкими красными полосками, лучше итальянскаго риса. Но самый вѣсскій сортъ товара въ этомъ родѣ и самый дорогой представляетъ каролинскій рисъ (называемый савочниками королевскимъ): у него чистыя, бѣлыя просвѣчивающія зерна, снабженныя нѣжными полосками; онъ длиннѣе и полнѣе итальянскаго. Что касается русскаго риса (съ Кавказа и изъ Крыма), то онъ, къ сожалѣнію, имѣетъ посторонній непріятный вкусъ и запахъ, и нерѣдко содержитъ въ себѣ примѣсь повареной соли, которую примѣшиваютъ къ нему съ цѣлью предохраненія его отъ червоточины. Съ нѣкоторыхъ поръ въ петербургской торговлѣ появился новый сортъ италіанскаго риса по 15 к. за фунтъ: зерна мелкія, голубовато-прозрачной бѣлизны; этотъ сортъ необыкновенно спорокъ, не легко превращается въ кашу и превосходенъ для пилава.

14. Фрукты. Изъ числа фруктовъ, по большему употребленію въ кухонномъ хозяйствѣ, особенно замѣчательны лимоны. Тонкокожіе лимоны самые сочные и дороже цѣнятся, но труднѣе сберегаются, чѣмъ толстокожіе. Хорошій лимонъ долженъ быть ярко-желтаго цвѣта, безъ пятенъ; внутренность его должна быть съ избыткомъ наполнена сокомъ свѣжимъ, пріятно кислымъ, слегка липкимъ и ароматнымъ; любителями особенно цѣнятся безсѣмянки. Лимоны, у которыхъ кожа покрыта плѣсенью, совершенно не годны. То же самое, вообще, можно сказать и объ апельсинахъ, при выборѣ которыхъ важную роль играетъ, какъ и при выборѣ лимоновъ, ихъ тяжеловѣсность. Яблоки и даже груши очень часто встрѣчаются въ совершенно гниломъ состояніи на рынкахъ, въ особенности у самыхъ мелкихъ торговцевъ, къ сожалѣнію находящихъ себѣ покупателей, между тѣмъ какъ употребленіе такихъ плодовъ чрезвычайно вредно. Слѣдуетъ, кромѣ того, избѣгать плодовъ съ поврежденіями на кожѣ и съ пятнами. Хорошіе финики, доходящіе къ намъ уже въ сушеномъ видѣ, должны быть полны, блестящи, безъ морщинъ и червоточины. Достоинство хорошихъ винныхъ ягодъ опредѣляется ихъ свѣжестью и сладостью; кромѣ того, они должны быть просушены мясисты и безъ бѣлаго налета. Изюмъ самый лучшій считается тотъ, который называется пакетнымъ, но нельзя не предупредить довѣрчивыхъ покупательницъ, что эти „пакеты“ заключаютъ въ себѣ много обманчивости, продаваясь отъ 1 р. 50 к. до 2 р. за пакетъ въ самыхъ блестящихъ нашихъ фруктовыхъ лавкахъ. Дѣло въ томъ, что въ пакетѣ, въ томъ видѣ, какъ онъ получается изъ Испаніи, вложена огромная изюмная вѣтка, восхищающая насъ своею объемистостью; между тѣмъ, такая вѣтка, при болѣе тщательномъ ея осмотрѣ, представляетъ собою связку изъ нѣсколькихъ вѣтокъ, которыя, будучи просто взяты изъ ящика, безъ помѣщенія въ замысловатый пакетъ, стоили бы не дороже 35—40 к. за фунтъ. Эту штуку играютъ продавцы уже не съ сегодняшняго дня, но мы все какъ-то ее не замѣчаемъ и идемъ добровольно на эту удочку.

Изъ сушеныхъ фруктовъ въ кухнѣ большую роль играетъ черносливъ. Лучшимъ черносливомъ считается французскій и изъ этого французскаго выше другихъ есть сортъ, называемый „имперіаль“. Въ фунтѣ этого чернослива отъ 35—40 ягодъ, тогда какъ въ другихъ, болѣе простыхъ ъ-ортахъ помѣщается въ фунтѣ больше ягодъ, а именно: въ „сюр. шуа“ (sur choix),—отъ 45—50 ягодъ; въ „шуа“

(choix) отъ 55—60 ягодъ; въ „рамъ“ (rame supérieure), самомъ обыкновенномъ, до 65 ягодъ. Если кто хочетъ купить во фруктовой лавкѣ дорогой черносливъ, не подвергая себя никакому обману или недоразумѣнію, тотъ непремѣнно долженъ обратить вниманіе на сообщенныя нами здѣсь количества ягодъ въ фунтѣ, чтобы правильно и безошибочно судить о томъ, какой навѣрное сортъ онъ покупаетъ. Настоящій высшаго качества бордосскій или турецкій черносливъ имѣетъ прелестнѣйшій ароматъ, долго не проходящій, когда откупоривается запаянная жестянка, въ которой помѣщается эта изящная бакалея. Однако, большинство петербургскихъ хозяекъ довольствуются русскимъ черносливомъ, который не такъ приторно сладокъ и значительно дешевле.

15. Грибы и шампиньоны. Главное условіе при сборѣ грибовъ—умѣнье отличить съѣдобные грибы отъ ядовитыхъ. Этимъ качествомъ не всегда бываютъ надѣлены лица, промышляющія грибами. Вотъ почему, не рѣдки случаи продажи на рынкахъ ядовитыхъ грибовъ вмѣстѣ со съѣдобными, такъ что покупатель долженъ быть непремѣнно знатокомъ въ дѣлѣ выбора хорошихъ грибовъ при ихъ покупкѣ. Можно посовѣтывать, прежде всего, покупать грибы не иначе, какъ на открытыхъ, а не на потаенныхъ или случайныхъ мѣстахъ; слѣдуетъ также избѣгать грибовъ крошеныхъ и съ очищенными корешками. Сверхъ того, необходимо имѣть въ виду и слѣдующія соображенія. Грибы, у которыхъ мякоть не совсѣмъ свѣжа или изрыта тонкими канальцами, доказывающими присутствіе въ нихъ червей и т. п., не годятся для употребленія. Иногда только одна нижняя часть гриба бываетъ источена червями, тогда какъ верхняя (шапочка) осталась неповрежденною. Въ такомъ случаѣ, верхнюю часть можно употреблять въ пищу, а нижнюю слѣдуетъ отбрасывать. Наконецъ, хотя и взрослые грибы бываютъ годны въ пищу, такъ же какъ и молодые, однако, все-таки лучше избѣгать употребленія слишкомъ уже старыхъ грибовъ, отличающихся обыкновенно мягкими и большими верхушками. Къ этому слѣдуетъ прибавить, что грибы, обрызганные сверху улитками, хороши и не опасны только въ такомъ случаѣ, если мякоть ихъ не повреждена. При покупкѣ соленыхъ грибовъ, слѣдуетъ обращать вниманіе на разсолъ, въ которомъ они сохраняются; если разсолъ тянется при переливаніи, а самые грибы покрыты слизью и издаютъ плѣсневѣлый запахъ, или же горьки на вкусъ, то они не годятся для употребленія.

Употребленіе шампиньоновъ сдѣлалось почти повсемѣстнымъ, но грибы эти иногда и даже довольно часто оказываются ядовитыми. Въ сыромъ состояніи никакъ нельзя узнать ядовитости шампиньоновъ, но для того, чтобы удостовѣриться въ ихъ безвредности, необходимо брать ихъ на пробу: разрѣжьте ихъ пополамъ металлическимъ ножомъ и отнимите у нихъ хвостики и лиственичныя части; если въ этомъ состояніи шампиньоны сохранятъ свою бѣлизну безъ измѣненія, по крайней мѣрѣ, часъ, варите ихъ, оставивъ въ кастрюлѣ серебряную ложку; когда ложка или шампиньоны почернѣютъ, значитъ эти шампиньоны никуда не годятся и ихъ надобно выбросить, если же они цвѣта не перемѣняютъ, то ихъ смѣло можно употреблять. Замѣтка эта основанная на опытѣ, примѣнима и къ другимъ родамъ грибовъ.

16. Сахаръ. Въ очищенныхъ сахарныхъ головахъ умышленныхъ примѣсей не встрѣчается, за то въ сахарѣ, встрѣчающемся въ торговлѣ, напримѣръ, въ видѣ сахарнаго песку, много бываетъ примѣси въ ущербъ потребителямъ. Хорошій рафинированный сахаръ въ головахъ долженъ быть бѣлъ, отдѣльные кристаллы его должны

быть правильны, однородны и блестящи. Такой сахаръ не долженъ быть мягокъ и въ водѣ растворяться безъ остатка, безъ мути. Хорошій колоніальный сахаръ-сырецъ бываетъ сухъ, цвѣта слабо-желтаго и состоитъ изъ крупныхъ зеренъ. Иногда высшій сортъ сахара—рафинадъ—содержитъ въ себѣ, такъ называемый, некристаллическій сахаръ, называемый виноградным, который притягиваетъ влажность и, такимъ образомъ, нарушаетъ связь между частичками сахара, отчего сахарныя головы иногда распадаются въ порошокъ. Для открытія присутствія виноградного сахара, растираютъ немного испытуемаго порошка съ равнымъ количествомъ гашеной извести; эту смѣсь растворяютъ въ водѣ и растворъ процѣживаютъ и нагрѣваютъ; если онъ приметъ бурый цвѣтъ, то это будетъ служить признакомъ присутствія въ испытуемомъ товарѣ некристаллическаго сахара.

Ко всему этому, относительно сахара, обращающагося въ петербургской торговлѣ, мы считаемъ не лишнимъ прибавить, что сахаръ, рафинированный на петербургскихъ сахарныхъ заводахъ, называется „петербургскимъ заводскимъ", въ отличіе отъ того исключительно свекловичнаго сахара, какой во множествѣ получается изъ юго-западныхъ и отчасти польскихъ губерній, который слываетъ подъ общимъ названіемъ „польскаго". Сахаръ петербургскихъ заводовъ отличается замѣчательною крѣпостью и особенно сахаръ фабриканта Кенига, извѣстный подъ названіемъ „кениговскаго" или „гранитнаго". Хотя этотъ великолѣпный сахаръ уступаетъ другимъ въ сладости, но предпочитается богатыми и бѣдными за свою крѣпость и споркость; однако, рестораны, трактиры и кухмистерскія предпочитаютъ „пиленый" сахаръ изъ низшихъ сортовъ за его дешевизну и одинаковую величину кусковъ, удобную при отпускѣ порцій посѣтителямъ. Не можемъ не обратить вниманія на то, что въ торговлѣ существуетъ, такъ называемый „постный" сахаръ, при рафинированіи котораго употребляются на заводахъ тѣ же скоромнаго свойства вещества, какія употребляются для рафинированія обыкновеннаго сахара; только та разница, что это сахаръ не сильно рафинированный, т. е. не сошедшій до степени кристаллизаціи, хотя нерѣдко выходитъ изъ одной же съ нимъ вари. Другой „постный" сахаръ, называемый фруктовымъ, имѣетъ видъ какой-то конфекты и иногда окрашивается въ желтый или розовый цвѣта; его продаютъ во фруктовыхъ, зеленныхъ и мелочныхъ лавкахъ, но онъ еще менѣе постнаго свойства, потому что просто на просто приготовляется пряничными мастерами на яичномъ бѣлкѣ.

17. Медъ. Медъ сотовой бываетъ слабо-желтаго цвѣта, въ свѣжемъ состояніи совершенно прозраченъ; имѣетъ пріятную, цвѣточную душистость и сильно сладкій вкусъ. Плохой медъ, получаемый черезъ прессованіе сотовъ, при нѣсколько возвышенной температурѣ, бываетъ бураго или красноватаго цвѣта, мутенъ, не скоро превращается въ зернистую массу, горьковатъ, киселъ, содержитъ много воска и остатковъ пчелъ, легко приходитъ въ броженіе и пѣнится. Капля меду, въ который подмѣшана вода, будучи опущена на тарелку, расплывается и тѣмъ обнаруживаетъ обманъ. Медъ, подмѣшанный крахмаломъ, при нагрѣваніи, даетъ густую мутную массу, тогда какъ, будучи въ чистомъ состояніи, онъ превращается при этомъ въ совершенно прозрачную жидкость. Кромѣ того, вода не вполнѣ растворяетъ такой медъ.

18. Уксусъ. Хорошій не поддѣльный уксусъ долженъ отличаться чистотою и прозрачностью; вкусъ его долженъ быть кислый, но не горьковатый, и тонкій его запахъ долженъ быть освѣжающимъ и

пріятнымъ. Оставленный въ покоѣ, въ хорошо закупоренномъ сосудѣ, онъ не долженъ, даже по истеченіи нѣсколькихъ недѣль, давать осадка или дѣлаться мутнымъ. Самый лучшій уксусъ есть винный (ренсковый); онъ приготовляется изъ окисленнаго, чистаго, прозрачнаго вина, черезъ смѣшеніе его съ уксусомъ и окисленіе такой смѣси въ большихъ бочкахъ. Вкусомъ и ароматомъ онъ нѣсколько напоминаетъ то вино, которое было употреблено на его приготовленіе. Чѣмъ слабѣе уксусъ, т. е. чѣмъ менѣе содержится въ немъ, такъ называемой, уксусной кислоты, тѣмъ легче появляются въ немъ сѣрые студенистые клочья и развиваются въ большомъ числѣ, такъ называемыя, уксусныя гнѣзда. Вообще же, признаки нечистаго и поддѣльнаго уксуса обнаруживаются въ маломъ содержаніи въ немъ уксусной кислоты, въ темномъ его цвѣтѣ, въ остромъ вкусѣ, въ значительномъ остаткѣ при выпариваніи его и пр. Обыкновенно уксусъ черезчуръ разводятъ для увеличенія количества и пускаютъ въ продажу слабымъ, но иногда, для приданія уксусу обманчивой крѣпости, прибавляютъ къ нему отвара или настоя какихъ-нибудь растительныхъ веществъ, имѣющихъ остро-горькій вкусъ, въ особенности стручковаго перца. Такой поддѣльный уксусъ производитъ въ горлѣ и на языкѣ жгучее ощущеніе и уже по одному этому признаку можетъ быть легко отличенъ отъ дѣйствительно хорошаго уксуса. За послѣднее десятилѣтіе, благодаря аптекарскимъ магазинамъ, въ публикѣ распространилось употребленіе уксусныхъ выморозковъ, разводимыхъ самими хозяйками дома отварною водою въ размѣрѣ желаемой крѣпости.

19. Повареная соль. Чистая повареная соль должна быть бѣлаго цвѣта, безъ малѣйшаго сѣраго отлива, тверда, чиста на взглядъ и состоять изъ отдѣльныхъ блестящихъ кубиковъ (тогда она не измѣняется на воздухѣ), безъ запаха и солено-прохладительнаго вкуса. Брошенная на раскаленные уголья, трещитъ отъ растрескиванья кубиковъ и вслѣдствіе выдѣленія находящейся въ ней воды. Хорошая повареная соль должна растворяться безъ малѣйшаго остатка въ частяхъ холодной и горячей воды. Нечистота этой соли обнаруживается ея сѣрымъ цвѣтомъ, плохою кристаллизаціею, расплываніемъ на воздухѣ, горьковатымъ вкусомъ, мутностью раствора, остаткомъ, получаемымъ послѣ выпариванья ея раствора на огнѣ, и т. д. Между русскими сортами каменной повареной соли особенною чистотою отличается соликамская и дедюхинская, между нѣмецкими—люнебургская. Большею частью недостатки нашей повареной соли зависятъ у насъ отъ небрежной ея промывки и просушки.

Заведя рѣчь о повареной соли, не лишне сказать, что въ петербургскихъ фруктовыхъ магазинахъ продается столовая соль самаго высшаго качества, подъ видомъ привозной изъ Англіи, въ синихъ бумажныхъ пакетахъ съ настоящимъ англійскимъ ярлыкомъ. Большинство не подозрѣваетъ, покупая эту необычайно бѣлую и нѣжную столовую соль, что это настоящая русская соль, изготовляемая нѣсколькими русскими промышленниками, только особеннымъ способомъ усовершенствованнаго рафинированія; остается сожалѣть, что, достигнувъ до такого высокаго совершенства въ приготовленіи этого продукта, гг. промышленники не замѣнятъ, наконецъ, заимствованный ими иностранный ярлыкъ русскимъ и не прекратятъ эту забавную мистификацію публики, къ сожалѣнію, все еще падкой ко всему иностранному. Если кто пожелаетъ имѣть соль, на самомъ дѣлѣ, обработанную въ Англіи, то долженъ обратиться въ большія депо, вродѣ „Депо аптекарскихъ товаровъ“ или „Штоль и Шмидтъ“, въ которыхъ она продается по 15 коп. за пакетъ.

20. Горчица. Знаменитая сарептская горчица преимущественно покупается всѣми въ сухомъ видѣ. Ее можно имѣть во всѣхъ магазинахъ, и лавкахъ, при чемъ обыкновенно требуютъ фабрики Глича, считая ее выше другихъ (лучшій сортъ № 00). Въ большихъ фруктовыхъ магазинахъ можно съ безопасностью покупать приготовленную жидкую горчицу, англійскую и французскую, но надобно остерегаться, такъ называемой, „московской“ и „варшавской“ горчицы, состоящей изъ какой-то невозможной смѣси сомнительнаго свойства составныхъ частей и продаваемой во многихъ мелочныхъ и колбасныхъ лавкахъ за французскій товаръ потому только, что для продажи этой дряни употребляются французскіе ярлыки изъ Дижона и Бордо.

21. Оливковое масло. Оливковое масло, получаемое изъ южной Италіи, уступаетъ въ добротѣ высшему сорту, который получается изъ Марселя и извѣстенъ подъ названіемъ прованскаго. Къ сожалѣнію, однако, оливковое масло, проходящее чрезъ руки трізсткихъ (въ Австріи) торговцевъ, всегда смѣшивается ими съ сѣмяннымъ масломъ, извѣстнымъ подъ названіемъ „сезамскаго“. Благодаря такому добавленію, оливковое масло пріобрѣтаетъ нѣкоторую горечь, что далеко не принадлежитъ къ числу совершенствъ самого масла, которое должно быть на вкусъ безъ всякаго посторонняго вкусового свойства, подобно чистой и хорошей водѣ, и такимъ-то образомъ оно узнается въ своемъ достоинствѣ покупателемъ.

22. Ваниль и корица. Ваниль въ торговлѣ двухъ отличительныхъ сортовъ: мексиканская и бурбонская, т. е. французскаго острова Бурбона. Мексиканская ваниль имѣетъ преимущество передъ бордосскою или бурбонскою, хотя въ свѣжемъ видѣ оба сорта въ качествахъ не различаются, но французская не выдерживаетъ продолжительной лежки. Распредѣленіе стоимости ванили чрезвычайно многосложно: она зависитъ, во первыхъ, отъ степени длины палочки, доходящей отъ 4 до 8 дюймовъ; отъ цвѣта отдѣльныхъ стручковъ, которые идутъ отъ темновато-рыжаго до чернаго, какъ смоль; отъ степени зрѣлости, какая обнаруживается тѣмъ маленькимъ иneемъ (givre), родъ сѣдины, который есть признакъ высшаго качества ванили въ глазахъ знатоковъ, но принимаемый многими по наивности за плѣсень. Иней этотъ держится на ванили кратковременно и исчезновеніе его уменьшаетъ ароматичность ванили, почему палочка ванили влажная, какъ бы съ потомъ, бываетъ дороже той, которая потеряла свой иней или свою сѣдину. Въ Петербургѣ въ иныхъ лавкахъ, какъ русскихъ, такъ и нѣмецкихъ, можно встрѣтить ваниль изъ Гамбурга, замѣчательную своею дешевизною, выходящею на очень дорогое, потому что эта ваниль изъ Гамбурга есть ничто иное, какъ ванильная древесина, продаваемая послѣ того, какъ она оставила свои соки въ Германіи на фабрикахъ, изготовляющихъ эссенціи и ароматическія масла.

23. Шоколадъ. Шоколадъ, какъ извѣстно, дѣлается изъ какао. Въ петербургской торговлѣ 4 сорта какао, а именно: 1) Гваякиль, 2) Каракасъ, 3) Бахія и 4) Тринитадъ. Самый распространенный сортъ какао—это первый, Гваякиль. Это превосходный сортъ, который совѣтуемъ требовать при покупкѣ шоколада для особенно тонкихъ кремовъ, пирожныхъ, желе и пр.; что же касается Каракаса, который выше всѣхъ поименованныхъ сортовъ, то онъ свѣтлѣе и нѣжнѣе ихъ цвѣтомъ, гуще и жирнѣе на вкусъ, имѣетъ больше всѣхъ ихъ питательныхъ свойствъ и рекомендуется усиленно врачами выздоравливающимъ и, вообще, слабымъ натурамъ, но онъ страшно дорогъ и потому въ шоколадную фабрикацію не употребляется. Шоколадъ въ продажѣ подъ этими названіями неизвѣстенъ и публика знаетъ только

пять сортовъ по №№, съ добавленіемъ ничего не выражающихъ словъ: „à la santé“ и „à la vanille“.

24. Миндаль. Миндальные орѣхи, подъ названіемъ „принцесса“, № 1 тонкокожіе (amandes princesse), а № 2 въ соломкѣ (à la dame). Орѣхи № 1 привозятся въ бочкахъ, а № 2—въ ящикахъ. Лучшіе орѣхи французскіе, № 1, а похуже—португальскіе, № 2. Послѣдніе отличаются отъ французскихъ не столько тѣмъ, что крупны, сколько грубостью корки. Покупатель, увлекаясь величиною плода, не замѣчаетъ толстой корки и покупаетъ товаръ невысокаго качества, но довольно порядочной цѣны. Впрочемъ, самымъ лучшимъ привознымъ миндалемъ считается мессинскій. Столичные покупатели рѣдко требуютъ миндальные орѣхи, а потому въ продажѣ больше всего идетъ миндаль безъ скорлупы.

25. Кофе. Въ петербургской торговлѣ встрѣчаются 11 сортовъ кофе, которые раздѣляются по чистотѣ запаха, крупности зерна и пріятности вкуса такимъ образомъ: 1) Сантосъ съ острова Кубы, 2) Цейлонскій, 3) Порторико, 4) Бахія, 5) Трильядо, 6) Ява, 7) Гватемана, 8) Лагвайра, 9) Либерія, 10) Мокка и 11) Бразильскій. Истинные знатоки и любители кофе во всей Европѣ отдаютъ преимущество „явскому“ кофе, но въ Петербургѣ, а потому и во всей Россіи, онъ не такъ въ ходу, какъ другіе сорта, въ особенности „сантосъ“ и „цейлонъ“. При этомъ нельзя не замѣтить, что покупательницы въ особенности хлопочатъ имѣть кофе очень круглый и очень мелкій, не подозрѣвая, что слишкомъ круглыя кофеины—результатъ искусственнаго пріема, потому что въ фунтѣ, напримѣръ, плоскаго кофе непремѣнно найдется нѣсколько круглыхъ зеренъ, оставшихся въ немъ по недосмотру того, кто занимается просѣйкою кофе на грохотѣ или ситѣ. Это выходитъ выгодный фортель продавцевъ кофе, подмѣтившихъ забавное пристрастіе многихъ гоняться за круглымъ и гладкимъ кофе (отъ 30 до 60 коп. за фунтъ), который, въ сущности, ниже достоинствомъ продолговатаго и какъ бы коряваго. Еще совѣтъ: не соблазняться такъ называемымъ аравійскимъ или левантскимъ мокка, который по очень еще высокой цѣнѣ (до 14 рублей) продается въ различныхъ магазинахъ въ красивыхъ 20-ти-фунтовыхъ плетушкахъ. Истиннаго аравійскаго неподдѣльнаго „мокка“ въ Петербургѣ бываетъ въ годъ не болѣе 250 пудовъ, стоимостью 1 р. 70 к. фунтъ, а весь этотъ аравійскій и левантскій кофе, которымъ такъ безцеремонно прельщаютъ довѣрчивыхъ покупателей наши коммерсанты, есть ничто иное, какъ гамбургское издѣліе. Въ Гамбургѣ непочатый край всевозможныхъ торговыхъ фокусовъ и поддѣлокъ, соперничающихъ съ нашими шкловскими и бердичевскими метаморфозами; такимъ образомъ, Гамбургъ даетъ Петербургу ежегодно до 1000 пудовъ своего „мокка“, состоящаго изъ смѣси различныхъ низкопробныхъ кофейныхъ сортовъ безъ всякаго аромата. Въ этихъ сортахъ всегда можно найти нѣкоторое количество зеренъ, схожихъ немного по наружному виду съ настоящимъ мокка, который отличается въ „чистокровномъ“ своемъ видѣ чрезвычайною небрежностью укладки и отсутствіемъ сортировки, между тѣмъ, этотъ исправляющій его должность „мокка“ поражаетъ изящностью подбора зерна къ зерну и аккуратнѣйшею, самою тщательною, чисто нѣмецкою укладкою.

XXVI. Саго. Особое крахмалистое вещество, добываемое въ Индіи, Африкѣ и Южной Америкѣ изъ сердцевины нѣкоторыхъ видовъ тропическихъ пальмъ, называемыхъ саговыми, и извѣстное въ торговлѣ подъ малайскимъ названіемъ саго, бываетъ въ чистомъ и натуральномъ своемъ видѣ бѣлаго, бураго и краснаго цвѣта. Зернышки его

должны быть очень не велики, полупрозрачны, трудно раздавливаются между пальцами и трудно растираются въ порошокъ, безъ запаха и сладковатаго слегка вкуса. Но этотъ товаръ въ натуральномъ видѣ довольно рѣдокъ въ торговлѣ, а потому и дорогъ, не дешевле 25 коп. за фунтъ. Обыкновенное же продажное саго, сбываемое въ большинствѣ случаевъ за настоящее саго, состоитъ просто изъ крупинокъ картофельнаго крахмала, нарочно для этого приготовляемыхъ по особому способу. Это картофельное саго, изготовляемое въ огромныхъ количествахъ въ Россіи на картофельно-мучныхъ заводахъ, легко отличить отъ настоящаго тѣмъ даже,—какъ бы ни было оно искусно поддѣлано,—что оно удобно раздавливается между пальцами, что, будучи облито холодною водою, даетъ жидкость, немедленно окрашивающуюся отъ дѣйствія на нее іодной тинктуры (которую всегда безпрепятственно можно достать въ аптекѣ) въ синій цвѣтъ—признакъ, что изслѣдуемый товаръ дѣйствительно содержитъ въ себѣ картофельный крахмалъ.

Отдѣлъ III.

Кухня и посуда.

1. Устройство кухни. Кухни строятся различными манерами. Устройство кухни должно соотвѣтствовать достатку и образу жизни хозяина, хотя петербургскій обыватель вынужденъ, сплошь и рядомъ, подчинять свой образъ жизни устройству кухни, созданной фантазіею разсчетливаго домохозяина безъ всякаго вниманія къ потребностямъ квартирантовъ. Въ старое доброе время, когда нравы не были „жестокими“, какъ въ среднемъ, такъ и въ высшемъ сословіяхъ, необходимо было имѣть въ кухнѣ русскую печь и англійскую или нѣмецкую плиту. Если состояніе позволяло, то хозяйская кухня была отдѣльно отъ людской, для соблюденія чистоты, и въ ней, кромѣ повара и кухарки, не полагалось находиться другимъ служителямъ. Русская печь необходима была для печенія разныхъ родовъ хлѣба, булокъ, кренделей и нѣкоторыхъ пирожныхъ. Плиты дѣлаются до сихъ поръ со шкапомъ и безъ шкафа; первую называютъ англійскою. Прежде были въ большомъ употребленіи очаги, но теперь ихъ совсѣмъ оставили; только въ старинныхъ большихъ кухняхъ очаги употребляются и до сихъ поръ; они нужны для жаренья на вертелѣ жаркого. Въ небольшихъ и среднихъ хозяйствахъ приходится обойтись и безъ вертела, о которомъ рѣдко кто и помнитъ. Когда кухня одна у зажиточныхъ провинціальныхъ хозяевъ, въ такомъ случаѣ печь должна быть большая и устье у нее такъ высоко, чтобы можно было ставить въ печь корчаги съ квасомъ или пивомъ.

Въ кухнѣ необходимы полки для посуды и шкафъ, гдѣ кладутъ разные припасы. Въ поварскихъ кухняхъ дѣлается катокъ, занимающій одну, а иногда и двѣ стѣны; это родъ низкаго шкафа, который, вмѣстѣ съ тѣмъ, служитъ и столомъ; внутри его надѣланы полки, а если онъ великъ, то бываетъ раздѣленъ на нѣсколько отдѣленій, съ особыми дверцами въ каждомъ отдѣленіи. Столъ есть вещь необходимая въ кухнѣ. Также не послѣднее удобство имѣть въ сѣняхъ кухни холодный чуланъ. Въ хорошо устроенныхъ домахъ бываетъ недалеко отъ кухни погребъ.

Въ кухнѣ надобно соблюдать чистоту; посуда также должна быть вычищена, вымыта и разставлена по своимъ мѣстамъ. Пыль со стѣнъ

въ кухнѣ надобно обметать каждую недѣлю; наружныя полки и въ шкафахъ разъ въ недѣлю слѣдуетъ мыть щелокомъ съ пескомъ; столъ или катокъ смывать каждый день. Полъ, если онъ деревянный, должно мыть каждую недѣлю и усыпать пескомъ, а каменный—разъ въ мѣсяцъ. Также надобно стараться истреблять въ кухнѣ мухъ и таракановъ; для этого есть много безвредныхъ средствъ, о которыхъ будетъ сказано впослѣдствіи, хотя лучшимъ средствомъ надо считать отсутствіе съѣдомыхъ крошекъ, что лежитъ на обязанности повара или кухарки.

2. Повареная посуда. Кухонная посуда (мы имѣемъ въ виду заботливо устроенную барскую кухню) раздѣляется на деревянную, мѣдную, желѣзную и глиняную; здѣсь будетъ говориться о посудѣ, собственно принадлежащей къ кухнѣ. Изъ деревянной посуды необходимы: квашня для хлѣбовъ, очень рѣдко встрѣчаемая въ современной петербургской кухнѣ, и двѣ или три поменьше для булокъ, пироговъ, куличей и т. д. Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ замѣняютъ квашенки опарниками, корчагами или какою-нибудь другою посудою, но деревянныя квашенки лучше, удобнѣе и прочнѣе. Лотки и ночвы для сѣянья муки и вываливанья тѣста для хлѣбовъ, булокъ и кренделей; доски, на которыхъ рубятъ говядину, шинкуютъ коренья, кладутъ свалянные и приготовленные для печенія булки и кренделя; разныя веселки, мутовки и скалки; корытцы и чашки для рубленья разныхъ начинокъ, фаршей и тому подобнаго; лоханки для вымачиванія мяса и рыбы; сита разныхъ сортовъ и рѣшета. Все это можно имѣть въ большемъ и меньшемъ количествѣ, смотря по тому, сколько нужно и сколько можно. Но чтобы для каждой хозяйки было виднѣе, то находимъ умѣстнымъ сдѣлать полный реестръ всей кухонной посуды, изъ котораго можно убавить, смотря по семейству и состоянію.

А. Мѣдная посуда: Кастрюль разной величины съ крышками—12. Мѣдныхъ, вылуженныхъ формъ, разной величины, для желе, бланманже, галантиру и печенія различныхъ пирожныхъ—3. Къ нимъ маленькихъ формъ сколько угодно, по крайней мѣрѣ 12. Рыбный котелъ для варенія рыбы—1. Форма съ крышкою, для варки въ водѣ пудинговъ—1. Ступка мѣдная—1. Ступка мраморная—1.

Б. Посуда изъ бѣлаго желѣза, жести, различныхъ сплавовъ и эмалированная: Рѣшетчатая ложка или шумовка, для сниманія съ бульона пѣны—1. Терокъ различной величины—3. Душлакъ для откидыванья зелени, макаронъ и прочаго—1. Кружки разной величины—3. Глубокое блюдо для паштета—1. Блюдо плоское, для печенія воздушныхъ и тянутыхъ пироговъ—1. Также дѣлаютъ блюда мѣдныя, вылуженныя и оловянныя. Два или три ковша мѣдныхъ, вылуженныхъ, или изъ бѣлаго желѣза—3. Одна или двѣ чумички изъ бѣлаго желѣза, потому что онѣ гораздо опрятнѣе, нежели деревянныя чумички—2. Нѣсколько разной величины воронокъ жестяныхъ или мѣдныхъ, вылуженныхъ—4.

В. Формы деревянныя и металлическія: Колончатая выемка для колецъ—1. Вафельныя доски—1. Форма для стружекъ—1. Форма для трубочекъ—1. Маленькія жестяныя формы, для печенія разныхъ пирожныхъ; онѣ дѣлаются сердечками, звѣздочками, круглыя и продолговатыя; ихъ можно имѣть, по крайней мѣрѣ,—25. Рѣзецъ для обрѣзыванья пирожнаго—1. Шпиковальныя иглы разныхъ сортовъ—3. Жестяная трубочка для выжиманія сердцевины изъ яблоковъ и прочаго—1. Трубочка для вырѣзанія картофеля на манеръ молодого—1. Большой, широкій ножъ, для рубки мяса на котлеты и фарши—1. Ножей разной величины—4.

Г. Желѣзная посуда (не луженая): Противни и сковороды разной величины; маленькія сковородки для печенія гречневыхъ и разныхъ другихъ блиновъ. Желѣзные листы для печенія разныхъ хлѣбовъ, булокъ, кренделей и разнаго пирожнаго. Ухваты разной величины, кочерга, сковородникъ, щипцы и лопатка для угольевъ. Двѣ свѣчки, одна обыкновенная, другая на манеръ, буквы s. Чугуны разной величины. Въ зажиточныхъ хозяйственныхъ домахъ дѣлаютъ чугуны мѣдные, вылуженные внутри, ихъ называютъ мѣдники и они гораздо прочнѣе чугунныхъ.

Д. Деревянная посуда: Квашня для хлѣбовъ, квашенки разной величины для булокъ, ситнаго или пеклеваннаго хлѣба и для кренделей—3. Чашки, въ которыя кладутъ свалянные хлѣбы, плетеныя или деревянныя—6. Лотки для сѣянья муки и выливанья тѣста. Корытцы, въ которыхъ рубятъ мясо и разныя начинки. Кадка для затора пива и кваса; другая, въ которой разводятъ квасъ. Боченки для пива и кваса. Ушаты и ведра для воды. Лаханки, продолговатыя кадочки, въ которыхъ мочатъ мясо и рыбу. Сита и рѣшета. Доска съ закраинами, на которой рубятъ фаршъ и мясо для котлетъ. Доски, на которыя кладутъ свалянныя булки и сдѣланные крендели, приготовленные для печенія, и маленькія веселки и мутовки. Лопатка, которою берутъ тѣсто, когда валяютъ ржаные хлѣбы. Лопатки для сажанія въ печь хлѣбовъ, булокъ и пироговъ. Скалки для слоенія тѣста и другія скалки для раскатыванія тѣста для пироговъ. Вѣнчикъ для сбиванія сливокъ и выгнутая вилка для поднятія яичныхъ бѣлковъ.

Е. Глиняная посуда: Въ русской печи кушанья готовятъ въ горшкахъ. Горшки бываютъ простые и муравленные; ихъ должно имѣть нѣсколько, разной величины. Корчаги для кваса и пива. Глиняныя противни. Форма для караваевъ и сальниковъ. Глиняныя муравленныя блюда и чашки. Есть еще поваренная посуда чугунная, покрытая внутри эмалью, но она практична только при большихъ семействахъ.

3. Общія замѣчанія о кухонной посудѣ. Вообще, всю кухонную посуду должно содержать въ чистотѣ; послѣ каждаго употребленія надлежитъ мыть и чистить; деревянную мыть щелокомъ, съ пескомъ, а мѣдную, всего лучше, чистить такимъ образомъ: нужно имѣть кадочку съ кисловатою гущею и когда кастрюли болѣе не нужны, то положить ихъ въ гущу часа на три или болѣе, а потомъ вымыть горячею водою. Иногда нужно кастрюли чистить снаружи тертымъ кирпичемъ съ уксусомъ или золою. Нынче этотъ способъ чистки посуды успѣшно замѣняютъ особенные порошки, продаваемые во многихъ посудныхъ и металлическихъ лавкахъ. За недостаткомъ гущи или когда кастрюли пригорѣли, скрести ножемъ ихъ не должно, а, положивъ въ нихъ золы, налить водою, поставить въ печь или на плиту, выварить и, наконецъ, вымыть. Также не слѣдуетъ позволять чистить кастрюли внутри пескомъ, потому что отъ этого сходитъ полуда, а при недосмотрѣ это можетъ обратиться во вредъ для здоровья; по этой причинѣ хозяйка или экономка должны по временамъ осматривать полуду на мѣдной посудѣ. Мѣдную посуду, смотря по ея употребленію, должно лудить, по крайней мѣрѣ, раза два въ годъ. Глиняную посуду каждый разъ послѣ употребленія вымыть и поставить въ печь, чтобы она просохла. Мѣдныя формы для пирожнаго тотчасъ послѣ употребленія вымыть, вытереть сухимъ полотенцемъ, а иногда ихъ нужно также выварить съ золою. Вафельныя формы и формы для трубочекъ послѣ употребленія мыть не нужно, а только вытереть чистымъ полотенцемъ; держать ихъ

должно въ сухомъ мѣстѣ, чтобы онѣ не ржавѣли. Противни и сковороды послѣ употребленія слѣдуетъ чистить золою.

Все сказанное относительно важнаго значенія, какое въ кухонномъ хозяйствѣ имѣетъ, вообще, мѣдная посуда, безусловно справедливо и правильно. Но со всѣмъ тѣмъ, изъ всего этого легко понять, что посуда эта требуетъ крайне осторожнаго съ собою обращенія и постояннаго возобновленія полуды, такъ какъ малѣйшее въ этомъ случаѣ, со стороны хозяйки, невниманіе или забывчивость влекутъ за собою печальные результаты, именно появленіе мѣдной зелени, не только разстраивающей желудокъ, но даже производящей отравленіе, случаевъ, какового бывало и, къ сожалѣнію, бываетъ не мало. За всѣмъ тѣмъ, тамъ, гдѣ кухонное хозяйство въ рукахъ опытной и заботливой хозяйки, все-таки мѣдная посуда лучше всякой другой, преимущественно по причинѣ своей прочности, соединенной съ наружною красотою, потому что нельзя не сознаться, какъ любо-дорого взглянуть на хорошую кухню, наполненную мѣдною, горящею какъ жаръ посудою, покрывающею полки по кухоннымъ стѣнамъ.

Однако, существуютъ въ торговлѣ и введены въ нѣкоторыхъ хозяйствахъ кое-какіе другіе сорта кухонной посуды, о которой мы считаемъ теперь необходимымъ сказать здѣсь нѣсколько словъ.

1) Жестяныя кастрюли, довольно распространенныя и очень дешевыя (60 к. штука средней величины), имѣютъ то качество, что въ нихъ все варится и жарится очень быстро; но при этомъ качествѣ имѣютъ тотъ недостатокъ, что, при малѣйшей неосторожности, дно этихъ кастрюлей легко прогораетъ, сдѣлать же новое дно стоитъ 50 к., такъ что „дешевизна выходитъ дороговизною“, да къ тому же, при малѣйшей неосторожности какъ нельзя легче испортить при варкѣ или жареньи самый лучшій матеріалъ для хорошаго кушанья, которое, такимъ образомъ, будетъ подано на столъ переваренымъ или пережареннымъ, а то и другое, какъ извѣстно, никуда не годится.

2) Кастрюли изъ бѣлаго желѣза, впервые лѣтъ за 50 появившіяся въ магазинѣ Гризора, на Невскомъ, гдѣ Милютины лавки, имѣютъ за собою много очень хорошихъ качествъ относительно безопасности для здоровья, опрятности, удобства всѣхъ варевъ и жареній, даже наружной красоты, потому что если хорошо вычищенныя мѣдныя кастрюли похожи на золото, то кастрюли изъ бѣлаго желѣза имѣютъ видъ серебряной посуды; но съ незапамятныхъ временъ употребляемые при чисткѣ мѣдной посуды тертый кирпичъ и кислота дѣйствуютъ разрушительнымъ образомъ на бѣло-желѣзную посуду, для успѣшной и правильной чистки которой необходимо употреблять такъ называемый англійскій композиціонный кирпичъ, продаваемый по 10 к. кусокъ; превращенный въ ступкѣ въ наимельчайшій порошокъ, въ видѣ красноватой пыли, этотъ кирпичъ—превосходное средство для всевозможныхъ металлическихъ вещей, будучи вполнѣ пригоденъ и для мѣдной посуды, которую въ истино домовитыхъ кухняхъ простымъ кирпичемъ не чистятъ.

3) Каменная кухонная посуда, вполнѣ безопасная и превосходная, если только она такова, какою была лѣтъ за 40,—темнаго, почти чернаго цвѣта и не особенно граціозныхъ формъ. Но, къ сожалѣнію, этой настоящей первоначальной каменной кухонной посуды въ настоящее время всякихъ наружныхъ усовершенствованій и кажущагося прогресса, съ огнемъ, какъ говорится, найти трудно; ее замѣнила свѣтло-красноватая, очень изящная и красивая посуда (напоминающая наружнымъ видомъ „обливную“, т. е. покрытую внутри глазурью посуду, когда-то мастерски приготовляемую польскими ма-

стерами), полезная, преимущественно, для вида и чтобы ею любоваться; но она ломка, хрупка, огнеупорна и, вообще, далеко не полезна, хотя ею биткомъ набиты посудныя лавки.

IV. Кухонное бѣлье. Въ кухнѣ должно имѣть достаточное количество бѣлья. Вотъ реестръ самаго необходимаго: Полотенцевъ толстыхъ—12. Полотенцевъ тонкихъ—12. Фартуковъ—12. Квашенниковъ, для накрыванія тѣста, разной величины—6. Салфетокъ, для процѣживанья желе, бланманже и галантировъ—3. Слѣдуетъ наблюдать, чтобы бѣлье всегда было хорошо вымыто; чистота и опрятность являются основными правилами повареннаго искусства.

ОТДѢЛЪ IV.

О чищеньи и приготовленіи къ варенію и жаренью.

Главное достоинство припасовъ заключается въ томъ, чтобы они были свѣжи и хорошо приготовлены. Каждое кушанье должно быть изготовлено въ пору, не перепарено, не пригорѣлое и не сырое; иногда изъ самыхъ лучшихъ припасовъ приготовляютъ невкусное кушанье. Нужно, кромѣ того, чтобы кушанье было не только вкусно, но имѣло бы пріятный видъ.

I. Чищенье и приготовленіе птицы и мяса. Надобно наблюдать при чищеньи дворовой и дикой птицы, чтобы она хорошо была вычищена, опалена, выпотрошена и вымыта. Индюшекъ, куръ и циплятъ чистятъ иногда не обваривая, но обваривать лучше, потому что скорѣе и чище можно вычистить. Заколовъ птицу, налить въ лоханку кипятку и обмакивать въ него большую птицу такимъ образомъ, чтобы всѣ ея перья были смочены; затѣмъ попробовать, хорошо ли она чистится, и тогда вынуть ее изъ горячей воды, иначе кожа на ней сварится. Чистить надобно проворно. Когда вся живность перечищена, ее слѣдуетъ вытереть насухо и опалить всѣ находящіеся на ней волоски на пламени спирта (для этого влить спиртъ въ мѣдную или желѣзную чашку и зажечь), или-же вытеревъ дичь насухо, натереть ее мукою крупчаткой и опалить на огнѣ зажженной бумаги, свернутой трубкой; сдѣлать это слѣдуетъ вдвоемъ: одинъ держитъ бумагу, а другой опаливаетъ, при этомъ наблюдая, чтобы только опалить волосы, но не ожечь кожи; затѣмъ выпотрошить, остерегаясь раздавить желчь и послѣ этого тщательно промыть въ теплой водѣ, снаружи и внутри, и затѣмъ сполоснуть въ холодной водѣ; наконецъ, поставивъ дичь стоймя, дать стечь водѣ, какъ съ поверхности, такъ и изнутри; послѣ сего зашпарить ножки для очистки; для этого нужно опустить ихъ въ крутой кипятокъ и съ помощью полотенца снять съ нихъ кожицу. Послѣ этого уже приступить къ „заправкѣ“ дичи, т. е. обрубать у лапокъ только ноготки и самые кончики съ перьями у крыльевъ, приложить крылья и лапки къ туловищу, пришить ихъ иголкой съ ниткой или просто привязать.

Примѣчаніе: для зашиванія дичи имѣется особая длинная иголка. Гораздо лучше приготовлять птицу для употребленія за сутки; этого времени довольно, чтобы живность была мягка и годна къ употребленію черезъ сутки. Зимою надо вынести въ такое мѣсто, гдѣ она не могла бы замерзнуть, а лѣтомъ на ледъ, завернувъ въ мокрое полотенце. Если хотите, чтобы птица лежала нѣсколько дней, въ такомъ случаѣ чистить ее должно сухою, не обваривая, потомъ выпотрошить и, не опаливъ, вынести на погребъ. Гусей и утокъ чистятъ всегда

сухихъ; ощипавъ сначала перья, должно потомъ ощипать пухъ и опаливъ, выпотрошить, вымыть въ нѣсколькихъ водахъ, вытереть полотенцемъ и положить въ холодное мѣсто. Всякая птица можетъ лежать въ холодномъ мѣстѣ трое или четверо сутокъ безъ всякаго поврежденія, но не болѣе, а потому не должно заготовлять живности задолго до употребленія, особенно въ лѣтнее время.

Дичину, ощипавъ, опалить, выпотрошить, вымыть и поставить въ маринадѣ въ прохладномъ мѣстѣ на сутки или, по крайней мѣрѣ, на одну ночь. Приготовлять такимъ образомъ можно тетерекъ, дрофу, дикую козу, оленя, лося и глухарей, но рябчиковъ, куропатокъ и стрепетовъ въ уксусѣ не маринуютъ, а просто, ощипавъ, выпотрошить, вымыть и вынести въ холодное мѣсто.

Когда поросенка заколютъ, то, давъ вытечь крови, положить его на полчаса въ холодную воду, а потомъ опустить минуты на двѣ въ горячую, наблюдая, чтобы не заварить кожи; если заварить, то, при чисткѣ, шерсть станетъ вырываться съ кожею; чтобы лучше счищалась шерсть, надобно положить въ горячую воду немного золы. Вынувъ изъ горячей воды, счистить съ поросенка шерсть, и если поросенокъ хорошо вычищенъ, опаливать его не нужно; но когда будетъ поросенокъ опаленъ, должно вымыть его теплою водою и вытереть пшеничными отрубями. Если хотятъ улучшить въ поросенкѣ вкусъ, то, выпотрошивъ и вымывъ чисто, положить въ холодное мѣсто часа на два, а потомъ налить молокомъ и дать стоять до слѣдующаго утра въ холодномъ мѣстѣ. Поросенокъ, приготовленный такимъ образомъ, замѣчательно вкусенъ и мясо у него дѣлается гораздо нѣжнѣе.

Зайцевъ обыкновенно приготовляютъ слѣдующимъ образомъ: снявъ шкуру, содрать осторожно ножемъ всѣ перепонки, потомъ выпотрошить, вымыть въ нѣсколькихъ водахъ и вымачивать въ холодной водѣ часовъ шесть для удаленія крови; въ продолженіе этого времени воду перемѣнить раза три. Можно на ночь положить зайца и въ маринадъ, такъ чтобы онъ покрылъ его поверхъ. Отъ зайца употребляется въ пищу только спина, филей и задніе окорочка, а остальное выбрасывается.

Телятину, говядину и баранину намачивать съ вечера никогда не должно, какъ это многіе дѣлаютъ, потому что она вымокаетъ и теряетъ часть своей питательности, а только моютъ въ холодной водѣ.

Если случится бить дома теленка, барана или корову, то кишки и рубецъ приказать тотчасъ выполоскать въ холодной водѣ, перемѣняя нѣсколько разъ воду, а потомъ обдать горячею водою и выскрести ножемъ; послѣ того, перемывъ хорошенько, налить холодною водою и поставить въ погребъ. Кишки и рубецъ лежать долго не могутъ, а потому ихъ и должно употреблять въ пищу въ непродолжительномъ времени.

Телячью голову и ножки, ошпаривъ кипяткомъ, вычистить. Точно также поступать съ бараньими головками. Бычачьи ноги сначала должно опалить, а потомъ обдать кипяткомъ, выскрести ножикомъ, вымыть и, наливъ холодною водою, поставить на ночь въ погребъ. Бычачьи ноги обыкновенно употребляютъ для студня.

Потрохи домашнихъ птицъ употребляютъ въ разныя кушанья: изъ нихъ приготовляютъ вкусный супъ, готовятъ соусы, кладутъ въ паштеты и круглые пироги, дѣлаютъ фаршъ; объ этомъ будетъ сказано въ приготовленіи кушаньевъ. Вынувъ потроха, осторожно вырѣзываютъ желчь. У пупковъ вырѣзать по бокамъ перепонку, разрѣзать ихъ на-двое, но не совсѣмъ, и вычистить; потомъ лапки обварить кипяткомъ, содрать съ нихъ кожу, а когти отрубить. Лапки куриныя, индюшечьи и цыплятъ также обдать кипяткомъ и содрать кожу, но

ихъ не подаютъ къ столу, а кладутъ въ бульонъ, для навара. Печенку и сердце вымыть въ холодной водѣ.

Приводимъ табличку, показывающую, сколько дней какое сырое мясо можетъ безъ порчи сохраниться въ прохладномъ мѣстѣ, защищенномъ отъ насѣкомыхъ.

	Лѣтомъ.	Зимою.
Олень, лось и дикая коза	4 дня	8 дней.
Заяцъ	3 „	6 „
Кроликъ	2 „	4 дня.
Фазанъ	4 „	10 дней.
Тетеревъ	6 дней.	14 „
Куропатка	2 дня	6—8 „
Говядина и свинина	3 „	6 „
Баранина	3 „	6 „
Телятина и барашекъ	2 „	4 дня.
Индюшка, утка и гусь	2 „	6 дней.
Каплунъ или пулярка	3 „	6 „
Старая курица	3 „	6 „
Цыпленокъ	2 „	4 дня,
Голуби	2 „	4 „

Въ дождливое или слишкомъ жаркое время на половину менѣе.

Главный хранитель мяса—ледъ и „морозъ“.

О приготовленіи маринада для дичины. Пропорція: Уксуса столоваго или разведенной эссенціи 1 бут., лаврового листа 1 ш., перцу зернами 10 ш., соли чайную ложку 1 ш., луку рѣпчатаго 1 ш.

Приготовленіе: Сложивъ все вмѣстѣ въ кастрюлю, вскипятить, затѣмъ остудить и этимъ маринадомъ заливать дичину.

Если же дичина не такъ свѣжа и имѣется посторонній запахъ, то къ вышесказанному маринаду прибавлять ½ бут. воды и немного травъ, эстрагона и маримьяна, для удаленія запаха; это все вмѣстѣ вскипятить, остудить и залить.

2. Искусство мясоразрѣзанья. Передавъ подробности о томъ, какъ ознакомиться со всѣми сортами и частями разныхъ родовъ мяса, считаемъ цѣлесообразнымъ перейти теперь же къ предмету, тѣсно связанному съ этимъ дѣломъ, а именно: къ правильному разрѣзыванію всякаго мяса, потому что искусство вполнѣ правильно разрѣзывать мясо много содѣйствуетъ успѣху хорошо приготовленнаго обѣда; отъ этого успѣха зависитъ, чтобы жаркое имѣло надлежащую нѣжность, утрачиваемую на половину, если хозяйка или кухарка не умѣютъ правильно разнять различныя его части. Поваренное искусство имѣетъ свои анатомическія правила, своевольное отступленіе отъ которыхъ не только дѣлаетъ лучшее мясо жесткимъ, но даже придаетъ ему довольно непріятный вкусъ. Укажемъ на подробности самаго дѣла, начавъ, разумѣется, съ говядины.

а) Говядина. 1) Огузокъ, который подается и вареный и жареный, требуетъ большой осторожности при разрѣзываніи кусковъ; его постоянно должно рѣзать не по ниткѣ, т. е. по линіямъ волоконъ, а вкось тонкими и длинноватыми кусками; если вы замѣтите, что волокна стали итти прямыми линіями подъ вашимъ ножемъ, перемѣните немедленно его направленіе. Мясо, подходящее ближе къ хвосту, самое нѣжное, сочное и жирное.

2) Лопатка, употребляемая преимущественно въ супы, рѣжется тонкими ломтиками и наискось.

3) Въ грудинѣ выбираютъ обыкновенно ту часть, которая находится ближе къ сухой жилѣ, и разрѣзываютъ ее такъ, чтобы въ каждомъ кускѣ былъ хрящикъ, составляющій достоинство самого куска, употребляемаго во щи и борщъ.

4) Филэ требуетъ, конечно, особеннаго вниманія, составляя лучшій кусокъ изъ всей туши и доставляя, кромѣ вкуснаго жаркого, драгоцѣнную вырѣзку или нѣжный, продолговатый кусокъ мяса съ жиромъ, который покупаютъ отдѣльно за тройную цѣну, чтобы приготовить настоящій бифштексъ. Покупая большое филэ для жаркого, вы получаете съ нимъ вмѣстѣ и эту драгоцѣнную вырѣзку, которую (если вы захотите поэкономничать) попросите повара или кухарку осторожно выдѣлить и отложите до времени. Филэ разрѣзывается вкось, при чемъ держатъ ножъ какъ можно болѣе въ отлогомъ положеніи, отчего выходятъ куски тонкіе и длинноватые.

5) Языкъ бычачій должно рѣзать всегда ломтями и наискось; самое толстое мѣсто, по близости горла, есть и самый нѣжный кусокъ во всемъ языкѣ.

b) Телятина. Задняя четверть или окорочекъ съ почкою составляетъ отличное жаркое; рѣжутъ его обыкновенно сверху, тонкими, косыми ломтями; но иныя хозяйки, зная, что число обѣдающихъ особъ не такъ велико, чтобы не все жаркое могло быть истреблено и не желая портить совершенно вида окорочка, нарѣзаютъ немного, по количеству персонъ, съ боку, гдѣ самая мясистая часть; только эти куски, рѣзанные по прямому направленію нитей, бываютъ обыкновенно нѣсколько жестче и, такъ сказать, мочалистѣе; поэтому должно стараться избирать и тутъ болѣе косвенное направленіе, наблюдая, чтобы студенистая жила, которая проходитъ въ этомъ мѣстѣ телячьяго мяса, шла подъ ножемъ нѣсколько вкось. Ребра, подходящія къ главной кости ноги, должны быть предварительно надрублены мясникомъ по суставчикамъ, и тогда очень легко разнимать ихъ столовымъ ножемъ. Почка отдѣляется отъ жаркого, когда телятину подаютъ на столъ; она изрѣзывается наискось тонкими ломтиками, которые укладываются вѣнчикомъ подъ прикрытіемъ той жирной части, изъ которой выдѣлена почка. Это дѣлается для того, чтобы ломтики не успѣли остынуть. Около почки, въ глубинѣ, между слоями жира, лежитъ небольшой кусочекъ чрезычайно нѣжнаго мяса, соотвѣтствующій вырѣзкѣ въ говяжьемъ филеѣ и называемый сладкимъ мясомъ; обыкновенно, заботливая и знающая хозяйка предлагаетъ его самому почетному гостю.

Передняя часть телятины состоитъ изъ лопатки, котлетъ, грудины и шейки. Лопатку употребляютъ на жаркое слѣдующимъ образомъ: всю мясистую часть осторожно отдѣляютъ отъ большой, плоской, въ видѣ лопаты, кости, солятъ и, скатавъ рулетомъ, обвязываютъ голландскими нитками, чтобы кусокъ не могъ развернуться въ кастрюлѣ. Подавая на столъ, это жаркое разрѣзываютъ почти прямыми, но очень тонкими ломтиками. По причинѣ сухости своего мяса, лопатка можетъ быть употреблена для жаркого только такимъ образомъ, т. е. рулетомъ, въ духовой же или русской печи она дѣлается безвкусною и сухою. Телячья лопатка также употребляется на телячьи рубленые котлеты.

Грудина идетъ на жаркое и ее отвариваютъ и подаютъ съ бѣлымъ соусомъ; для этого она разрѣзается на куски по хрящеватымъ суставчикамъ, а кости, покрытыя суховатою кожею, будучи предварительно надрублены мясникомъ, отдѣляются ножемъ и употребляются на бульонъ.

Объ разрѣзываньи котлетъ говорить нечего; это видно по отдѣльнымъ косточкамъ, изъ которыхъ каждая составляетъ особенную котлету.

Шейка употребляется только въ бульонъ и иногда на фрикадельки; но по натуральной ея жиловатости лучше не прибѣгать къ этой экономіи, а только довольствоваться ея наваромъ для супа.

Телячья голова подается подъ сладкимъ или кислымъ соусомъ, а иногда употребляется въ студень, но такъ какъ въ послѣднемъ случаѣ все мясо съ костей снимается, чтобы быть уложеннымъ въ форму, мозги же разрѣзываются на ломти и укладываются по краямъ формы, то мы будемъ упоминать о разниманіи телячьей головы на части только въ томъ случаѣ, если ее подаютъ на столъ въ цѣломъ видѣ съ присоединеніемъ какой-нибудь подливки. Во-первыхъ, должно осторожно открыть черепъ, чтобы можно было легко доставать мозги изъ углубленія, въ которомъ они лежатъ. Самыми лучшими кусками считаются: уши, щеки и языкъ. Хозяйка, отдѣляя каждый изъ этихъ кусковъ, прикладываетъ, въ тоже время, на тарелку нѣкоторую часть мозговъ, чтобы снабдить ими въ равномъ количествѣ всѣхъ гостей. Языкъ, вынутый заранѣе на кухнѣ, разрѣзывается на тонкіе ломтики и укладывается отъ лба до носа. Зрачки изъ глазъ отдѣляются и ихъ замѣняютъ черносливинами, если подливка сладкая, и сливами, если она кисловатая. Корень этихъ частей, облитый жиромъ, составляетъ нѣжный и лакомый кусокъ, равно какъ и основаніе уха; поэтому, вырѣзывая эти части, должно запускать ножъ въ глубину, а не отдѣлять только ихъ поверхность.

c) Баранина. Она разнимается почти такъ же, какъ телятина, но филейная ея часть, самая нѣжная, жирная и вкусная, должна быть нарѣзана въ видѣ лентъ тонкими ломтиками, наискось.

d) Поросенокъ. Жареный или вареный поросенокъ разнимается слѣдующимъ образомъ: голова разрѣзается пополамъ на двѣ равныя части; каждую ногу отнимаютъ отдѣльно, спинку рубятъ вдоль хребтовой кости и потомъ разрѣзаютъ каждую половину поперекъ на четыре или пять частей, смотря по величинѣ поросенка. Лучшими кусками считаются: заднія ножки, мѣсто около шеи и также близъ хвостика.

e) Живность и дичь. Въ дворовыхъ птицахъ, какъ-то: курахъ, уткахъ, гусяхъ, цыплятахъ, индюшкахъ, лучшими кусками считаются: крылышки, грудка филэ, ножки, бочки, гузка и пупокъ; но въ жаркомъ почетное мѣсто преимущественно занимаютъ: бочки, крылышки и грудка филе, называемые бѣлымъ мясомъ; въ супѣ же эти куски дѣлаются сухи, потому что подвергаются продолжительному кипѣнію, которымъ невольно устраняется ихъ сочность и мягкость. Вотъ почему въ супахъ всего вкуснѣе и пріятнѣе ножки дворовой птицы; въ особенности при гусиныхъ потрохахъ онѣ составляютъ лакомый и любимый кусокъ знатоковъ. Полными потрохами называются: голова, шейка, двѣ ноги, два крыла, пупокъ и печенка. У головы отрубаютъ носъ и слегка надкалываютъ ножемъ черепъ, чтобы не трудно было вынуть мозгъ, чрезвычайно жирный и вкусный въ гусѣ; шейка разрѣзается на три или четыре куска, по весьма замѣтнымъ суставчикамъ; ножки подаютъ цѣльными, обрубивъ ногти; въ крыльяхъ оставляютъ обѣ продольныя кости; пупокъ и печенку рѣжутъ на тонкіе ломтики, и послѣдняя составляетъ лакомство истиннаго гастронома.

Всякая дворовая птица, большая или малая, совершенно одинаково разнимается на столѣ; для этого нѣтъ особенныхъ правилъ, а

нужна только нѣкоторая сноровка и точное изслѣдованіе перегибовъ и суставовъ, ясно показываемыхъ самою природою.

Вотъ какъ должно поступать при этой анатомической операціи: воткнувъ лѣвою рукою вилку въ крыло, стоитъ правою рукою нажать ножъ на суставѣ и наклонить въ то же время лѣвую руку,—крыло отдѣлится и останется на вилкѣ; тогда, сдѣлавъ съ той же стороны ударъ ножемъ по жилкѣ ножного сустава, отдѣлить ножку такимъ же наклоненіемъ лѣвой руки, вооруженной вилкою; далѣе приступаютъ къ отнятію крыла и другой ножки, затѣмъ отрѣзываютъ гузку въ нѣкоторомъ разстояніи отъ ножекъ и, наконецъ, отдѣляютъ филэ, а потомъ бочки.

Тетерьки и глухари рѣжутся точно такъ же; но мелкую дичь, каковы, напримѣръ: сѣрыя куропатки, рябчики, дикія утки и пижоны, разрѣзываютъ обыкновенно вдоль на три равныя части. Иныя же хозяйки разсѣкаютъ ихъ на четыре части, на-крестъ, но это вовсе неправильно.

3. О приготовленіи рыбы. Рыба, какого бы она ни была рода, лучше, если живая; можно употреблять въ пищу и сонную рыбу, но только она должна быть свѣжая, что можно узнать по глазамъ и жабрамъ. Когда глаза свѣтлые и не впалые, а жабры имѣютъ свой естественный цвѣтъ, то это значитъ, что рыба свѣжа. Зимою, по большей части, употребляютъ замороженную рыбу; если рыба ловлена въ заморозки и тотчасъ заморожена, то она очень хороша для кушанья и мало имѣетъ разницы отъ живой рыбы. Съ замороженною рыбою поступаютъ слѣдующимъ образомъ: мерзлую рыбу, положивъ въ лоханку, налить холодною водою, дать ей стоять до тѣхъ поръ, пока она отойдетъ и сдѣлается мягкая, тогда ее можно чистить.

Сперва съ рыбы счищаютъ чешую. Но многія рыбы не имѣютъ чешуи, какъ напримѣръ: угри, налимы, стерляди, тюрбо и соль и нѣкоторыя другія; кожа у этой рыбы покрыта густою слизью, которую нельзя счистить ножемъ, напримѣръ: угря, налима, соль: ихъ кожу надо надрѣзать у самой головы, и тутъ-же посыпать солью для того, чтобы она не скользила въ пальцахъ, и отодравъ ее отъ головы, сдернуть какъ чулокъ съ ноги. Если угрь очень большой, то послѣ отдѣленія кожи отъ головы привяжите веревочку за голову и, сдѣлавъ петлю, повѣсьте на гвоздь и стаскивайте кожу какъ чулокъ.

Примѣчаніе. У рыбы соль дѣлать надрѣзы, кромѣ сего, вдоль спины и брюшка до половины туловища.

Другія рыбы безъ чешуи: стерляди, форель, пальга, осетры приготовляютъ такъ: разрѣзаютъ брюшко въ двухъ мѣстахъ: 1) отъ головы до середины, гдѣ находятся плавники крылышки, 2) дальше до хвоста. Это дѣлается для того, чтобы рыба снизу не разъѣзжалась при заправкѣ, шпареньи и варкѣ; тогда она будетъ имѣть высокій и красивый видъ. Затѣмъ рыбу слѣдуетъ выпотрошить, вынуть жабры, промыть въ двухъ водахъ, привязать къ рѣшеткѣ изъ рыбнаго котла въ трехъ мѣстахъ, у головы, посерединѣ и у хвоста, для того, чтобы она во время варки, не поднималась кверху и не перевернулась вверхъ брюшкомъ. Во время привязыванія придать ей красивый видъ, будто она плыветъ. Когда все это сдѣлано, опустить рѣшетку съ рыбой въ котелъ, положить лавровый листъ, перецъ, разные очищенные коренья, лукъ и соль по вкусу, залить водою, чтобы вся рыба была покрыта ею, накрыть крышкой и поставить варить. Когда закипитъ, сдвинуть на край плиты и такъ держать, пока она постепенно не дойдетъ до полной готовности. Сразу варить (кипятить) нельзя, тогда рыба сверху разварится, начнетъ крошиться, а

внутри она будетъ сырая. Если рыба очень большая, тогда ее слѣдуетъ поставить такъ, чтобы она не кипѣла, но и не остывала бы, а если закипитъ съ края, то бульонъ помѣшивать, чтобы онъ равнялся температурой, и при этомъ поворачивать изрѣдка котелъ къ огню то той, то другой стороной, а такъ продолжать до полной готовности. Когда рыба готова, остудить въ томъ же бульонѣ, въ которомъ варилась; отъ этого она будетъ очень сочною и особенно вкусною. Конечно, если рыба очень большая, то ее обязательно надо сварить наканунѣ, чтобы она успѣла хорошо остыть, если только она идетъ на подачу холоднымъ блюдомъ. Если же подача назначена горячимъ блюдомъ, то конечно можно варить въ тотъ же день, когда она идетъ къ столу. Когда рыба остыла, вынуть рѣшетку изъ котла, обрѣзать веревочки и, проведя вдоль спинки рыбы и около головы ножемъ, осторожно снять кожу, подъ рыбой по рѣшеткѣ также провести ножемъ (такъ-какъ она пристаетъ къ рѣшеткѣ), скатить рыбу на приготовленное рыбное блюдо на бокъ и, подчистивъ низъ отъ кожи, поставить ее опять вверхъ спинкой; чтобы придать ей красивый видъ, ее слѣдуетъ оправить, кое-гдѣ прижать, кое-гдѣ подложить и красиво поставить хвостъ и голову. Затѣмъ выставить на холодъ передъ отдѣлкою украшеніями. Готовность рыбы большой во время варки узнается такъ: надо въ спинкѣ, въ самой толстой ея части, вырѣзать глубоко маленькій четырехъ-угольный кусочекъ мяса и смотрѣть, не будетъ ли оно сырое на концѣ вынутаго кусочка. Посмотрѣвъ, вложить обратно, и если сырое, продолжать припускать до готовности.

Для подачи рыбы горячимъ блюдомъ можно чистить ея кожу и другимъ способомъ, именно „шпарить“. Дѣлается это такъ: рыбу выпотрошить, вынуть жабры, промыть въ двухъ водахъ и положить на рыбную рѣшетку. Затѣмъ поставить рыбный котелъ съ водой на плиту, и когда закипитъ ключемъ, опустить въ него рѣшетку съ рыбой, и, продержавъ одинъ моментъ, быстро вынуть обратно и снимать кожу, предварительно проведя ножичкомъ вдоль спины. Послѣ этого уже рыба припускается до полной готовности на мясномъ бульонѣ съ какимъ-либо виномъ, съ кускомъ сливочнаго масла, разными кореньями или томатами, смотря по тому, какимъ блюдомъ она подается и подъ какимъ названіемъ.

Съ другою рыбою поступать обыкновеннымъ образомъ, т. е. оскрести съ нея чешую. Когда начнутъ потрошить, надобно остерегаться, чтобы не раздавить желчь; если желчь раздавятъ, рыба принимаетъ горькій вкусъ.

Часто на большихъ обѣдахъ подаютъ цѣлаго осетра или большую стерлядь, за которую дорого заплачено; поэтому при чищеньи должно остерегаться, чтобы ее не испортить и не уменьшить цѣнности. Осетра слѣдуетъ чистить и потрошить какъ сказано выше; когда вычистишь, у самой головы, на спинѣ, сдѣлать острымъ ножемъ надрѣзъ, чтобы перерѣзать большую жилу или вязигу, у хвоста также сдѣлать надрѣзъ и вытянуть вязигу. Затѣмъ варить его какъ сказано выше. Если осетръ небольшой и будетъ подаваться цѣлый, тешку (тонкую часть брюха) у него не вырѣзывать, а только распоровъ брюхо, выпотрошить. У большихъ осетровъ, которые не будутъ подаваться на столъ цѣлыми, тешку вырѣзываютъ и изъ нея приготовляютъ разныя кушанья. Потроха большихъ рыбъ, какъ-то: молоки, печенки также употребляются въ разныя кушанья; печенки и молоки вымыть въ холодной водѣ. О приготовленіи осетровой и другой икры сказано будетъ въ отдѣлѣ „Кладовой“.

4. О приготовленіи кореньевъ и травъ. Коренья, употребляемые для приправы кушаньевъ, слѣдующіе: петрушка, пастернакъ, сельдерей, морковь, рѣпчатый лукъ, порей, шарлотъ, молодая рѣпа и чеснокъ. Приготовляютъ ихъ различнымъ образомъ: шинкуютъ полосками, вырѣзываютъ жестяною трубочкою или нарѣзываютъ звѣздочками. Очистивъ коренья, вымыть въ холодной водѣ, нашинковать тоненькими полосками, въ вершокъ длиною, или вырѣзать жестяною трубочкою и обдѣлать на подобіе маленькихъ морковокъ, рѣпокъ и другихъ кореньевъ; также вырѣзываютъ жестяною трубочкою звѣздочки. За неимѣніемъ трубочекъ, вычистивъ средней величины коренья, нарѣзать вдоль корня полосокъ, а потомъ нарѣзать кружечковъ; кружечки эти будутъ имѣть видъ звѣздочекъ. Звѣздочками крошатъ болѣе морковь, а петрушка и пастернакъ, накрошенные звѣздочками, по большей части развариваются, а потому ихъ болѣе шинкуютъ полосками. Изъ сельдерея и рѣпы можно вырѣзывать разныя фигурныя штучки: треугольники, звѣздочки, маленькіе корешки и рѣпки. Приготовивъ коренья, перемыть ихъ въ холодной водѣ, положить въ кастрюлю, налить горячею водою, вскипятить одинъ разъ; у поваровъ это называется обланшировать, т. е. отварить до половины спѣлости; затѣмъ откинуть на рѣшето и, когда остынутъ, положить въ холодную воду. Коренья не всегда обланшировываютъ, а, приготовивъ и вымывъ, опускаютъ въ холодную воду до употребленія. Лукъ рѣпчатый, смотря по тому, для какого кушанья онъ приготовляется, рѣжутъ кружками, шинкуютъ или крошатъ мелко. Порей шинкуютъ полосками и рѣжутъ штучками въ вершокъ длиною. Шарлотъ, очистивъ, кладутъ цѣлыми луковками, а также крошатъ. Коренья кладутъ при варенiи бульона, а когда бульонъ процѣживаютъ, вынимаютъ вонъ.

Примѣчаніе: Коренья точеные и красиво вырѣзанные „бланширятъ“ въ водѣ только тогда, если они идутъ на гарниръ къ жаркому, если же для супа, тогда не „бланширятся“, а припускаются до полной готовности въ процѣженномъ чистомъ бульонѣ, а обрѣзки ихъ, чисто промытые, варятся въ бульонѣ съ мясомъ до процѣживанія.

Травы, болѣе другихъ употребляемыя: петрушка, сельдерей и укропъ. Употребляются также: чаборъ, розмаринъ, кервель и майоранъ. О приготовленіи всѣхъ травъ будетъ сказано при кушаньяхъ. Травы кладутъ иногда въ бульонъ не рубленныя, а связавъ ихъ въ пучокъ; для составленія пучка берутъ: петрушку, чаборъ, укропъ и сельдерей. При процѣживаніи бульона травы вынимаютъ. О прочихъ овощахъ будетъ сказано въ приготовленіи кушаньевъ.

Пряныя приправы, какъ-то: мушкатный орѣшекъ, гвоздика, кардамонъ, корица, кишмишъ, лавровый листъ, англійскій перецъ, имбирь, мушкатный цвѣтъ, горошчатый перецъ и шафранъ, въ новой поварнѣ употребляются въ крайне небольшомъ, едва замѣтномъ количествѣ. Сладкіе коренья теперь вышли совсѣмъ почти изъ употребленія. Сарделi, анчоусы и даже трюфели, какъ приправы къ кушаньямъ, будутъ описаны въ этой книгѣ при нѣкоторыхъ кухонныхъ рецептахъ новѣйшей французской кухни.

ОТДѢЛЪ V.

Навары или бульоны (скоромные и постные), основы всѣхъ бульоновъ, фаршей и соусовъ.

1. Общія замѣчанія. Предметъ этотъ—бульонъ или мясной наваръ—заслуживаетъ самаго серьезнаго вниманія со стороны желающихъ хорошо покушать.

Бульонъ приготовляется 3-хъ сортовъ.

1-й—бѣлый бульонъ. На этомъ бульонѣ приготовляются всѣ заправные супы изъ различныхъ пюрэ и съ лiезонами.

2-й—французскій бульонъ. На этомъ бульонѣ заправляются нѣкоторые супы французской кухни.

3-й—желтый, съ кореньями. Это главный основной бульонъ, общеподаваемый съ разными гарнирами и подъ разными названіями.

„Консоме"—это тотъ же желтый бульонъ, но съ прибавленіемъ большого количества мяса на персону, т. е. самый крѣпкій бульонъ. Вообще „консоме" приготовляется чистый, прозрачный, подъ какимъ бы названіемъ онъ ни былъ. Для большей прозрачности дѣлается „оттяжка", о которой сказано выше.

Коренья для бульоновъ: петрушка, рѣпа, морковь, сельдерей, лукъ и парей; берутся они спеціально для аромата бульона или консоме; очистивъ, необходимо изрѣзать ихъ кусочками, промыть въ двухъ водахъ и спассировать на маслѣ, т. е. хорошо прожарить и дать имъ легкій колеръ и тогда опустить въ бульонъ; приготовленные такъ коренья придаютъ бульону „крѣпость" и пріятный цвѣтъ. Кромѣ сего, при пассированіи бульонъ дольше сохраняется лѣтомъ (не киснетъ). Иногда коренья разрѣзаютъ пополамъ, кладутъ на горячую плиту „прижигаютъ"; отъ этого, однако, получается неправильный цвѣтъ, и бульонъ очень скоро киснетъ, въ особенности лѣтомъ.

Бульонъ можно варить изъ разныхъ частей говядины: ссѣка, бедра, огузка, филея, грудины и даже лопатки (объ этихъ названіяхъ см. первый отдѣлъ). Послѣдняя считается вторымъ сортомъ и не должна быть подаваема особеннымъ кушаньемъ на столъ въ видѣ отварной говядины, извѣстной у французовъ подъ названіемъ bouillie, потому что ея мясо сухо и жиловато, но зато, имѣя мозговую кость, лопатка дѣлаетъ бульонъ наварнѣе; только находимъ не лишнимъ предупредить молоденькихъ хозяюшекъ, чтобы, покупая эту часть мяса для бульона, онѣ избѣгали той половины, гдѣ кость имѣетъ видъ кругловатой шишки, а приказывали бы отвѣшивать отъ того мѣста, гдѣ она проходитъ сквозь мясо вродѣ сквозной трубки, наполненной мозгомъ. Мясники предпочитаютъ отрубать первую половину, потому что въ ней много вѣса и мало мяса, мозговъ же самое незначительное количество. Ссѣкъ и бедро даютъ мало крѣпости бульону, грудина хрящевата и жирна и годна въ особенности для щей и борща, но самая лучшая и выгодная часть есть огузокъ, который мясистъ, соченъ, мягокъ и употребляется крайне разнообразно. И отъ него совѣтуемъ брать ту часть, которая ближе къ хвосту, а не самую середину, заключающую очень толстую кость. Также должно замѣтить, что брать малое количество огузка невыгодно, во-первыхъ, потому, что тогда необходимо его разваривать до „мочалы", какъ выражаются кухарки, а во-вторыхъ—небольшой кусокъ огузка, под-

ходя слишкомъ близко къ хвосту, имѣетъ болѣе жира, чѣмъ мяса, остальное же занято костью. И, такимъ образомъ, говядина 1-го сорта, заплаченная дорого, не доставляетъ собою ни хорошаго бульона, ни вкуснаго блюда. Итакъ, покупая огузокъ для бульона, не берите никогда менѣе 10 или 12 ф. (въ крайнемъ случаѣ половину), которые образуютъ очень порядочный кусокъ, суживающійся къ жирному концу и имѣющій плотное, но самое сочное мясо.

Жиръ на немъ долженъ лежать довольно толстымъ слоемъ и имѣть цвѣтъ чухонскаго масла. Мясо хорошо откормленнаго быка бываетъ темно-алаго цвѣта съ бѣлою прорѣзью вродѣ жилокъ, но когда варится, то не раздѣляется слоями, а остается твердою массою, только сочно пропитанною бульономъ. Многія хозяйки держатся того мнѣнія, что должно въ кастрюлю наливать двѣ бутылки воды на каждый фунтъ мяса, но многократный опытъ доказалъ, что этого нельзя брать за общее, безъ всякаго исключенія, правило и подобная пропорція можетъ быть соблюдаема только въ томъ случаѣ, когда мясо берется собственно для одного бульона, какъ дѣлаютъ съ лопаткою, и когда оно назначено къ развариванію вполнѣ. При употребленіи же большого куска огузка, стараются только выбрать для него очень просторную посудину и наливаютъ воду такъ, чтобы она съ излишкомъ покрыла мясо, имѣя въ виду убавленіе ея во время кипѣнія.

Держать говядину въ водѣ отнюдь не позволяйте кухаркѣ; многія изъ нихъ имѣютъ пагубную привычку опустить въ лохань съ холодною водою мясо, принесенное съ рынка, и, занявшись другимъ дѣломъ, даютъ мясу мокнуть, что отнимаетъ у него естественную питательность, измѣняетъ цвѣтъ и покрываетъ его вредною слизью. Купленую говядину надо обмыть и тотчасъ опустить въ кастрюлю, которую немедленно налить холодною водою и положить соли по вкусу. Плита должна быть предварительно уже нагрѣта, чтобы бульонъ закипѣлъ какъ можно скорѣе. Иныя поварихи имѣютъ привычку нагрѣвать плиту въ ту минуту, когда ставятъ кастрюлю на огонь, но это вполнѣ неправильно: чѣмъ скорѣе мясо пуститъ свой сокъ въ воду, тѣмъ вкуснѣе будетъ бульонъ; въ этомъ случаѣ подъ плитою долженъ быть сильный жаръ и кастрюлю накрываютъ крышкою.

Многія хозяйки опредѣляютъ 4 часа на полную варку бульона, но и съ этимъ нельзя согласиться, потому что изготовленіе его зависитъ отъ толщины и качества куска. Главное правило этого важнаго процесса, составляющаго основу кулинарнаго искусства, заключается въ томъ, чтобы бульонъ кипѣлъ бѣлымъ ключемъ, не перемежаясь, до тѣхъ поръ, пока не набѣжитъ на немъ пѣна, которую должно снимать очень часто и тщательно. Отъ этого перваго пріема зависитъ почти вполнѣ достоинство бульона. Крышка должна оставаться на кастрюлѣ недолго и ее снимаютъ, когда кипѣніе дѣлается черезчуръ сильно, отъ того, что скопляющійся подъ крышкою паръ, стекая въ бульонъ, придастъ ему водянистость. Когда вся пѣна снята и бульонъ уже наполнился янтарными струйками, снимите кастрюлю съ пыла и, отставивъ на болѣе прохладное мѣсто, предоставьте бульону кипѣть исподволь, но отнюдь не переставая. Въ это уже время должно опустить въ кастрюлю приготовленные поджареную луковицу и коренья. Если вы замѣчаете, что кусокъ говядины высунулся изъ воды, то поверните его другою стороною. Въ этомъ видѣ бульонъ долженъ кипѣть почти до самаго обѣда, а за полчаса до него можно отлить нѣкоторое количество бульона въ особую кастрюлю для того, чтобы сварить въ немъ коренья, изрѣзанные фигурно, и спаржу, припасенную собственно для супа, изготовленіе и разнообразная заправка ко-

тораго составляютъ всегда особую статью, крайне не маловажную въ поваренномъ хозяйствѣ.

Если, испробовавъ мясо вилкою, вы найдете, что оно достаточно сварилось и имѣетъ вездѣ надлежащую мягкость, то не оставляйте его въ бульонѣ, гдѣ оно можетъ совсѣмъ развариться, а выньте на чистое блюдо и опустите снова въ кастрюлю только за минуту до того времени, какъ эту говядину приходится подавать съ гарниромъ, подливками или хрѣномъ. Солить бульонъ должно осторожно, тѣмъ болѣе, если онъ изготовляется не на одинъ день, какъ это обыкновенно дѣлается въ семейныхъ домахъ, гдѣ заготовляютъ его на нѣсколько сутокъ, потому что варить каждый день свѣжій бульонъ очень невыгодно, во-первыхъ, отъ того, что изготовленіе его требуетъ большого огня и, слѣдовательно, много горитъ дровъ подъ плитою, а также и потому, что, приготовивъ его дня на два или на три, вы берете гораздо большій кусокъ мяса, а чѣмъ онъ больше, тѣмъ можетъ быть лучше качествомъ и тѣмъ разнообразнѣе его польза въ хозяйствѣ. Должно замѣтить, что имѣя въ виду подавать на столъ отдѣльно кусокъ говядины, варившейся въ бульонѣ, кость изъ нея вырѣзываютъ, пока она еще сыра, а если она мозговая, то ее обвязываютъ кисейкою, чтобы мозгъ не вываливался; его многіе любятъ кушать горячимъ вмѣсто закуски послѣ рюмки водки. Самое же мясо свертываютъ круглообразно, вродѣ большой колбасы и, перевязавъ тонкими бичевками, опускаютъ въ кастрюлю. Такимъ образомъ, оно сохраняетъ приличную форму и не представляетъ на блюдѣ безобразно-отвратительной массы съ клочьями и высунувшеюся костью, что, конечно, далеко не способно возбуждать аппетита.

Другія кухарки, напротивъ, безъ мѣры и толку даютъ бульону выкипѣть, а чтобы барыня не замѣтила и не сдѣлала выговора за малое количество полученнаго бульона изъ извѣстнаго вѣса говядины, онѣ прибавляютъ кипятку; это окончательно портитъ наваръ, давая ему водянистый вкусъ, потому что даже полчашки воды, влитой въ бульонъ послѣ того, какъ онъ уже кипѣлъ, наноситъ ему неисправимый вредъ и какъ ни станутъ его подправлять спаржею, цвѣтною капустою, петрушкою да укропомъ, крѣпость и цѣлебная сила его утрачены безвозвратно. Иныя изъ нихъ кладутъ въ бульонъ телячьи кости, что вовсе недурно, и, пользуясь ихъ естественной клейкостью, заставляющею, дѣйствительно, наваръ застыть вродѣ студня, онѣ стараются доказать хозяйкѣ доброкачественность сваренаго ими бульона; но клейкость эта не даетъ мясному навару крѣпости и, при незнаніи всѣхъ вышеописанныхъ правилъ, бульонъ вашъ все-таки будетъ безвкусенъ, водянистъ, солонъ. Но когда онъ же, свареный, какъ выше описано, выйдетъ изъ кострюли сочнымъ, вкуснымъ, окаймленнымъ своимъ янтарнымъ жиромъ, вы подадите его на кругломъ блюдѣ, окруженнымъ гарниромъ, т. е. вареными луковицами, картофелемъ, рѣпою, морковью и пр.; на другой день, нарѣзавъ красивыми ломтями, вы его же разогрѣете въ луковомъ соусѣ на красномъ винѣ, котораго рецептъ находится въ этой же книгѣ, или приготовите къ нему вкусную подливку на бульонѣ изъ шампиньоновъ; если же послѣ всего этого еще отъ этого куска осталось нѣсколько говядины, вы превратите ее въ винигретъ. И, такимъ образомъ, мясо, заплаченное дорого, доставило вамъ: 1) хорошаго бульона тарелокъ 10 или 12; 2) вкусное мясное блюдо (бульи, bouillie), не уступающее французскимъ entrées, несмотря на свою явную простоту, и 3) холодное блюдо, очень красивое и вовсе не дорогое, при порядочномъ устройствѣ кухоннаго хозяйства.

Кромѣ того, въ небольшомъ, средней руки хозяйствѣ, гдѣ прислуги немного и большею частью она женская, какъ это водится во многихъ порядочныхъ домахъ, изъ оставшейся отъ той говядины кости, съ нѣкоторымъ количествомъ мяса и жира, можно изготовить для прислуги прекрасную похлебку, подправивъ ее саломъ, картофелемъ и какою-нибудь крупою. Всякая, истинно расположенная къ экономіи хозяйка согласится, что описанный нами бульонъ, при своихъ несомнѣнныхъ достоинствахъ, есть выгодное и крайне полезное поваренное пріобрѣтеніе, которое, составляя прочную основу хорошаго стола, имѣетъ при томъ цѣлебныя свойства въ медицинскомъ отношеніи.

II. Кулинарныя основы.

1. **Фюмэ.** Фюмэ, на языкѣ поворовъ, называется темный бульонъ, употребляемый для подкраски суповъ и всякихъ соусовъ, причемъ онъ даетъ и пріятный вкусъ. Для приготовленія его положить въ кастрюлю $^1/_4$ ф. чухонскаго масла, 4 ф. говядины, которую нарѣзать ломтиками, костей телячьихъ 2 ф. и, если есть, костей, оставшихся отъ жаркого, ростбифа, окорока телятины или дичи. Сложить все вмѣстѣ на противень, подлить немного воды и поставить въ духовой шкафъ жарить до хорошаго колера. Затѣмъ очистить и вымыть коренья петрушки, сельдерея, моркови, рѣпы и побольше луку рѣпчатаго и, нарѣзавъ крупно, положить на противень и жарить вмѣстѣ. Во время жаренья въ духовомъ шкафу, мѣшать, поворачивая шумовкой. Когда готово, сложить все это въ котелъ или большую кострюлю (смотря по количеству) и залить холодной водой, чтобы все было покрыто, и поставить на плиту варить. Когда закипитъ, содвинуть на край плиты, чтобѣ варилось тихонько кипя, и такъ варить часовъ 5 или 6. Когда вода уварится и получится клейкій бульонъ (его клейкость можно ощущать пальцами), это означаетъ его готовность. Тогда надо процѣдить и выставить на холодъ. Застывъ, онъ представляетъ собою крѣпкій кусокъ. Употребляется спеціально для мясныхъ соусовъ, подаваемыхъ къ жаркимъ и къ горячимъ закускамъ.

2. **Пассиръ.** Есть два сорта подправки или *пассира*: бѣлый и красноватый. Нельзя не совѣтовать хозяйкамъ имѣть всегда въ запасѣ пассиръ, который служитъ превосходнымъ подспорьемъ при приготовленіи всѣхъ блюдъ съ соусами и подливами. Въ кастрюлю кладется фунтъ чухонскаго масла и растапливается, туда подбазляютъ $^3/_4$ ф. просѣянной муки; все это тщательно размѣшивается и ставится на плиту, въ умѣренный жаръ, и помѣшивается лопаткою. Чтобы пассировка была ровная, надо давать безпрестанно кипѣть, но только исподволь. Когда прошло $^3/_4$ часа варки, снимите кастрюлю съ плиты и слейте то, что въ ней содержится, въ какую-нибудь посудину съ крышкою, чтобы употреблять по мѣрѣ надобности. Такъ поступаютъ съ бѣлымъ пассиромъ. Что касается до красноватаго, то поступать точно такъ же, съ тою лишь разницею, что надо прибавлять $^1/_4$ приготовленнаго „фюмэ“, пюрэ томата и колера по цвѣту. Пассировка бѣлая употребляется на бѣлые соусы, мясные, рыбные, или соусы для куръ, для бешемели и прочихъ потребностей во время приготовленія. Красная пассировка употребляется также для мясныхъ и рыбныхъ соусовъ и замѣняетъ въ соусахъ фюмэ, когда нѣтъ подъ рукой готоваго.

3. **Бѣлый кулисъ** (соусъ). Нарѣзать тоненькими ломтиками $1^1/_2$—2 фунта телятины, а также нарѣзать ломтиками $^1/_2$—1 фунтъ ветчины;

накрошить кружечками моркови петрушки и луку по одной штукѣ. Уложить дно кастрюли ломтиками телятины и ветчины, а на нихъ положить коренья, закрыть кастрюльку и поставить на плиту, на легкій огонь, чтобы мясо и коренья дали изъ себя сокъ. Кастрюлю по временамъ потряхивать, чтобы мясо не пригорѣло. Когда сокъ, который дало изъ себя мясо, закипитъ, влить 1 или 2 стакана бульона и дать хорошо увариться. Потомъ взять 3 яичныхъ желтка, круто сваренныхъ, бѣлое мясо отъ 1 курицы, истолочь мягко, подливая понемногу сливокъ, чтобы сдѣлалось жидкое тѣсто, положить въ кастрюлю, въ которой варится кулисъ, вымѣшать хорошенько, дать 1/4 часа покипѣть на самомъ маломъ огнѣ и процѣдить сквозь сито. Кулисъ этотъ надобно употреблять въ тотъ же день.

4. Красный кулисъ (соусъ). Взять 2 фунта телятины, 1/2 ф. ветчины не жирной, нарѣзать тоненькими ломтиками, положить въ кастрюлю, накрошить кружками кореньевъ: петрушки и моркови, по 1 штукѣ, накрыть кастрюлю, поставить въ печь или въ духовой шкапъ, чтобы мясо хорошо упарилось и зарумянилось, но не пригорѣло. Потомъ положить шпику, нарѣзаннаго тоненькими ломтиками, посыпать немного муки, вымѣшать, дать еще попрѣть; когда все хорошо уварится, влить по равной части бульону и колеру (см. дальше). Также можно класть въ кулисъ дичину, рябчиковъ и куропатокъ, особенно, если кулисъ нуженъ для приправленія кушанья изъ дичины. При окончательномъ приготовленіи кулиса, положить трюфелей, шампиньоновъ и разныхъ пряностей (3—4 зерна англійскаго перца, 2—3 гвоздики и лавровый листикъ), уварить и процѣдить сквозь салфетку. Приправы и пряности всякій можетъ класть по своему вкусу, какія пожелаютъ или какія имѣются дома.

5. Рыбная оттяжка. Взять 1 столовую ложку паюсной икры, истолочь ее въ ступкѣ, съ тремя яичными бѣлками, затѣмъ вынуть изъ ступки въ какую-либо посуду; влить въ нее 1 стаканъ воды, размѣшать, вылить въ кипящій рыбный бульонъ, быстро размѣшать и дать вскипѣть; когда закипитъ сдвинуть на край плиты и дать кипѣть потихоньку, чтобы бульонъ медленно очищался. Когда онъ сдѣлается прозрачнымъ и яичная пѣна сядетъ на дно, тогда его надо процѣдить чрезъ салфетку въ чистую посуду и подавать къ столу. Настоящая рыбная оттяжка производится надъ рыбными бульонами, консоме, и надъ рыбными бульонами для заливныхъ и для ланспика. Эту оттяжку можно дѣлать и безъ паюсной икры, если ея нѣтъ въ домѣ; тогда сдѣлать оттяжку изъ однихъ бѣлковъ съ водой. Порція оттяжки увеличивается, смотря по количеству бульона.

6. Колеръ изъ говядины. Положить въ кастрюлю 1/4 фунта шпику и 1/2 фунта говядины, нарѣзанной ломтиками, прибавить луку, накрошеннаго кружками; накрывъ кастрюлю, дать ужариться до красна на легкомъ огнѣ, пока мясо дастъ сокъ; тогда подлить немного бульону, уварить, процѣдить и, давъ остыть, снять жиръ. Этотъ колеръ берется для цвѣта въ бульонъ.

7. Колеръ для бульоновъ и соусовъ изъ сахара. Если нужно подцвѣтить кушанье, то положить на сковороду или въ кастрюльку столовую ложку мелкаго сахару, смочить водою и держать на жару, пока сахаръ покраснѣетъ и покажется дымъ; тогда развести его кипяткомъ, чтобы онъ превратился въ липкій сиропъ. Употреблять для подкраски соусовъ и бульоновъ, когда требуется на скорую руку.

8. Гарниръ для суповъ (фрикадели) изъ телятины. Взять 1 фунтъ филею телятины, вырѣзать жилки и перепонки, изрѣзать въ мелкіе кусочки, прибавить въ половину противъ телятины говяжьяго почечнаго

сала, на мелкіе куски изрѣзаннаго, а если случатся мозговыя кости, то вмѣсто сала можно положить мозгу. Потомъ изрубить мягко, какъ тѣсто; на 1 фунтъ рубленаго мяса положить 2 ломтика французскаго хлѣба (хлѣбъ для этого должно брать черствый), 1 ломтикъ истереть на теркѣ, а другой, размочивъ въ сливкахъ или цѣльномъ молокѣ, положить въ фаршъ и, еще порубивъ, прибавить въ фаршъ 3 яйца, соли и перцу, перемѣшать все хорошенько. Изъ этого фарша надѣлать маленькихъ шариковъ или, какъ называютъ ихъ *фрикаделей*. Можно также сдѣлать изъ фарша родъ сосисекъ или скатать его на подобіе толстой колбасы, завернуть въ чистую холстину, завязать нитками и сварить въ бульонѣ. Когда фаршъ будетъ готовъ, нарѣзать ломтиками или вырѣзать разными фигурными штучками, по желанію, и опустить въ супъ.Такъ же приготовляютъ фрикадели изъ говядины и баранины.

9. Фаршъ для пироговъ. Взять 1 фунтъ жареной телятины отъ задней ноги, 1/2 ф. бѣлаго мяса отъ жареныхъ куръ или индюшекъ и, изрѣзавъ мелко, прибавить 2 мелко накрошенныя луковицы; положить двѣ ложки коровьяго масла, обжарить на сковородѣ, безпрерывно мѣшая, а потомъ изрубить мелко. Пять круто сваренныхъ яицъ изрубить мелко, положить въ фаршъ, посыпать немного перцу, посолить и порубить еще, чтобы все хорошо перемѣшалось.

10. Фаршъ изъ рыбы. Приготовлять рыбный фаршъ всего лучше изъ щукъ, судаковъ и сиговъ. Снявъ кожу, выбрать кости, истолочь мясо до мягкости, прибавить бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ водѣ и выжатаго досуха, немного масла прованскаго и 2 или 3 сырыхъ яйца, смотря по количеству фарша. Для скоромнаго фарша, приготовляемаго изъ рыбы, бѣлый хлѣбъ размочить въ молокѣ или бульонѣ и также выжать до суха, а масла положить чухонскаго. Изъ приготовленнаго такимъ образомъ фарша можно дѣлать котлеты, фрикадели для рыбнаго или раковаго супа. Если фаршъ нуженъ будетъ для начинки пироговъ и паштетовъ, то, сваривъ его въ бульонѣ или поджаривъ на сковородѣ, изрубить, смѣшать съ круто сваренными и мелко изрубленными яйцами, посолить и приправить чуть-чуть перцемъ. Въ постный фаршъ, вмѣсто яицъ, положить вязиги или свѣжихъ бѣлыхъ грибовъ, изрубленыхъ и поджареныхъ въ маслѣ.

11. Кляръ № 1. Взять 1/2 ф. муки, замѣсить на пивѣ тѣсто, положить въ тѣсто, одно за другимъ, три яйца, размѣшивая ложкою, прибавить ложку розовой воды и немного кардамону, подбить ложкою дрожжей. Тѣсто должно быть пожиже тѣста, приготовляемаго на оладьи. Когда тѣсто будетъ совсѣмъ готово, поставить въ тепломъ мѣстѣ и дать подняться. Обмакивая въ это тѣсто, жарятъ разные кусочки рыбы, аккуратно нарѣзанные, сладкіе отварные коренья, яблоки, нарѣзанныя кружками, и прочее. Обмакну въ кляръ, опускаютъ съ вилки въ раскаленный флетюръ.

12. Кляръ № 2. Взявъ 2 горсти хорошей муки, 2 столовыхъ ложки толченаго сахару, 3 яичныхъ бѣлка, взбить и замѣсить на нихъ тѣсто, довольно густое; потомъ развести въ надлежащую пропорцію виноградным бѣлымъ виномъ. Этотъ кляръ употребляется для фруктовъ и ягодъ.

13. Раковое масло. Пропорція: раковъ 10 шт., сливочнаго масла 1/4 фун., бульона мясного 1 стаканъ. Приготовленіе: раки сварить въ водѣ съ солью. Когда они готовы, отобрать отъ нихъ весь каркасъ-кости, т. е. отдѣлить мясо въ хвостѣ, называемое „раковой шейкой“, и мясо изъ клешней и сохранить на горячую закуску, на гарниръ

къ рыбѣ или на что-либо другое. Кости истолочь въ ступкѣ, какъ можно мельче, съ кускомъ сливочнаго масла. Когда кости мелко истолкутся (какъ мука), тогда положить массу въ кастрюлю, „спассировать", т. е. хорошо прожарить, влить бульонъ и дать тихо покипѣть съ ½ часа времени. Затѣмъ, эту массу выложить въ миску наполненную холодной водой съ кускомъ льда. Вся масса будетъ плавать поверхъ воды; въ такомъ видѣ вынести на холодъ, чтобы масса застыла. Когда она застынетъ въ мискѣ кружкомъ или, такъ сказать, поверхъ воды „коркою", тогда взять эту корку и протереть ее ложкою сквозь частое сито. Эта протертая масса называется „раковое масло", употребляемое для рыбныхъ соусовъ, селянокъ и прочихъ рыбныхъ приготовленій. Воду въ которой студили массу вылить.

14. Брезъ. Нарѣзать тоненькими ломтиками ¼ ф. шпику и ¾ ф. телятины, накрошить кореньевъ: моркови, петрушки и луку по одной штукѣ; уложивъ дно кастрюли ломтиками телятины, на нее положить коренья, а на нихъ птицу, часть говядины или языкъ (т. е. то, что хотятъ приготовить въ брезѣ), сначала сварить до половины въ бульонѣ. Сверху накрыть ломтиками шпику, засыпать кореньями, положить разныхъ пряностей и, закрывъ кастрюлю, поставить на плиту. Когда все это дастъ изъ себя сокъ, влить рюмку виноградного вина, нѣсколько ложекъ хорошаго бульона и, закрывъ опять кастрюлю крышкою, поставить въ духовой шкафъ и уварить до готовности.

15. Консомэ рыбное. Тотъ же рыбный бульонъ, что и приготовленный за № 63. Разница состоитъ въ томъ: рыбу вмѣсто воды заливаютъ „мяснымъ бульономъ" и продолжаютъ варить тѣмъ же порядкомъ; когда бульонъ готовъ, т. е. уварилась рыба; тогда его процѣживаютъ чрезъ сито и дѣлаютъ „рыбную оттяжку", чтобы бульонъ былъ прозраченъ и рыбное консомэ готово; подается онъ чистымъ консомэ, или съ рыбной кнелью, или съ кускомъ вареной какой-либо крупной рыбы. (О рыбной оттяжкѣ сказано за № 5).

16. Поварской фритюръ. Фритюръ, большею частью, собирается изъ жиру, который снимается съ бульона и обрѣзковъ жира отъ мяса; все вмѣстѣ топится и сливается въ одинъ горшокъ. Когда соберется около 3 ф., употреблять для жаренья въ особой для фритюра желѣзной кастрюлѣ. Если бы фритюру не оказалось, то взять 3 ф. воловьяго жиру, изрѣзать мелко, подлить немного воды и поставить на огонь, а когда стопится, процѣдить сквозь сито и выжать остатки до сухости. За 15 минутъ до употребленія поставить фритюръ на плиту и, когда разогрѣется, опускать назначенное и жарить въ немъ какъ сказано будетъ въ своемъ мѣстѣ. Нужно замѣтить, что съ фритюромъ должно обходиться очень осторожно: во первыхъ, чтобы фритюръ излишне не накаливался, но если бы это и произошло отъ недосмотра, то содвинуть на край плиты; во вторыхъ, беречься, чтобы не попало воды въ горячій фритюръ, иначе онъ выбѣжитъ изъ кастрюли и можетъ надѣлать вреда. Нагрѣвая фритюръ, и когда покажется легкій дымокъ, тогда начинаютъ въ немъ жарить.

17. Глясъ. Когда не хотятъ употреблять для гляса особеннаго мяса, а есть остатки консомэ и бульону, смѣшать ихъ вмѣстѣ, прибавить для цвѣта колера, варить, пока глясъ сдѣлается густымъ, клейкимъ, и можно будетъ глясировать имъ.

18. Смазка для тѣста. Выпустить 2 яйца, сбить ихъ ложкою, прибавить 2 столовыхъ ложки сливокъ и размѣшать. Смазку употребляютъ для смазыванья паштетовъ, пироговъ, булокъ и разнаго пирожнаго, когда садятъ ихъ въ печь.

19. Бешамель. Бешамель приготовляется такимъ образомъ: вскипятить бутылку не очень густыхъ сливокъ, положить въ кастрюлю столовую ложку свѣжаго чухонскаго масла, 2 ложки муки, стереть масло съ мукою, развести кипящими сливками и дать разъ вскипѣть.

20. Красная подпалка. Взять ¼ ф. самаго свѣжаго перетопленнаго масла, распустить на сковородѣ, положить столько муки, чтобы было довольно густо. Потомъ жарить на легкомъ огнѣ, пока мука покраснѣетъ. Когда будетъ готово, сложить подпалку въ горшокъ или въ муравленную кастрюлю и держать въ холодномъ мѣстѣ.

21. Бѣлая подпалка. Растопить ¼ ф. свѣжаго коровьяго масла, положить въ него муки, чтобы было густо, потомъ жарить на маломъ огнѣ, не давая, однако же, мукѣ покраснѣть, но только бы она хорошо соединилась съ масломъ. Когда будетъ готово, сложить въ муравленный горшокъ и сохранять для употребленія въ холодномъ мѣстѣ.

22. Бѣлый соусъ (Sauce véloutè *). По мнѣнію г. Эдмона Эмбера, въ поваренномъ дѣлѣ только два главныхъ соуса, составляющихъ основу всего и при помощи которыхъ приготовляются всѣ остальные малые соусы, посредствомъ различныхъ въ нихъ прибавокъ и нѣкоторыхъ измѣненій. Эти соусы: велуте (т. е. бархатистый) и эспаньоль (т. е. испанскій). Для бѣлаго соуса, велуте, надобно взять 4 ф. телятины безъ костей, отъ задней четверти, курицу, ½ ф. окорока безъ жиру. Все это изрѣзать кусками. Затѣмъ взять ½ ф. свѣжаго сливочнаго масла и изрубить мелко-на-мелко 2 луковки, 2 моркови, 2 корзиночки шампиньоновъ и все это сложить въ кастрюлю, которую поставить на огонь и лопаткою взбалтывать и размѣшивать всю эту смѣсь, чтобы она приняла свѣтло-желтый цвѣтъ. Тогда прибавить ко всему этому ¼ ф. пшеничной муки, поставить на нѣсколько минутъ на плиту, помѣшивая и взбалтывая безпрестанно, вливъ туда немного чистаго бѣлаго телячьяго бульону. Какъ только закипитъ, снять съ огня и поставить кастрюлю на край плиты. Тутъ соусъ долженъ тихонько кипѣть. Наблюдать, чтобы соусъ не былъ черезчуръ густъ, тогда онъ будетъ излишне жиренъ. Когда телятина окажется достаточно сварена, пропустить этотъ соусъ черезъ сито и сложить въ особую посудину, для употребленія, по мѣрѣ надобности.

23. Красный соусъ (Sauce espagnole). Для приготовленія краснаго соуса (эспаньоль) берутся тѣ же матеріалы и въ такомъ же количествѣ, съ тою лишь разницею, что мясо и мука должны быть слегка поджарены. Во время поджариванья надобно часто помѣшивать, чтобы непригорѣло. Вмѣсто бѣлаго бульону, подливается темный бульонъ или фюмэ. Окончательное приготовленіе эспаньоля то же самое, какъ и окончательное приготовленіе велуте.

24. Пуаврадный соусъ (Sauce poivrade). Положить въ кастрюлю нѣсколько вѣточекъ зеленой петрушки, 10 шт. шарлотокъ, хорошо вычищенныхъ, полулистика лавроваго, большую щепоть крупно смолотаго перцу, сырой ветчины, изрѣзанной въ кусочки (за неимѣніемъ ветчиннаго жира, употребляется свѣжее сливочное масло) и стаканъ хорошаго ренсковаго уксусу. Тогда въ кастрюлю влить 2 большихъ стакана соуса эспаньоль и такой же стаканъ обыкновеннаго говяжьяго бульону. Все это хорошенько перемѣшать и дать вскипѣть, поставивъ на край плиты, чтобы смѣсь эта порядкомъ проварилась минутъ съ 10. Тогда, снявъ пѣну и жиръ, поставить на небольшой

*) Слѣдующіе восемь рецептовъ для соусовъ и приправъ принадлежатъ покойному Эдмонду Эмберу, бывшему долгое время придворнымъ метръ-д'отелемъ.

Прим. редакціи

огонь. Пусть соусъ варится до тѣхъ поръ, пока онъ не приметъ густоты хорошихъ сливокъ. Эту гущу пропустить черезъ салфетку и употреблять съ говядиною, въ какомъ бы видѣ она ни была приготовлена; если говядина подогрѣта, оставшись отъ вчерашняго дня, то она рѣжется на куски и обливается просто этимъ пуавраднымъ соусомъ.

25. Энергическій соусъ (Sauce piquante). Изрубите мелко-на-мелко 10 шарлотокъ, вымойте ихъ и выложите въ салфетку, потомъ положите ихъ въ кастрюлю, вливъ туда стаканъ уксусу и положивъ кусочекъ чесноку, листокъ лавровы, прибавивъ стакана 2 самаго крѣпкаго говяжьяго бульону. Все это распустите вмѣстѣ и поставьте вариться; когда вся эта смѣсь дойдетъ до степени густого сиропа, положите съ орѣшекъ величиною сливочнаго масла съ примѣсью на кончикѣ остраго ножа маленькаго количества самаго крѣпкаго англійскаго краснаго перцу каенъ въ ложкѣ прованскаго масла. Соусъ этотъ подается къ холодной живности, оставшейся къ завтраку или къ ужину отъ обѣда.

26. Соусъ изъ памидоровъ (Sauce tomate des bourgeois). 10 или 12 томатовъ хорошенько перемываются, разрѣзываются пополамъ въ ширину, слегка выжимаются, чтобы выдавить сѣмячки, и кладутся въ кастрюлю съ 4 шт. рѣпчатаго луку, изрѣзаннаго въ тоненькіе ломтики съ 2 или 3 вѣточками зеленой петрушки, 1 или 2 шт. гвоздики и 1/4 ф. сливочнаго масла. Все это хорошенько сварить, наблюдая, чтобы оно не приставало къ краямъ кастрюли. Когда все это поварится 3/4 часа, прибавить къ этому ложку ф ю м э, снять жиръ и пропустить сквозь волосяное сито. Передъ подачею на столъ прибавить кусочекъ сахару.

27. Яркозеленый соусъ (Ravigotte verte). Ощипать добрую горсть эстрагону, 2 горсти кервелю, и полгорсти зеленыхъ луковинокъ. Всю эту зелень перемыть хорошенько въ свѣжей водѣ, потомъ приготовить большой котелокъ красной мѣди не луженый, какіе обыкновенно употребляются кондитерами, налить въ него на 2/3 воды, всыпать 1/3 ф. соли, поставить на огонь и дать посоленой водѣ кипѣть сильно. Когда вода хорошо прокипѣла, сложите въ нее всю траву и дайте ей вариться минутъ 20. Тогда откиньте на сито, чтобы дать стечь водѣ, и снова положите въ свѣжую воду. Повторите это раза 2, т. е. дѣлайте то, что на поварскомъ жаргонѣ называется бланжированіемъ, способствуя зелени сохранить тотъ ярко-зеленый цвѣтъ, который такъ плѣняетъ глаза и возбуждаетъ аппетитъ, вовсе не будучи результатомъ мѣднаго окисленія (т. е. ужаснаго яда), какъ хотятъ разсказывать объ этой яркой окраскѣ иные мнимые знатоки. Благодаря такому „бланжированію“, вы всегда будете имѣть яркозеленые бобы, шпинатъ, щавель и пр. По окончаніи бланжированія, зелень вынимается изъ воды, вода съ нее спускается хорошенько, зелень рубится, кладется въ ступку, гдѣ толчется съ прибавкою 1/4 ф. сливочнаго масла. Когда зелень приняла видъ тѣста, вы пропускаете ее чрезъ частое сито, прижимая ложкою. Эта густая зеленая масса идетъ въ разныя блюда.

28. Финзербы (Sauce aux fines-herbes). Небольшую корзинку шампиньоновъ вычистить и вымыть хорошенько, отсушивъ ихъ на полотенце, потомъ изрубить ихъ мелко-на-мелко, положить въ кастрюлю 1/8 ф. сливочнаго масла, скласть туда шампиньоны, взять 12 шарлотокъ, изрубить ихъ также мелко, набрать зеленой петрушки, отдѣливъ вѣтки отъ корней и тщательно ихъ вымывъ, также изрубить. При этомъ наблюдать, чтобы количество петрушки было одною четвертою частью менѣе количества шампиньоновъ. Все это смѣшать въ кастрюлѣ и поставить на огонь плиты, но въ это время надо помѣшивать съ осторожностью минутъ съ 10. Прибавьте ко всему этому 1/2 рюмки

сотерну, дайте всему этому повариться еще съ ¼ часа,—и финзербы готовы. Чтобы сдѣлать хорошій финзербный соусъ, стоитъ только часть, взятую отъ приготовленія сейчасъ описаннаго, соединить съ такою же частью эспаньоля, напримѣръ, стаканъ того и стаканъ другого; не худо прибавить немного бульону, чтобы соусъ не былъ черезчуръ густъ. Не должно забыть и о необходимомъ количествѣ соли. Съ финзербами, какъ съ превосходною приправою, можно дѣлать много хорошаго.

29. Дичинный экстрактъ (Extrait de volaille). Для этого берутъ куропатокъ, рябчиковъ, зайца, дикую козу (смотря по желаемому количеству). Ихъ, разумѣется, надобно выпотрошить, вычистить, изрѣзать на довольно мелкіе куски и въ сыромъ состояніе сложить въ кастрюлю. Прибавьте парочку или двѣ морковей, 12 шарлотокъ, 2—3 листка лавровыхъ, 2—3 шт. гвоздики и нѣсколько вѣтокъ зеленой петрушки. Все это надо смочить полубутылкою сотерна или вендеграва, поставить на огонь и затѣмъ дать кипѣть до тѣхъ поръ, пока то вино, которое тутъ варится съ дичиною, осядетъ почти до степени глясира. Тогда влейте туда стакана 3 хорошаго говяжьяго домашняго бульона и дайте всему этому слегка кипѣть на краю плиты. Когда дичина порядкомъ уварится, всю эту эссенцію пропустить черезъ салфетку; затѣмъ вы сложите ее въ другую кастрюлю, снимайте съ поверхности жиръ и снова ставьте на огонь, варя до тѣхъ поръ, пока она не сдѣлается столько же густа, какъ долженъ быть густъ хорошій сиропъ—и дичинный экстрактъ готовъ.

Отдѣлъ VI.

Супы и похлебки.

30. Бульонъ № 1. Бульонъ вообще всего выгоднѣе варить на два дня. Для семейства изъ 3 человѣкъ выбрать кастрюльку, вмѣстимостью около 12 глубокихъ тарелокъ, и уже варить въ ней постоянно супъ. Положить въ нее отъ 3 до 5 фунт. (можно, конечно, и больше) говядины, налить отъ 9 до 10 глубокихъ тарелокъ холодной воды *), не доливая кастрюльку до краевъ пальца на три, поставить на плиту, варить на небольшомъ огнѣ, снимая до чиста пѣну. Когда бульонъ начнетъ кипѣть, положить соли и кореньевъ: 1 цѣлую порейку, 1 корень петрушки, полсельдерея, 1 очищенную луковку средней величины, достаточное количество соли (2 столовыхъ ложки безъ верху). Давъ хорошо свариться на легкомъ огнѣ; процѣдить сквозь салфетку или сито. Одну половину его сливаютъ и сохраняютъ въ прохладномъ мѣстѣ до слѣдующаго дня, въ другую же кладутъ мелко изрѣзанный или точеный картофель, морковь и прочія приправы, ставятъ снова на

*) Такъ какъ тарелками мѣрять неудобно и затруднительно, то совѣтуемъ поступать слѣдующимъ образомъ: наливъ отъ 9 до 10 глубокихъ тарелокъ воды, смѣрять высоту ея въ кастрюлѣ чистою палочкою, сдѣлать на ней знакъ и долить еще глубокую тарелку воды. Затѣмъ нужно только наблюдать, чтобы бульонъ укипѣлъ до знака. Такимъ образомъ, впослѣдствіи не нужно наливать тарелками, а просто налить до знака и еще тарелку.

Прим. редакціи.

огонь и варятъ до тѣхъ поръ, пока не будутъ готовы эти послѣднія. Варить супъ на 2 дня крайне выгодно, потому что, такимъ образомъ, соблюдается экономія въ мясѣ и, вмѣстѣ съ тѣмъ, и въ дровахъ.

Какъ мы уже сказали, для обыкновеннаго бульона достаточно взять на два дня отъ 3 до 5 фунт. мяса, преимущественно костей; конечно, смотря по желанію, можно взять 6 и 10 фунт., но это, по нашему мнѣнію, лишнее. Для щей и пюрэ требуется, какъ увидимъ ниже, еще менѣе мяса (отъ $1^1/_2$ до 2 фунт. на день). Если же бульонъ варится на 1 день, то нужно брать болѣе половины показанной пропорціи (отъ 3 до 4 фунт.) изъ чего видна выгода варить супъ на 2 дня.

Пропорція для хорошаго бульона—на фунтъ говядины 2 бутылки или 3 глубокія тарелки воды. На супъ или щи для 4 особъ достаточно $2^1/_2$ фунта. Говядину для супа должно брать отъ грудины или съ мозговыми костями: ссѣка, бедра, огузка, костистыхъ частей края, полубедерка, лопатки, грудинки и проч. Кости отъ голяшекъ годятся для бульона, особенно съ прибавкою какого-нибудь другого мяса. Если супъ варится изъ телятины или баранины, тогда воды надобно наливать меньше. Для приготовленія супа изъ курицы, лучше брать старую, потому что изъ нее будетъ наварнѣе бульонъ; но если кто хочетъ имѣть вкусный супъ, то для этого лучше молодыя куры. Также, кто желаетъ соблюсти экономію, можно наливать воды больше вышесказанной пропорцію и дать мясу совершенно выварiться; тогда супъ будетъ уже не такъ вкусенъ, хотя и наваренъ. Настоящую пропорцію варки супа можно узнать по тому, когда мясо или птица совершенно поспѣютъ. Гдѣ большое семейство, тамъ не нужно для бульона, употребляемаго въ другія кушанья, варить особенно говядину; часто бываютъ остатки говядины, телятины и птицы, когда дѣлаютъ фаршъ для начинки пироговъ, паштетовъ или вырѣзываютъ мякоть для другихъ кушаньевъ, то кости и обрѣзки можно употребить на бульонъ. Остатки жареной телятины, говядины и птицы хорошо класть въ бульонъ, обрѣзавъ съ нихъ лишнее мяса; отъ этого бульонъ бываетъ очень вкусенъ и наваренъ. Такой бульонъ можно засыпать лапшею, вермишелью, макаронами или приготовить съ клецками; также, положивъ въ бульонъ кореньевъ, засыпать крупами перловыми, маннымi или рисомъ; отпуская, посыпать рубленой петрушки и укропу. Подаютъ этотъ бульонъ съ поджареннымъ бѣлымъ хлѣбомъ и гренками изъ гречневой каши.

Супъ будетъ чистъ и вкусенъ только тогда, когда его варить на легкомъ огнѣ такъ, чтобы онъ кипѣлъ только съ одного боку, снимать какъ можно чаще накипь и процѣдить его черезъ чистое сито или салфетку. Если же онъ не чистъ, то слѣдуетъ процѣдить, дать ему слегка остыть, положить въ него 2—3 бѣлка, размѣшанныхъ съ $^1/_2$ стакана воды, и дать слегка кипѣть; когда бульонъ очистится и бѣлки поднимутся—процѣдить; если же нѣтъ, не прозраченъ, то положить кусокъ льду и вскипятить снова.

Если же, напримѣръ, варятся щи или обыкновенный борщъ и въ нихъ хотятъ подать говядину, то хорошо брать грудинку.

Если на второе блюдо хотятъ подать хорошій кусокъ разварной говядины, то нужно взять отъ 3—5 фунт. ссѣка или бедра съ костью и сварить супъ на два дня; мякоть потомъ отрѣзать и подать подъ какимъ-нибудь соусомъ или гарниромъ. Если же вовсе не нужна разварная говядина, то всего выгоднѣе варить супъ изъ голяшекъ или булдышекъ (такъ называется часть воловьей ноги, отъ колѣна до ступни); булдышки очень дешевы (копѣекъ 20—30 пара). Въ

каждой изъ нихъ отъ 3 до 5 фунт. и изъ одной булдышки можно сварить хорошій супъ на 2 дня для семейства изъ 4 человѣкъ.

Если къ обѣду хотятъ приготовить рубленныя котлеты, фрикадельки и проч., то нужно взять фунтовъ 6 ссѣка, огузка, толстаго края и т. д., вырѣзать фунта 1½—2 мякоти, а изъ костей сварить супъ.

Если на второе блюдо хотятъ подать жареную говядину—жаркое обыкновенное, шморфлейшъ, зразы и т. п., то нужно взять мякотный кусокъ отъ ссѣка или огузка въ 6—7 фунт., кости употребить на супъ, а мякоть на жаркое.

Вареную говядину изъ супа можно употреблять на фаршъ для пирожковъ, начиненныхъ блиновъ и на форшмакъ. Супъ можно также варить изъ обрѣзковъ и костей или остатковъ отъ жаркого, если такихъ обрѣзковъ наберется до 3 фунтовъ. Если къ обѣду готовятся телятина, курица и проч., то кстати и обрѣзки отъ нихъ слѣдуетъ прибавить къ бульону.

О чищеньи и приготовленіи овощей, кореньевъ и проч. было уже сказано выше. Пропорція для суповъ назначена на 3 человѣка; отъ 6 до 8 человѣкъ—увеличить ее вдвое, отъ 10 до 12 человѣкъ—второе и т. д. Лукъ, перецъ, лавровый листъ и масло можно класть или не класть въ супы, смотря по вкусу. При назначеніи кореньевъ, мы имѣли въ виду небольшіе коренья, а потому большую петрушку или морковку слѣдуетъ раздѣлить на два или на три куска.

31. Бульонъ № 2. Когда нужно будетъ имѣть хорошій бульонъ для супа и для разныхъ другихъ приготовленій, взять 6 фунт. говядины, заднюю ножку телятины (мякоть съ нее должно отрѣзать, но чтобы мясо еще оставалось на костяхъ), старую курицу и рябчика. Говядину изрѣзать, телячьи кости разрубить, курицу опалить, выпотрошить, связать нитками, предварительно перемыть все хорошенько, положить въ большую кастрюлю, налить 16-ю бутылками воды и соли по вкусу, поставить вариться на небольшомъ огнѣ. Когда начнетъ наваръ кипѣть, пѣну снимать до чиста и, давъ мясу свариться почти до спѣлости, положить по 2 корня петрушки, моркови и 1 корень сельдерея. Варить бульонъ на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока третья часть его укипитъ; тогда, процѣдивъ сквозь сито, сдѣлать оттяжку изъ рябчика и употреблять для кушанья. (8 *).

32. Бульонъ № 3. Взять 8 фунт. говядины, 1 фунтъ телятины, 1 или 2 старыхъ курицы, вымыть хорошенько, положить въ кастрюлю, налить водою и поставить на огонь. Когда бульонъ закипитъ, а пѣна будетъ до-чиста снята, положить кореньевъ: петрушки, моркови, сельдерея, порея, рѣпчатаго луку; варить бульонъ на слабомъ огнѣ 6 часовъ. Если изъ телятины и изъ куръ захотите сдѣлать какое-нибудь употребленіе, то не давайте имъ свариться, а вынувъ изъ бульона, откиньте на сито. Бульонъ же съ мясомъ поварите подольше. Когда бульонъ уварится, процѣдить сквозь сито и снять жиръ. (6).

33. Экономическій бульонъ. Если нѣтъ готоваго бульона для обыкновеннаго домашняго стола, то взять часть говядины, фунта въ 4, отъ ссѣка или толстаго филея, вымыть, положить въ кастрюлю, налить 5 бутылокъ воды, немного посолить и варить до спѣлости. Когда говядина поспѣетъ, вынуть ее изъ бульона, облить какимъ-нибудь соусомъ или приготовить панированную, а бульонъ употребить для

*) Всѣ рецепты блюдъ этой книги, гдѣ нѣтъ въ скобкахъ цифры, означающей пропорцію на сколько особъ готовится описываемое блюдо, назначены на три персоны. Въ другихъ же мѣстахъ поставлены цифры въ скобкахъ: (5), (8), (4), (10) и пр., смотря на сколько особъ назначено блюдо. *Прим. редакціи.*

супа; можно засыпать его вермишелью, лапшою или, положивъ кореньевъ, подавать съ бѣлымъ хлѣбомъ, поджареннымъ въ маслѣ. Приготовляя въ тотъ же день кушанье изъ курицы, ее можно отварить въ этомъ же бульонѣ; отъ этого будетъ крѣпче бульонъ. (6).

34. Бульонъ изъ остатковъ. Приготовляя фаршъ для начинки паштетовъ и пироговъ, обрѣзавъ мясо съ костей, разбить кости обухомъ топора, а жилы и перепонки, вырѣзанныя изъ мяса, приготовляемаго для фарша вмѣстѣ съ костями, положить въ кастрюлю, и если есть остатки жаркого, дичины, телятины или говядины, то ихъ положить туда же въ кастрюлю, налить по пропорціи водою, варить на маломъ огнѣ, чтобы бульонъ ровно кипѣлъ. Когда бульонъ довольно уварится, процѣдить сквозь сито, дать отстояться, потомъ чистый бульонъ слить и, если онъ не нуженъ въ тотъ день для употребленія, вынести на погребъ.

35. Бульонъ необыкновенной крѣпости. Этотъ бульонъ получается благодаря усиленной варкѣ мяса въ герметическихъ бульонныхъ кастрюляхъ. Бульонъ этотъ приготовляется такъ: фунтъ хорошей суповой безкостной говядины, изрѣзанной сырою довольно мелко, складывается въ эту герметическую жестяную кастрюлю, которая, будучи завинчена, за ушко вѣшается на поперечную палочку надъ котелкомъ или большею кастрюлею, которая наполняется водою и ставится на сильный огонь плиты часовъ на 5. По истеченіи этого времени, отъ говядины остаются одни волокна, а самаго наикрѣпчайшаго бульона получается большая глубокая тарелка.

Всѣ вышеописанные мясные бульоны можно разнообразить слѣдующимъ образомъ: 1) Чистый съ пирожками. 2) Съ различными фрикадельками. 3) Съ клецками. 4) Съ вермишелью. 5) Съ макаронами. 6) Съ рисомъ. 7) Съ рисовою кашею. 8) Съ рисовыми пирожками. 9) Съ точеными кореньями и пирожками, и безъ послѣднихъ. 10) Съ капустою и кореньями. 11) Съ манною крупою. 12) Съ перловою крупою. 13) Съ саго. 14) Съ кашею изъ смоленскихъ крупъ. 15) Съ морковью и на двое разрѣзанными листьями шпината ($^1/_8$ фунт. шпината и 1 морковь. 16) Съ греночками. 17) Съ лазанками. 18) Съ ушками.

36. Консомэ. Пропорція увеличенная противъ обыкновеннаго бульона. Консомэ—это самый крѣпкій бульонъ. Въ богатыхъ домахъ онъ подается и въ простые дни, но у людей со среднимъ достаткомъ это составляетъ роскошь и подается онъ въ исключительныхъ случаяхъ, т. е. на парадныхъ обѣдахъ и ужинахъ.

Пропорція консомэ на 6 персонъ: мясо I сорта $4^1/_2$ фун., телячьей голяшки $^1/_2$ фун., куръ 1 шт., кореньевъ разныхъ: сельдерей, петрушки, рѣпы, моркови, порей (мелкихъ) по 1 шт., бѣлковъ яичныхъ 3 шт., масла столоваго $^1/_{16}$ фун., воды 12 тарелокъ, соли по вкусу.

Примѣчаніе: это консомэ въ означенной пропорціи „есть основное“; изъ него приготовляются и прочіе сорта консомэ, съ прибавленіемъ различныхъ продуктовъ, отъ которыхъ измѣняется и названіе; объ этомъ сказано выше.

Его приготовленіе:

Мясо и голяшку промыть и положить въ кастрюлю, залить холодной водой, положить соли и поставить на плиту вариться, накрывъ крышкою. Съ курицы снять филэ и, вообще, снять всю мякоть, а каркасъ, т. е. кости, промыть и мелко изрубить ножемъ. Куру, конечно, передъ этимъ, ощипать, выпотрошить и вымыть; опаливать не надо. Снятые филэ и всю срѣзанную мякоть, какая имѣется на кости у куръ, употребить на „кнель“, (о приготовленіи ея сказано выше), а мелко изрубленныя кости взять на „оттяжку“ (объ оттяжкѣ сказано

выше). Когда бульонъ начнетъ закипать, снять крышку, и продолжать уже варить до конца, не накрывая крышкою. При закипаніи бульона снимать пѣну, и какъ только закипитъ, содвинуть на край плиты чтобы кипѣло съ одного края, пѣну же снимать шумовкой все время, слѣдуетъ не пропустить момента и успѣть снять пѣну пока бульонъ не успѣлъ очень сильно раскипѣться, иначе пѣну разобьетъ, хорошій наваръ и жиръ уйдетъ на плиту (надѣлаетъ чадъ) и консомэ получится не особенно чистымъ „мутнымъ“. Въ то же время приготовить коренья и порей; ихъ надо вычистить, промыть, и нарѣзать мелко (безъ формы, потому что консомэ подается безъ корешковъ, и коренья кладутся только для аромата). Нарѣзанные коренья, положить въ сотейникъ съ кусочкомъ масла и „спассировать“, т. е. немного поджарить, послѣ чего положить въ консомэ въ то время, когда пѣна снята. Спассированные коренья даютъ цвѣтъ и крѣпость, вкусъ и хорошій ароматъ. Такимъ же способомъ, коренья приготовляются и на бульонъ. Отъ спассированныхъ кореньевъ лучше сохраняется бульонъ, когда онъ остается на слѣдующій день, въ особенности же въ лѣтнее время. Положивъ коренья въ консомэ, взять оставшуюся зелень (ботву), петрушку и сельдерея, хорошенько промыть и, чтобы не было земли, сложить въ маленькій пучокъ, который перевязать посерединѣ ниткой, съ концовъ же немного обрѣзать и положить въ кипящее консомэ для аромата; и такъ консомэ оставляютъ увариваться до готовности; когда оно укипитъ, и будетъ крѣпкимъ, тогда его надо процѣдить чрезъ частое сито въ другую кастрюлю, снять лишній жиръ, и сдѣлать ему „оттяжку“, т. е. сдѣлать его прозрачнымъ, чистымъ какъ янтарь. Оттяжка дѣлается такъ:

37. Объ оттяжкѣ. Взять всѣ кости, оставшіяся отъ мякоти курицы, мелко изрубить, влить на вышесказанную пропорцію 1 стаканъ воды и взять 3 яичныхъ бѣлка, все это вмѣстѣ (кости, воду и бѣлки) сбить проволочнымъ вѣничкомъ, прибавить чумичку кипящаго консомэ и размѣшать, и „оттяжка“ подготовлена. Когда консомэ процѣдили чрезъ сито и оно поставлено на плиту для кипѣнія, то въ кипящее консомэ быстро влить оттяжку, размѣшать вѣничкомъ и дать закипѣть; когда закипитъ, свинуть на край плиты и дать кипѣть съ одного края; когда консомэ очистится, просвѣтлится, и бѣлки сядутъ на дно, тогда надо его процѣдить чрезъ салфетки. Салфетку слѣдуетъ предварительно хорошо прикрѣпить къ кастрюли, а если будетъ варка очень большая, тогда на котелъ положить двѣ лопатки (длинные) на нихъ поставить частое сито, и прямо на сито положить салфетку, чтобы она висѣла чрезъ борта его; и такъ цѣдить, наливая потихоньку чумичкой все консомэ безъ остатка, вмѣстѣ со сварившимся бѣлкомъ и костями, и дать свободно стечь насухо; потомъ поставить консомэ вновь на плиту, дать ему еще разъ вскипѣть, послѣ чего „куриное“ консомэ готово.

Примѣчаніе: консомэ можно оттягивать и иначе: взять вмѣсто куриныхъ костей, „мясо мякоть“; для этого мякоть надо изрубить или пропустить чрезъ мясорубку и поступать съ оттяжкой такъ же, какъ и съ костями отъ куръ. Можно оттягивать и одной водой съ бѣлками. Оттяжка даетъ консомэ или бульону прозрачность, а въ особенности „ароматъ“ и хорошій вкусъ отъ куриныхъ костей или отъ мяса. Первое мясо, уже долго варившееся, упрѣло, вслѣдствіе чего потеряло свой пріятный запахъ, сдѣлалось какъ бы прѣлымъ, но оттяжка возвращаетъ всѣ эти качества, и даетъ пріятный ароматъ и вкусъ, который получается при оттяжкѣ отъ куры или сырого мяса.

Подается консомэ чистое, безо всего или же, какъ принято большею частью, съ кнелью въ разныхъ видахъ, и подъ разнымъ названіемъ. Безъ кнели подается въ чашкахъ, а иногда и въ тарелкахъ. Но съ кнелями обязательно въ тарелкахъ. Къ консомэ подаются, безразлично въ чашкахъ ли оно или въ тарелкахъ, разные пирожки, воловаичики, пай, дьябли, сырники и слоеные пальмиры съ солью, разные гренки, пироги или кулебяки

38. О приготовленіи **кнели.** Пропорція: мякоть съ одной курицы, густыя сливки 3/4 бут., молотый англійскій перецъ и соли по вкусу.

Мякоть мелко изрубить ножемъ и истолочь въ ступкѣ и протереть чрезъ частое сито деревяннымъ пестикомъ. Оставшееся на ситѣ толочь еще разъ и такъ до конца, пока пройдетъ вся мякоть и останутся однѣ жилки (ихъ можно взять на оттяжку). Протертую мякоть курицы положить въ кострюлечку, вымѣшать на льду лопаточкой и все время вливать понемножку густыя сливки и вымѣшивать, чтобы она была пышная и бѣлая. Затѣмъ, когда послѣднія сливки влиты и кнель хорошо вымѣшена, положить по вкусу, мелкой соли и бѣлаго англійскаго молотаго перца, и сдѣлать „пробу", какую она имѣетъ крѣпость. Для этого надо вскипятить въ сотейникѣ воды и немного посолить. Въ эту воду, положить съ ложки немного кнели и держать съ краю плиты, чтобы она сварилась, но кипятить нельзя. Когда она хорошо окрѣпнетъ и будетъ твердо держаться, то это означаетъ, что кнель хороша и готова; тогда надо приступить къ ея раздѣлкѣ.

39. О раздѣлкѣ кнели. Кнель раздѣлываютъ чистою, безо всего или съ прибавленіемъ очень мелко изрубленныхъ трюфелей, петрушки, или маркови, или всѣхъ этихъ сортовъ вмѣстѣ. Или же прибавляютъ для подкраски ошпареннаго и протертаго щавеля чрезъ частое сито для того, чтобы получился зеленый цвѣтъ кнели; съ этой кнелью (зеленой) консомэ называется консомэ „равиготъ". Итакъ, съ чѣмъ бы кнель не была заправлена, раздѣлка ея такова:

Вскипятить въ сотейникѣ воды, положивъ соли по вкусу и взять двѣ чайныя ложки. Раздѣлывать у стола, взять на одну ложку кнели и сгладить ножичкомъ такъ, чтобы видъ получился какъ плоское яичко, и взявъ ложку съ кнелью въ лѣвую руку, а въ правую ложку пустую, помокнуть ее предварительно въ сотейникъ съ водой, приготовленной для кнели, и мокрой ложкой снять кнель съ другой ложки, которая получится въ формѣ „миндаля", и стряхнуть ее въ кипятокъ; продолжать такъ, пока не будетъ раздѣлана вся кнель. Тогда поставить на плиту и прогрѣть, и какъ, только начнетъ съ краешка закипать, тогда составить на край плиты, гдѣ и варить до полной готовности. Когда она готова и хорошо окрѣпла, вынуть ее шумовкой изъ горячей воды и держать въ холодной водѣ до самаго отпуска. Отпускать цѣльными, или, по желанію, разрѣзанными на двѣ половинки или на четвертинки, но рѣзать только „вдоль". Такимъ же способомъ, кнель можно раздѣлывать и на большія столовыя ложки, и такъ же подавать цѣльными или разрѣзанными „вдоль". Можно раздѣлать кнель и кружками, копѣечками или грошиками; это дѣлается такъ: надо сшить мѣшочекъ изъ полотна или даместика, длинной воронкой, въ видѣ фунтика. Съ узкаго конца обрѣзать, чтобы образовалась маленькая дырочка, въ которую вставить жестяную трубочку, также воронкою (ихъ продаютъ въ хозяйственныхъ магазинахъ, подъ названіемъ кондитерскія трубочки для шприицовки). Затѣмъ, когда трубочка вставлена въ мѣшочекъ, наложить въ него кнели и зажавъ сверху лѣвой рукой, слегка выдавливать, а въ правой рукѣ держать ножикъ и быстро отсѣкать кнель этимъ ножикомъ надъ сотейникомъ; кру-

жочки кнели будуть падать въ сотейникъ съ кипяткомъ. Ножикъ все время долженъ быть мокрый, для этого его надо обмакивать въ тотъ-же сотейникъ. Трубочку для этого взять гладкую, величина же дырочки можетъ быть разныхъ размѣровъ. Припускать такую кнель, такъ же, какъ сказано о кнели, раздѣланной съ ложки. Во время отпуска, если обѣдающихъ мало, то кнель положить въ миску, залить консомэ и подавать. А если обѣдающихъ очень много, не менѣе 20, тогда надо кнель разложить по тарелкамъ, тутъ же разливать консомэ и относить. Это дѣлается тутъ же, въ столовой, при гостяхъ.

Примѣчаніе: во время подачи, консомэ сверху не посыпается ничѣмъ, т. е. ни рубленой петрушкой, ни укропомъ.

40. Консомэ «Мадера». То же самое консомэ, къ которому прибавляется передъ „оттяжкой“ 1/2 стакана „Мадеры“.

41. Консомэ «Борщекъ». То же самое консомэ, къ которому прибавляется передъ „оттяжкой“ ¼ стакана мадеры и 1 стаканъ свекольнаго сока съ уксусомъ, на вышесказанную пропорцію.

Примѣчаніе: борщекъ надо заправлять и дѣлать ему „оттяжку“ передъ подачей на столъ, такъ какъ иначе у него пропадаетъ цвѣтъ свеклы, онъ дѣлается желтоватымъ, что, однако, можно исправить имѣя на кухнѣ „карминъ“, если же прибавлять еще свекольнаго сока, т. е. послѣ „оттяжки“, то борщекъ будетъ не такъ чистъ и мутенъ.

42. Приготовленіе: Свекольнаго сока. Взять свеклы, очистить и промыть. Затѣмъ протереть на терку, такъ чтобы пюрэ протертой свеклы на вышесказанную пропорцію было не менѣе 1 фунта. Влить въ протертую свеклу 1/2 стакана уксуса, и дать постоять, а затѣмъ отжать на салфетку сокъ, или же можно опустить въ консомэ все пюрэ свеклы, не отжимая сока, а потомъ дѣлать „оттяжку“ и цѣдить.

43. Московская селянка. Рыбная жидкая Пропорція на 6 персонъ: бульона мясного 4 тарелки, семги свѣжей 1½ фун., сига или судака свѣжихъ 1½ фун., соленой осетрины или свѣжей 1½ ф., капорцовъ и оливокъ ¼ фун., пюрэ томата 1/4 фун., грибовъ бѣлыхъ маринованныхъ ½ фун., огурцовъ соленыхъ 6 шт., луку рѣпчатаго 1 шт., перцу горошкомъ и лавроваго листа немного, укропу немного, соли по вкусу, масла столоваго 1/8 фун., мягкой муки 1 столов. ложку, ракового масла 1 чайн. ложку, лимона 3 кружка, огуречнаго разсола 1 стаканъ, каенскаго перцу по вкусу. Приготовленіе: масло и мелко изрубленный лукъ, положить въ кастрюлю и спассировать на горячей плитѣ, помѣшивая лопаткой; затѣмъ всыпать муку и вмѣстѣ прокипятить, влить бульонъ и огуречный разсолъ и, размѣшавъ хорошенько, дать вскипѣть. Положить вышинкованные грибы, капорцы и очищенные винтомъ оливки, лавровый листъ и перецъ горошкомъ. Очистить огурцы, разрѣзать вдоль на четвертинки, срѣзавъ сѣмячки, нарѣзать косячками и также положить въ бульонъ, затѣмъ хорошо прокипятить. Положить пюрэ томатъ, раковое масло, соли и каенскаго перцу по вкусу и размѣшавъ, опустить рыбу и дать провариться рыбѣ до полной готовности; тогда положить кружки лимона и, посыпавъ рубленнымъ укропомъ, подавать.

Примѣчаніе: рыба предварительно должна быть хорошо очищена отъ чешуи и внутренностей и вымыта, а затѣмъ нарѣзана аккуратными кусками и планкетами.

44. Кнель изъ рыбы. Пропорція: рыбы мякоти 1 фун., густыхъ сливокъ 1 бут., бѣлаго молотаго англійскаго перца и соли по вкусу.

Примѣчаніе: рыба на кнель употребляется разная: судаки, сиги, лососина, семга и прочая свѣжая рыба. Приготовленіе ея то же самое, что и кнели изъ дичи.

45. Московская селянка. Скоромная жидкая. Пропорція на 6 персонъ, жареныхъ куръ 1 шт., готовой ветчины 1½ фун., жареной телятины 1½ фун., бульона мясного 4 тарелки, огуречнаго разсола 1 стаканъ, масла столоваго ⅛ фун., перцу горошкомъ 10 шт., лавроваго листа 2 листа, каенскаго перцу по вкусу, соли по вкусу, огурцовъ 6 шт., лимона 3 кружка, грибовъ бѣлыхъ консерв. ¼ фун., капорцовъ и оливокъ ¼ фун., сметаны ¼ фун., зелени петрушки немного, пюрэ томата ¼ фун., луку рѣпчатаго 1 шт., муки мягкой 1 ложку стол.

Приготовленіе: масло положить въ кострюлю и спассировать съ мелко нарубленнымъ лукомъ, потомъ всыпать муку и также спассировать, помѣшивая лопаткой. Влить огуречный разсолъ, размѣшать, влить бульонъ, размѣшать и вскипятить, положить капорцы, оливки, грибы, огурцы очищенные и нарѣзанные косячками, перецъ горошкомъ, ларовый листъ, пюрэ томата, соли и каену по вкусу и дать прокипѣть, тогда опустить нарѣзанные ломтиками ветчину и телятину, и разрубленную на части куру, и дать хорошо прокипѣть, затѣмъ положить кружки лимона, сметану и рубленной петрушки и подавать.

Примѣчаніе: телятина и кура, должны быть совсѣмъ подготовлены и изжарены, ветчина также совсѣмъ готовая.

46. Лезонъ для суповъ. Пропорція на 12 тарелокъ супу: желтковъ яичныхъ 6 шт., густыхъ сливокъ 1 стаканъ.

Приготовленіе: отпустивъ желтки въ кастрюлечку, ихъ надо хорошо вымѣшать, затѣмъ влить густыя сливки, сначала немного и размѣшать, а потомъ и остальныя, вновь размѣшать и лезонъ готовъ. Этотъ лезонъ употребляется для всѣхъ суповъ, приготовленныхъ изъ различнаго пюрэ. Лезонъ даетъ супу вкусъ, цвѣтъ и густоту.

47. Щи зеленыя. Сварить обыкновенный бульонъ. Очистить рѣпчатый лукъ, мелко изрубить и поджарить на маслѣ. Взявъ пополамъ щавелю и шпинату, перебрать, удалить сорную траву, хорошо перемыть въ двухъ водахъ, отжать насухо, и мелко изрубить. Когда бульонъ кипитъ и уже хорошо упрѣлъ, положить лукъ и рубленную зелень, и дать хорошо упрѣть. Положить сметаны, и подавать съ яйцами „пашотъ“. Приправу въ эти щи изъ муки не дѣлать.

48. Бискъ-д-экревиссъ (раковый супъ). Пропорція на 4 персоны: мясо I сорта 2 фунта, раковъ 10 шт., вина бѣлаго ½ стакана, масла для пассировки ¼ фун., кореньевъ разныхъ по ½ шт., муки мягкой 1 стол. ложку, соли по вкусу, воды 8 тарелокъ, каенскаго перца по вкусу, желтковъ 2 шт., сливокъ густыхъ ¼ стакана.

Приготовленіе: мясо промыть, нарѣзать частями, положить въ кастрюлю, посолить, залить и поставить варить бульонъ, какъ сказано выше. Когда закипитъ, снять пѣну и составивъ на край, чтобы уваріваясь, не сильно кипѣлъ. Затѣмъ очистить коренья, мелко нашинковать, положить въ сотейникъ и спассировать, потомъ влить вино, положить раковъ и, накрывъ плотно крышкой, припустить до готовности раковъ, на хорошемъ огнѣ. Когда раки готовы, снять съ нихъ спинку съ головой (каркасная кость), а остальное вмѣстѣ съ кореньями истолочь мелко въ ступкѣ и протереть чрезъ частое сито. Когда бульонъ уварится, его надо процѣдить чрезъ салфетку (оттягивать не надо) и положить въ него протертое пюрэ, дать вскипѣть, затѣмъ смять кусочекъ масла съ мягкой мукой и опустить въ кипящій супъ. Затѣмъ снятый бискъ, т. е. спинки отъ раковъ, надо нафаршировать кнелью, протертымъ чрезъ сито рисомъ или заварнымъ тѣстомъ „патешу“ (клецки). Если фаршируется кнелью, то фаршъ изъ сырой кнели припускать въ соленомъ капяткѣ, но не кипятить, если же

заварными клецками, то вскипятить, а если рисомъ, то прямо опускать въ супъ. Когда все готово надо супъ заправить, такъ: положить въ него по вкусу каенскаго перцу, 1 столовую ложку раковаго масла и приготовленный лезонъ, размѣшать, налить въ миску или по тарелкамъ, разложить фаршированные каркасы (биски) и подавать. Къ этому супу подаются пирожки, гренки, пай и сырники.

Примѣчаніе: Этотъ супъ, вмѣсто муки, можно заправлять протертымъ чрезъ частое сито рисомъ. Отваривъ рисъ до мягкости, истолочь его въ ступкѣ и протереть чрезъ сито въ то время, когда приготавливаются раки съ кореньями.

49. Ботвинья (парадная подача). Пропорція на 10 персонъ. Для ботвиньи берется какая-либо изъ большихъ рыбъ и обязательно свѣжая (не соленая), напримѣръ: семга, лососина, форель, судакъ, осетръ и др. Рыбы свѣжей 5 фун., щавелю 1 фунтъ, хрѣну 1 корешокъ (1/2 ф.), яицъ 5 шт., свѣжихъ огурцовъ 5 шт., луку зеленаго 1/2 фун., раковыхъ шеекъ 1 бан. консервъ, квасу столоваго 2 бут., квасу яблочнаго 2 бут., соли по вкусу, перцу по вкусу, сахару (песку) по вкусу, укропу 1/4 фун., лимона 5 кружковъ.

Приготовленіе: рыбу очистить, выпотрошить, вымыть, и поставить отварить до готовности, но слѣдить, чтобы не развалилась. Для этого, когда закипитъ, содвинуть на край плиты, чтобы она, не кипя, доходила до готовности. Когда готова, вынуть, положить въ холодную воду. Передъ подачей зачистить и снять кожу. Яйца сварить въ крутую и изрубить. Щавель перебрать, перемыть въ двухъ водахъ, и отварить до мягкости, а когда готовъ, прополоснуть въ холодной водѣ, мелко изрубить и протереть чрезъ сито. Лукъ перебрать, промыть и мелко нарѣзать. Хрѣнъ натереть чрезъ терку. Консервы раковыхъ шеекъ ополоснуть въ холодной водѣ. Можно купить и живыхъ раковъ, отварить въ соленой водѣ и очистить. Огурцы очистить и нарѣзать мелко четырехугольными шашечками. Рыбу нарѣзать тонкими пластами (острымъ ножемъ) и уложить на овальное блюдо, посрединѣ, одинъ пластъ на другой, наискось, сверху положить кружки лимона и рубленный укропъ кучечками. Вокругъ рыбы, по блюду, положить рубленныя яйца, лукъ, раковыя шейки, хрѣнъ и огурцы. Положить красиво, кучечками, разнообразя цвѣта гарнира. Затѣмъ приготовить квасъ; откупоривъ, процѣдить чрезъ сито, положить въ него протертый щавель, рубленнаго укропу, немного хрѣну и соли, перцу и сахару по вкусу и размѣшавъ, вылить въ миску и положить кусокъ чистаго льда. Подавать квасъ въ мискѣ, а рыбу на блюдѣ.

50. Соусъ Финансьеръ съ гарниромъ для волована изъ слойки (большого размѣра).

Приготовленіе: пропорція приготавливается смотря по величинѣ волована. (О приготовленіи слойки и волована сказано выше). Для соуса отварить хорошій куриный бульонъ съ мясомъ, безъ кореньевъ. Затѣмъ приготовить бешемель, т. е. лукъ рѣпчатый, изрубивъ мелко, спассировать на маслѣ, всыпать муки, прожарить немного, помѣшивая лопаткой, развести горячими сливками и проварить, чтобы бешемель была густая; тогда соединить ее съ бульономъ, взявъ поровну, и затѣмъ залезонить, т. е. взять желтки, смѣшанные съ густыми сливками, влить въ соусъ, размѣшать, но не кипятить, и соусъ готовъ. Тогда положить въ него слѣдующій гарниръ: кнель изъ дичи, гадево, куру, сладкое мясо, гребешки, шампиньоны и, выложивъ все въ слоеный волованъ, накрыть слоеной крышкой и подавать.

Пропорція для бульона, соуса на 10 персонъ: мяса 2 фун., куръ 1 шт., соли по вкусу, воды 4 тарелки.

Пропорція для бешемели: сливокъ ординарныхъ 1¼ бут., муки мягкой ¼ фун., луку рѣпчатаго 1 шт., масла столоваго ¼ фун.

Пропорція для соуса на лезонъ: желтковъ 6 шт., густыхъ сливокъ 1 стаканъ.

51. О приготовленіи гарниров. Кнель изъ дичи. Пропорція на 10 персонъ на воловань для соуса финансьеръ: рябчиковъ 2 шт., густыхъ сливокъ 1 бут., молотаго бѣлаго перцу по вкусу, соли по вкусу. О приготовленіи сказано выше, подъ заглавіемъ: Кнель изъ дичи.

52. Петушиные гребешки. Пропорція для волована на 10 пер.: гребешковъ 1 фун. Приготовленіе: гребешки опустить въ кипятокъ, прокипятить, потомъ, вынувъ, остудить и соскоблить или очистить верхнюю кожицу, и затѣмъ отварить до готовности въ соленой водѣ, и гарниръ готовъ.

53. Куриные планкеты. Взять куру, варившуюся въ бульонѣ, снять осторожно всю мякоть, и нарѣзать тоненькими кусочками-планкетиками.

54. Гадево. Пропорція для волована на 10 пер.: телятины мякоти 1 фун., кусокъ мятой слойки ½ фун., бѣлковъ 5 шт., соли по вкусу. Приготовленіе: телятину мякоть пропустить чрезъ мясорубку 3 раза. Затѣмъ положить рубленое мясо въ ступку вмѣстѣ съ слойкою и бѣлками, соли по вкусу, и протолочь, чтобы все соединилось въ одну массу. Тогда вынуть на столъ и раскатать веревочкой, нарѣзать кусочками и накатать ихъ на рукѣ въ видѣ огурчиковъ; когда все готово, опустить ихъ въ кипятокъ, дать чуть вскипѣть и сдвинуть на край плиты, чтобы постепенно доходили до готовности, и гадево готово. Передъ отпускомъ вынуть шумовкой на сито, чтобы пообсохли.

55. Сладкое мясо. Пропорція для волована на 10 пер. Приготовленіе: взять 1 фун. сладкаго мяса и, опустивъ въ горячую воду, отварить до готовности. Когда готово, вынуть, обдать холодной водой и нарѣзать маленькими пластами и гарниръ готовъ.

56. Шампиньоны. Пропорція для волована на 10 пер.: шампиньоновъ ½ фун., масла столоваго ⅛ фун., бульона 1 стаканъ, лимона ½ шт. Приготовленіе: шампиньоны очистить отъ верхней кожицы и опускать въ холодную воду съ сокомъ, выжатымъ изъ лимона. Когда всѣ вычищены, промыть и нашинковать, затѣмъ положить масло въ сотейникъ, и влить бульонъ, и когда закипитъ, положить шинкованные шампиньоны, припустить до готовности и гарниръ готовъ.

57. Отпускъ волована. Когда соусъ финансьеръ съ гарнирами готовъ, то слѣдуетъ поддерживать его, чтобы онъ не остылъ; для этого налить въ сотейникъ кипятку, поставить въ него кастрюлю съ соусомъ и держать съ краю плиты, а воловань держать на блюдѣ и въ тепломъ мѣстѣ.

(О приготовленіи волована изъ слойки сказано выше). Соусъ въ воловань наливается ложкою.

58. Тимбаль съ рыбой. Приготовить паштетное тѣсто (о приготовленіе его сказано въ отдѣлѣ мучныхъ приготовленій). Затѣмъ, взявъ форму тимбаля (обручъ изъ бѣлаго желѣза, высокій, въ которомъ сдѣланы дырочки, какъ на теркѣ, и обручъ на шарнирахъ, состоящій изъ двухъ раскрывающихся половинокъ), смазать ее густо масломъ. Раскатать тѣсто колпакомъ (также, какъ сказано при паштетномъ тѣстѣ о паштетахъ), вложить въ форму, пообтиснуть на днѣ и по бокамъ, а по борту оставшееся обрѣзать ножницами, но не вплотную съ формой, а немого отступя; этотъ бортъ тѣста оправить и защипать вокругъ формы щипчиками или пальцами. Затѣмъ насыпать до

края простого гороха и поставить въ печь отпекать до готовности. Горохъ насыпается для того, чтобы внутри формы не опали стѣнки. Когда въ печкѣ тимбаль хорошо заколеруется кругомъ, вынуть, высыпать горохъ обратно, подчистить мѣста, гдѣ горохъ прилипъ. Лучше до насыпки гороха положить на дно промасленный бумажный кружокъ, а по бокамъ вставить такую же бумагу. Тѣсто для тимбаля не слѣдуетъ раскатывать толсто, въ особенности при малыхъ тимбаляхъ.

59. Соусъ для тимбаля. Соусъ для тимбаля приготавливается тотъ же самый, какъ и для волована: „финансьеръ“. Гарниры въ соусъ опускаются слѣдующіе: шампиньоны, кнель изъ рыбы, раковыя шейки, и планкеты, т. е. пласты какой-либо крупной рыбы и обязательно свѣжей семги, лососины, форели, судака или другой какой-либо рыбы.

Примѣчаніе. Бульонъ на соусъ для тимбаля приготовить безъ курицы, на одномъ мясѣ.

60. Приготовленіе гарнировъ для соуса тимбаля. Пропорція на 10 пер.: рыбы свѣжей 3 фун. Рыбу промыть, предварительно выпотрошивъ ее. Отварить въ соленой водѣ до готовности, и, когда чуть закипитъ, содвинуть на край плиты, чтобы она постепенно проходила до готовности, слѣдить, чтобы рыба не разварилась. Когда готова, вынуть, снять кожицу и нарѣзать пластами, порціонно.

Рыбная кнель. Пропорція для тимбаля на 10 пер.: мякоти отъ какой-либо рыбы 1 фун., сливокъ густыхъ 3/4 бут., соли и перцу по вкусу.

О приготовленіи ея сказано выше, подъ заглавіемъ: „Кнель изъ рыбы“.

Шампиньоны. Пропорція для тимбаля на 10 пер.: шампиньоновъ 1/2 фун., масла столоваго 1/8 фун., бульона 1 стаканъ, лимона 1/2 шт.

О приготовленіи ихъ сказано выше, при соусѣ и гарнирахъ „финансьеръ“ для волована.

61. Раковыя шейки. Пропорція для тимбаля на 10 пер.: шеекъ раковыхъ взять консерв. заготовки 1 баночку, или же взять живыхъ раковъ 20 шт. и отварить ихъ въ соленой водѣ. И когда готовы очистить шейки. Изъ остального сдѣлать раковое масло и положить въ соусъ для тимбаля.

62. Отпускъ тимбаля. Соусъ поддерживать горячимъ до самаго отпуска, держа кастрюлю соуса въ сотейникѣ съ кипяткомъ; кипятить нельзя. Всѣ гарниры сложить въ тимбаль, то есть рыбу, шампиньоны, кнель и раковыя шейки. Залить соусомъ и подавать.

63. Рыбный бульонъ. Взять луку, моркови и петрушки, по 2 корня вычистить, нарѣзать кружечками, вымыть, положить въ кастрюлю, прибавить кусокъ коровьяго масла, величиною съ куриное яйцо, поджарить коренья; потомъ положить въ кастрюлю къ кореньямъ мелкой рыбы, какая случится, карасей, окуней или ершей, налить воды столько, чтобы она покрыла рыбу, а когда начнетъ кипѣть, снимать пѣну, посолить, положить понемногу *) лавроваго листа, горошинами перцу, нѣсколько кружковъ лимона; дать кипѣть ключемъ часъ. Затѣмъ процѣдить сквозь салфетку. Рыбу предварительно вычистить и вымыть.

64. Постный бульонъ. Взявъ фунтъ сушенаго зеленаго гороху, вымыть, налить холодною водою, поставить на плиту, закрывъ кастрюлю крышкою; когда горохъ хорошо разварится, жидкость слить, горохъ

*) Всѣ приправы, которыя можно класть или не класть по желанію, напечатаны въ скобкахъ. *Прим. редакціи.*

истолочь, положить опять въ кастрюлю, налить отваромъ, въ которомъ онъ варился, прибавить еще 2 бутылки воды, положить по 1 корню моркови и петрушки, 2 луковицы, зеленаго укропу, дать кипѣть часъ, а потомъ процѣдить сквозь частое сито. И приправить жаренымъ лукомъ на сливочномъ или подсолнечномъ маслѣ.

65. Исправленіе окисшаго бульона. Часто, при неимѣніи хорошаго ледника, бульонъ не можетъ сохраняться и портится. Вотъ вѣрное средство исправить вполнѣ удовлетворительно окислость бульона, происходящую отъ возвышенной температуры того мѣста, въ которомъ иногда, по обстоятельствамъ, принуждены сохранять свою провизію хозяйки. На каждый фунтъ бульона положить щепотку углекислой соды, которая захватываетъ всѣ кислыя частицы, и тогда, давъ бульону устояться, вскипятите его хорошенько; на немъ набѣжитъ бѣлая пѣна, производимая содовою кислотою, которую должно снять какъ можно лучше, и тогда, до другого дня, бульонъ сохранится совершенно въ свѣжемъ видѣ. Если почувствуете легкій вкусъ уксуса, положите опять немного соды, прокипятите снова и всякая посторонняя кислота исчезнетъ изъ бульона совершенно. Продѣлывается все это, конечно, въ видахъ экономіи и у опытной хозяйки обѣдающіе ничего не замѣтятъ, но легко понять, что исправленный бульонъ остается бульономъ лишь по наружному виду, на самомъ же дѣлѣ онъ уже потерялъ свои здоровыя и питательныя составныя части.

66. Голландскій супъ. Взять телятины отъ голяшки задней ноги и изрѣзать въ куски, также взять фунтъ говядины, каплуна или курицу, налить водою, посолить поставить на плиту и когда закипитъ, снять пѣну. Потомъ положить по 1 корню петрушки, моркови и 2 луковицы, варить на небольшомъ огнѣ; давъ вполовину увариться, процѣдить и, сложивъ опять говядину въ кастрюлю и вылivъ туда же бульонъ, дать кипѣть исподволь. Между тѣмъ, взять чайную чашку рису, вымыть хорошенько, всыпать въ супъ, прибавить кусокъ чухонскаго масла, величиною съ куриное яйцо. Отпуская къ столу, телятину и говядину вынуть, а курицу разнять на части, положить въ миску, вылить на нее супъ и посыпать мелко изрубленнымъ укропомъ или петрушкою. Иногда подаютъ курицу отдѣльно на блюдѣ или приготовляютъ изъ нее другое блюдо.

67. Супъ изъ рябчиковъ. Взять 2 жареныхъ рябчика, снять мясо съ костей, истолочь кости въ ступкѣ, налить бульономъ, поставить вариться, посолить и положить кореньевъ. Снятое съ костей мясо изрубить мелко. Потомъ взять круглый бѣлый хлѣбъ или булку, срѣзать дно, выбрать мякишъ, размочить въ бульонѣ, смѣшать съ рубленнымъ мясомъ, обжарить въ маслѣ, порубить еще немного, начинить этимъ фаршемъ хлѣбъ, посадить въ печь въ вольный духъ. Между тѣмъ, нарѣзать тоненькихъ ломтиковъ бѣлаго хлѣба, подсушить въ печи, усыпавъ дно суповой чашки сыромъ пармезаномъ, уложить на него ломтики хлѣба, сверху опять посыпать сыромъ и, положивъ начиненный хлѣбъ, налить сквозь сито бульона, въ которомъ варились кости, закрыть, дать постоять 1/4 часа и вылить въ миску остальной бульонъ.

68. Бѣлый супъ. Взять хлупъ отъ курицы, шейную часть теленка, нѣсколько свареныхъ яичныхъ желтковъ, миндалю, корокъ бѣлаго хлѣба, размоченныхъ въ мясномъ отварѣ, обрать мясо съ кости и все это истолочь въ ступкѣ очень мягко; положить въ кастрюлю и, наливъ хорошимъ мяснымъ отваромъ, варить на небольшомъ огнѣ. Когда все это уварится, протереть и пропустить все свозь сито и подавать на столъ, прибавивъ кусочекъ коровьяго масла.

69. Салатный супъ. Изъ 5 или 6 кочней кочаннаго салата надобно вынуть сердцевины, изрубить и отварить въ водѣ. Пока салатъ, вынутый и положенный на рѣшето, обсыхаетъ, приставьте на огонь $^1/_4$ фунта коровьяго масла, обжарьте въ немъ нѣсколько золотниковъ крупичатой муки (хотя по $1^1/_2$ на кочанъ) и изрубленный мелко-намелко салатъ. На это налить мясной отваръ и варить съ добрыхъ полчаса, послѣ чего побейте четырьмя яичными желтками и подавайте съ ломтиками бѣлаго хлѣба, обжаренными въ коровьемъ маслѣ.

70. Шпинатный супъ. Отобравъ шпинатъ и перемывъ его, должно изрубить мелко, положить два яйца, сваренныхъ въ густую, и истертаго бѣлаго хлѣба. Распустите потомъ въ кастрюлѣ коровьяго масла, положите въ него шпинатъ, ложку муки и, перемѣшавъ, обжарьте. Наконецъ, разведите это мяснымъ отваромъ, проварите и пропустите сквозь сито въ обѣденную миску, положивъ нѣсколько гренковъ бѣлаго хлѣба.

71. Супъ изъ желтковъ. На каждые двѣ бутылки мясного отвара разболтайте ложкою 3 яичныхъ желтка и разведите мяснымъ отваромъ еще. Въ кастрюлѣ растопите кусокъ коровьяго масла и поджарьте въ немъ до-темна столовую ложку муки. Когда все это остынетъ, влейте туда же отваръ или воду, побитую желтками; при постоянномъ мѣшаніи прогрѣйте но не вскипятите, приправьте приправами, если любите ихъ, и еще положите кусокъ коровьяго масла. Супъ этотъ подается съ обжаренными въ коровьемъ маслѣ ломтиками бѣлаго хлѣба.

72. Супъ съ пуддингомъ. Надобно вырѣзать часть мякоти отъ телячьей задней ноги, искрошить мелко съ прибавкою жирной свинины и почечнаго сала; послѣднихъ должно взять меньше, нежели телятины; изрубите ихъ и еще одну луковицу очень мелко, приправьте солью и петрушкою; на каждый фунтъ этого крошева выпустите по 2 яйца и вмѣшайте нѣсколько истертаго бѣлаго хлѣба. Смѣсь эту положите въ салфетку, вымазанную коровьимъ масломъ; завязать и варить этотъ пудингъ 3 часа въ водѣ. Между тѣмъ, приготовьте крѣпкій мясной отваръ, подбейте его или яйцами или въ маслѣ съ пассированною мукою, положите сморчковъ, а если можно имѣть, то и фаршированныхъ раковъ, въ крайнемъ же случаѣ, вмѣсто обыкновеннаго коровьяго употребите раковое масло. Пудингъ этотъ положите въ миску, а на него вылейте супъ.

73. Супъ съ каштанами. Взять двухъ рябчиковъ, телячьихъ костей и фунтъ говядины, налить 4 бутылки воды, посолить, поставить вариться и снимать пѣну. Когда хорошо уварится, процѣдить и опустить рябчиковъ разнявъ на части, въ бульонъ. Потомъ очистить 2 горсти каштановъ, положить въ супъ, варить еще полчаса. Опуская на столъ, положить лезонъ.

74. Супъ съ анчоусами. Выбрать изъ анчоусовъ кости, налить бульонъ, пополамъ съ виноградным виномъ; когда довольно уварится, положить кусокъ, съ куриное яйцо, свѣжаго чухонскаго масла, дать разъ вскипѣть, процѣтить, выжать въ бульонъ сокъ изъ одного лимона, посыпать немного перца. Въ этотъ супъ можно положить какой-либо гарниръ или подавать съ поджареннымъ бѣлымъ хлѣбомъ.

75. Кислый супъ. Взять 2 стакана сметаны, смѣшать съ двумя сырыми яйцами, влить 2 бутылки бульона, положить столовую ложку свѣжаго чухонскаго масла, дать вариться полчаса. Положить въ суповую чашку сухариковъ изъ бѣлаго хлѣба и вылить на нихъ супъ.

76. Супъ изъ спаржи. Фунтъ спаржи отварить до половины въ

водѣ съ солью, потомъ, отрѣзавъ твердыя нижнія части, мякоть изрѣзать кусочками, въ палецъ толщиною, положить кастрюлю съ ложкою коровьяго масла, и обжарить. Двухъ цыплятъ разнять, каждаго на-четверо, посыпать солью и обвалять въ мукѣ и обжарить въ маслѣ, налить бульономъ, поставить варится; положить по корню моркови, петрушки и сельдерея, нашинковать полосками. Когда бульонъ хорошо уварится, положить въ него спаржу. Между тѣмъ, очистить 2 десятка раковыхъ шеекъ, опустить также въ бульонъ и дать вскипѣть одинъ разъ. Отпуская на столъ, посыпать мелкорубленнымъ укропомъ.

77. Королевскій супъ (старыхъ временъ). Взять фунтъ ветчины безъ жира, нарѣзать мелкими кусочками, искрошить по 2 корня сельдерея, петрушки и 2 луковицы; положивъ коренья и ветчину въ кастрюлю, прибавить 1/4 фунта свѣжаго чухонскаго масла, ложку муки, вымѣшать, обжарить, налить бульономъ и поставить вариться. Потомъ разнять двухъ куръ на части, опустить въ супъ. Осьмушку миндалю сладкаго и 10 миндалинъ горькаго очистить, истолочь мягко, положить также въ супъ. Когда все хорошо уварится, растереть 2 круто сваренныхъ желтка, заправить супъ, посыпать крошечку мельчайшаго перца, дать вскипѣть одинъ разъ, снять жиръ, процѣдить, поставить опять на плиту, чтобы былъ горячъ, но болѣе уже не кипѣлъ, мѣшать, поднимая ложкою вверхъ. Отпуская на столъ, положить въ суповую миску бѣлаго хлѣба, поджареннаго въ маслѣ, и бѣлое мясо отъ курицы, нарѣзавъ его полосками.

78. Черный супъ (старыхъ временъ). Изотрите ломоть ситнаго хлѣба и обжарьте до-темна въ свѣжемъ салѣ; потомъ нарѣжьте отъ этого же хлѣба тоненькихъ ломтиковъ, положите въ суповую миску, вмѣстѣ съ обжареннымъ тертымъ хлѣбомъ, а потомъ мелко изрубленныхъ луковицъ и петрушечной травы. На этотъ слой положите еще нѣсколько ломтиковъ ситнаго хлѣба, обжаренныхъ крошекъ и той же зелени, такъ должно продолжать, пока миску наполните болѣе половины. Тогда налейте хорошимъ мяснымъ отваромъ и дайте полчаса стоять на горячей золѣ. Можно въ этотъ супъ прибавлять заварныя яйца и маленькихъ жареныхъ птичекъ.

79. Сырный супъ (старыхъ временъ). Мягко разварить мелко-на-мелко искрошенной сырой капусты, которая была бы передъ тѣмъ отварена въ мясномъ отварѣ, и если бульонъ окажется не довольно жирнымъ, то прибавьте въ него кусокъ коровьяго масла. Положите въ суповую миску нѣсколько ломтей бѣлаго хлѣба и поставьте ее на жаръ, а на ломти положите слой сафоя-капусты, посыпьте ее густо пармезаномъ или другимъ какимъ сыромъ, и такъ продолжайте, пока миска будетъ полна. Давъ всему этому нѣсколько на жару попрѣть, вылейте на это супъ и подавайте. (5).

80. Супъ-консоме съ рисомъ. Приготовить консоме *). Между тѣмъ, вымыть въ кастрюлѣ 1/2 ф. риса, налить водою, поставить на огонь и, когда закипитъ, слить воду прочь, залить немного бульономъ, посолить, положить 2 лота масла, поставить на огонь и сварить подъ крышкою до мягкости. Потомъ сварить въ соленомъ кипяткѣ 2 л. мелкаго зеленаго горошку, столько же изрѣзанныхъ молодыхъ зеленыхъ бобовъ и молодой моркови. Когда все будетъ готово, положить въ въ рисъ 2 л. тертаго сыру, размѣшать лопаткою, потомъ положить сваренную зелень, перемѣшать осторожно, выдѣлать ложками рисъ въ видѣ кнели или клецекъ, сложить правильно на блюдо и, подливъ немного бульону, подать при супѣ-консомэ. Для любителей подается еще, на тарелкѣ, тертый сыръ. (6).

*) Описаніе консомэ, какъ основы хорошаго французскаго супа, см. въ отдѣлѣ V-мъ.

81. Супъ-потофе (Pot au feu). Взять кусокъ говядины (тонкій край безъ пашины), завязать голландскими нитками, вымыть въ теплой водѣ, сложить въ каменный горшокъ, который уже и былъ употребляемъ, налить послѣдній холодною водою до краевъ и поставить на огонь. Какъ начнетъ закипать, снимать накипь сверху, а когда совершенно очистится, снять съ огня, бульонъ процѣдить, а говядину вымыть въ теплой водѣ, положить обратно въ тотъ же очищенный горшокъ, залить собственнымъ бульономъ, поставить на огонь и, когда снова закипитъ, посолить и поставить на вольный огонь, чтобы бульонъ варился тихо. Часъ спустя положить обланшированныя въ водѣ 2 штуки моркови, 1 рѣпу, 1 сельдерей, 1 порей, 1 петрушку, 1 штучку сафоя-капусты, 5 шт. картофеля и 1 испеченую до колера луковицу; покрывъ крышкою, варить еще $1^1/_2$ часа, смотря по мягкости говядины, которая поспѣваетъ между 3 и 4 часами. Когда будетъ готово, говядину вынуть на блюдо, а съ бульона снять жиръ, процѣдить сквозь салфетку въ суповую миску и опустить коренья цѣльными. Говядину подать натурально или огарнированную. (4).

82. Раковый супъ. Сварить въ водѣ 60 раковъ, снять верхніе черепки, очистить шейки и клешни, оборвать ножки, а брюшки отбросить. Оставить сорокъ черепковъ, а остальные черепки, съ клешнями, ножками и шелухою съ шеекъ истолочь мелко, положить въ кастрюлю съ полуфунтомъ коровьяго масла и жарить, пока масло покраснѣетъ; тогда процѣдить сквозь сито масло, а гущу опять положить въ кастрюлю, прибавить ложку муки, вымѣшать, налить бульономъ, поставить вариться. Нарѣзать мелко полфунта ветчины, нашинковать корня по два петрушки и морковки, обжарить вмѣстѣ съ ветчиною въ раковомъ маслѣ и положить въ мясной бульонъ. Потомъ приготовить изъ рыбы фаршъ, прибавить въ него половину раковыхъ шеекъ, изрубить мелко, начинить раковые черпки, вымазать раковымъ масломъ, поставить въ духовой шкафъ или въ печь, въ вольный духъ. Когда раки зажарятся, процѣдить бульонъ, опустить въ него оставшіяся раковыя шейки и начиненные черпки поставить на плиту, чтобы супъ былъ горячъ, но больше уже не кипѣлъ. Изъ фарша можно сдѣлать родъ колбасы, вымазавъ масломъ, зажарить въ печи, въ вольномъ духу, и, нарѣзавъ кружечками, опустить въ супъ. (6—8).

83. Супъ съ рѣпою. Нашинковавъ полосками рѣпу, пересыпать сахаромъ, поджарить, чтобы зарумянилась, налить бульономъ; когда рѣпа довольно уварится, слить бульонъ въ другую кастрюлю, прибавить свѣжаго бульона столько, сколько должно быть супу. Потомъ взять шесть яичныхъ бѣлковъ, сбить ихъ въ пѣну, положить въ бульонъ, поставить на плиту, мѣшать безпрерывно поваренною ложкою, поднимая вверхъ и сливая, пока бульонъ не вскипитъ; тогда процѣдить сквозь салфетку, дать отстояться, слить въ кастрюлю, положить въ него рѣпу и разнятую на части утку, сваренную въ бульонѣ. Подавать съ гренками изъ бѣлаго хлѣба. (5).

84. Гольштейнскій супъ (старыхъ временъ). Взять 3 горсти свѣжей рубленой капусты, налить бульономъ, поставить вариться. Двѣ горсти овсяныхъ крупъ, вымывъ хорошенько, также положить въ супъ; варить, пока капуста будетъ мягка. Потомъ разнять на части пару рябчиковъ или куропатокъ, нашинкованныхъ и обжаренныхъ, положить въ супъ и уварить до спѣлости. (5).

85. Черепаховый супъ (Soupe à la tortue). Англичане и французы высоко цѣнятъ черепаховый супъ. У насъ черепахъ нѣтъ, поэтому изобрѣли супъ другого рода, названный этимъ именемъ. Ошпаривъ двѣ телячьи головки и вырѣзавъ ножичкомъ мягкія части, варить въ

брезѣ около 2 часовъ. Положивъ потомъ ихъ на листъ и накрывъ другимъ, придавите камнемъ для прессованія и поставьте на ледъ. Когда застынетъ, рѣжьте на четвероугольныя части, пальца въ 2 ширины и длины, отдѣляя прочь все негодное. Затѣмъ надобно взять 2 фунта воды, сладкаго мяса и гребешковъ; вычистивъ гребешки солью, надобно вскипятить сладкое мясо раза два въ водѣ, очистить отъ перепонокъ и жилокъ и варить то и другое въ брезѣ. По истеченіи срока, вынувъ сладкое мясо съ гребешками изъ бреза, присоедините его къ изрѣзаннымъ телячьимъ головкамъ. Потомъ приступить къ кнелю изъ судаковъ, т. е. истолочь въ ступкѣ мякоть большого судака съ пятикопеечною булкою, яйцомъ, мелкимъ перцемъ и ложкою чухонскаго масла; этотъ кнель передѣлать на чайныхъ ложечкахъ и варить въ соленой водѣ. Вынутый изъ воды кнель присоединяется къ гребешкамъ, сладкому мясу и телячьимъ головкамъ. Вслѣдъ за этимъ надобно сдѣлать такъ называемый маринадъ. Положивъ въ кастрюлю съ чухонскимъ масломъ по 2 корня: петрушки, сельдерея, порея и моркови, изрѣзанныхъ въ тонкіе ломтики, по 2 золотника сухихъ травъ: чабру, майорану, штукъ 5 гвоздики, щепотку перечныхъ зеренъ, поджаривайте, мѣшая лопаткою; присыпавъ столовую ложку муки, поджарить съ нею и налить бѣлымъ бульономъ. Когда вскипитъ, снявъ пѣну, прибавить краснаго бульону для зарумянки. Подогрѣвъ стаканъ хорошей столовой водки, воспламените и въ минуту вспышки потушивъ пламя накрышкою, вылейте въ маринадъ. Черезъ полчаса, процѣдивъ сквозь ситку въ другую чистую кастрюлю, сложите гребешки, кнель, сладкое мясо, телячьи головки и дайте вскипѣть. Снявъ пѣну, изрѣжьте въ кружки очищенный лимонъ и кладите въ супъ со стаканомъ мадеры и рубленнымъ укропомъ. (10—12).

86. Супъ-кремъ изъ риса. Приготовить бульонъ изъ 3-хъ фунтовъ говядины. Когда будетъ готовъ, процѣдить въ кастрюльку и поставить на огонь. Взять въ чашку 3 ложки рисовой муки и развести холоднымъ бульономъ, а когда бульонъ закипитъ, влить разведенную муку, постоянно мѣшать и оставить кипѣть нѣсколько минутъ. Передъ отпускомъ отбить въ чашку 2 желтка, влить 1/2 стакана сливокъ и размѣшать; потомъ снять на столъ, влить 2 ложки супу въ лезонъ, размѣшать, вылить лезонъ въ супъ и, размѣшавъ окончательно, процѣдить въ суповую миску сквозь самое рѣдкое сито (5).

А вотъ способъ приготовлять муку и крупу изъ риса.

Взять въ кастрюлю назначенный для этого рисъ (свѣжаго привоза, чтобы не имѣлъ какого-нибудь посторонняго запаха), вымыть въ теплой водѣ, слить воду прочь, налить холодной воды, промыть снова и продолжать промывать до тѣхъ поръ, пока вода останется совершенно чистою; тогда рисъ откинуть на сито, потомъ положить на полотенце, чтобы его осушить, и затѣмъ поставить сушить на печку, и когда хорошо просохнетъ, истолочь въ каменной ступкѣ. Между тѣмъ, приготовить тамбуръ изъ пяти ситъ: 1-ое сито шелковое, 2-ое сито частое, 3-ье сито рѣдкое, 4-ое сито самое рѣдкое, 5-ое (на самый верхъ) сито крупное, на подобіе рѣшета или сита проволочнаго. Когда рисъ будетъ истолченъ, выложить въ тамбуръ, и покрывъ его, просѣять обыкновеннымъ способомъ, ударяя тамбуромъ на рукахъ то въ ту, то въ другую сторону.

а) Мука-кремъ выходитъ изъ-подъ шелковаго сита и остается въ тамбурѣ.

б) Мука обыкновенная для блиновъ остается на шелковомъ ситѣ.

в) Крупа мелкая остается на частомъ ситѣ.

г) Крупа средняя остается на рѣ комъ ситѣ.

д) Крупа крупная остается на самомъ рѣдкомъ ситѣ. Приготовленную этимъ способомъ муку и крупу высушить и держать покрытами въ банкахъ въ сухомъ мѣстѣ.

87. Супъ съ хлѣбомъ. (Домашній). Взять по двѣ штуки луку и порея, по одному корню петрушки, сельдерея и моркови, ишинковать, поджарить въ маслѣ, но чтобы масла было немного и коренья не слишкомъ напитались масломъ; потомъ налить бульономъ и поставить вариться. Между тѣмъ, нарѣзавъ бѣлаго хлѣба ломтиками, поджарить въ маслѣ. Отпуская на столъ, положить въ миску поджаренный хлѣбъ, вылить на него супъ и посыпать рубленаго зеленаго укропу и петрушки. (4).

88. Испанскій супъ. (Домашняго приготовленія). Взять по равной части тертаго бѣлаго хлѣба и сыра пармезана; стереть съ 2 или 3 яичными желтками, смотря по количеству сыра и хлѣба, развести бульономъ, чтобы супъ былъ не густъ и не жидокъ, варить на легкомъ огнѣ, непрерывно мѣшая. Когда есть готовый бульонъ, то супъ этотъ приготовляютъ передъ самымъ обѣдомъ, потому что ему вариться надобно не болѣе часу. (4).

89. Супъ изъ курицы. (Домашній). Изрубить старую курицу на мелкіе куски, прибавить говяжьихъ мозговыхъ костей, разбивъ ихъ обухомъ топора, налить по пропорціи воды, поставить на плиту или въ печь; когда бульонъ уварится и будетъ крѣпокъ, процѣдить, поставить опять на плиту и, давъ закипѣть, опустить въ этотъ бульонъ клецки, посыпать немного и рубленаго зеленаго укропу. Также можно положить въ супъ курицу или приготовить изъ нея соусъ. (4).

90. Супъ со сморчками. № 1. Взять 4 фунта говядины, изрѣзать кусками, а курицу разнять на части; все перемыть, посолить и поставить вариться. Потомъ отобрать 30 сморчковъ, которые покрупнѣе, вымыть хорошенько; оставшіеся сморчки также вымыть, изрубить мелко, положить въ кастрюлю, прибавить $^1/_4$ фунта чухонскаго масла, фунтъ ветчины, мелко нарѣзанной, и по одному корню петрушки и моркови, ишинковавъ ихъ полосками; все это, хорошо поджаривъ, выложить въ супъ. Отложенные 30 сморчковъ начинить слѣдующимъ фаршемъ: размочивъ въ молокѣ и выжавъ до суха бѣлый хлѣбъ, смѣшать съ 3 круто сваренными и мелко изрубленными яйцами, прибавить $^1/_4$ фунта свѣжаго чухонскаго масла и 2 сырыхъ яйца, перемѣшать все вмѣстѣ хорошенько; начинить этимъ фаршемъ сморчковыя шляпки, обвалять въ сырыхъ яйцахъ и толченныхъ сухаряхъ, обжарить въ маслѣ, опустить въ супъ, а когда будетъ готовъ, заправить ложкою свѣжей сметаны. Отпуская на столъ, говядину и курицу выбрать и, выливъ супъ въ миску, посыпать зеленымъ рубленымъ укропомъ. (6—8).

91. С.-Петербургскій супъ. *). Приготовить консомэ изъ куръ слѣдующимъ способомъ: снять съ 2-хъ куръ филеи, покрыть шпикомъ и поставить въ холодное мѣсто для другого употребленія; съ гвисовъ и крыльевъ снять мелкія части, изрубить мелко, истолочь въ ступкѣ, прибавить 3 бѣлка, размѣшать, выложить въ обширную кастрюлю, положить всѣ куриныя кости, развести процѣженнымъ бульономъ, поставить на огонь и мѣшать. Когда закипитъ, прибавить тѣхъ ко-

*) Этотъ превосходный супъ, по справедливости, можетъ быть названъ *супомъ метрдотеля Радецкаго*, какъ имъ самимъ изобрѣтенный.

Прим. редакціи.

реньевъ, которые болѣе нужны для вкуса консомэ, и варить на легкомъ огнѣ, пока бульонъ очистится и получитъ надлежащій вкусъ (бульонъ доливается часто по ложкѣ холодною водою, чтобы мѣра бульона осталась одинакова). Когда бульонъ будетъ готовъ, процѣдить сквозь салфетку въ суповую кастрюлю.

Между тѣмъ, приготовить фаршъ-кнель изъ куръ. Очистить навагу, снять филеи, запассировать на маслѣ и остудить; потомъ пустить въ кастрюльку ложку сливочнаго масла, положить ложку муки, размѣшать, развести сливками, поставить на огонь, выварить бешемель до совершенной густоты, обмакивать филей изъ наваги въ бешемель и складывать на другой плафонъ. Когда филеи остынутъ, сложить ихъ такъ, чтобы филей могъ удобно помѣститься въ середину столовой ложки; тогда выдѣлать изъ куринаго фарша кнели такъ, чтобы въ серединѣ каждой кнели былъ замазанъ филей изъ наваги, сложить на подмазанный сотейникъ, а передъ отпускомъ налить соленымъ кипяткомъ и сварить на легкомъ огнѣ подъ крышкою.

Вскипятить на плитѣ нужное количесто консомэ и затѣмъ развести холоднымъ бульономъ 6 чайныхъ ложекъ картофельной муки, т. е. сколько предполагается персонъ, влить въ кипящее консомэ и, проваривъ немного, прибавить 4 столовыхъ ложки пюрэ изъ томатовъ и 1/2 бутылки сотерна, вскипяченнаго съ ароматными травами, размѣшать и процѣдить въ суповую миску. Въ серебряной или мельхіоровой кастрюлѣ (можно и изъ бѣлаго желѣза) особо подаются кнели, фаршированныя навагою. Любители прибавляютъ къ кнелямъ запассированные филеи изъ наваги, печенки изъ налимовъ и кайэнскій перецъ. (6).

92. Бульонъ съ яйцами „пашотъ“. Приготовить бульонъ изъ 3-хъ ф. говядины. Между тѣмъ, сварить яйца мягко слѣдующимъ способомъ: вскипятить въ кастрюлѣ воды, опустить 4 яйца, покрыть крышкою и варить ровно 5 минутъ, потомъ переложить въ холодную воду и, когда остынутъ, очистить осторожно и держать въ холодной водѣ до употребленія. Передъ отпускомъ разогрѣть, опустить въ супъ или употребить на гарниръ. (4).

93. Супъ изъ корюшки. Поставить на огонь воды въ кастрюлькѣ, положить по кусочку очищенныхъ и изрѣзанныхъ мелко кореньевъ: петрушки, сельдерея, порея, 1 луковицу и 2 шт. картофеля; когда закипитъ, сдвинуть на легкій огонь, положить по вкусу соли, 1 четверть лавроваго листу, 4 шт. англійскаго перцу и крошечный кусочекъ мушкатнаго цвѣту и варить до мягкости; потомъ процѣдить и поставить снова на огонь. Между тѣмъ, очистить и вымыть 10 шт. корюшки, снять филеи такъ, чтобы головка и спинная кость остались, тщательно очистить филеи, вытереть, опустить въ кипящій мясной или рыбный бульонъ и, давъ одинъ разъ вскипѣть, разлить на тарелки. Блюдо постное и скоромное. (2).

94. Супъ-гарбюръ. Поставить бульонъ изъ 4 ф. говядины; когда закипитъ, посолить, положить коренья, пряности, вымытую и заправленную молодую курицу или связанную нитками телятину, прибавить столько воды, чтобы было бульона не менѣе 6 бутылокъ, и варить до тѣхъ поръ, пока курица и говядина сварится до мягкости, а бульонъ получитъ надлежащій вкусъ; тогда вынуть курицу и говядину на тарелку, а бульонъ процѣдить сквозь салфетку вмѣстѣ съ жиромъ и отставить отдѣльно.

Тѣмъ временемъ приготовить бѣлую капусту, какъ слѣдуетъ, потомъ истереть 3/8 ф. сыра пармезана (вмѣстѣ со швейцарскимъ), очистить и сварить въ бульонѣ 20 шт. моркови, картофеля и нарѣзать

изъ бѣлаго хлѣба безъ корки круглые гренки, которые заколеровать на рошть. Когда все будетъ готово, процѣдить бульонъ (безъ жиру) въ суповую кастрюлю, поставить на огонь, закипятить, капусту отлить на сито и, отпрессовавъ немного, класть рядами на гренки, каждый рядъ пересыпать тертымъ сыромъ, сложить на блюдо въ кружекъ, поставить въ печку и, когда сыръ сверху заколеруется, вынуть, наложить въ середину морковь и подать на столъ вмѣстѣ съ бульономъ (6—8).

95. Красный супъ. Приготовить красный бульонъ, т. е. взять въ большую кастрюлю 2 ф. бульонной телятины съ косточками и 2 ф. говядины, вымыть, поставить на огонь и покрыть крышкою. Когда сокъ выкипитъ и говядина на днѣ кастрюли начнетъ колероваться, залить кипяткомъ, снабдить солью, кореньями и сварить на легкомъ огнѣ до готовности. (6). Гарниръ въ этотъ бульонъ опускать какой угодно, по желанію, или подать бульонъ съ пирожками или съ гренками.

96. Борщъ съ уткою. Приготовить борщъ. Въ то же время обжарить въ печкѣ до половины молодую утку, положить въ борщъ и доварить окончательно; на сотейникъ, гдѣ утка жарилась, положить сосиськи, обжарить съ обѣихъ сторонъ, вынуть на доску, изрѣзать порціонными кусками и положить въ суповую миску. На сотейникъ влить бульону, выварить сокъ и процѣдить въ борщъ. Когда утка будетъ готова, вынуть, разрѣзать порціонными кусками и положить также въ суповую миску; потомъ снять борщъ на столъ, собрать до чиста жиръ, положить рубленаго укропу, по вкусу соли и перцу, вылить въ суповую миску и выложить свареные ушки. Сметану подать особо въ соусникѣ. (6).

97. Желтый супъ. На каждыя двѣ бутылки мясного бульону разболтать ложкою по 3 яичныхъ желтка и развести мяснымъ отваромъ. Растопить въ кастрюлѣ коровьяго масла и поджарить въ немъ до темна столовую ложку муки. Когда остынетъ, влить туда же бульонъ, подбитый желтками; при безпрестанномъ мѣшаніи вскипятить, приправить чуть-чуть толченымъ инбиремъ и, наконецъ, положить еще кусокъ коровьяго масла. Подавать съ обжареными въ сливочномъ или хорошемъ мызномъ маслѣ ломтиками бѣлаго хлѣба. (6).

98. Капустный супъ. Взять кочешка 3 или 4 сафоя, обварить ихъ въ кипяткѣ, потомъ выложить въ холодную воду и выжать, оправить кочешки, обвязать нитками, положить въ кастрюлю съ кускомъ коровьяго масла, морковью, кореньями петрушки, сельдереемъ, базиликомъ, тимономъ, лавровымъ листомъ и натыканною гвоздикою луковицею, и упаривать до тѣхъ поръ, пока все сдѣлается мягко; послѣ того счерпать жиръ, развести мяснымъ отваромъ, накрыть кастрюлю и варить на слабомъ огнѣ $^1/_4$ часа. Подавать съ размоченными ломтями бѣлаго хлѣба. (6).

99. Супъ-разсольникъ (старыхъ временъ). Сварите обыкновенный бульонъ, въ который вы вложите пару „самоклевовъ“. Когда они сварились, то вынуть ихъ и положить въ холодную воду. Затѣмъ взять 4 шт. моркови, 2 шт. рѣпы, 2 шт. сельдерея, все это также искрошить, какъ дѣлается для свѣжихъ щей. Когда это сдѣлано, берется десятокъ соленыхъ огурцовъ, которые разрѣзать на четвертушки въ длину; каждую такую четвертушку раздѣлить пополамъ, давъ ей кругловатую форму. Какъ скоро бульонъ готовъ, то изъ полфунта свѣжаго масла сдѣлать пассиръ (поджаренное слегка масло), чтобы загустить бульонъ. Къ этому прибавить 2 стакана огуречнаго разсолу. Минутъ 20 это должно покипѣть на плитѣ. Тогда эта горя-

чая смѣсь изъ бульона, пассира и разсола наливается на овощи и огурцы изрѣзанные и сложенные въ кастрюлю. Эта кастрюля ставится на огонь и все варится до тѣхъ поръ, пока морковь и рѣпа совершенно уварятся. Въ эту пору въ особую посудину кладутъ 1 ф. щавеля съ общипанными листьями, вливаютъ полбутылки бѣлаго винограднаго вина, сыпятъ немножко рубленаго укропа. Къ этому прибавляется штукъ 40 кнели (протертое мясо въ видѣ тѣста) изъ курицы или вообще изъ живности; эта кнель должна быть круглая, въ видѣ орѣховъ, и сварена на бульонѣ. Сюда же прибавляется и пара вышеупомянутыхъ молодыхъ откормленныхъ пѣтушковъ, т. е. „самоклевовъ", разрѣзанныхъ хорошенько. На это наливается кипящій отваръ и супъ-разсольникъ готовъ. (6—8).

100. Супъ „Виндзоръ". Приготовить бульонъ изъ 3-хъ ф. говядины, одновременно снять съ костей очищенныя телячьи ножки, положить въ кастрюльку, налить холодною водою и поставить на огонь. Когда закипитъ, слить первую воду, налить холодной воды, вымыть и изрѣзать ножки правильными продолговатыми кусочками, налить процѣженнымъ бульономъ, положить правильно обточенныхъ кореньевъ, петрушки, сельдерея, порея, маленькаго луку и поставить на огонь; когда закипитъ, положить ложку перловой крупы, $^1/_2$ ложки масла и варить на легкомъ огнѣ подъ крышкою до тѣхъ поръ, пока ножки, коренья и крупа укипятъ до мягкости. Между тѣмъ, процѣдить бульонъ, поставить на огонь и, когда закипитъ, положить $^1/_8$ ф. макаронъ, правильно изломанныхъ кусочками, и развести въ чашкѣ холоднымъ бульономъ ложку свѣжей картофельной муки. Когда макароны сварятся, вылить разведенную муку въ кипящій съ макаронами бульонъ, проварить, потомъ положить вмѣстѣ сваренныя съ кореньями ножки и снабдить по вкусу солью и краснымъ перцемъ. Передъ отпускомъ вбить въ чашку 1 желтокъ, положить $^1/_4$ стакана сливокъ и процѣдить въ суповую миску; потомъ вылить постепенно супъ, размѣшать и подать съ рубленою зеленью. (4).

101. Супъ со сладкимъ мясомъ. Взять сладкаго мяса 5 фунтовъ, нарѣзать кусками, положить въ кастрюлю, прибавить кусокъ ветчины и ложку масла, поджарить, налить бульономъ, а если нѣтъ запаснаго бульона, налить водою, поставить вариться: когда въ половину уварится, процѣдить. Потомъ говядину сложить опять въ кастрюлю, налить процѣженнымъ бульономъ, а ветчину болѣе уже въ бульонъ не класть. Положить въ супъ фаршированныхъ сморчковъ, трюфелей, зеленой петрушки, укропу и заправить раковымъ масломъ. Если случаются раковыя шейки, ихъ также можно положить въ супъ. Фаршъ для начинки сморчковъ приготовить изъ телятины съ бѣлымъ хлѣбомъ. (6).

102. Супъ изъ шпината. Выбравъ и перемывъ $^1/_2$ ф. шпината, изрубить, обдать кипяткомъ, накрыть и дать постоять немного; потомъ откинуть на сито, выжать, положить въ кастрюлю съ ложкою масла, обжарить, прибавить ложку муки, вымѣшать и налить бульономъ. Когда уварится супъ, положить пашотомъ или круто сваренныхъ и разрѣзанныхъ пополамъ яицъ, перцу и мелко изрубленнаго укропу. (5).

103. Супъ-перловникъ. Взять 2 ф. баранины и курицу; баранину нарѣзать кусками, а курицу разнять на четверо, налить водою, посолить, поставить вариться; когда начнетъ кипѣть, пѣну снять до чиста. Потомъ нашинковать по одному корню петрушки, сельдерея и моркови, опустить въ супъ. На 2 ф. баранины и 1 курицу положить чайную чашку хорошо вымытыхъ перловыхъ крупъ. Отпуская на столъ, посыпать мелко изрубленаго зеленаго укропу и петрушки. (5).

104. Супъ изъ потроховъ (домашній). Взять гусиные или изъ другой птицы потроха, а если хотятъ имѣть наварный супъ, прибавить немного грудины. Давъ хорошо увариться бульону, потроха и говядину выбрать, а бульонъ процѣдить. Потомъ, сливъ бульонъ въ кастрюльку, опустить въ него потроха, положить по 1 корню петрушки и моркови, двѣ штуки порею, нашинковавъ коренья полосками, какъ лапша, а порей нарѣзать продолговатыми штучками. Когда супъ будетъ готовъ, заправить мукою, поджареною до красна въ маслѣ. (5).

О приготовленіи „потроховъ“ гусиныхъ. Потрохами называются: голова съ шеей лапки, пупки, печень, и суставы отъ крыльевъ. Голову съ шеей, лапки и суставы отъ крыльевъ надо сначала „опалить“ на огнѣ, чтобы не было волосковъ, а затѣмъ уже зашпарить въ кипяткѣ, и зачистить окончательно, съ лапокъ снять всю кожицу и обрубить ноготки, а съ крыльевъ соскоблить всѣ оставшіяся перышки, изъ головы вынуть глаза и обрубить носъ, шею чисто выскоблить. Печень перемыть. Пупки разрѣзать вдоль сбоку, раскрыть и вынуть все находящееся въ нихъ и содрать внутреннюю кожицу; если она плохо отходитъ, то надо ее зашпарить. Затѣмъ всѣ потроха начисто промыть и разрубить аккуратными кусочками, удобными для подачи къ столу. Послѣ этого опустить въ бульонъ и варить вмѣстѣ съ мясомъ до полной готовности.

Примѣчаніе: Когда бульонъ готовъ и процѣженъ, то потроха и мясо, нарѣзанное порціонно, „ополоснуть“ въ теплой водѣ и положить въ процѣженный бульонъ.

105. Супъ изъ курицы. Очистивъ, выпотрошивъ и вымывъ курицу, разнять на части, обдать кипяткомъ, дать стоять полчаса, а потомъ, вынувъ, дать стечь водѣ. Растопивъ ¼ фунта коровьяго масла, кипятить, пока оно покраснѣетъ; тогда положить ложку муки, вымѣшать хорошенько, опустить въ масло курицу и налить бульономъ; давъ увариться, положить мелко нарѣзанныхъ трюфелей и шампиньоновъ, выжать сокъ изъ 1 лимона. (5).

106. Супъ-пюре изъ ершей. Отмѣрить въ кастрюльку стаканъ перловой крупы, вымыть, влить 3 ст. воды, поставить на огонь, сварить, протереть сквозь частое сито, сложить въ суповую кастрюльку и оставить покрытымъ до времени. Очистить ершей и другую назначенную рыбу, снять филеи, сложить на сотейникъ, посолить, подлить 2 ложки воды, поставить на огонь, покрыть крышкою и, когда вскипитъ и филеи побѣлѣютъ, снять съ огня, остудить, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь частое сито и сложить къ протертой перловой крупѣ. Изъ головокъ и костей сварить бульонъ; когда будетъ готовъ, процѣдить сквозь салфетку, развести имъ пюрэ, поставить на огонь и, мѣшая, разогрѣть (не заваривать), вылить въ горячую суповую миску и подать. Любителямъ подаютъ гренки. (4).

107. Супъ „Нессельроде“. Выбрать 2 ровныхъ окорочка отъ маленькихъ бѣлыхъ жирныхъ телятъ, вымыть тщательно, распилить кость пополамъ, сложить въ кастрюлю, налить водою и поставить на огонь. Когда закипитъ, выбрать въ холодную воду, вымыть и сложить обратно въ кастрюлю, налить процѣженнымъ бульономъ, положить кореньевъ и соли и сварить до мягкости; потомъ отставить въ холодное мѣсто, а когда остынетъ, выбрать изъ бульона, очистить косточку и обровнять окорочки такъ, чтобы каждый изъ нихъ имѣлъ правильную форму и всѣ были одинаковы. Затѣмъ сложить въ кастрюлю, залить собственнымъ сокомъ и за ½ часа до отпуска разогрѣть на легкомъ огнѣ. При этомъ приготовить бульонъ и, когда будетъ готовъ, взять въ кастрюлю ½ ф. перловой крупы, вымыть, налить бульономъ безъ

жиру, положить кусочекъ масла и сварить подъ крышкою до мягкости; такимъ же способомъ сварить отдѣльно $^1/_2$ ф. риса, сложить въ особую кастрюлю, положить $^1/_4$ ф. сливочнаго масла, разбить лопаткою, а когда побѣлѣетъ, развести бульономъ, протереть сквозь частое сито, потомъ слить въ кастрюлю, разогрѣть, неотступно мѣшая, вылить въ горячую суповую миску, а остальнымъ супомъ залить уложенные въ глубокое блюдо телячьи окорочки и подавать горячими. Для любителей въ середину блюда кладутъ свареную свѣжую зелень. (6).

108. Супъ-пюрэ изъ чечевицы. Сначала приготовить бульонъ изъ 2 ф. говядины, потомъ вымыть въ теплой водѣ нужное количество чечевицы, положить въ кастрюлю, прибавить кусочекъ сырой ветчины, по 2 штуки очищеннаго луку, моркови и порея, налить, закипятить на плитѣ и поставить въ горячую печку на 2 часа, чтобы упрѣло до мягкости; потомъ выбрать прочь коренья и ветчину, а чечевицу протереть сквозь частое сито, развести процѣженнымъ бульономъ, поставить на огонь, вскипятить, снять до чиста сверху накипь, снабдить по вкусу солью и перцемъ и подавать къ столу. (4).

109. Супъ изъ курицы въ горшкѣ. Положить въ обливной каменный горшокъ очищенную, вымытую и заправленную курицу, налить холодною водою и поставить на огонь. Когда закипитъ, вымыть курицу въ холодной водѣ, разрѣзать порціонными кусками, положить въ горшокъ, налить процѣженнымъ сквозь салфетку собственнымъ бульономъ, снабдить по вкусу солью, положить кореньевъ, красно сточеныхъ: петрушки, порея, моркови, сельдерея и варить на легкомъ огнѣ до мягкости. Передъ отпускомъ засыпать смоленскими крупами и подавать. (4).

110. Бульонъ съ бишкоктомъ. Приготовить бульонъ изъ 3 ф. говядины и сдѣлать бишкоктъ такъ: отмѣрить въ кастрюльку ложку нетопленаго масла, вымѣшать, чтобы побѣлѣло, положить (по одному) 3 желтка и мѣшать до тѣхъ поръ, пока масса не поднимется; потомъ положить $1^1/_2$ ложки муки просѣянной и размѣшать, чтобы масса была гладка; затѣмъ положить въ массу 5 сбитыхъ бѣлковъ, смѣшать, смазать масломъ и обсыпать тертымъ хлѣбомъ маленькій сотейникъ. За 20 минутъ до отпуска выложить массу, поставить въ горячую печку, заколеровать сверху немного, покрыть крышкою и спечь до готовности. Передъ отпускомъ выложить на столъ, разрѣзать порціонными кусочками бишкоктъ и, уложивъ правильно на тарелкѣ, подать при супѣ. (4).

111. Зеленый супъ. Взять курицу, а если нужно, чтобы супу достаточно было для шести особъ или болѣе, прибавить 2 ф. говядины съ мозговыми костями; налить 4 бутылки воды, положить немного соли, поставить вариться и дать кипѣть небольшимъ, ровнымъ ключомъ, снимая пѣну; когда курица уварится, бульонъ процѣдить. Взять по горсти шпината и щавелю, перебрать, вымыть, изрубить мелко, обдать кипяткомъ и дать стоять полчаса, а потомъ откинуть на сито. Между тѣмъ, очистить по одному корню петрушки и моркови, нашинковать полосками; налущить горсть зеленаго горока, нарѣзать молодой спаржи кусочками, величиною въ полвершка. Слить бульонъ въ кастрюлю, положить приготовленную зелень и коренья. Уваривъ все хорошо, выпустить одно за другимъ 10 яицъ; давъ яйцамъ свариться, вылить супъ въ миску и подавать. Можно также сварить яйца въ смятку или, какъ называютъ, „въ пашотъ“, положить въ суповую миску и вылить на нихъ супъ. Говядину и курицу въ супъ не класть; изъ курицы можно приготовить какое-нибудь блюдо, подъ тѣмъ или другимъ соусомъ. (6).

112. Супъ съ пармезаномъ. Натереть пармезана, разварить въ бульонѣ, процѣдить сквозь сито, поставить опять на плиту, подправить двумя яичными желтками, положить кусокъ свѣжаго чухонскаго масла, величиною съ грецкій орѣхъ и вскипятить одинъ разъ. Подавая на столъ, положить нѣсколько ломтиковъ бѣлаго хлѣба, поджареннаго въ маслѣ. (5).

113. Супъ съ улитками. Отваривъ улитокъ въ водѣ до половины спѣлости, раздѣлить на двѣ части; одну отложить, а другую вычистить изъ черепковъ, изрубить, положить въ приготовленный бульонъ, приправить свѣжимъ чухонскимъ масломъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и перцемъ. Другую половину улитокъ, вычистивъ изъ черепковъ, положить въ миску съ сухариками изъ бѣлаго хлѣба, обжаренными въ маслѣ, вылить на нихъ супъ и положить цедру со свѣжаго лимона, нашинкованную тонкими полосками. (5).

114. Супъ съ устрицами. Вынуть изъ раковинъ 20 устрицъ, изрубить мелко, положить въ кастрюлю, налить 6 стакановъ бульону, приправить кардамономъ и перцемъ; прибавить стаканъ виноградная вина, немного лимоннаго соку и кусокъ чухонскаго масла; давъ прокипѣть ключемъ, приправить двумя яичными желтками, смѣшанными съ полстаканомъ сливокъ и приправивъ не кипятить, и дѣлать во время самой подачи. Въ суповую миску положить нѣсколько вычищенныхъ устрицъ и сухариковъ изъ бѣлаго хлѣба, вылить на нихъ сквозь сито супъ и подавать.

115. Супъ изъ рѣпы. Взять потребное количество рѣпы, смотря по пропорціи супа, обчистить хорошенько, промыть, положить въ кастрюлю, облить кипящимъ бульономъ и варить до тѣхъ поръ, пока рѣпа не размякнетъ. Если бульонъ жиренъ, то въ него не нужно болѣе подбавлять масла, если же онъ выглядываетъ постнымъ, то положить кусочекъ масла. При подачѣ на столъ рѣпу кладутъ въ суповую миску съ поджареными ломтиками размоченнаго въ молокѣ хлѣба и обливаютъ бульономъ, процѣженнымъ сквозь сито. (5).

Примѣчаніе: Рѣпу, очищенную и нарѣзанную аккуратными, мелкими, четырехъ-угольными кусочками, сначала надо обланжировать, т. е. проварить въ водѣ до половины готовности, для того, чтобы удалить изъ нея горечь. Затѣмъ, откинувъ на сито и скативъ холодной водой, положить въ кастрюлю, залить бульономъ и припускать до полной готовности.

116. Красный супъ. Взять отъ задней части 2 или 3 фунта говядины, разрѣзать на ломтики, избить, обложить ею дно и стѣнки кастрюли, обмазанныя предварительно коровьимъ масломъ, и жарить исподволь съ изрѣзанными кореньями, луковицами порея, тминомъ. Когда мясо получитъ пріятный темный цвѣтъ (при чемъ надо стараться, чтобы оно не пригорѣло), то, смотря по количеству супа, влить въ кастрюлю потребное количество мясного бульона, вскипятить, чтобы бульонъ также принялъ темный цвѣтъ, процѣдить на свѣтло сквозь сито или салфетку и подложить саго или мясныхъ клецокъ. (5).

117. Супъ-кремъ изъ спаржи. Очистить 4 ф. бѣлой молодой спаржи, сложить въ кастрюлю, налить водою и поставить на огонь. Когда закипитъ, слить воду прочь, положить ¼ ф. сливочнаго масла, 4 ложки муки, размѣшать, залить бѣлымъ бульономъ и сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; потомъ протереть сквозь частое сито, сложить протертое въ кастрюлю, развести бульономъ какъ быть должно супу и поставить на огонь. Между тѣмъ, отбить въ кастрюлю 3 желтка, развести сливками и, когда супъ начнетъ закипать, снять на столъ,

сперва влить немного супа въ лезонъ, а потомъ вылить лезонъ въ супъ, размѣшать и вылить въ суповую миску и опустить въ супъ зеленыя кнели. (6).

118. Валахскій супъ. Сварить бульонъ изъ 2 ф. говядины, 1 маленькой утки, кореньевъ разныхъ, 3 — 4 шт. сушеныхъ грибовъ и процѣдить. Ложку масла поджарить съ 1½ ложками муки, развести сметаною, потомъ бульономъ, вскипятить и, мѣшая, процѣдить сквозь сито; передъ отпускомъ къ столу опустить въ бульонъ отдѣльно отвареннаго разсыпчатаго риса и отвареные также въ бульонѣ точеные коренья, разъ вскипятить; подавая, всыпать укропъ и зеленую петрушку. (6).

119. Супъ съ булочками. (Старыхъ временъ). Взять 8 или сколько понадобится небольшихъ сдобныхъ булочекъ, срѣзать дно, выбрать весь мякишъ. Приготовить слѣдующій фаршъ: взять куринаго мяса или телятины, изъ говяжьихъ костей мозгу, а если мозгу не случится, почечнаго сала и немного шпика; изрубивъ все мелко, посолить, посыпать перцемъ, положить въ фаршъ 3 сырыхъ яйца, смѣшать все вмѣстѣ хорошенько. Этимъ фаршемъ начинить булочки, вымазать дно сбитымъ сырымъ яйцомъ, уложить на глубокую сковороду, накрыть и поставить въ духовой шкафъ или въ печь, въ вольный духъ, чтобы фаршъ запекся. Двѣ горсти портулака перебрать, вымыть, изрубить крупно, положить въ бульонъ, приготовленный для супа; когда портулакъ уварится, прибавить двѣ столовыхъ ложки жюсу. Положивъ въ миску фаршированныя булочки, вылить на нихъ супъ. (6).

120. Свѣжія щи. Щи лучше варить въ горшкѣ, чѣмъ въ кастрюлькѣ и въ русской печи. Взявъ 4 фунта грудины, разрѣзать на нѣсколько кусковъ, вымыть, положить въ горшокъ такой величины, чтобы говядины было половина горшка, поставить горшокъ къ огню, дать кипѣть ключомъ полчаса, а потомъ, выбравъ говядину, бульонъ процѣдить. Кочанъ капусты, разрѣзавъ на четыре или на шесть частей, обдать кипяткомъ, накрыть и дать постоять полчаса, откинуть на сито, выжать изъ него воду, положить въ горшокъ вмѣстѣ съ говядиною, налить процѣженнымъ бульономъ и поставить вариться; прибавить 2 луковицы и 2 корня моркови, нашинковавъ крупно. Когда щи уварятся, заправить ложкою муки и двумя ложками сметаны. Щи должно хорошо уварить; чѣмъ больше онѣ упрѣютъ, тѣмъ бываютъ вкуснѣе; поэтому многіе предпочитаютъ щи, сваренныя наканунѣ. (6).

121. Борщъ малороссійскій. (По домашнему). Борщъ этотъ варятъ изъ говядины, баранины, свинины, утки и гуся, или берутъ разныхъ мясъ и живности, варятъ все вмѣстѣ; также кладутъ ветчину и сосиски. Взять 2 фунта говядины, фунтъ ветчины и половину гуся, вымыть, положить въ горшокъ, чтобы мяса было полгоршка, налить водою, поставить вариться и снимать пѣну. Свѣжую капусту нашинковать крупно, полосками въ палецъ шириною, а свеклу обыкновеннымъ манеромъ; положить въ кастрюлю, обжарить въ маслѣ, прибавить ложку муки, вымѣшать, развести бульономъ, положить въ горшокъ, вмѣстѣ съ двумя нашинкованными луковицами. Кому угодно, можно положить передъ обѣдомъ фунтъ сосисекъ, обжаривъ ихъ сначала въ маслѣ, подправить двумя ложками сметаны и приквасить по вкусу уксусомъ. Послѣ подправки дать борщу прокипѣть ключомъ. Борщъ варятъ иногда изъ кислыхъ бураковъ съ кислою, шинкованною капустою. (6).

Примѣчаніе: если борщъ подается съ сосисками, то называется: „польскій“.

122. Борщъ со сметаной или съ селедкою. (Домашняго приготовленія). Сварить бульонъ изъ кореньевъ и сушеныхъ боровиковъ, процѣдить. Испечь 1 фун. свеклы, потомъ очистить ее, мелко нашинковать, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ изъ кореньевъ, влить свекольнаго, отдѣльно отвареннаго разсола, сметаны, подогрѣвъ до горячаго состоянія, положить соли, простого перца, зелени и мелко нашинкованныхъ грибовъ; подавать съ жареною кашею изъ гречневыхъ крупъ. Въ постный день, вмѣсто сметаны, положить селедку, а именно: 3 шотландскія селедки вымочить, очистить, обвалять въ мукѣ, поджарить въ прованскомъ маслѣ, опустить въ борщъ и разъ вскипятить. (5).

123. Разсольникъ. (По домашнему). Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ $2^1/_2$ — 3 ф. говядины, прибавить, кто хочетъ, 1 воловью почку, положить кореньевъ, также 2—3 сушеныхъ грибка, сварить и процѣдить; 6 маленькихъ соленыхъ огурцовъ очистить, нарѣзать ломтиками, сварить, прибавить, если окажется нужнымъ, огуречнаго разсолу, такъ чтобы была пріятная кислота. Почки нарѣзать довольно мелко; опустить, затѣмъ, въ суповую миску зелени, налить бульономъ и подавать. Въ супъ этотъ можно иногда влить $^1/_2$—$1^1/_2$ стакана сметаны и еще разъ вскипятить, сварить въ томъ же бульонѣ немного картофелю или подправить супъ мукою. (5).

124. Супъ жюльеннъ (Julienne). Приготовить желтый бульонъ. Затѣмъ взять свѣжіе коренья, какіе имѣются: петрушка, коротель, сельдерей, рѣпа, стручья зеленые и цвѣтная капуста. Коренья очистить, промыть и нашинковать тонкими палочками, стручья очистить и перерѣзать пополамъ, а цвѣтную капусту разобрать „кусточками“ въ отдѣльности каждый, подчистить и промыть. Затѣмъ всю зелень положить въ кастрюлю, залить водой, прокипятить, откинуть на сито и положить въ готовый процѣженный бульонъ. Дать прокипѣть и составить на край плиты, чтобы потихоньку варилось, и когда зелень будетъ мягкая, посыпать рубленой зеленью петрушки и подавать къ столу.

125. Португальскій супъ. Очистивъ 3 штуки крупнаго португальскаго луку, положить на растопленое масло въ кастрюлю, поджарить съ обѣихъ сторонъ до колера и поставить испечь въ горячей печкѣ подъ крышкою до мягкости; потомъ положить 3 штуки очищеныхъ и мелко нарѣзанныхъ яблокъ, 5 штукъ очищеныхъ помидоровъ и одинъ фунтъ винограду, налить краснымъ виномъ и, разваривъ, протереть сквозь частое сито. За полчаса до отпуска закипятить въ кастрюлѣ процѣженое консомэ и, разведя холодною водою двѣ ложки картофельной муки, влить въ кипящее консомэ; когда загустѣетъ, положить пюрэ, размѣшать, развести бульономъ, какъ быть должно супу, прокипятить, снабдить по вкусу солью и краснымъ перцемъ, опустить въ супъ горячую телячью головку, влить въ суповую миску и прибавить стаканъ вскипяченой хорошей мадеры. (6).

126. Супъ-пюрэ изъ горошка. Приготовить бульонъ. При этомъ нашинковать мелко 2 луковицы, сложить въ обширную кастрюлю, влить 2 стакана воды, посолить, положить ложку масла, вылущенный зеленый горохъ, поставить на огонь, покрыть крышкою и сварить до мягкости. Какъ только горохъ сварится, снять съ огня, протереть поспѣшно горячій сквозь частое сито, сложить въ суповую кастрюлю, развести кипящимъ бульономъ, снабдить по вкусу солью и мелкимъ сахаромъ и, разогрѣвъ, вылить въ суповую миску. Гренки подать при супѣ особо на тарелкѣ. (6).

127. Бураки по-хохлацки. Взявъ 4 фунта говядины отъ грудины,

разрѣзать на нѣсколько кусковъ, вымыть, положить въ горшокъ, посолить и поставить въ печь; когда закипитъ, пѣну снимать до чиста. Свеклу и двѣ луковицы, изшинковавъ, обжарить въ маслѣ, положить ложку муки и вымѣшать. Выбравъ говядину, бульонъ процѣдить; потомъ слить опять въ горшокъ, опустить въ бульонъ говядину и бураки, приквасить уксусомъ, заправить сметаною. Подавая на столъ, посыпать рубленаго укропа. Приготовляютъ бураки также изъ квашеной свеклы, но тогда ихъ не поджариваютъ и не кладутъ уксусу, а только заправляютъ сметаною. (5).

128. Щи съ рыбою. (Домашнее приготовленіе). Взять кислой рубленой капусты, налить по пропорціи водою, искрошить одну или двѣ луковицы, положить въ капусту и поставить вариться. Окуней, карасей или другую какую рыбу очистить, выпотрошить, вымыть, обвалять въ мукѣ, обжарить въ маковомъ или въ орѣховомъ маслѣ и опустить во щи. Когда щи хорошо уварятся, стереть маковаго или подсолнечнаго масла съ мукою и заправить щи.

129. Супъ изъ курицы. (По домашнему). Взять хорошую курицу, разнять на части, накрошить мелко зеленаго луку и петрушки. Уложивъ курицу въ кастрюлю, положить туда же лукъ и петрушку, двѣ ложки чухонскаго масла, половину лимона, изрѣзаннаго кружками, стаканъ винограднаго вина и немного соли; закрывъ кастрюлю, варить на легкомъ огнѣ. Когда курица поспѣетъ, налить хорошимъ бульономъ, дать раза три вскипѣть, послѣ чего посыпать зеленой мелко изрубленной петрушкой и укропомъ. (5).

130. Супъ изъ портулака. Перебравъ портулакъ, выполоскать; нарѣзать мелкими кусочками ветчины, положить вмѣстѣ съ портулакомъ въ кастрюлю, налить бульономъ, варить на легкомъ огнѣ около часу. Потомъ накрошить изъ бѣлаго хлѣба сухариковъ, поджарить въ маслѣ, положить въ миску и вылить на нихъ супъ.

131. Зеленый супъ. (Домашнее приготовленіе). Взять щавелю и шпинату, перебрать, вымыть, изрубить крупно, поджарить въ маслѣ, налить бульономъ, поставить вариться, положить шинкованныхъ кореньевъ петрушки, сельдерея и моркови. Когда супъ уварится, заправить мукою и прибавить ложку свѣжей сметаны. (5).

132. Бульонъ изъ кореньевъ. (Домашній). Нашинковать мелко 2 луковицы, сложить въ кастрюлю, влить одну ложку прованскаго масла и поджарить на огнѣ до колера. Потомъ влить кипящей воды столько, сколько нужно имѣть бульона, закипятить, положить по одному корню очищенной петрушки, сельдерея, порея, моркови, 1/2 небольшого кочна свѣжей капусты, ложку желтаго гороху, ложку бѣлыхъ бобовъ, 2 шт. грибовъ, 5 шт. очищеннаго картофеля, снабдить пряностями и варить на легкомъ огнѣ, пока коренья не сдѣлаются совершенно мягкими, а бульонъ не получитъ надлежащаго вкуса. Передъ цѣженіемъ снять бульонъ съ огня, дать устояться, слить осторожно сверху и процѣдить сквозь салфетку въ чашку. Сварить въ соленомъ кипяткѣ до мягкости вермишель, отлить на друшлакъ и опустить въ процѣженный въ чашкѣ бульонъ. Супъ этотъ можно заливать хорошимъ мяснымъ отваромъ (бульономъ) и тогда изъ постнаго получается хорошій скоромный супъ. Этому, впрочемъ, превращенію легко подвергаются всѣ постныя похлебки безъ рыбы и безъ постнаго масла. (4).

133. Супъ-пюрэ изъ помидоровъ. Сварить бульонъ изъ 2 фунтовъ говядины, 1 фунтъ телятины, 1/2 курицы и кореньевъ и процѣдить. Взять самыхъ зрѣлыхъ помидоровъ, зернышки и сокъ прочь, а остальное сложить въ кастрюлю, положить 1 1/2 ложки масла, поджарить, вы-

пать 1 ложку муки, размѣшать, влить сметаны, вскипятить, развести бульономъ, вскипятить и протереть сквозь сито. (5).

134. Супъ-пюрэ изъ кореньевъ. Сварить бульонъ изъ 3 фунт. говядины съ кореньями и процѣдить. 1 фунтъ молодой моркови налить бульономъ, положить ложку масла, накрыть крышкою, сварить до мягкости и протереть сквозь сито. Распустить въ кастрюлѣ масла, всыпать ложку муки, потомъ пюрэ изъ моркови слегка спассировать, мѣшая ложкою; положить 1 желтокъ, 1/2 стакана сливокъ, развести бульономъ, подогрѣть, всыпать зелени и подавать. (5).

135. Супъ-пюрэ изъ гороха. Сварить бульонъ изъ 2½ фунтовъ говядины и 1 фунта жирной копченой ветчины, процѣдить. Два стакана гороха налить водою, разварить хорошенько, а если долго не будетъ развариваться, то прибавлять понемногу холодной воды, затѣмъ протереть сквозь сито, развести бульономъ, подогрѣть, но не кипятить; можно прибавить для вкуса поджаренный въ маслѣ лукъ. (5).

136. Супъ-пюрэ изъ лука. Сварить бульонъ изъ 4 фунтовъ телятины и кореньевъ, процѣдить. Очистить фунтъ луковицъ, вскипятить въ водѣ, откинуть на рѣшето, сполоснуть холодною водою, потомъ положить въ кастрюлю съ ложкою масла, поджарить, но не подрумянивать, а затѣмъ заправить слѣдующимъ соусомъ: ложку масла и ложку муки размѣшать, влить 1 стаканъ густыхъ сырыхъ сливокъ, мѣшать на плитѣ; когда вскипитъ, залить этимъ соусомъ лукъ и кипятить, пока не сдѣлается густо; протереть сквозь сито, развести бульономъ, положить соли, подогрѣть и опустить отдѣльно свареное въ бульонѣ саго. (6).

137. Супъ-пюрэ изъ тыквы. Разрѣзать на части зрѣлую тыкву, вычистить середину, срѣзать толстую верхнюю корку, сложить на масло въ кастрюлю, сварить на легкомъ огнѣ подъ крышкою до мягкости и протереть сквозь частое сито. Между тѣмъ, распустить въ кастрюлѣ ложку масла, положить 1/2 л. муки, размѣшать, развести кипящимъ бульономъ, положить 3 стакана протертаго пюрэ, разогрѣть и, когда супъ начнетъ густѣть, положить по вкусу соли и процѣдить въ суповую миску сквозь рѣдкое сито или рѣшето. (4).

138. Бомбашъ грузинскій. Нарѣзать кусками телячью грудину, сложить въ кастрюлю, налить холодною водою, посолить и поставить вариться. Когда пѣна будетъ набѣгать, снимать ее почаще. Какъ только очистится бульонъ, положить въ него головки 3 рѣпчатаго луку, крупно изрѣзаннаго. Когда мясо довольно уварится, вынуть кусочки изъ бульона, срѣзать жиръ, а самое мясо положить обратно. Снятый жиръ нарѣзать мелкими кусочками, а отъ легкаго отрѣзать 1/8 долю, изрубить ее мелко и положить также въ бульонъ. Положить особо въ чайную чашку самую малость шафрану (1/2 чайной ложки, если шафранъ высокаго качества, настоящій персидскій). Кто любитъ, можетъ чуть-чуть присыпать и мушкатнаго цвѣту. Передъ отпускомъ къ столу, слить бомбашъ въ суповую миску, процѣдивъ сквозь сито для отдѣленія шафрана и спецій, и посыпать свѣжею зеленью. (5).

139. Супъ-пюрэ изъ картофеля. Очистить вымыть и сложить въ кастрюльку картофель, потомъ посолить и положить 2 луковицы, налить водою и сварить до мягкости, потомъ слить воду, вынуть лукъ, потомъ протереть сквозь сито, въ пюрэ положить ложку муки, разведенной водой, развести бульономъ и, разогрѣвъ до горячаго состоянія, вылить въ суповую чашку, посыпать зеленью и подавать. (5).

140. Похлебка изъ щавеля. Сварить бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины и кореньевъ и процѣдить. 1 фунтъ перебраннаго щавелю, вы-

мыть, изрубить, сложить въ кастрюлю, положить 1 ложку масла, поджарить слегка, мѣшая, положить ложку муки и 1/2 фунта ломтиками нарѣзанной свареной ветчины, подлить бульону, кипятить на легкомъ огнѣ часъ, потомъ протереть щавель сквозь сито, развести бульономъ, какъ слѣдуетъ, а передъ самымъ отпускомъ вскипятить въ немъ стаканъ вермишели, положить соли и перцу. (4).

141. Супъ-пюрэ изъ гороха, постный. (Домашній). Два стакана гороху всыпать въ кипятокъ, посолить, разварить, подливая понемногу холодной воды, протереть сквозь друшлакъ; 1 петрушку, 1 порей, 1 луковицу поджарить въ ложкѣ масла до мягкости, всыпать ложку муки, опять поджарить, смѣшать съ протертымъ горохомъ, развести бульономъ, всыпать простого, но очень мелко истолченаго перцу; передъ отпускомъ можно положить 1 фун. копченой семги или 3 копченыя селедки, или поджаренныя копченыя 2 камбалы или 1 стаканъ вскипяченой сметаны; разъ вскипятить. (4).

142. Супъ изъ грибовъ № 1. 1/4 фунта бѣлыхъ грибовъ вымыть, налить тремя бутылками воды, поставить въ печь. Когда грибы будутъ мягки, искрошить мелко, положивъ на нихъ двѣ ложки постнаго масла и ложку муки, стереть хорошенько, опустить въ грибной бульонъ. Осьмушку сладкаго миндалю очистить, истолочь мягко и положить въ грибы. (4).

143. Супъ изъ грибовъ № 2. Сухіе бѣлые грибы, размочивъ въ горячей водѣ, нашинковать, налить водою и поставить вариться. Когда довольно уварятся, положить чайную чашку рису, заправить двумя ложками постнаго масла, стертаго съ мукою и положить нѣсколько штукъ картофеля и на маслѣ спассированнаго луку.

144. Щи съ осетриною. Свѣжей капусты нарѣзать крупно, обдать кипяткомъ, дать постоять, откинуть на сито и выжать воду. Искрошить двѣ луковицы, положить капусту и лукъ въ кастрюлю, влить двѣ ложки масла, обжарить, прибавить ложку муки, размѣшать, налить водою и поставить вариться. Когда капуста будетъ мягка, положить свѣжепросольной осетрины, нарѣзавъ кусочками. Если осетрина солона, то намочить ее съ вечера въ квасу. Варятъ щи со свѣжею и кислою капустою изъ осетровой головы. Засольную головизну также надобно вымачивать въ квасу. Головизну класть во щи раньше, она требуетъ больше варки; можно сначала сварить ее отдѣльно, обобрать хрящи и мясо, нарѣзать кусочками и опустить во щи. (4).

145. Уха изъ налимовъ. Очистивъ и выпотрошивъ налимовъ, вымыть и нарѣзать звеньями, потомъ нашинковать по одному корню: петрушки и одну луковицу; налить въ кастрюлю сколько нужно воды, положить коренья, а когда хорошо уварятся, опустить рыбу, посолить и варить до спѣлости. Молоки и печенки, изрѣзавъ небольшими кусочками, положить также въ уху. Подавая на столъ, посыпать мелко изрубленной петрушкой и укропомъ. Уха изъ всякой другой рыбы варится такимъ же образомъ. Кромѣ кореньевъ, можно приправлять уху лавровымъ листомъ, горошчатымъ перцемъ, лимономъ, нарѣзаннымъ кружками; кладутъ также маслины.

146. Щи изъ крапивы. Сварить бульонъ изъ 2 1/2 фунтовъ говядины и 1 фунта ветчины, съ кореньями; процѣдить. Когда бульонъ будетъ готовъ, взять 1 1/2 ф. молодой крапивы, перебрать, вымыть, опустить въ кипятокъ, сварить до мягкости, но не подъ крышкою, откинуть на друшлакъ, ополоснуть холодной водою, выжать, изрубить мелко и протереть сквозь сито. Положить въ кастрюлю масла, 1 ложку муки, поджарить, положить крапиву, развести бульономъ, вскипятить, мѣшая; въ суповую миску всыпать зеленой петрушки и горсть укропу. Можно

прибавить сметаны. Подать къ нимъ ломтиками нарѣзанную ветчину, или крутыя, на двое разрѣзанныя яйца, или пирожки или свиныя сосиски. (4).

147. Супъ изъ огурцовъ. Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 3 фунтовъ телятины съ кореньями; процѣдить. 10 огурцовъ средней величины очистить отъ верхней кожицы, разрѣзать каждый на 4 части, вырѣзавъ самую середину, т. е. зернышки. Половину этихъ огурцовъ нарѣзать ломтиками, сварить въ соленомъ кипяткѣ, отлить на друшлакъ; ополоснуть холодною водою и положить въ суповую миску. Другую половину огурцовъ сложить въ кастрюлю, положить $^1/_4$ фунта вареной ветчины, 1 луковицу, налить жирнымъ бульономъ, варить на легкомъ огнѣ до мягкости, положить туда же $^1/_2$ ложки масла, размѣшаннаго съ 1 ложкою муки, и вскипятить. Передъ отпускомъ вынуть ветчину, а все остальное протереть сквозь сито, сложить въ кастрюлю, развести бульономъ, отставить на край плиты и дать устояться; снять жиръ, влить $^1/_2$ стакана густыхъ сливокъ съ двумя желтками, подогрѣть до горячаго состоянія, безпрестанно мѣшая, чтобы не закипѣло, положить по вкусу соли, перцу, зеленаго укропу. Къ этому супу подаются греночки изъ бѣлаго хлѣба. (5).

148. Хашо армянскій. Супъ этотъ слѣдуетъ варить за часъ до обѣда. Крупно нарѣзаный лукъ (въ головкахъ) поджарить съ масломъ, потомъ налить горячей воды, посыпать соли, дать вскипѣть раза два. Впрочемъ, вмѣсто кипятку предпочтительнѣе употреблять обыкновенный бульонъ. Яичный желтокъ взбить въ чайной чашкѣ и затѣмъ выпустить потихоньку въ варево. Потомъ нарѣзать кусками булку, положить и ее туда же и накрыть кастрюлю крышкою, чтобы булка разбухла. Подавая къ столу, посыпать рубленой петрушкою. (4).

149. Щи постныя. Взять кислой капусты и нашинкованую луковицу, стереть съ двумя ложками постнаго масла и ложкою муки, поставить спаривать; потомъ, размочивъ въ горячей водѣ бѣлыхъ грибовъ, нашинковать полосками и опустить во щи. Бураки постные варятъ такъ же, какъ и съ рыбою: нашинковать свеклы, прибавить крошенаго луку, обжарить въ маслѣ, положить ложку муки, размѣшать, налить водою, положить шинкованыхъ бѣлыхъ грибовъ и приквасить по вкусу уксусомъ. (5).

150. Грибной супъ. Изрѣзавъ грибы, посолить, налить водою, поставить вариться; положить луку и укропу, стереть постнаго масла съ мукою, заправить супъ. Иногда засыпаютъ грибной супъ гречневыми крупами и заправляютъ немного уксусомъ.

151. Супъ на раковомъ кулисѣ. Полфунта рису вымыть хорошенько, разварить въ водѣ; потомъ, сливъ воду, налить бульономъ, положить небольшой кусокъ ветчины и разныхъ травъ: укропу, петрушки. Когда супъ довольно уварится, травы и ветчину вынуть, влить 2 стакана раковаго масла (о приготовленіи его ниже), положить зеленой, мелко изрубленой петрушки и укропу. (5).

152. Супъ изъ судаковъ (домашнее). Вычистивъ, выпотрошивъ и вымывъ судака, нарѣзать звеньями, нашпиговать семгою или осетровою тешкою, посолить, обвалять въ мукѣ, обжарить въ маслѣ, положить въ кастрюлю и, наливъ бульономъ, поставить на огонь. Когда начнетъ кипѣть, положить шинкованыхъ кореньевъ и шариковъ изъ рыбнаго фарша; отпуская, посыпать зеленаго рубленаго укропу или петрушки. (5).

153. Супъ изъ карасей. Вычистивъ и вымывъ средней величины карасей, начинить рыбнымъ фаршемъ, обжарить въ маслѣ, потомъ положить въ рыбный бульонъ, прибавить горошинами перцу, лавро-

ваго листу и лимону, нарѣзаннаго кружками; варить до спѣлости. Отпуская, посыпать зеленью.

154. Чихитма грузинскій. Сварить бульонъ изъ курицы. Когда курица размякнетъ, ее вынуть, изрѣзать по суставамъ, а бульонъ процѣдить. Затѣмъ нашинковать 4 головки рѣпчатаго луку и спассировать ихъ съ масломъ въ кастрюлѣ, но до такой степени, чтобы онъ отнюдь не закраснѣлся. Потомъ на этотъ лукъ положить курицу и немного поджарить, поливая слегка куринымъ бульономъ и переворачивая мясо и лукъ раза два. Затѣмъ влить остальной бульонъ и дать сильно кипѣть. Передъ отпускомъ къ столу, выпустить штуки 3 яицъ въ стаканъ и взбить ихъ хорошенько, прибавить къ нимъ бульона и немного лимоннаго соку изъ одного лимона, не больше. Отодвинуть кастрюлю съ огня, быстро влить яйца, не переставая мѣшать, но не давать закипать, и тогда уже готовую чихитму влить въ миску, посыпавъ ее рубленою зеленью и подавать.

155. Супъ изъ окуней. Очистивъ и вымывъ окуней, обжарить въ маслѣ; если есть въ нихъ икра, нарѣзать небольшими кусочками и также обжарить въ маслѣ. Положить обжаренныхъ окуней и икру въ кастрюлю, прибавить 2 луковицы, натыканныя гвоздикою, капорцевъ и оливокъ, налить рыбнымъ бульономъ и варить до спѣлости.

156. Супъ изъ бѣлорыбицы. Взять 10 небольшихъ окуней, обвалять въ мукѣ, обжарить въ маслѣ; бѣлорыбицу, нарѣзавъ небольшими звеньями, обжарить также. Положить въ кастрюлю бѣлорыбицу и окуней, прибавить шинкованыхъ кореньевъ: петрушки и моркови, цѣлую луковицу, налить рыбнымъ бульономъ и уварить до спѣлости. (4). Бульонъ приготовить изъ мелкой рыбы.

157. Калья. Нарѣзавъ паюсной икры небольшими кусочками, прибавить изъ карасей или окуней икры, также нарѣзавъ кусочками, накрошивъ огурцовъ и луку, налить рыбнымъ бульономъ, уварить до спѣлости, приправить перцемъ и мушкатнымъ орѣшкомъ. Бульонъ приготовить изъ мелкой рыбы.

158. Уха изъ стерляди № 1. Вычистивъ стерлядь, нарѣзать звеньями. Потомъ приготовить изъ мелкой рыбы бульонъ и процѣдить. Вливъ опять въ кастрюлю бульонъ, поставить на огонь; когда бульонъ закипитъ, положить шинкованыхъ кореньевъ: петрушки, моркови и двѣ луковицы, одинъ лимонъ, нарѣзанный кружками; варить, пока коренья будутъ мягки; тогда опустить въ бульонъ стерлядь и влить стаканъ мадеры.

159. Уха изъ стерляди № 2. Двѣ или болѣе небольшія стерлядки очистить, вымыть и нарѣзать звеньями. Потомъ взять щуку или судака, снять кожу, выбрать кости, мясо истолочь мягко, прибавить ложку прованскаго масла, 2 ломтя бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ водѣ и выжатаго до суха, потолочь еще фаршъ вмѣстѣ съ хлѣбомъ, посолить и приправить перцемъ. Кости, вынутыя изъ рыбы, истолочь въ ступкѣ и вмѣстѣ съ головою рыбы, изъ которой сдѣланъ фаршъ, положить въ кастрюлю, налить водою, посолить, положить 2 луковицы, лавроваго листу и поставить вариться. Когда бульонъ довольно уварится, процѣдить, поставить опять на огонь и, давъ закипѣть, опустить стерлядь. Изъ фарша накатать шариковъ, положить въ уху, прибавить горсть или болѣе маслинъ, смотря по количеству ухи; отпуская, посыпать зеленымъ рубленымъ укропомъ. (6).

160. Супъ съ клецками. Изготовивъ хорошій бульонъ, взять 1/4 фунта чухонскаго масла и растирать его деревянною ложкою до тѣхъ поръ, пока оно будетъ какъ пѣна, положить потомъ 2 цѣлыхъ яйца и 2 желтка, ложку сливокъ и столько муки, чтобы тѣсто не распада-

лось; потомъ, передъ самымъ обѣдомъ, класть это тѣсто серебряною ложкою маленькими клецками въ кипящій бульонъ и посолить. (5).

161. Домашній супъ съ лукомъ. Облупить 10 маленькихъ цѣлыхъ луковицъ, нарѣзать тоненькими кружками, обвалять слегка въ мукѣ и поджарить въ свѣжемъ русскомъ маслѣ, потомъ, выложить на чистое полотенце, чтобы онѣ не оставались жирными, и положить ихъ въ суповую миску. Передъ обѣдомъ налить на нихъ горячій, кипящій бульонъ и подавать къ этому кругленькіе, поджареные сухарики. (5).

162. Супъ-скороспѣлка. Взять фунтъ говядины, изрѣзать ее въ кусочки величиною съ наперстокъ; изрѣзать также 4 хорошихъ моркови, 4 рѣпы и 2 луковицы, положить все вмѣстѣ въ кастрюльку, въ которой распустить заранѣе немного чухонскаго масла, и оставить пассироваться минутъ 20 на довольно сильномъ огнѣ; потомъ наполнить кастрюлю горячею водою, дать кипѣть 1/4 часа, прибавить 2 жаренныхъ луковицы, перцу, соли; наконецъ, процѣдить сквозь сито и положить въ бульонъ вермишели, сваренной обыкновеннымъ образомъ.

163. Супъ-пюрэ изъ фасоли. Сварить бульонъ изъ мяса и кореньевъ, процѣдить. Два стакана фасоли налить кипяткомъ, вскипятить раза 2, процѣдить, налить бульономъ, положить 1 1/2 ложки масла, варить, пока фасоль не разварится, протереть сквозь сито, развести бульономъ, разбить 2 желтка, развести горячимъ бульономъ, проворно мѣшая, положить соли, зелени и подавать. (6).

164. Нѣмецкій супъ. Сварить бульонъ съ кореньями и процѣдить; 1 1/2 ложки муки и 1 ложку масла слегка поджарить, развести 1/2-стаканомъ бульона и вскипятить; когда немного остынетъ, вбить 4 желтка, размѣшать, развести горячимъ бульономъ, быстро мѣшая, подогрѣть до горячаго состоянія, но не кипятить. Вмѣсто желтковъ можно влить 1 1/2 стакана сливокъ. Опустить въ суповую миску отдѣльно въ бульонѣ отвареные точеные коренья: морковь, брюкву, а также сваренаго въ бульонѣ и ломтиками нарѣзаннаго мясного фарша, „фрикадели“.

165. Супъ-пюрэ изъ артишоковъ. Сварить бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины съ кореньями и процѣдить; 20 артишоковъ очистить, оставить одни „фоны“, то-есть донышки, вымыть, залить 3 стаканами бульона, положить 1/8 фунта масла, варить до готовности, протереть сквозь сито. Ложку масла и 2 ложки муки поджарить, развести 1 стаканомъ сливокъ, вскипятить, смѣшать съ пюрэ изъ артишоковъ, развести бульономъ, посолить и подавать. (6).

166. Супъ изъ баранины. Взять 1 фунтъ молодой баранины, разрѣзать на порціонные куски, вымыть, сложить въ кастрюльку, посолить, покрыть крышкою и поставить на огонь; когда сокъ изъ баранины выкипитъ и сама баранина получитъ желтый колеръ, налить кипяткомъ, положить 1 луковицу, морковь, порей и петрушку, мелко нарѣзанными, вымыть до чиста 2 столовыхъ ложки риса и опустить въ супъ; когда баранина и рисъ окажутся мягкими, тогда супъ вылить въ суповую миску и подавать.

167. Борщъ изъ сельдерея. Сварить бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины съ кореньями (прибавить, кто хочетъ, 1 фун. ветчины); процѣдить. Взять 1 фун. сельдерея, выбрать самые листья, опустить въ кипятокъ, сварить до мягкости, откинуть на рѣшето и мелко изрубить. Масла и 1/2 стакана муки слегка поджарить, положить туда же сельдерей, развести сметаною, потомъ бульономъ, вскипятить, мѣшая; всыпать 2 листочка сельдерея, мелко изрубленнаго, и укропу. (5).

168. Грибныя щи. Изрубить мелко 2 луковицы, поджарить въ 2-хъ ложкахъ прованскаго масла, положить 2 стакана кислой капусты, еще поджарить, развести свареннымъ грибнымъ бульономъ съ кореньями,

варить на легкомъ огнѣ. Передъ самымъ обѣдомъ ложку муки поджарить въ ложкѣ прованскаго масла, развести грибнымъ бульономъ, влить во щи, положить туда же нѣсколько мелко нашинкованныхъ отварныхъ грибовъ, вскипятить, всыпать соли и крупнаго простого перцу. (5).

169. Лѣнивыя щи. Сварить бульонъ изъ 3 фун. говядины съ верхнимъ жиромъ, съ кореньями и процѣдить. Половину большого кочна свѣжей капусты очистить, разрѣзать кусковъ на 20, опустить въ процѣженный бульонъ, сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; $^1/_2$ ложки масла смѣшать съ 1 ложкою муки, положить въ бульонъ, вскипятить раза два; подавая, всыпать зеленой петрушки и немного мелкаго простого перцу. (6).

170. Оллапотрида. Взять 5 живыхъ ершей, одного окуня и самаго маленькаго сига, очистить, какъ слѣдуетъ, выпотрошить (не прорвать желчи) и вымыть; икру, если окажется, отобрать особо въ чашечку. Въ то же время поставить въ кастрюлькѣ 4 стакана воды, положить нарѣзанныхъ кореньевъ, т. е. петрушку, порей и лукъ, полштуки лавроваго листа, 2 штуки англійскаго перцу и по вкусу соли, поставить на огонь и варить нѣсколько минутъ, потомъ положить окуня съ ершемъ и сварить до готовности; пока рыба варится, разрѣзать сижка вдоль пополамъ (не разрѣзывая головки), съ верхней половинки сига срѣзать лишь однѣ брюшныя косточки, вторую половинку подрѣзать такъ, чтобы осталась вся спинная кость при головкѣ, срѣзать тщательно и обрѣзать перышки такъ, чтобы не осталось при филеяхъ ни одной косточки; тогда вынуть на тарелку изъ ухи ершей и окуня цѣльными и употреблять на что угодно, а въ уху положить косточки и обрѣзки съ сига и вбить въ икру одинъ бѣлокъ, размять лопаткою, прибавить ложку холодной воды и вылить въ уху, когда закипитъ; варить на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока уха очистится и получитъ надлежащій вкусъ (чтобы придать ухѣ желтый колеръ, нужно поджарить на плитѣ половинку сырой луковицы и положить въ уху предъ очисткою). Передъ отпускомъ, процѣдить уху въ кастрюльку чрезъ салфетку, сливая осторожно, чтобы бульонъ не помутился, поставить на огонь и, вытеревъ филеи изъ сига полотенцемъ, опустить въ бульонъ; когда вскипитъ и рыбные филеи всплывутъ, то уха готова. (4).

171. Овсяный супъ. Вымыть хорошенько овсяную крупу, налить на нее воды (считая на чашку 2 бутылки), вскипятить и, когда крупа разварится, протереть сквозь сито; положить осьмушку чернослива, небольшой кусокъ чухонскаго масла и дать прокипѣть, чтобы черносливъ разварился. (4).

172. Бульонъ съ кремомъ «рояль». Приготовить бульонъ изъ 3-хъ ф. говядины и кремъ заварной. Отбить въ кастрюльку столько желтковъ, сколько назначено имѣть формочекъ крема (прибавляя на 4 желтка 1 бѣлокъ), размѣшать лопаткою, посолить, развести сливками или молокомъ (мѣрить формочкою, которая назначена для крема) и процѣдить сквозь сито. Между тѣмъ, поставить въ глубокомъ сотейникѣ столько кипящей воды, чтобы формочки стояли только до половины въ водѣ, подмазать масломъ формочки, налить въ каждую массы полно, поставить въ кипящую воду и варить до тѣхъ поръ, пока кремъ не загустѣетъ; тогда снять съ огня, вынуть формочки, остудить, а передъ отпускомъ отдѣлить осторожно тоненькимъ ножичкомъ кремъ отъ формочки (можно также опустить формочки на нѣсколько секундъ въ горячую воду), выложить на тарелку, подлить кипящаго бульона и подать особо при супѣ. (4).

173. Бульонъ съ гречневыми клецками. Приготовить бульонъ изъ 3-хъ ф. говядины, потомъ сдѣлать гречневые клецки: влить въ кастрюлю стаканъ воды, положить ½ ложки масла и посолить; когда вскипитъ, всыпать ½ стакана мелкой гречневой крупы, размѣшать и, когда загустѣетъ, поставить покрытымъ въ печку на ¼ часа, наблюдая, чтобы каша не заколеровалась; потомъ вынуть изъ печки, размѣшать лопаткою до гладкости, выдѣлать столовою или чайною ложкою клецки изъ горячей каши и опустить въ бульонъ въ суповую миску. Подается съ рубленою зеленью. (4).

174. Бульонъ со славянскими клецками. Взять отъ тонкаго филея кусокъ говядины съ верхнимъ жиромъ (безъ пашины), свернуть, какъ должно, и завязать голландскими нитками; вымыть, сложить въ кастрюлю, налить холодною водою, положить соль, поставить на огонь и, когда закипитъ, снять накипь сверху и процѣдить бульонъ сквозь салфетку, а говядину вымыть въ теплой водѣ, сложить въ чистую кастрюлю, налить собственнымъ бульономъ, поставить снова на огонь и, когда вторично закипитъ, положить очищенныхъ кореньевъ (т. е. моркови, сельдерея, порея, петрушку), рѣпу, 4 шт. картофеля, одну поджареную на плитѣ луковицу и варить на плитѣ до тѣхъ поръ, пока говядина будетъ мягка; тогда процѣдить бульонъ въ кастрюльку, поставить на плиту, а говядину (съ частью бульона) покрыть крышкою и оставить на горячемъ мѣстѣ. Между тѣмъ, разбить одно яйцо въ кастрюльку, посолить, положить 1 ложку муки и размѣшать до гладкости; когда бульонъ закипитъ, выливать изъ кастрюльки въ кипящій бульонъ клецки такъ, чтобы онѣ были тоненькія, немного толще вермишели, и, прокипятивъ, вылить въ суповую миску. Эти клецки выпускать изъ бумажнаго корнета.

175. Супъ изъ свекольника. Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 3 фунтовъ говядины, кореньевъ и сушеныхъ грибовъ; можно прибавить 1 фунтъ свиной грудинки; процѣдить. Очистить, вымыть, нарѣзать мелко молодого свекольника и нѣсколько самыхъ маленькихъ корешковъ свеклы, положить въ бульонъ, сварить, долить по вкусу свекольнаго отвареннаго разсола или хлѣбнаго кваса. Передъ самымъ отпускомъ влить сметаны, положить масла, размѣшаннаго съ 1 ложкою муки и вскипятить. Подавая, всыпать зеленой петрушки и укропу. (6).

176. Супъ изъ поросенка. (Домашнее приготовленіе). Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 3 фунт. поросенка, кореньевъ и пряностей; процѣдить; ½ стакана перловыхъ крупъ разварить въ водѣ отдѣльно съ 1 ложкою масла, выбить до бѣла, прибавить сметаны, развести бульономъ, вскипятить; подавая, всыпать зеленой петрушки и укропа. Можно подавать этотъ супъ съ фрикадельками изъ почки поросенка, а поросенка подать отдѣльно съ хрѣномъ и со сметаною. (6).

177. Прозрачный супъ. Взять какую-нибудь дичь, изжарить ее въ маслѣ, изрубить, истолочь въ ступкѣ съ костями, налить бульономъ, сваренным, какъ обыкновенно, изъ 3 фунтовъ говядины и кореньевъ; варить, процѣдить, очистить бѣлками, процѣдить сквозь салфетку, влить вина и вскипятить. Подавать съ греночками. (6)

178. Раковый супъ съ рисомъ. Раки вымыть, сложить въ кастрюлю, налить водою, положить немного соли, 1 мелко нашинкованную луковицу, пучокъ зеленаго укропа, сварить на легкомъ огнѣ и процѣдить. Раковъ же очистить, т. е. вынуть шейки, сложить ихъ въ кастрюлю и налить бульономъ, въ которомъ варились раки. Спинки съ ножками истолочь въ каменной ступкѣ, протереть сквозь частое сито, протертое пюрэ оставить въ кастрюлѣ, а оставшіяся на ситѣ скорлупки поджарить съ ¼ стакана прованскаго масла до темнаго цвѣта,

всыпать ложку муки, опять поджарить, развести раковымъ бульономъ, вскипятить, процѣдить сквозь друшлакъ, а потомъ сквозь салфетку. Передъ отпускомъ развести имъ пюрэ изъ раковъ, опустить раковыя шейки и отдѣльно отвареный рисъ и подогрѣть. (6).

179. Супъ-пюрэ изъ тетерева. Сварить бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины и кореньевъ и процѣдить. Взять большого тетерева, съ половины его снять мясо (а кости положить въ бульонъ), изрубить его, прибавить половину французской булки, 1/8 фунта масла, истолочь, протереть сквозь сито, положить въ кастрюльку съ 1/8 фунта масла, подогрѣть до горячаго состоянія, безпрестанно мѣшая, развести это пюрэ бульономъ, какъ слѣдуетъ. Взять другую половину тетерева, снять мясо съ костей (кости положить въ бульонъ), изрубить, истолочь, прибавивъ 1/4 французской булки, 1 яйцо, 1/8 фунта масла, соли, протереть сквозь сито, сдѣлать изъ этой массы кнель, т. е. маленькія клецки, слѣдующимъ образомъ: взять 2 чайныя ложечки, обмоченныя отнюдь не въ теплой, а въ холодной водѣ; одною взять кусочекъ фарша, сгладить ножомъ ровно съ краями ложечки, а другою снять эту кнель и опустить въ соленую горячую воду, и такъ поступать до конца, а затѣмъ чуть вскипятить кнели и держать на краю плиты до готовности. Когда будутъ готовы, откинуть на рѣшето. Отдѣльно отвареные штукъ 7—8 шампиньоновъ, 1/4 фунта сладкаго мяса и 6 пѣтушьихъ гребешковъ нарѣзать кусочками и опустить въ супъ. Передъ отпускомъ влить полъ-стакана малаги. (6).

180. Супъ изъ шампиньоновъ. Пропорція (на 6 персонъ): мяса 1-го сорта 2 фунта, кореньевъ разныхъ, мосталыги телячьей 1 фунтъ, желтковъ 4 шт., густыхъ сливокъ 1/4 бут., бѣлаго перцу и соли по вкусу, шампиньоновъ 1 фун., сливочнаго масла 1/8 фун., молока 1 бут., муки мягкой 1 ложку, воды 10 глубокихъ тарелокъ. Приготовленіе: приготовить бульонъ изъ мяса, мосталыги и кореньевъ такъ же, какъ и выше сказано, и процѣдить его. Шампиньоны очистить, промыть и отварить до мягкости въ молокѣ. Затѣмъ сливочное масло спассировать съ мягкой мукой (озимой) и соединить готовые шампиньоны съ оставшимся количествомъ молока и, прокипятивъ вмѣстѣ, протереть на черное сито. Это пюрэ соединить съ приготовленнымъ бульономъ и проварить, а передъ самой подачей желтки размѣшать со сливками, влить въ приготовленный супъ съ шампиньонами, размѣшать и подавать.

181. Супъ-пюрэ изъ спаржи съ крупами. Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 3 фун. говядины, ½ фунта телятины и кореньевъ; процѣдить. Взять 1 фунтъ спаржи, головки отрѣзать, а остальное нарѣзать кусочками и варить съ 1/4 фунта перловой крупы или риса, подливая бульону; разварить до мягкости, положить ½ ложки масла, протереть сквозь сито, развести процѣженнымъ бульономъ, поставить на паръ, т. е. на сотейникъ съ кипящею водою. Головки спаржи очистить, сварить въ соленой водѣ до готовности и опустить въ супъ. Въ миску положить 1/8 фунта сливочнаго масла, 1 желтокъ, ½ стакана сливокъ, размѣшать, влить супъ, мѣшая, и подавать.

182. Сморчковый супъ № 2. Берутъ 4 фунта хорошей суповой говядины и курицу, кладутъ въ кастрюлю, наливаютъ ихъ водою, солятъ по вкусу и ставятъ на плиту кипѣть. Какъ только мясо на-половину поспѣетъ, то кладутъ въ другую кастрюлю 30 сморчковъ, предварительно перемытыхъ, 1/4 фунта коровьяго масла и разныхъ кореньевъ, мелко искрошенныхъ. Все это хорошенько поджариваютъ, прибавляютъ къ смѣси нѣсколько муки и доливаютъ бульономъ изъ первой кастрюли. Затѣмъ, разбираютъ говядину и курицу порціями и кладутъ въ

супъ, который въ кастрюлѣ ставятъ на плиту; когда супъ закипитъ, то снимаютъ пѣну и покрываютъ крышкою. Изъ вареныхъ яицъ, небольшого количества масла, бѣлаго хлѣба, соли, петрушки и укропу, мелко изрубленныхъ, дѣлаютъ фаршъ, а для того, чтобы онъ хорошо связался, прибавляютъ нѣсколько сырыхъ яицъ и начиняютъ этимъ сморчки, которые кладутъ въ супъ. Когда онъ будетъ совершенно готовъ, то вливаютъ въ него сметаны и посыпаютъ зеленью. (6).

183. Борщъ съ рыбою. Налить въ кастрюлю воды, положить туда нѣсколько кусковъ соленой или свѣжей осетрины или бѣлужины и поставить на огонь. Между тѣмъ, пока рыба будетъ вариться, нашинковать свеклы и свѣжей капусты и тушить въ маслѣ, потомъ положить въ кастрюлю, въ которой варится рыба. Если отваръ не довольно киселъ, то прибавить въ него немного слабаго уксусу. Потомъ взять свѣжей рыбы, какъ-то: карасей или другой, очистить ее отъ чешуи, выпотрошить, обвалять въ мукѣ, обжарить въ маслѣ и положить въ кастрюлю, прибавить также нѣсколько обланжиренной моркови, изрѣзанной въ небольшіе куски, и луку, четверинками или даже цѣльными луковицами. Всему этому дать хорошенько увариться, а затѣмъ приправить перцемъ, солью и пюрэ томата.

Отдѣлъ VII.

Холодныя блюда.

184. Холодная баранья нога съ огурцами. Взять заднюю ногу баранины и зажарить въ маслѣ; потомъ взять свѣжихъ огурцовъ, очистить, вырѣзать сѣмена, разрѣзать каждый огурецъ на четыре части, смотря по величинѣ огурцовъ, обдѣлать на подобіе маленькихъ огурчиковъ и нашинковать; затѣмъ перемѣшать съ соусомъ провансаль и подавать съ холодной бараниной. Баранину предварительно нарѣзать „тонкими пластами“ и украсить мяснымъ ланшпикомъ.

185. Баранья голова. Къ этому блюду, кромѣ головы, присоединяются ноги и рубцы бараньи. Ноги и голову опалить, какъ должно, очистить, а рубцы, вычистивъ, вымочить, перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, разнять на части и по краямъ надрѣзать или искрошить на мелкія полоски; потомъ всѣ эти части сварить мягко въ водѣ, послѣ того уши съ мясистыми ихъ частями обрѣзать и концы съ хрящей надрѣзать и положить на блюдо, такъ, чтобы стояли вверхъ и притомъ рядомъ; наконецъ, взломить черепъ, а мозгъ вынуть осторожно, очистить отъ перепонки и, раздѣливъ на двое, положить близъ ушей, языкъ распластать на двое и положить рядомъ по срединѣ и около него мягкія части отъ щекъ; изъ глазъ вынуть черное, а потомъ сдѣлать то же вокругъ ноги; все это накрыть рубцами; хрѣнъ подавать со сметаною въ соусникѣ.

186. Заливной поросенокъ по домашнему. Взять не очень большого поросенка; разнять на-четверо, отрѣзать голову, уложить въ кастрюлю, налить водою, посолить, поставить вариться, прибавить понемногу зернами перцу и лавроваго листа. Въ другой кастрюлѣ поставить вариться, смотря по величинѣ поросенка, 4 или 6 телячьихъ ножекъ. Когда поросенокъ поспѣетъ, вынуть изъ бульона, положить въ холодную воду, а бульонъ вылить въ кастрюлю къ ножкамъ; дать нож-

камъ хорошо увариться, чтобы мясо отстало отъ костей. Когда бульонъ готовъ, процѣдить на сито, въ другую кастрюлю положить 10 листовъ желатина, размѣшать и поставить на плиту, чтобы бульонъ закипѣлъ, и тогда сдѣлать „оттяжку“, чтобы бульонъ былъ прозрачный. Для этого надо въ отдѣльную кастрюлечку положить 5 яичныхъ бѣлковъ и влить 1/2 стакана холодной воды, взбить вѣничкомъ, еще прибавить чумичку кипящаго бульона и, размѣшавъ вѣничкомъ, быстро вылить въ кипящій бульонъ, размѣшать вѣничкомъ и дать закипѣть. Когда закипитъ, содвинуть на край плиты, чтобы кипѣло потихоньку и бульонъ „ланшпикъ“ будетъ очищаться. Дать кипѣть, смотря по пропорціи, отъ 3/4 до 1 часа и болѣе. Когда бульонъ „ланшпикъ“ сдѣлается прозрачнымъ и бѣлки сядутъ на дно, что означаетъ его готовность, то надо процѣдить его чрезъ салфетку. Сваренный поросенокъ разобрать, отдѣлить мясо отъ костей съ помощью ножа, чтобы куски мяса были аккуратные, а также разобрать и мясо вареныхъ ножекъ. Затѣмъ мясо ополоснуть въ теплой водѣ и подсушить на полотенцѣ. Сварить нѣсколько штукъ яицъ въ крутую, очистить и нарѣзать кружками. Потомъ взять формы для заливного, поставить ихъ глубоко въ ледъ или снѣгъ и влить сначала немного ланшпика, и когда застынетъ, положить красиво кусочки мяса и яицъ и, заливъ гарниръ вновь ланшпикомъ, дать застыть. Когда застынетъ, опять положить мясо и яйца и также немного залить ланшпикомъ, и такъ продолжать до наполненія формы. Тогда выставить на холодъ до слѣдующаго дня, или же оставить во льду, если требуется на спѣшку.

Примѣчаніе. Заливать формы надо холоднымъ ланшпикомъ, когда онъ начинаетъ чуть-чуть густѣть. Если же очень загустѣетъ, тогда можно чуть отогрѣть, т. е. поставить на плиту и снимать тотчасъ же, когда онъ со дна и съ краевъ отжижѣлъ. Когда надо подавать, то форму обмокнуть въ теплую воду, обтереть и осторожно выложить на блюдо. Кругомъ можно положить зелени и лимона кружечками, для украшенія. Къ этому поросенку подается въ соусникѣ хрѣнъ со сметаною или заправленный въ уксусѣ съ солью и сахаромъ.

184. Огородная пулярдка (старинное домашнее блюдо). Два свѣжихъ огурца, двѣ штуки сельдерея, двѣ луковицы, пучекъ эстрагону и пучекъ укропу вымойте, очистите, изрубите все вмѣстѣ, посолите и наполните этою смѣсью, черезъ хлупъ, заблаговременно освѣженную пулярдку. Затѣмъ, положивъ въ кастрюлю, обложите птицу цѣльнымъ эстрагономъ, обложите цѣльными половинками молодыхъ огурцовъ, сельдереемъ, луковками, всего по равной части, посолите; залейте холодною водою и поставьте кастрюлю на самый легкій огонь часовъ на пять, подливая время отъ времени холодной воды, чтобы она всегда покрывала пулярдку. Это блюдо подается холодное и горячее. (6).

188. Индюшка съ ланшпикомъ домашняго приготовленія. Индюшка приготовляется точно такъ же, какъ поросенокъ, но разница только въ томъ, что ее начиняютъ иногда за кожу яйцами или фаршемъ. Разнявъ индюшку на части, изъ бѣлаго мяса приготовить фаршъ, скатать на подобіе колбасы, завернуть въ холстину, обвязавъ ниткою и сварить въ бульонѣ. Прочія части индюшки сварить, выбрать кости; потомъ взять одинъ лимонъ, нарѣзать тонкими ломтиками, нѣсколько круто сваренныхъ яицъ, разрѣзавъ каждое на-четверо, и зеленой рубленной петрушки горсть; фаршъ нарѣзать ломтиками или другими фигурами. Наливъ въ форму немного ланшпику, застудить, положить на него нѣсколько кусковъ индюшки, фаршу, яицъ, лимону, посыпать петрушкою, залить ланшпикомъ и застудить, а на этотъ слой уложить все

оставшееся, залить ланшпикомъ и поставить въ ледъ. Такъ же заливаютъ ланшпикомъ дичину и телячью головку. Вмѣсто телячьихъ ножекъ можно класть въ ланшпикъ осетровый клей. Для приготовленія большого блюда ланшпика, надобно взять 1/4 фун. клею размочить въ холодной водѣ, разварить и влить въ бульонъ. (6—8).

189. Винегретъ. Изъ остатковъ всякаго жаркого можно приготовлять винегретъ, прибавивъ свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ, варенаго картофелю, свеклы, круто сваренныхъ яицъ, обваренныхъ грибовъ или груздей. Потомъ облить винегретъ слѣдующимъ соусомъ: смотря по количеству винегрета, ложку прованскаго масла, двѣ ложки уксусу, одинъ круто свареный желтокъ, немного соли, чайную ложку горчицы, стереть все вмѣстѣ хорошенько и облить винегретъ. Другая обливка для винегрета приготовляется такимъ манеромъ: берутъ молоки отъ двухъ селедокъ, вымочивъ ихъ предварительно въ уксусѣ и выполоскавъ въ водѣ, протираютъ сквозь сито, прибавляютъ прованскаго масла, уксусу и горчицы, стираютъ все вмѣстѣ и обливаютъ винегретъ.

190. Окрошка. Въ лѣтнее время окрошка замѣняетъ супъ. Взявъ остатки жаркого, какое случится, накрошить мелкими кусочками; также накрошить свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ, круто сваренныхъ яицъ, прибавить мелко изрубленнаго зеленаго укропу и луку. Нѣсколько тщательно обмытыхъ кусковъ льда налить квасомъ, посолить, заправить сметаною и дать постоять 1/4 часа. Если квасъ не сладкій, то прибавлять сахару по вкусу.

191. Холодная бѣлорыбица. Взявъ звѣно бѣлорыбицы, положить въ рыбный котелъ, налить столько воды, чтобы она покрыла рыбу, посолить, прибавить понемногу англійскаго перцу, лавроваго листу, перцу горошинами и двѣ луковицы. Поставить котелъ на огонь, дать кипѣть исподволь, наблюдая, чтобы рыба не переварилась, потому что она очень нѣжна. Когда поспѣетъ, слить воду, выложить рыбу на блюдо, посыпать рубленою зеленою петрушкою и укропомъ. Къ бѣлорыбицѣ подаютъ соусъ ремуладъ (см. № 225). Отпуская рыбу на столъ, соусъ подавать въ особомъ судкѣ. (6).

192. Домашній студень съ виномъ. Взять свиную голову и обваренную въ кипяткѣ телячью голову, 4 телячьи ноги и кусокъ солонины; разварить хорошенько, чтобы съ костей отдѣлялось мясо, разрѣзать на четвероугольные куски, а уши на продолговатыя пластинки, процѣдить бульонъ сквозь сито, поставить на сильный огонь и варить до тѣхъ поръ, пока все загустѣетъ. Налить туда 1/4 бутылки бѣлаго вина и столько виннаго уксусу, чтобы масса получила кислый вкусъ, облупить лимонъ, разрѣзать его на куски, сварить, подложить мелко изрѣзанную луковицу, крупно истолченной гвоздики, пряностей, перцу, и сварить. Положить туда мелко изрѣзанное мясо, посолить, прибавить 4 яйца, мелко изрѣзанныхъ и сваренныхъ вкрутую, вылить въ круглую форму, дать охладѣть и вынуть изъ формы. Если студень не выходитъ изъ формы, то ее обвертываютъ тряпкою, намоченною горячею водою. Подаютъ съ холоднымъ соусомъ или съ уксусомъ, горчицею и масломъ. (10).

193. Постная окрошка (старыхъ временъ, домашняя). Очистить и нарѣзать огурцовъ свѣжихъ или соленыхъ, маринованныхъ грибовъ, соленыхъ груздей, волнушекъ и рыжиковъ, яблокъ свѣжихъ и моченыхъ; можно класть сливы, вишни, персики и моченый виноградъ, сварить и очистить картофель, свеклу и зеленые бобы, сложить все это въ суповую миску. Передъ самымъ обѣдомъ положить въ каменную посуду немного готовой сарептской горчицы и соли, влить нѣсколько капель прованскаго масла, мѣшая, пока горчица не обратится въ густой соусъ.

Положить кусокъ льду, соли, перцу, зеленаго луку, петрушки, укропу, размѣшать, потомъ развести квасомъ и подавать.

194. Польскій холодникъ. Нарѣзать мелко мяса и ветчины. Горсть укропа и зеленаго луку растереть съ солью. Взять молодого свекольника и нѣсколько штукъ самой мелкой молодой свеклы, вымыть, сварить въ соленой водѣ, отлить на друшлакъ, мелко изрубить, сложить въ суповую миску (мелко изрубленнаго свекольника долженъ быть полный стаканъ); влить 2 стакана сметаны самой свѣжей, развести по пропорціи хлѣбнымъ квасомъ, положить крутыхъ, на нѣсколько частей разрѣзанныхъ яицъ, нарѣзанныхъ мелкими четыреугольными кусочками свѣжихъ огурцовъ, раковыхъ шеекъ, положить по вкусу горчицы, соли, немного перцу и кусокъ льду.

195. Раки. Вымывъ раковъ, положить въ кастрюлю, налить кипяткомъ, посолить, закрыть и сварить до спѣлости. Потомъ откинуть на сито, а когда стечетъ вода, уложить на блюдо. Любители запивать раковъ пивомъ, приказываютъ прибавлять въ воду, въ которой варятъ раковъ, нѣсколько лавровыхъ листковъ и перцу горошинами; благодаря этому, сами раки пріобрѣтаютъ пряную остроту.

196. Свѣжая осетрина № 1. (По домашнему). Положивъ звено осетрины въ рыбный котелъ, налить холодною водою, чтобы вода покрыла осетрину, прибавить двѣ луковицы и немного горошинами перцу, а когда поспѣетъ, выложить на блюдо. Соусъ приготовить слѣдующій: нарѣзать кружками луку, поджарить въ маслѣ, положить немного муки, развести бульономъ, дать повариться полчаса, прибавить столовую ложку уксусу и чайную ложку горчицы, облить осетрину. Малосольную осетрину, сваривъ въ водѣ, подаютъ съ горчицею и уксусомъ. (8).

197. Изъ свѣжей осетрины студень. Сварить звено осетрины съ солью, дать ей остынуть, нарѣзать планкетами, положить въ каменную или мельхіоровую чашку первый рядъ и залить ланшпикомъ; потомъ другой рядъ осетрины, который также залитъ ланшпикомъ; такимъ образомъ продолжать это до тѣхъ поръ, пока чашка будетъ полна, послѣ того, поставить въ холодное мѣсто и дать остынуть.

Примѣчаніе: Ланшпикомъ заливать холоднымъ, т. е. въ то время, когда онъ начинаетъ застывать, „густѣть“; осетрина также должна быть холодною.

Ланшпикъ изъ осетроваго бульона приготовляется такъ же, какъ и выше сказано—„Рыбный ланшпикъ“.

198. Форель. Форель надо выпотрошить, вынуть жабры и вымыть. Затѣмъ привязать въ трехъ мѣстахъ къ рѣшеткѣ рыбнаго котла и опустить въ котелъ. Положить немного очищенныхъ и хорошо промытыхъ кореньевъ: сельдерея, петрушки, луку, лавроваго листику, перцу горошкомъ и соли; потомъ залить холодной водой и поставить на плиту и, когда закипитъ, составить на край плиты, чтобы рыба постепенно доходила до готовности. Если рыба очень большая, то можно поставить ее на край плиты такъ, чтобы она потихоньку кипѣла съ боку рыбнаго котла и при этомъ изрѣдка поворачивать котелъ, чтобы дать покипѣть и съ другой стороны котла. Когда рыба готова, тогда снять съ плиты. Если она требуется къ подачѣ на слѣдующій день, то ее оставить студить въ этомъ же бульонѣ, тогда она будетъ сочнѣе и лучше на вкусъ. А если требуется въ тотъ же день, то, вынувъ ее изъ котла и обрѣзавъ веревочки, провести по спинѣ ножичкомъ и, чуть надрѣзавъ кожицу, снять ее; когда рыба вычищена, сложить ее аккуратно на рыбное блюдо, оправить, чтобы она красиво лежала, и вынести на холодъ, остудить. Объ ея отдѣлкѣ сказано въ общемъ объ отдѣлкѣ рыбъ въ началѣ этого отдѣла.

Къ холодной форели подаются соусы: провансаль, раковый тартаръ и равиготъ.

199. Щука. Выпотрошивъ щуку, вымыть, но чешую не счищать и сварить въ водѣ съ солью. Кто пожелаетъ, можно положить, когда варится щука, луку, кореньевъ. Давъ поспѣть, оставить въ отварѣ немного остыть; тогда вынувъ изъ отвара, снять кожу вмѣстѣ съ чешуею,—она очень скоро и легко снимается,—положить на блюдо, облить распущеннымъ столовымъ масломъ, посыпать рубленымъ укропомъ и петрушкою и подавать. Если желаютъ подать щуку подъ соусомъ, то послѣдній приготовляютъ такъ: влить въ кастрюлю стаканъ винограднаго вина, положить ложку чухонскаго масла, лимонъ, изрѣзавъ кружечками и выбравъ сѣмячки, дать прокипѣть, прибавить столовую ложку готовой горчицы, приправить двумя желтками и облить этимъ соусомъ щуку.

200. Заливная рыба. Залить ланшпикомъ можно всякую рыбу, но приличнѣе для этого осетрина, судаки, лососина, форель и другая крупная и мясистая рыба. Рыбу, которую хотятъ залить ланшпикомъ, приготовивъ, какъ слѣдуетъ, разрѣзать на части, вымыть, положить въ кастрюлю съ лавровымъ листомъ, перцемъ, лукомъ и солью; сваривъ до спѣлости, выложить на блюдо, чтобы рыба остыла. Въ тотъ же бульонъ положить мелкой рыбы, маленькихъ щучекъ, окуней, а всего лучше ершей, смотря по тому, сколько потребуется ланшпику. Наливъ водою, варить до тѣхъ поръ, пока рыба совершенно разварится; тогда процѣдить сквозь салфетку и, давъ постоять, слить въ чистую кастрюлю, прибавить двѣ столовыя ложки уксусу и стаканъ винограднаго вина, подцвѣтить пережженнымъ сахаромъ и, давъ разъ вскипѣть, положить желатина, сдѣлать оттяжку, т. е. сдѣлать прозрачнымъ (объ оттяжкѣ сказано въ началѣ отдѣла холодныхъ блюдъ). Между тѣмъ, нарѣзать звѣздочками моркови и сварить до мягкости, изрѣзать кружечками одинъ лимонъ, выбравъ сѣмячки; два круто сваренныхъ яйца также нарѣзать кружечками; накрошить не очень мелко горсть петрушки и укропу. Наливъ въ форму ланшпика, пальца на два или на три, застудить, а когда застынетъ, уложить красиво яйцами, морковью, лимономъ, посыпать зеленью и положить нѣсколько кусковъ рыбы, а сверху положить опять слой яицъ, лимона, моркови, зелени и залить ланшпикомъ. Наконецъ, уложить все оставшееся, какъ-то: рыбу, яйца, лимонъ, морковь и зелень, залить ланшпикомъ и поставить въ ледъ. Можно заливать рыбу проще, не такъ красиво и заманчиво, а именно слѣдующимъ образомъ: сварить рыбу въ соленой водѣ съ кореньями и, когда будетъ готова, уложить на глубокое блюдо и посыпать рубленною зеленою петрушкою и укропомъ. Бульонъ процѣдить, положить желатина, размѣшать и остудить, потомъ облить рыбу и застудить.

Примѣчаніе: передъ заливаніемъ въ формы ланшпикъ надо остудить, и какъ только онъ начнетъ чуть густѣть, начинать заливать; въ противномъ случаѣ рыба и все украшеніе гарнира всплыветъ на верхъ формы.

201. Сборная рыба. Окуней, карасей, судаковъ, линей, карповъ и другую рыбу, сваривъ въ водѣ съ солью и кореньями, уложить на блюдо, облить сметаною, смѣшанною съ тертымъ хрѣномъ, или, взявъ стаканъ сметаны и чайную чашку тертаго хрѣну, смѣшать вмѣстѣ и подавать въ особомъ судкѣ. Подаютъ также рыбу просто съ уксусомъ и горчицею, посыпавъ зеленью петрушки и укропомъ.

202. Осетровая голова. Свѣжую осетровую голову, положивъ соли по вкусу, сварить мягко, обобрать кости, обложить лимономъ и соле-

ными огурцами, нарѣзанными кружечками; подавать съ горчицею и уксусомъ. Можно также обложить головизну кислою шинкованною капустою, облить прованскимъ масломъ, сбивъ его съ уксусомъ. Соленую головизну сначала вымочить, а потомъ сварить, обобрать кости и подавать съ уксусомъ и горчицею или съ тертымъ хрѣномъ. (6).

203. Окуни по оренбургски. Взять крупныхъ свѣжихъ окуней штукъ 10 или болѣе, смотря по числу персонъ, которымъ придется кушать это холодное, вычистить ихъ, выпотрошить каждую рыбу, вынуть жабры и вымыть, варить ее немножко въ приправленной кореньями и посоленой водѣ, стараясь, чтобы всѣ окуни доварились. Поварившуюся такимъ образомъ рыбу осторожно очистить отъ оставшейся, если есть, чешуи и отъ плавательныхъ перышекъ. Между тѣмъ, сварить нѣсколько яицъ вгустую и достаточное количество свеклы и моркови, изрубить бѣлки и желтки особо, и точно также поступить и со сваренною свеклою, морковью и еще петрушкою. Всѣми этими приправами (каждою особо) обложить окуней, въ видѣ косыхъ полосокъ, въ палецъ шириною, и, въ заключеніе, размѣстить на нихъ красиво нѣсколько вареныхъ раковыхъ шеекъ. Окончивъ это, осторожно облить украшенную рыбу простывшимъ окуневымъ или другимъ рыбнымъ ланшпикомъ.

Примѣчаніе: Какъ сдѣлать ланшпикъ изъ рыбнаго бульона, сказано въ началѣ отдѣла холодныхъ блюдъ.

204. Ботвинья съ осетриною. (По домашнему). Лѣтомъ подаютъ иногда вмѣсто супа ботвинью съ рыбою. Къ ботвиньѣ лучше всего идетъ малосольная осетрина, но также подаютъ къ ботвиньѣ малосольную бѣлугу, севрюгу и другую соленую рыбу, а гдѣ можно достать, то и свѣжую. Ботвинья приготовляется такимъ образомъ: взять какой угодно зелени, щавелю, шпинату или свекольнику, сварить въ водѣ мягко, откинуть на сито и выжать воду; потомъ изрубить, прибавить свѣжихъ, мелко нарѣзанныхъ огурцовъ, зеленаго рубленнаго укропа и луку. Если есть раки, то, очистивъ потребное количество раковыхъ шеекъ и изрѣзавъ, положить въ ботвинью, налить квасомъ. Приготовляютъ еще ботвинью изъ свеклы: сваривъ свеклу, вычистить, изрубить мелко, прибавить рубленаго луку и укропа, накрошить свѣжихъ или малосольныхъ огурцовъ.

Примѣчаніе: Къ описанному приправленному квасу-„ботвинья“ рыба подается отдѣльно на блюдѣ.

205. Ботвинья съ лососиною. Нарѣзать мелко очищенныхъ огурцовъ четырехугольными кусочками, положить въ кастрюлю и поставить на ледъ. Очистить, вымыть и сварить щавель въ соленой водѣ, протереть сквозь частое сито и поставить въ холодное мѣсто. Очистить немного молодого шпината и столько же молодого свекольника, вымыть, обланшировать до мягкости въ кипяткѣ и, когда будутъ готовы, положить въ холодную воду, потомъ отжать и изрубить мелко. За 15 минутъ до отпуска сложить все въ одну кастрюлю, опустить нѣсколько кусковъ чистаго льду, развести процѣженнымъ квасомъ, снабдить по вкусу солью, перцемъ и положить мелко изрубленной зелени, т. е. эстрагону, укропу и шарлоту. Лососина подается на отдѣльномъ блюдѣ, нарѣзанная порціонными ломтиками.

206. Майонезъ изъ рыбы. Взять фунта 3 какой-нибудь большой рыбы, какъ-то: линя, щуку, лососину, большихъ окуней или сиговъ, срѣзать филеи ломтиками въ палецъ толщиною; уложить на противень на $1^1/_2$ ложки растопленнаго масла, посолить, скропить 1 рюмкою вина и сокомъ изъ $^1/_2$ лимона; какъ только съ одной стороны побѣлѣетъ, перевернуть на другую; смотрѣть, чтобы рыба не была сыра, но и не поджарилась бы до темнаго цвѣта; потомъ переложить ее на

круглое блюдо и остудить. Изъ костей же рыбьихъ, чешуи и прочей мелкой рыбы сварить ланшикъ, положить въ него кореньевъ и желатина, уксусу или лимоннаго сока, очистить 2 или 3 яйцами, процѣдить сквозь салфетку и остудить. Затѣмъ приготовить „Майонезъ". Для этого взять и распустить на огнѣ кусокъ готоваго ланшика, положить въ него одинъ яичный бѣлокъ и сбивать вѣничкомъ на. льду. Когда онъ собьется и будетъ бѣлый, положить въ него нѣсколько ложекъ соуса провансаль, размѣшать,—и майонезъ готовъ. Пропорція его: распущеннаго ланшику 1 бут., яичный бѣлокъ 1 шт., соуса провансаль 5 стол. ложекъ.

Въ приготовленный майонезъ отдѣлать подготовленную рыбу такъ: взявъ кусокъ рыбы, положить на вилку или на маленькую лопаточку и помокнуть въ майонезъ такъ, чтобы покрылся весь кусокъ рыбы, чтобы поверхъ рыбы было гладко, и сейчасъ же другой вилкой сдвинуть на желѣзный листъ, и такъ поступить со всей подготовленной рыбой. Когда остынетъ, подчистить и подобрѣзать ножичкомъ и уложить въ кружокъ на блюдо, красиво и аккуратно.

Примѣчаніе: Каждый кусокъ рыбы, приготовленный для майонеза, долженъ имѣть какую-либо форму: котлеткой, овальную или круглую, равной величины, только тогда и будетъ красиво выглядѣть на блюдѣ.

Когда вы „маскируете", т. е. мокаете рыбу въ майонезъ, это надо дѣлать быстро, пока майонезъ не застылъ, если же застынетъ, то чуть отогрѣть на краю плиты, размѣшать и продолжать маскировать. Если по ошибкѣ отогрѣете слишкомъ, то надо сначала постудить немного на льду, а затѣмъ продолжать маскировать. Въ майонезъ можно брать и раковый соусъ, т. е. въ этотъ же провансаль прибавить раковаго масла, и цвѣтъ майонеза будетъ „оранжевый". Такъ же приготовляется и зеленый майонезъ, прибавивъ въ провансаль отвареннаго щавеля, протертаго предварительно чрезъ частое сито.

Когда майонезъ изъ рыбы готовъ и уложенъ на блюдо кружкомъ, посрединѣ поставить форму-колпачекъ съ „фромажемъ" (о приготовленіи его сказано выше) или же посрединѣ положить высокой горкой салатъ, приготовленный такъ: очистить свѣжихъ огурцовъ, разрѣзать на 4 части и сшинковать; отточить вареный картофель длиннымъ столбикомъ, и также нашинковать кружками; отобрать отъ раковъ шейки; нашинковать бѣлыхъ грибовъ-консервовъ, заправить всѣ приготовленные гарниры соусомъ провансаль и выложить въ средину майонеза высокой горкой, а сверху сдѣлать украшеніе изъ варенаго яйца, раковыхъ шеекъ, капорцевъ, труфеля и ланшика. Кругомъ по блюду сдѣлать уборку изъ ланшика.

Примѣчаніе: Въ салатъ для заправки не слѣдуетъ много класть соуса провансаль, а заправить посуше, чтобы салатъ въ майонезѣ стоялъ высоко горкой, а не расплывался въ лепешку.

Къ майонезу подается соусъ отдѣльно въ соусникѣ. Подаются соусы: провансаль, равиготъ, тартаръ или раковый провансаль, кто какой пожелаетъ.

207. Лососина холодная. Возьмите такой кусокъ лососины, какой вы находите нужнымъ для того числа гостей, которое будетъ за столомъ. Лососину вычистить и вымыть какъ можно лучше и разрѣзать на куски, шириною пальца въ два каждый. Сваривъ рыбу въ соленой водѣ, дайте ей простыть; снимите кожу съ кусковъ и расположите ихъ тщательно на блюдѣ; середину уберите салатомъ латукомъ и шинкованными свѣжими огурцами. Затѣмъ, приготовить подливку: влить въ стаканъ прованскаго масла, немного уксуса, чуть-чуть тол-

ченаго сахара, соли и англійскаго бѣлаго молотаго перцу; все это размѣшать и заправить салатъ-латукъ и шинкованые огурцы, которые положить уборкою на блюдо. Приготовить соусъ провансаль, положить отдѣльно въ соусникъ и подавать.

208. Мхали по-грузински. Шпинатъ отобрать и вымыть хорошенько, а затѣмъ сварить въ кипяткѣ. Когда шпинатъ готовъ, откинуть его на рѣшето, отжать, изрубить мелко и положить въ соусникъ. Затѣмъ нарѣзать мелко укропу и петрушки, а грецкіе орѣхи (шт. 5—6 въ пропорціи для 3 лицъ) истолочь въ ступкѣ, чтобы сдѣлались какъ тѣсто. Все это смѣшать со шпинатомъ въ одну массу, посыпать солью и подавать холоднымъ къ рыбѣ и мясу.

209. Винегретъ изъ рыбы. (По домашнему съ ланшпикомъ). Снять филеи съ назначенной для винегрета рыбы, подрѣзать верхнюю кожицу и, сложивъ на растопленное въ сотейникѣ масло, поставить на огонь; когда филеи спассируются, т. е. побѣлѣютъ, повернуть, припустить окончательно, снять горячими съ сотейника на блюдо и остудить. Рыбьи головки, кости и обрѣзки сложить въ кастрюльку, влить немного воды, посолить, положить кореньевъ и луку и сварить бульонъ. Когда будетъ онъ готовъ, процѣдить, положить ложку уксуса, нѣсколько листиковъ желатина, вбить бѣлковъ, поставить на огонь, мѣшать, а когда вскипитъ, отставить на легкій огонь и варить, пока ланшпикъ очистится и будетъ достаточно крѣпокъ; тогда процѣдить половину, застудить на льду, а остальной оставить на столѣ не застывшимъ. Одновременно изрѣзать очищенные огурцы, маринованные грибки, корнишоны, положить ложку капорцевъ, 10 шт. оливокъ безъ косточекъ, сложить все это на сотейникъ, влить 3 ложки прованскаго масла, 1 ложку уксуса, по вкусу соли и перцу, поставить на ледъ, влить нѣсколько ложекъ ланшпику и, когда начнетъ застывать, прибавить снова ланшпику и рубленой зелени, застудить вторично, положить рыбные филеи, размѣшать осторожно и застудить окончательно; выложить на середину блюда горкою, безъ всякаго фасона, и кругомъ обложить нарѣзанными изъ остальнаго ланшпика крутонами. (4).

210. Шиганури по грузински. Внутренность лососины, осетрины и бѣлорыбицы сварить, воду сцѣдить, потомъ внутренность изрубить мелко на-мелко съ рѣпчатымъ лукомъ и перцемъ, посыпать соли, выложить на блюдо, посыпавъ рубленными укропомъ и петрушкою.

211. Изъ рыбы холодникъ. (Домашній). Очистить средней величины судачковъ, снять филеи такъ, чтобы мякоти при костяхъ ничего не осталось; подрѣзать верхнюю кожицу и сложить филеи на тарелку. Кости, головки и всѣ рыбные обрѣзки сложить въ кастрюлю, прибавить 15 шт. ершей, влить холодной воды, не болѣе пяти стакановъ, и размѣшать ложкою. Когда закипитъ и хорошо проварится, то бульонъ процѣдить, положить въ него рыбные филеи, отварить до готовности и осторожно вынуть на блюдо, а бульонъ опять поставить на плиту. Когда закипитъ, сдвинуть на легкій огонь, положить кореньевъ и оттяжку, т. е. 2 бѣлка и $^1/_2$ стакана воды, сболтанные вмѣстѣ, быстро размѣшать и варить до тѣхъ поръ, пока бульонъ не очистится и не получитъ хорошаго вкуса; тогда процѣдить сквозь салфетку. Потомъ филеи цѣльными уложить въ глубокое блюдо, залить бульономъ, вынести въ холодное мѣсто и застудить, какъ быть должно ланшпику. Подать съ блюдомъ на столъ.

212. Щука съ краснымъ соусомъ (Блюдо старыхъ временъ). Взять щуки 5 фунт., разрѣзать вдоль хребтовой кости, вынуть изъ нея молоки, жиръ и кровь (если будетъ икра, выкинуть вонъ), положить ихъ въ банку; со щуки же очистить кожу, разрѣзать ее попе-

рекъ кусками въ четыре пальца ширины, посолить въ каменной чашкѣ безъ воды и дать стоять 8 часовъ; послѣ этого вымыть щуку въ трехъ водахъ, вырѣзать изъ всѣхъ кусковъ между костью и кожею мясо, изрубить, истолочь, положить половину французскаго бѣлаго хлѣба, 1/4 фунта чухонскаго масла; 20 луковицъ очистить, изрубить какъ можно мельче, смѣшать съ истолченымъ мясомъ, молоки и кровь также истолочь, всыпать ложку толченаго простого перцу, смѣшать все вмѣстѣ и фаршировать нарѣзанные куски въ прежній видъ, сложить въ рыбный котелъ кусокъ къ куску, влить холодной воды, дать щукѣ въ ней окрѣпнуть, потомъ поставить на плиту, подбавить кипяченой воды. Два золотника шафрану заварить однимъ стаканомъ кипятку, поставить въ теплое мѣсто часа на два; когда настоится, процѣдить въ щуку, щуку же сварить до готовности, наблюдая, чтобы не пригорѣла ко дну; переложить на блюдо, облить тѣмъ же соусомъ. Къ такой щукѣ подается, по желанію, тертый хрѣнъ, разведенный сырымъ бураковымъ разсоломъ. (6).

213. Заливной поросенокъ № 1. (По домашнему). Одного небольшого, но жирнаго поросенка зарѣзать, опустить въ холодную воду, потомъ тотчасъ въ кипятокъ минуты на двѣ, потомъ ощипать всю шерсть, оскоблить ножомъ, вымыть, осушить, опалить, тотчасъ выпотрошить, вымыть какъ можно лучше, разрѣзать частей на семь, положить въ кастрюлю, налить водою, положить кореньевъ, соли, варить на легкомъ огнѣ до готовности; вынуть на блюдо, выбрать осторожно всѣ кости, положить подъ прессъ, остудить, потомъ нарѣзать ровными кусками, кости же положить въ бульонъ обратно; можно прибавить желатину, влить уксусу, прокипятить и сдѣлать оттяжку для прозрачности (объ оттяжкѣ сказано ниже), а кто хочетъ, подкрасить колеромъ; процѣдить все это сквозь салфетку, залить сложеннаго въ форму поросенка и застудить. (6).

214. Заливной поросенокъ № 2. Нарѣзать небольшими кусками переднюю четверть поросенка, обмыть ихъ теплою водою и поставить вариться, наливъ столько холодной воды, чтобы всѣ куски были ею покрыты. Потомъ, когда пѣна будетъ снята, положить 6 цѣлыхъ луковицъ, немного бѣлаго перцу зернами, соли, лавроваго листу и варить до тѣхъ поръ, пока куски будутъ совсѣмъ мягки. Тогда распустить немного соли въ холодной водѣ, выложить туда вилкою всѣ куски, а съ бульона, въ которомъ они варились, снять чисто жиръ, процѣдить его, влить стаканъ крѣпкаго уксуса, прокипятить вмѣстѣ, положить желатина, размѣшать, очистить бѣлкомъ яйца, т. е. сдѣлать оттяжку, и пропустить черезъ салфетку. Потомъ вынуть куски изъ воды, отсушить и положить въ форму или въ кастрюлю, кожею внизъ, съ боковъ залить бульономъ, поставить въ холодное мѣсто, чтобы все застыло, и тогда выложить на блюдо. Для красы можно убрать, по вкусу, низъ и бока формы вареною морковью, листьями петрушки и кусочками лимона. Формы заливать совсѣмъ холоднымъ ланшпикомъ. (6).

215. Галантинъ изъ индюшки. Взявъ индѣйку, снять перья, натереть мукой и опалить на огнѣ мелкій пухъ и волоски. Если фламбирите, т. е. опаливаете на пламени спирта, то мукой натирать не надо, а только вытереть насухо полотенцемъ.

Затѣмъ, обрубить крылья и лапки до сустава, разрѣзать кожу шеи вдоль со стороны груди и, вытянувъ шею изъ кожи, обрубить у самаго каркаса и обрѣзать у головы. Выпотрошить и вымыть. Разрѣзать вдоль спины и вынуть весь каркасъ (скелетъ), а изъ лапокъ вынуть оставшіяся косточки.

Разложивъ снятое мясо на столъ и расправивъ его пластомъ, положить на средину вдоль высокой горкой „фаршъ“.

Фаршъ приготовить такъ: взять свиную лопатку, срѣзать всю мякоть и пропустить 2 раза чрезъ мясорубку; положить въ него соли и перцу по вкусу. Затѣмъ нарѣзать четырехугольниками варенаго языка и свиного шпеку, взять очищенныхъ крупныхъ фисташекъ и положить весь этотъ гарниръ въ фаршъ и перемѣшать.

Завернуть кругомъ мясомъ, положить на салфетку, завернуть въ нее туго и завязать сначала съ одного конца веревочкой покрѣпче у самаго мяса, а потомъ, взявъ за другой конецъ и сжавъ у самаго мяса покрѣпче, также завязать на туго веревочкой, придавъ „овальную“ форму (огурцомъ).

Когда все приготовлено, положить въ кастрюлю, залить мяснымъ бульономъ и поставить варить. Дать повариться съ полъ-часа, затѣмъ вынуть изъ кастрюли на столъ, развязать бичевку съ одного конца и вновь потуже стянуть, чтобы галатинъ былъ плотный, снова завязать и, опять опустивъ въ бульонъ, варить до полной готовности. Перевязывать галатинъ необходимо, такъ какъ онъ при кипѣніи сжимается и салфетка ослабѣваетъ, а отъ этого онъ не будетъ плотнымъ и при нарѣзкѣ будетъ разваливаться. Варится галатинъ на медленномъ огнѣ не менѣе часа, $1^1/_2$ или 2, смотря по величинѣ индѣйки.

Когда готово, вынуть и студить въ салфеткѣ, предварительно опять стиснувъ и перевязавъ веревочку съ одного конца поплотнѣе. Когда остынетъ, т. е. на слѣдующій день, развязать и вынуть изъ салфетки. Затѣмъ ланшпикъ подкрасить колеромъ (жженый сахаръ) потемнѣе и этимъ ланшпикомъ, когда будетъ застывать (сдѣлается чуть густымъ), облить галатинъ и подмазать его съ боковъ кисточкой (сдѣланной изъ перьевъ отъ хвоста). Затѣмъ, сверху сдѣлать сѣтку изъ бѣлаго ланшпика (какъ дѣлается сѣтка изъ ланшпика, объ этомъ сказано въ отдѣлѣ гарнировки холодныхъ блюдъ).

Поставить галатинъ на овальное блюдо, кругомъ по блюду сдѣлать уборку изъ ланшпика, подавать съ соусомъ провансаль и равиготомъ, положивъ его отдѣльно въ соусникъ.

Если будете подавать галатинъ „рѣзанымъ“, то рѣзать острымъ ножемъ поперекъ тонкими кружками и, уложивъ красиво, подавать.

216. Майонезъ изъ дичи. Очистить, вымыть и посолить молодыхъ куръ, отварить въ брезѣ до мягкости и отставить въ холодное мѣсто; потомъ обрѣзать ножки, крылья, а мясо-филэ за $^1/_2$ часа до отпуска сложить правильно на блюдо, залить майонезомъ, обложить крутонами изъ ланшпика, а въ середину положить салатъ.

Примѣчаніе: для майонеза изъ дичи берется ланшпикъ мясной, а остальное такъ же, какъ сказано о приготовленіи майонеза для рыбы; подать соусъ провансаль.

217. Заячій паштетъ. Очистить мясо зайца отъ костей, изрубить мелко и истолочь въ каменной ступкѣ, прибавить туда 2 фунта свиного сала, которое также должно сперва мелко искрошить, чайную чашку истертой булки, соли по пропорціи, 2 чайныхъ ложки англійскаго мелкаго перцу и русскаго перцу 1 ложечку, 1 истертый мушкатный орѣхъ; вымѣшать эту массу хорошенько, вбить туда 8 свѣжихъ яицъ, всыпать чайную чашку тертаго голландскаго сыру или пармезана, тѣсто сдобное приготовить изъ 3 стакановъ муки съ яйцами, обложить сотейникъ, положить въ него фаршъ, закрыть съ краевъ верхъ и испечь въ печи. Потомъ остудить и рѣзать кусками холодное, а купать съ уксусомъ или соусомъ провансаль.

218. Бѣлорыбица подъ майонезомъ. Очистить часть бѣлорыбицы, сло-

жить въ кастрюлю, положить петрушки, порея, сельдерея и лукъ, налить холодною водою, прибавить соли и сварить на легкомъ огнѣ; когда будетъ готово, вынуть рыбу, а изъ бульона сдѣлать ланшпикъ и майонезъ (о приготовленіи майонеза изъ рыбы сказано выше); за $^1/_4$ часа до отпуска очистить рыбу отъ кожи, нарѣзать ломтиками, уложить на блюдо, залить майонезомъ и обложить салатомъ и подать соусъ провансаль.

219. Филей изъ ростбифа. Изрѣзать пластами холодный ростбифъ, посолить и, разложивъ на листъ, поставить въ холодное мѣсто; послѣ того сдѣлать соусъ-равиготъ горячій (см. № 27) и за 10 минутъ до отпуска обмакивать каждый пластъ филея въ горячій равиготъ, а когда простынетъ, сложить на блюдо, обложить крутонами и наполнить середину салатомъ для холоднаго.

220. Заливное изъ телячьихъ ножекъ. Очистить телячью голову и ножки, положить въ кастрюлю, налить водою и варить 5 часовъ; потомъ процѣдить бульонъ черезъ сито, положить жженнаго сахару для цвѣта, $^1/_2$ стакана уксуса, $^1/_2$ стакана бѣлаго вина и 3 яйца, взбитыя вмѣстѣ со скорлупою для очищенія желе и хорошенько размѣшать. Вскипятить все это и дать покипѣть очиститься на краю плиты; потомъ процѣдить черезъ салфетку постудить и заливать этимъ дичь или телятину. Можно также снять и изрубить все мясо съ телячьей головы и залить все это; если будетъ мало, прибавить говядины.

221. Заливной гусиный огузокъ. Отрубить отъ огузка длинныя кости, разварить его до мягкости, снять пѣну, посолить и положить луковицъ, можно также прибавить изрубленныя телячьи ножки. Процѣдить бульонъ сквозь сито въ кастрюлю, положить туда крѣпкаго виннаго уксуса и соку отъ одного лимона. Когда бульонъ прокипитъ, процѣдить его еще кипящій сквозь сито на огузокъ, лежащій въ каменномъ горшкѣ, и дать остынуть. По охлажденіи, крѣпко обвязать горшокъ свинымъ или телячьимъ пузыремъ и сберегать до употребленія. Вмѣсто воды, огузокъ можно варить въ пивномъ уксусѣ.

222. Заливная навага. Счистить съ наваги кожу, выпотрошить ее, вымыть, просолить солью съ перцемъ и перетереть салфеткою, завалять въ клярѣ и тертомъ хлѣбѣ и обжарить въ маслѣ; когда простынетъ, залить дно плафона ланшпикомъ и, убравъ лимономъ, раковыми шейками, зеленью, зеленымъ лавровымъ листомъ, положить сверху уборки навагу, залить ланшпикомъ, чтобы навага не была видна сверху, и застудить, а когда застынетъ, выложить на круглое блюдо и убрать штучками изъ ланшпика. Особо подавать въ соусникѣ подливку для рыбы или татарскій соусъ.

223. Свиной студень. Взять свиныя ножки, рыло и уши, все отпарить и очистить, варить $1^1/_4$ часа въ водѣ, потомъ остудить въ холодной водѣ, затѣмъ переложить въ горшокъ, въ бульонъ вылить бутылку бѣлаго вина, рюмку уксуса, бутылку воды, положить луковицъ, поставить на легкій огонь и дать упрѣть; прибавивъ желатина, размѣшать. Въ форму положить гвоздики, по мѣстамъ выложить ломтиками свѣжаго лимона, на это положить мясо, разрѣзанное въ мелкіе куски, вылить студень сквозь сито и застудить.

224. Ветчина съ соусомъ. Взять готовую ветчину, окорокъ или часть, и разогрѣть. Потомъ на соусъ взять 10 штукъ варенаго картофелю и 10 пт. вареныхъ яичныхъ желтковъ, протереть сквозь сито, смѣшать въ кастрюлѣ съ $^1/_4$ фунт. прованскаго масла, присоединить горчицы, рубленныхъ капорцевъ, петрушки и укропа, сока изъ лимона, посолить и развести мяснымъ соусомъ. Ветчину зачистить (обрѣзать кожу и жиръ) и засыпать тертыми сухариками; подавать нарѣзанную на кругломъ блюдѣ, въ середину котораго выложить соусъ.

Отдѣлъ VIII.

Различные соусы и подливки.

Примѣчаніе: На всѣ подливки и соусы брать мягкую муку (озимую) или такъ называемую „французскую„.

225. Красная подливка. Поджарить на сковородѣ въ маслѣ до красна муки. Потомъ нарѣзать кружечками луку, прибавить лаврового листа, толченой гвоздики, свѣжей шинкованной лимонной корки, влить бульона, все это вскипятить одинъ разъ и откинуть на сито. Когда стечетъ бульонъ, смѣшать его съ поджаренною мукою, развести еще бульономъ, дать повариться, безпрерывно мѣшая, чтобы не пригорѣло; наконецъ, прибавить немного уксуса, сахару, лимоннаго соку и вскипятить одинъ разъ и отжать чрезъ салфетку. Съ этой подливкою подаютъ утку, телячью голову, языки.

226. Темный соусъ. Поджарить до красна въ маслѣ муки, прибавить мелко изрубленнаго луку и еще поджарить; потомъ положить туда же ложку или двѣ горчицы, лимона, нарѣзаннаго четвериками, развести бульономъ, чтобы вышелъ густоватый соусъ, прокипятить, положить по вкусу уксуса, сахару и отжать чрезъ салфетку.

227. Желтый соусъ. Взять ложку свѣжаго чухонскаго масла и его размять или чуть отогрѣть, 2 яичныхъ желтка, 2 столовыхъ ложки горчицы, цедры съ лимона, немного уксуса; растереть все хорошенько ложкою, чтобы масса была гладкая, а потомъ развести немного бульономъ, чтобы былъ густоватый соусъ. Употреблять соусъ для сандвичей.

228. Бѣлый голландскій соусъ. Двѣ ложки чухонскаго масла, 5 желтковъ, ложку муки, немного толченаго мускатнаго цвѣта, цедру съ лимона, тертую на теркѣ; вымѣшать все вмѣстѣ, потомъ развести, по пропорціи, горячей водою, выдавить сокъ изъ одного лимона, прокипятить, прожать чрезъ салфетку и подавать.

229. Красный соусъ. Взять кусокъ чухонскаго масла, величиною съ куриное яйцо, полную ложку муки, мелко изрѣзаннаго шарлота и простого луку, рубленой зеленой петрушки, немного тмина и все вмѣстѣ хорошенько растереть. Потомъ, искрошивъ луковицу, поджарить до красна въ маслѣ, влить стакана два бульона, дать раза два или три прокипѣть, процѣдить, развести этимъ бульономъ соусъ по пропорціи и выдавить въ него сокъ изъ одного лимона. Соусъ этотъ можно подавать ко всѣмъ паштетамъ.

230. Желтый лимонный соусъ. Взять ложку чухонскаго масла, немного муки, 4 яичныхъ желтка, цедру съ 2 лимоновъ (сокъ изъ лимоновъ выдавить), все это хорошо растереть и развести не очень жидко виноградным виномъ пополамъ съ водою, прокипятить и процѣдить, прожавъ чрезъ салфетку. Съ этой подливкой или соусомъ подаютъ начиненные и просто сваренные языки, цыплятъ, утку.

231. Лимонный соусъ съ миндалемъ. Полную ложку чухонскаго масла стереть съ 4 желтками до бѣла, прибавить щепотку муки, цедру съ 2 лимоновъ, стертую на теркѣ, выдавить сокъ изъ лимоновъ, остере-

гаясь, чтобы не попали зерна, положить сахару по вкусу и еще немного растереть; потомъ развести по пропорціи бѣлымъ виноградным виномъ пополамъ съ водой, проварить, процѣдить, отжавъ чрезъ салфетку и положить сладкаго шинкованнаго миндалю. Подается къ хлѣбнымъ пуддингамъ.

232. Бѣлый соусъ съ капорцами. Кусокъ чухонскаго масла и немного муки съ куриное яйцо, стереть съ 2 желтками до бѣла, прибавить немножко толченаго мускатнаго цвѣту, цедру съ 1 лимона, размѣшать хорошенько; потомъ положить горсть капорцевъ, развести по пропорціи бульономъ прибавить по вкусу крошечку сахару, проварить и прожать чрезъ салфетку.

233. Красный соусъ съ капорцами. Поджарить до красна въ маслѣ муки, искрошить помельче луку, прибавить лавроваго листу и рубленной зеленой петрушки, горсть капорцевъ положить въ горячую поджаренную муку, подержать на вольномъ жару мѣшая, чтобы не пригорѣло; потомъ развести бульономъ, прибавить цѣльной гвоздики, лимоннаго соку, немного сахару и дать повариться, чтобы былъ густоватый соусъ потомъ прожать чрезъ салфетку. Соусъ этотъ подаютъ къ паштетамъ, зайцу, домашнимъ и дикимъ уткамъ, варенымъ языкамъ.

234. Бѣлый соусъ съ шарлотомъ. Взять кусокъ масла, съ куриное яйцо, ложку муки, горсти двѣ мелко рубленнаго шарлоту, а за неимѣніемъ его—простого луку, стереть все вмѣстѣ хорошенько; потомъ развести бульономъ, чтобы соусъ былъ густоватый; напослѣдокъ приправить по вкусу уксусомъ вскипятить одинъ разъ и прожать чрезъ салфетку. Его можно подавать ко всѣмъ жаренымъ мясамъ, также къ жареному каплуну.

235. Анчоусовый соусъ. Взявъ ложку или двѣ чухонскаго масла, смотря по тому, сколько хотятъ сдѣлать соусу, ложку муки, горсть мелко изрубленнаго шарлоту, 5 мелко изрѣзанныхъ анчоусовъ, лимону, нарѣзаннаго четвертинками, лавроваго листу, шампиньоновъ смѣшать все вмѣстѣ, потереть, развести бульономъ прокипятить и прожать чрезъ салфетку. Соусъ этотъ можно подавать ко всякой рыбѣ и къ рыбнымъ паштетамъ.

236. Соусъ изъ селедки. Вымочивъ въ молокѣ или квасу селедку, снять съ нее кожу, выбрать кости, изрубить мелко съ кускомъ чухонскаго масла и шарлотомъ или простымъ лукомъ, прибавить рубленныхъ шампиньоновъ, немного муки, лимоннаго соку, немного толченаго перцу, лавроваго листу, стереть все вмѣстѣ, развести бульономъ вскипятить раза два процѣдить прожавъ чрезъ салфетку. Соусъ изъ селедки при случаѣ можетъ замѣнить анчоусовый.

237. Соусъ изъ устрицъ. Вынувъ устрицъ изъ раковинъ, налить водою, чтобы вода только покрыла ихъ, и дать разъ вскипѣть. Потомъ кусокъ чухонскаго масла стереть на жару съ ложкою муки и прибавить ложку рубленныхъ шампиньоновъ и лимоннаго соку сюда же. Процѣдивъ сквозь сито воду, въ которой варились устрицы, а если воды будетъ недостаточно, налить виноградна го вина, чтобы былъ густоватый соусъ, посыпать толченаго мушкатнаго цвѣту вскипятить и прожать чрезъ салфетку, наконецъ, устрицъ положить въ соусъ. Эту подливку подаютъ къ жареному каплуну, къ жареной и вареной рыбѣ, особенно къ щукѣ, равно какъ къ паштетамъ и разварнымъ цыплятамъ.

238. Соусъ изъ масла. Взять сколько нужно хорошаго чухонскаго масла, вымыть его хорошенько въ холодной водѣ, потомъ половину масла положить въ кастрюлю, съ нѣсколькими ложками воды и немного муки, варить на вольномъ жару, непрерывно мѣшая и поднимая

масло вверхъ ложкою. Затѣмъ и другую половину масла класть по кусочку въ кастрюлю, а когда положите послѣдній кусочекъ масла и онъ разойдется, то тотчасъ должно снять съ огня, иначе масло створожится или оттопится и гуща осядетъ на дно. Подаютъ его къ рыбѣ и рыбнымъ паштетамъ, особенно къ паштету изъ трески.

239. Сливочный соусъ. Взять ложку чухонскаго масла, немного муки, 2 яичныхъ желтка, горсть петрушки, немного толченаго мускатнаго цвѣту и соли; все вмѣстѣ хорошенько растереть и развести по пропорціи горячими сливками, прокипятить и прожать чрезъ салфетку. Соусъ этотъ подается къ варенымъ карасямъ и другой рыбѣ, также къ тресковому паштету; тогда можно прибавить въ него мелко изрубленнаго шарлоту или простого луку.

240. Желтый соусъ съ коринкою. Берется кусокъ мытаго коровьяго масла, величиною съ куриное яйцо, 4 желтка, немного муки, стереть вмѣстѣ, прибавить сокъ изъ одного лимона, мушкатнаго цвѣту и сахару по вкусу, развести виноградным виномъ, прокипятить и прожать чрезъ салфетку, затѣмъ положить въ него чисто промытой коринки. Соусъ этотъ подается къ пуддингамъ исключительно.

241. Соусъ изъ виноградного вина. Ложку промытаго чухонскаго масла, 2 желтка, немного муки, немного толченаго мушкатнаго цвѣту, все стереть хорошо вмѣстѣ и развести бѣлымъ виноградным виномъ прокипятить и прожать чрезъ салфетку. Подается къ разнымъ сладкимъ блюдамъ.

242. Шоколадный соусъ. Кусокъ промытаго чухонскаго масла съ куриное яйцо, 1/4 ф. хорошо натертаго шоколаду, все вмѣстѣ хорошенько разогрѣть и растереть, положить 4 желтка и размѣшать, а потомъ развести немного виноградным виномъ. Если отъ шоколада соусъ не довольно будетъ сладокъ, прибавить сахару. Подаютъ его обыкновенно къ пуддингамъ.

243. Подливка въ камбалу. Нѣсколько горстей щавелю перебрать, вымыть и порубить потомъ положить въ кастрюлю и, закрывъ, дать попрѣть въ собственномъ соку. Кусокъ чухонскаго масла съ куриное яйцо, полъ ложки муки и 2 желтка стереть вмѣстѣ, положить въ щавель и развести бульономъ, прокипятить, чтобы была густоватая подливка, посолить посыпать по вкусу мелкимъ перцемъ кайэнскимъ, и протереть чрезъ сито.

244. Соусъ изъ грибовъ. Взять сморчковъ, трюфелей и шампиньоновъ, изрѣзать, а потомъ изрубить мелко. Ложку муки поджарить съ ложкою масла до красна, положить въ нее мелко крошеннаго луку, трюфелей, шампиньоновъ и сморчковъ; все вмѣстѣ перемѣшать, развести бульономъ, проварить, чтобы была густоватая подливка, и затѣмъ приправить лимоннымъ сокомъ. Эту подливку подаютъ къ вареной говядинѣ и что варится въ брезѣ.

245. Англійскій соусъ. Взять кусокъ чухонскаго масла съ куриное яйцо, ложку муки и стереть съ масломъ. Потомъ взять 2 или 3 анчоуса, выбрать изъ нихъ кости, полную столовую ложку капорцевъ, горсть рубленнаго шарлоту, горсть зеленой петрушки, и, перемѣшавъ все вмѣстѣ, изрубить мелко, смѣшать съ масломъ и мукою, развести по пропорціи бульономъ, проварить, а когда будетъ готово, изрубить нѣсколько желтковъ изъ круто сваренныхъ яицъ и положить въ соусъ. Этотъ соусъ подаютъ къ жаренымъ каплунамъ и молодымъ курамъ, также подаютъ его къ жареной телятинѣ.

246. Бѣлый соусъ съ анчоусами. Взять 5 анчоусовъ или сардинокъ, вынуть изъ нихъ кости и съ лукомъ и небольшимъ кусочкомъ масла мелко изрубить. Потомъ положить въ кастрюлю кусокъ масла съ

куриное яйцо, ложку муки и рубленные анчоусы и все вмѣстѣ на легкомъ жару спассировать посыпать немного толченаго перцу, развести бульономъ, размѣшать, проварить на жару, приправить по вкусу лимоннымъ сокомъ, положить лимону нарѣзаннаго четвертинками. Прокипятить еще разъ и прожать чрезъ салфетку. Соусъ этотъ можно подавать къ жаркому, также хорошо обливать имъ жареную говядину. Если нельзя будетъ достать ни сардинокъ, ни анчоусовъ, то вмѣсто нихъ взять кусокъ вымоченный въ молокѣ или квасу селедки.

247. Пряный соусъ. Взять двѣ луковицы, 1 головку чесноку, базилики, лавроваго листу, изрубить все вмѣстѣ, прибавить ложку чухонскаго масла и спассировать. Потомъ влить полстакана уксусу, посыпать немного толченаго перцу, имбирю и еще поварить, развести по пропорціи бульономъ, вскипятить одинъ разъ и процѣдить сквозь сито; кусочекъ чухонскаго масла съ грецкій орѣхъ стереть съ мукою, и положивъ въ соусъ приправить по вкусу лимоннымъ сокомъ и подавать къ рыбнымъ блюдамъ.

248. Нѣмецкій соусъ. Ложку чухонскаго масла стереть съ ложкою муки, приправить рубленнымъ шарлотомъ и простымъ лукомъ, поджаривъ немного; потомъ положить рубленной петрушки и лавроваго листу, капорцевъ, крупно накрошенныхъ трюфелей, нарѣзанныхъ кружочками корнишоновъ или нѣжинскихъ огурчиковъ (можно класть и свѣжіе огурцы, очистивъ съ нихъ кожу и нарѣзавъ кусочками), очищенныхъ отъ костей оливокъ, парочку сарделей, нарѣзанныхъ кусочками, развести виноградным виномъ пополамъ съ бульономъ, дать всему вмѣстѣ повариться и приправить лимоннымъ сокомъ.

Примѣчаніе: сначала развести пассировку бульономъ и виномъ, прокипятить и тогда положить весь гарниръ, и еще разъ вскипятить.

249. Бѣлый соусъ изъ сарделей. Кусокъ чухонскаго масла и ложку муки стереть вмѣстѣ, спассировать потомъ прибавить 5 желтковъ и парочку мелко изрубленныхъ сарделей; все это съ масломъ, яйцами и мукою хорошо растереть, прибавить рубленной зеленой петрушки, развести бульономъ пополамъ съ виноградным виномъ, приправить лимоннымъ сокомъ и уксусомъ проварить и прожать чрезъ салфетку, положить круто сваренныхъ и нарѣзанныхъ кусочками яичныхъ желтковъ и подавать.

250. Рейнскій соусъ. Отколеровать кусочекъ коровьяго масла съ мукой положить въ него крупно изрубленной зеленой петрушки, прибавить рубленныхъ сарделей, развести бульономъ, приправить уксусомъ, немного поварить и протереть чрезъ сито. Соусъ этотъ можно употреблять къ жаркому, какъ-то: къ жареной говядинѣ, котлетамъ, дичинѣ, дворовой птицѣ, а также къ жареной рыбѣ.

251. Польскій соусъ. Пятокъ сардинъ или анчоусовъ вымыть въ холодной водѣ, потомъ вмѣстѣ съ костями изрубить съ кусочкомъ чухонскаго масла, положить въ кастрюлю, прибавить бульону, рейнвейну, двѣ цѣльныхъ луковицы, гвоздики, корешокъ петрушки, тертаго бѣлаго хлѣба; все вмѣстѣ достаточно поварить, протереть сквозь сито, поджарить горсть рубленнаго шарлота въ маслѣ и положить въ соусъ. Подается къ зразамъ и мясу.

252. Соусъ-ремуладъ № 1. Взять два или три анчоуса, выбрать кости, изрубить мелко, прибавить столовую ложку капорцевъ, также изрубленныхъ; стереть на сахаръ цедру съ 1 лимона, истолочь сахаръ вмѣстѣ съ 4 яичными желтками, круто сваренными; влить въ желтки, столовую ложку прованскаго масла, стереть хорошенько, положить

туда же анчоусы и капорцы, развести уксусомъ, взбить ложкою. Подается къ холодной крупной рыбѣ.

253. Соусъ-ремуладъ № 2. Взять луку, зеленой петрушки, чисто вымытыхъ сарделей, капорцевъ, все вмѣстѣ изрубить мелко, прибавить немного толченаго перцу, прованскаго масла, положить столовую ложку горчицы, развести по пропорціи уксусомъ (если понадобится, то присолить по вкусу) и смѣшать все хорошенько. Подаютъ его къ мяснымъ и рыбнымъ жаркимъ.

254. Вестфальскій соусъ. Обрѣзать корку съ 1 французскаго хлѣба, взять хлупъ (бѣлое мясо) изъ жареной курицы, 2 яичныхъ желтка, 3 печеныхъ луковицы, истолочь все вмѣстѣ до мягкости, развести бульономъ, уварить хорошенько, прибавить толченаго перцу и протереть сквозь сито.

255. Вишневый соусъ. Возьмите сухихъ вишенъ, истолчите ихъ въ ступкѣ, чтобы косточки разбились; потомъ, отваривъ ихъ въ водѣ, смѣшенной пополамъ съ виноградным виномъ, процѣдите сквозь сито и приправьте сахаромъ, толченою корицею и мелко нашинкованною лимонною коркою и взявъ немного картофельной муки и смѣшавъ съ водой вылейте въ соусъ, размѣшайте и прокипятите; соусъ долженъ быть жиденькимъ. Служитъ для пуддинговъ.

256. Италіанскій соусъ. Вливъ въ кастрюлю полбутылки бѣлаго виноградаго вина, положите кусокъ чухонскаго масла, рубленной зеленой петрушки, мелко накрошенныхъ шарлотъ и рубленныхъ шампиньоновъ, поставьте на огонь; варите до тѣхъ поръ, пока останется мало соусу, тогда разведите по пропорціи бульономъ приправьте лимоннымъ сокомъ вскипятите и процѣдите. Подавать къ рыбнымъ блюдамъ.

257. Красный петрушечный соусъ. Растопите на сковородѣ кусокъ чухонскаго масла, положите въ него зеленой рубленной петрушки и чуть прожарьте. Потомъ посолите, посыпьте немного толченаго перцу и приправьте по вкусу уксусомъ. Подается къ рыбѣ и къ мясамъ.

258. Соусъ Бешемель. Возьмите кусокъ чухонскаго масла, величиною съ куриное яйцо, сотрите въ кастрюлѣ съ полною ложкою муки, прибавьте стаканъ горячихъ сливокъ и размѣшайте, потомъ влейте еще два стакана сливокъ, и размѣшавъ прокипятите и протрите сквозь сито. Соусъ этотъ подаютъ къ курамъ къ фаршированнымъ яйцамъ и къ шпинатному пуддингу.

259. Душистый соусъ. Подколеруйте въ кастрюлѣ до темна кусокъ коровьяго масла, положите въ него горсти 2 тертаго бѣлаго хлѣба и жарьте пока хлѣбъ потемнѣетъ. Тогда разведите по пропорціи бульономъ, виноградным виномъ и уксусомъ, приправьте толченою гвоздикою, имбиремъ, лимонною цедрою, стертою на терткѣ, сахаромъ и коринкою, и уварите до надлежащей густоты. Затѣмъ протрите чрезъ сито. Этотъ соусъ подаютъ съ жареными карасями и съ другою рыбою.

260. Шукрутъ изъ кислой капусты. Возьмите шинкованной кислой капусты, сварите въ водѣ до мягка и откиньте на сито; когда вода стечетъ, положите капусту въ кастрюлю, налейте сметаною, прибавьте хорошій кусокъ коровьяго масла, толченаго перцу и дайте еще попрѣть на вольномъ жару. Такой соусъ пригоденъ ко всякому мясу, какъ говядина, баранина, свинина и пр.

261. Перечный соусъ. Положите въ кастрюлю горсть петрушки цѣлыми листами, порею, лавроваго листу, щепотку тмину, чайную чашку мелко истолченаго перцу, чайную чашку уксусу, немного коровьяго

масла; поставьте на огонь и дайте вариться пока уксусъ почти совсѣмъ выкипитъ; тогда влейте 2 стакана хорошаго бульону и поварите еще. Ложку муки поджарьте съ ложкою масла до красна, разведите немного бульономъ, соусъ прокипятите и протрите сквозь сито. Подавать къ мяснымъ и рыбнымъ блюдамъ.

262. Холодный соусъ. Возьмите 1/4 ф. прованскаго масла, щепотки 2 мелко изрубленной петрушки, шарлоту мелко накрошеннаго, соли, толченаго перцу, сокъ изъ одного лимона и уксуса, смѣшайте все вмѣстѣ и разотрите хорошенько деревянною ложкою. Этотъ соусъ употребляютъ съ мясомъ и рыбою и для заправки салата.

263. Соусъ съ раковымъ масломъ. Возьмите 2 стакана бульону. Ложку муки сотрите съ ложкою масла, положите въ бульонъ и уварите до надлежащей густоты. За 1/4 часа передъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, положите въ соусъ кусокъ раковаго масла съ куриное яйцо и мѣшайте хорошенько, чтобы масло соединилось съ соусомъ. Соусъ преимущественно къ рыбѣ.

264. Грибной соусъ. Полстакана муки поджарить въ ложкѣ масла, развести 2 1/2 стакана грибного бульону, свареннаго изъ 3—4 грибковъ и 2 цѣлыхъ луковицъ, можно влить 1/2 стакана сметаны, вскипятить нѣсколько разъ, положить мелко нашинкованныхъ сваренныхъ грибовъ, соли и облить на блюдѣ вареную утку или гуся. Этотъ соусъ дѣлаютъ также изъ большой пропорціи, т. е. изъ 3/4 стакана муки, 5—6 грибовъ, 2 луковицъ, 1 или 1 1/2 стакана сметаны, 1/8 фунта масла; въ такомъ случаѣ соусу будетъ отъ 4 до 5 стакановъ; обливъ имъ утку или гуся, подавать на глубокомъ блюдѣ или въ салатникѣ. Грибной соусъ подается также къ картофельнымъ или рисовымъ котлетамъ; его должно быть тогда около 3 стакановъ. Выдать: 1/3 стакана муки, 1/8 фунта масла, 2 луковицы, 1/4 фунта грибовъ 1/4 или 1/2 стакана сметаны. Такой соусъ дѣлается также постный, въ такомъ случаѣ вмѣсто чухонскаго выдать 1 1/2 ложки горчичнаго или другого постнаго масла. (6).

265. Сладкій вишневый супъ. Взять 1 ф. зрѣлыхъ вишенъ, вынуть косточки, 12—15 косточекъ истолочь, смѣшать съ вишнями, влить 1/2 стакана столоваго вина, 1—1 1/2 стакана воды, положить немного толченой корицы и цедры съ 1 1/2 лимона, 1/4 ф. сахару и вскипятить, потомъ процѣдить и протереть и опять поставить на плиту и, когда закипитъ взять ложку картофельной муки, разболтать съ 1/2 стаканомъ холодной воды и вливъ въ кипящій супъ быстро размѣшать, дать вскипѣть еще разъ и подавать.

266. Клюквенный соусъ. 2/3 стакана клюквы налить немного водою, положить 1/2 вершка корицы, вскипятить, процѣдить, растирая ложкою; взять этого соку 2 1/2 стакана, всыпать сахаръ, вскипятить, положить 2 чайныхъ ложечки картофельной муки, размѣшанной съ ложкою воды, вскипятить, мѣшая шибко минуты 3—4, и облить пуддингъ; остальное подать въ соусникѣ.

267. Подливка изъ помидоровъ. Очистить 12 красныхъ помидоровъ, размять ихъ въ кастрюлѣ и дать увариться въ своемъ соку. Когда будутъ готовы, протереть сквозь рѣшето и пюрэ выложить въ кастрюлю съ двумя ложками бѣлаго соуса. Смѣшавъ, прибавить кусокъ масла и въ то время когда снимается съ огня и подавать къ мяснымъ блюдамъ.

Отдѣлъ IX.

Мясныя, рыбныя и овощныя блюда подъ соусами.

268. Индюшка подъ соусомъ. Опалить, выпотрошить и вымыть молодую индюшку изжарить съ чухонскимъ масломъ, зеленымъ рубленнымъ лукомъ и петрушкою; когда индюшка поспѣетъ разрубить на части и облить слѣдующимъ соусомъ: взять ложку муки и ложку чухонскаго масла, стереть вмѣстѣ, поставить на огонь и давъ разойтись маслу прибавить два куска сахару, выжать сокъ изъ лимона, развести бульономъ, посыпать немного мушкатнаго цвѣту и подбить двумя яичными желтками.

269. Курица съ шампиньонами. Выпотрошивъ курицу опалить, вымыть, сварить до половины готовности въ водѣ съ солью, потомъ разрубить на части. Положить въ кастрюлю 1/4 ф. коровьяго масла, кипятить пока покраснѣетъ, прибавить ложку муки и мѣшать не снимая съ огня; когда мука поджарится, развести бульономъ, положить курицу разрубленную на части, мелко искрошенныхъ шампиньоновъ и выжать сокъ изъ одного лимона; варить до готовности.

270. Баранина подъ соусомъ. Кусокъ баранины разрѣзать на части, вскипятить 1 разъ, перемыть въ холодной водѣ, налить бульономъ, сварить до мягкости, и вынуть, въ соусъ положить соли, 2 луковицы, лавроваго листу и англійскаго перцу. Распустить ложку масла, поджарить въ немъ ложку муки и луку, развести бульономъ, влить немного лимоннаго соку, размѣшать и положить баранину, вскипятить, наконецъ прибавить столоваго вина, передъ отпускомъ подогрѣть и подавать.

271. Верещака. Свѣжую свиную грудинку разрубить на куски, посолить, поджарить съ обѣихъ сторонъ въ кастрюлѣ подложивъ свѣжаго шпику. Переложить въ другую кастрюлю, влить воды и столько свекольнаго разсолу, чтобы вкусъ былъ кисловатый, положить 5 зеренъ англійскаго и 5 зеренъ простого перцу, мелко изрубленную печеную луковицу и вскипятить хорошенько; наконецъ, всыпать ложки 4 тертаго хлѣба, но чтобы соусъ не слишкомъ былъ густъ, размѣшать, вскипятить и отпускать къ столу.

274. Гусиные потроха. (Блюдо старыхъ временъ). Очистить гусиные потроха вмѣстѣ съ гусиною печенкою, налить водою, положить кореньевъ и сварить. Около стакана гусиной крови разбить съ ложкою или двумя уксусу, процѣдить, смѣшать съ 3—4 стаканами бульона отъ потроховъ, положить куска 2—3 сахару, двѣ толченыхъ гвоздики, 5—6 зер. англ. перцу, вскипятить, безпрестанно мѣшая, сложить потроха, подогрѣть и выложить на глубокое блюдо. (6).

275. Котлеты съ бешамелемъ. Приготовить котлеты рубленныя, положить ихъ на противень, намазанный ½ ложкою масла, покрыть каждую котлету сверху бешамелемъ; посыпать сыромъ и поставить въ печь. Бешамель приготовить слѣдующимъ образомъ: 1 1/2 ложки масла и 1/2 стакана муки вскипятить, влить 3/4 стакана сметаны, вскипятить, мѣшая, чтобы погустѣло. Можно сверху смазать яйцомъ, и тогда посыпать сыромъ.

276. Шарлотъ изъ говядины. Взятую отъ филея часть говядины уварить до готовности, и при этомъ приготовить соусъ такимъ образомъ: 2 ложки коровьяго масла и ложку муки обжарить до красна въ маслѣ, туда же положить 2 горсти шарлоту цѣликомъ или простыхъ мелкихъ луковицъ, потомъ взять поровну краснаго вина и бульону, и размѣшать, прибавить немного шинкованныхъ кореньевъ, и уварить до спѣлости и облить этимъ соусомъ говядину. Получится очень вкусное блюдо.

277. Марешаль изъ рябчиковъ. Взять рябчика, ощипать, снять пленку, и срѣзать филейчики. Затѣмъ изъ филейчиковъ вырѣзать бѣлую жилку, и срѣзать съ нихъ верхнюю тонкую пленку (жилка и пленка ужасно уродуютъ котлету во время жаренья; съ пленкой можно еще поступить такъ: истыкать ее острымъ концомъ ножа, жилку же вынуть обязательно). Пленка съ филея снимается такъ: положить филей пленкой на столъ и, держа лѣвой рукой за острый конецъ филея, правой острымъ ножемъ срѣзать съ нея филе; во время снимания филея съ пленки, надо ножикъ держать плотнѣе къ столу. Когда филе готовы, ихъ надо тонко расколотить тяпкой на мокромъ столѣ. Потомъ посолить, посыпать перцемъ, положить на каждый филе кнели и съ помощью мокраго ножа завернуть, придавъ форму остроконечной котлетки, въ острый конецъ вставить косточку отъ рябчика или макаронину. Затѣмъ каждую котлетку смазать яйцомъ и перевалять въ крошкахъ (крошки приготавливаются такъ: взять бѣлый черствый мякишъ булки или ситнаго и протереть на рѣшетѣ). Затѣмъ котлеты жарить на маслѣ, переворачивая когда зарумянятся, на другую сторону. Или же въ раскаленномъ флетюре, опустивъ ихъ во флетюръ, чтобы онѣ плавали, потряхивая, чтобы ихъ покрывало флетюромъ, и когда зарумянятся, вынимать шумовкой на бумагу. Къ этимъ котлетамъ подаются темные соусы съ томатами и мясной сокъ. На гарниръ разная молодая зелень и коренья, а зимой зеленый горошекъ.

На кнель для этихъ котлетъ, собрать все мясо, оставшееся на костяхъ рябчика. (О приготовленіи кнели изъ дичи сказано выше).

278. Курица со спаржею. Изжарить курицу въ кастрюлѣ, поливая масломъ, а когда будетъ готова, вынуть и разрубить на части. Въ масло, въ которомъ жарилась курица, положить немного муки, развести бульономъ и процѣдить. Очистивъ спаржу, отрѣзать все твердое, положить въ соленую воду, уварить до мягка; въ соусъ прибавить мелко изрубленной петрушки, немного сахару, выжать сокъ изъ одного лимона, подбить двумя желтками и вылить въ соусникъ. (5).

Спаржу уложить на блюдо съ курицей, а соусъ отдѣльно въ соусникѣ.

279. Каплунъ съ начинкою. Сдѣлать начинку изъ печенки каплуна и 12 каштановъ такимъ образомъ: очистивъ каштаны, изрубить вмѣстѣ съ сырою печенкою, обжарить въ чухонскомъ маслѣ, развести 2 сырыми яйцами, приправить мушкатнымъ орѣшкомъ. Потомъ, отдѣливъ осторожно у каплуна кожу отъ мяса, начинить каштанами, вымазать каплуна масломъ, посолить и зажарить въ печи. Между тѣмъ, приготовить слѣдующій соусъ: поджарить ложку муки до красна въ маслѣ, развести бульономъ пополамъ съ виноградным виномъ, прибавить уксусу, и лимонной корки, дать вскипѣть, процѣдить и облить каплуна, разрубивъ на части. (8).

280. Утка съ каштанами. Взять хорошую утку, подготовить и, сдѣлавъ прорѣзъ на спинѣ, снять мясо съ карказа (т. е. поступить такъ, какъ сказано при галатинѣ изъ индѣйки); потомъ приготовить фаршъ: взять

телятины отъ задней ноги, мозгу изъ костей или почечнаго сала столько же, сколько телятины, положить изрубленнаго луку, зеленой петрушки, шампиньоновъ, 2 сырыхъ яйца, 2 ложки сметаны, посолить, посыпать перцу и пропустить черезъ мясорубку 2 раза. Начиняя этимъ фаршемъ утку, завязать въ салфетку, положить въ кастрюлю, съ тоненькими ломтиками шпику и разными кореньями и лукомъ, нарѣзаннымъ кружочками, налить столько бульона, чтобы утка могла свариться въ немъ. Когда утка поспѣетъ, вынуть изъ бульона, разрѣзать на части и подавать со слѣдующимъ соусомъ: очистить горсть каштановъ, положить въ кастрюлю, налить полстакана виноградного вина и полстакана краснаго соуса, уварить до готовности, а когда соусъ будетъ готовъ, подать въ соусникѣ.

281. Утка съ кореньями. Выпотрошивъ и вымывъ утку, заправить, какъ обыкновенно заправляютъ ее для жаренья; положить въ кастрюлю ложку коровьяго масла и ложку муки, поджарить до красна, влить 4 стакана бульона, смѣшать хорошенько, опустить въ бульонъ утку, посолить, посыпать перцу, положить кореньевъ, петрушки, и моркови, нашинковавъ полосками или нарѣзавъ покрасивѣе инымъ манеромъ; положить ихъ въ одно время съ уткою, а если коренья молодые и мягкіе, то въ половинѣ варки, накрыть кастрюлю и варить на легкомъ огнѣ. Когда утка будетъ готова, вынуть, разрубить, уложить на блюдо, обложить кореньями, если бульонъ выкипѣлъ, прибавить еще полстакана, вскипятить раза два и облить утку. (6).

282. Гренадъ. Отобрать круглые кочешки цвѣтной капусты, обрѣзать кочерыжки, но такъ, чтобы самые кочешки не развалились, отварить въ водѣ съ солью, однако, не очень мягко, и откинуть на рѣшето, чтобы вода стекла. Потомъ взять разрубленныхъ на части циплятъ, молодыхъ голубей или молодого барашка и отварить со сморчками; въ бульонѣ; далѣе обжарить въ коровьемъ маслѣ, прибавить немного отвара, въ которомъ варилось мясо, приправить чуть-чуть мушкатнымъ цвѣтомъ и подбить истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ. Въ то же время сдѣлать фаршъ изъ мелко изрубленнаго мяса съ тертымъ хлѣбомъ, коровьимъ масломъ, и замѣсить съ сырыми яйцами. Когда все будетъ приготовлено; взять глубокую кастрюлю или форму, вымазать ее холоднымъ коровьимъ масломъ и уложить полосками ветчиннаго сала, на нихъ положить цвѣтную капусту, цвѣтками внизъ, плотно между собою какъ на днѣ кастрюли, такъ и по сторонамъ; промежутки наполнить фаршемъ и сверху покрыть имъ же на палецъ толщиною, уровнять нагрѣтымъ ножомъ и вымазать взбитыми яичными желтками. Послѣ того положить туда же фрикасе, т. е. изрѣзанное мясо, грибы, и проч., но безъ соуса, намазать еще фаршемъ потолще, чѣмъ въ первый разъ, и укрѣпить со всѣхъ сторонъ, чтобы держалось. Наконецъ, покрыть тоненькими ломтиками ветчиннаго сала, поставить форму въ большую кастрюлю, въ которую влить немного горячей воды, накрыть кастрюлю плотно и поставить запекаться въ печь. Передъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, ветчинное сало снять, положить на форму блюдо, на которомъ долженъ подаваться гренадъ, опрокинуть осторожно и обтереть сало и соусъ отъ приготовленнаго фрикасе подавать отдѣльно.

283. Компотъ изъ мозговъ. Вымочивъ мозги, вскипятите, снимите перепонку, потомъ сдѣлайте масляный соусъ, поджарьте въ маслѣ 12 шампиньоновъ съ мелко рубленною зеленою петрушкою, положите ихъ въ соусъ; сваривъ и очистивъ 20 раковъ, также сваривъ и отрѣзавъ головки у спаржи, положите въ соусъ вмѣстѣ съ мозгами; все это поваривъ 1/4 часа, выложите въ волованъ сдѣланный изъ слоенаго тѣста (8).

284. Фрикасе изъ гуся. Вычищеннаго и, надлежащимъ образомъ, приготовленнаго гуся обдайте кипяткомъ, потомъ положите гуся въ кастрюлю, налейте столько воды, чтобы она покрыла гуся, посолите, прибавьте кореньевъ, луку, нарѣзаннаго кружками лимону, зеленой петрушки и уварите гуся до мягкости. Въ то же время ложку коровьяго масла спассируйте съ ложкою муки. Вареные сморчки или шампиньоны и спаржу мелко нарѣзанную обжарьте вмѣстѣ на маслѣ. Потомъ влейте немного мясного или гусинаго отвара, въ пассировку влейте по вкусу уксусу, выдавите сокъ изъ одного лимона, прокипятите разъ и положите приготовленный гарниръ въ соусъ. Вынувъ гуся, облейте соусомъ посыпьте толчеными сухарями и подавайте. (8).

285. Гусь въ соусѣ. Взять молодого гуся, обжарить въ маслѣ до половины готовности, разрубить на части, положить въ кастрюлю, прибавить накрошенныхъ крупно шампиньоновъ и артишоковыхъ донышекъ, налить немного бульону, посолить, посыпать перцу, положить нѣсколько головокъ шарлоту, уварить до готовности и приправить уксусомъ. Когда гусь будетъ готовъ, уложить на блюдо и облить соусомъ. (6).

286. Гусь съ капорцами. Изжарить молодого гуся, но чтобы онъ не былъ пережаренъ, разрубить на части и уложить на блюдо. Подавать со слѣдующимъ соусомъ: положить въ кастрюлю 2 ложки капорцевъ, 2 вымоченныхъ и мелко изрубленныхъ анчоуса, немного мягкой муки, ложку коровьяго масла, посыпать перцу, прибавить горсть рубленныхъ шарлотъ или 1 луковицу, искрошенную мелко, обжарить все вмѣстѣ, влить $1^1/_2$ стакана бульону, поварить $^1/_4$ часа и облить гуся. (6).

287. Говядина съ гарниромъ. Чтобы можно было выбрать изъ бульона хорошій кусокъ говядины безъ костей на второе блюдо, на 6—8 человѣкъ, надо варить бульонъ изъ 6, но не менѣе 5 фунтовъ говядины. Вымыть ее, очистить, варить съ кореньями, какъ обыкновенно. Вынувъ на блюдо мясо, нарѣзать ломтиками, и обложить отваренною цвѣтною капустою, красиво нарѣзанною морковью, рѣпою, картофелемъ и итальянскими макаронами и облить распущеннымъ масломъ и подавать. Къ мясу на соусъ можно подать тертый хрѣнъ въ бѣломъ соусѣ, прибавивъ немного уксуса. (8).

288. Рябчики съ оливками. Пару или болѣе рябчиковъ изжарить въ кастрюлѣ съ масломъ. Соусъ приготовить такимъ образомъ: взять луковицы, изрубить мелко, прибавить горсть рубленной зеленой петрушки, положить въ кастрюлю лукъ и петрушку съ ложкою коровьяго масла, обжарить немного, прибавить ложку муки, полстакана фемэ или мясного соку, рюмку винограднаго вина, развести бульономъ, чтобы не былъ густой соусъ, дать 2 раза вскипѣть и процѣдить. Потомъ влить опять въ кастрюльку, положить чайную чашку оливокъ, поставить на огонь и дать увариться. Рябчиковъ разрубить и, уложить на блюдо; соусъ подавать отдѣльно.

289. Фаршированныя оливки. Взять 50 оливокъ, выбрать изъ нихъ кости, начинить ихъ фаршемъ изъ телятины, опустить въ кипятокъ и дать разъ вскипѣть. Вынувъ изъ воды, положить въ кастрюлю, прибавить полстакана фемэ и полстакана бульону, положить небольшой кусокъ ветчины, закрыть кастрюльку; варить на легкомъ огнѣ $^1/_2$ часа, а когда соусъ будетъ готовъ, вынуть ветчину и подавать ко всякой дичинѣ, какъ-то: къ рябчикамъ, куропаткамъ, тетерькамъ, къ дикимъ гусямъ и уткамъ, къ зайцу и даже къ дикой козѣ. (10).

290. Зразы изъ зайца. Очистить зайца какъ слѣдуетъ, снять мягкія частицы съ костей, изрѣзать ихъ въ продолговатыя полоски, разбить

тяпкою и разложивъ на мокрую доску, посыпать солью и перцемъ, наложить сверхъ каждой штуки рядъ рубленныхъ испассированныхъ шампиньоновъ, завернуть въ продолговатый рулетъ, сложить на растопленное масло въ сотейникъ и поставить на легкій огонь покрытыми. Когда все обжарится до колера, залить краснымъ соусомъ и припустить подъ крышкою до мягкости, потомъ выложить на блюдо, перекладывая крутонами. Зразы, приготовленныя этимъ способомъ, подаются по желанію съ рисомъ, кашею, лапшею и зеленью. (4).

291. Телячья печенка № 1. Надо взять хорошую, большую телячью печенку; чѣмъ она свѣтлѣе и розовѣе, тѣмъ лучше. Нашпигуйте ее продолговатыми кусками шпику, которые необходимо немного посолить и посыпать молотымъ или толченымъ перцемъ. Когда печенка нашпигована, положите въ кастрюлю нѣсколько тоненькихъ ломтиковъ шпику, на эти ломтики выложьте печенку съ 4 штуками рѣпчатаго луку, однимъ лавровымъ листомъ, пучкомъ свѣжей петрушки и крошечкою соли. Все это прикройте еще новымъ слоемъ шпику, прибавьте 1/2 бутылки обыкновеннаго столоваго бѣлаго вина и поставьте на огонь. Когда закипитъ, то надобно поставить въ плитную печку съ крышкою и дать печься часа 1 1/2 времени, въ теченіе котораго надобно кушанье поливать, и если сокъ черезчуръ загустѣетъ, то прибавить обыкновеннаго говяжьяго бульона, потомъ вынуть печенку, пропустить сокъ черезъ салфетку, снять жиръ и половину этого соуса соединить съ такимъ же количествомъ п у а в р а д н а г о с о у с а (см. № 24), очень горячаго. Когда эта смѣсь поварится нѣсколько минутъ, можно подавать печенку съ этимъ соусомъ, всю имъ облитую. (6).

292. Котлеты де-воляй. Это почти то же, что и котлеты „марешаль“, и приготавливаются онѣ такъ же и тѣмъ же порядкомъ, разница въ слѣдующемъ: на марешаль берется дичь: рябчикъ, глухарь или тетерька, т. е. темное мясо, а на котлеты де-воляй берется кура или циплята, т. е. бѣлое мясо. Подается такъ же, съ тѣми же гарнирами и соусами (о приготовленіи „Котлетъ марешаль“, сказано выше).

293. Телячья печенка № 3. Нарѣзать телячью печенку продолговатыми ломтиками, нашпиковать ветчинными саломъ и поджарить въ маслѣ. Соусъ къ ней приготовить слѣдующій: ложку муки стереть съ ложкою масла, поджарить до красна, развести бульономъ, прибавить рюмку виноградна вина, ложку уксусу, подцвѣтить подожженнымъ сахаромъ и облить печенку. (6).

294. Телячья печенка № 4. Нарѣзать телячью печенку кусочками, положить въ кастрюлю, прибавить 2 ложки чухонскаго масла, 2 луковицы, нарѣзанныя кружочками, по корню петрушки и моркови нашинковавъ ихъ полосками, поставить на огонь, обжарить слегка, посолить, посыпать мукою и перцемъ, вымѣшать, развести бульономъ, а передъ обѣдомъ положить сметаны. (6).

295. Телячья головка. Хорошенько опалить вычистить и обмыть и, если надобно, отмочить въ водѣ, поставить на огонь, варить въ водѣ снимать пѣну, посолить и варить 3 часа и болѣе. Голову класть въ кастрюлю такимъ образомъ, чтобы она не могла пригорѣть. Какъ только она достаточно размягчится, выложить на блюдо, срѣзать кожу, разложить красиво на томъ блюдѣ, на которомъ хотятъ подавать на столъ, снять все мясо съ костей, а съ языка кожу, очистить ее, нарѣзать полосками и обложить блюдо. Мозгъ также очистить, обвалять его въ тертомъ хлѣбѣ и поджарить до желта въ растопленномъ маслѣ. Отъ головы отнять челюсть, положить голову по серединѣ блюда, а все остальное красиво уложить вокругъ головы. Подавать съ соусомъ, горячій или холодный, хрѣнъ на уксусѣ.

296. Телячій бифстексъ. Взять телячій филе, разрѣзать наискось толстыми кусками, разбить тяпкой, посолить, посыпать перцемъ и жарить на раскаленномъ столовомъ маслѣ. Когда будетъ готовъ, облить соусомъ, который появится послѣ жаренья, прибавивъ къ нему немного сметаны, кабуля, и чуть-чуть бульона. Къ этому бифстексу подается какой-либо сухой картофель, пай, суфле, фритъ или а ля пушкинъ.

297. Телячья грудинка фрикасе. Вычистивъ какъ слѣдуетъ хорошую телячью грудину, изрѣзать ее въ круглые или четыреугольные кусочки, по усмотрѣнію. Тогда налить на нихъ холодной воды и поставить на огонь; затѣмъ дать минутъ 6 покипѣть и снять съ огня. Дѣйствіе это на поварскомъ жаргонѣ называется бланшированіемъ. Затѣмъ 1/4 ф. сливочнаго масла кладется въ особую кастрюльку, гдѣ оно распускается на легкомъ огнѣ. Въ это распущенное масло складываются куски грудинки, при чемъ они слегка обжариваются на огнѣ. Какъ только они обжарились, на нихъ высыпается 2 столовыхъ ложки муки, перемѣшивая хорошенько, чтобы она не была замѣтна. На эту смѣсь налить немного горячаго бульону, размѣшать все, черезъ что получится жидковатый соусъ, и положить сюда крошечку соли, перцу, корзиночку хорошо вычищенныхъ шампиньоновъ и букетикъ (поварской букетикъ состоитъ изъ нѣсколькихъ вѣтокъ петрушки съ однимъ лавровымъ листикомъ и парочкою перышекъ зеленаго лука; все это перевязывается ниткою и опускается въ кастрюлю). Все это поставить вариться часа на 2, послѣ прибавить 1/4 ф. мелкаго чищеннаго рѣпчатаго луку. Когда все это вмѣстѣ сварится, то снять съ плиты: грудинку лукъ и шампиньоны, сложить ихъ въ блюдо; а соусъ отжать черезъ тонкую чистую салфетку въ особую кастрюльку. Если соусъ окажется слишкомъ жидкимъ, то поставьте на плиту, осаживая его до тѣхъ поръ, пока сгустится до степени густоты хорошихъ сливокъ. Рагу, состоящее изъ грудины съ шампиньонами и лукомъ, сложите туда же и, передъ подачею на столъ, закрѣпите все это лезономъ изъ 4 желтковъ и прибавьте сокъ изъ одного хорошаго лимона.

298. Гаши. Разрѣзать жареную телятину на куски, положить въ кастрюлю и вскипятить съ коровьимъ масломъ, лимонною коркою и бульономъ. Если нужно, то посолить еще, потомъ прибавить тертаго хлѣба и подавать на столъ, обливъ лимоннымъ сокомъ. Вмѣсто мясного бульона можно подлить стаканъ вина и немного воды. (Если взять четверть телятины, то хватитъ на 10—12 человѣкъ).

299. Рябчики въ соусѣ. Изжаривъ рябчиковъ, разрубить и подавать съ такимъ соусомъ: влить въ кастрюлю стаканъ бульона и стаканъ винограднаго вина, прибавить 2 кружочка лимону, немного лавроваго листу, корень петрушки и луковицу; варить на легкомъ огнѣ, процѣдить сквозь сито, посолить, подбить двумя круто сваренными желтками, положить рубленной зеленой петрушки и кусочекъ масла, смятаго съ мукой и вымѣшать, подержать на плитѣ 1/4 часа и облить рябчиковъ. (По полрябчика на каждаго человѣка).

300. Фазанъ (или глухарь). Фазана (или глухаря) изжаривъ, разрубить на части. Соусъ приготовить слѣдующій: влить въ кастрюлю 1/2 бутылки краснаго винограднаго вина, прибавить сахару, корицы, мушкатнаго цвѣту, кардамону и гвоздики; когда начнетъ кипѣть, положить фисташекъ и померанцевой корки цуката, изрѣзавъ ее мелко, подбить немного мелкою мукою и выжать сокъ изъ одного лимона. Потомъ нарѣзать тоненькими ломтиками бѣлаго хлѣба, обжарить въ маслѣ, положить на блюдо, а на хлѣбъ уложить разрубленную на части дичину и облить соусомъ. (6).

301. Бычачій языкъ. Взять свѣжій языкъ, отварить въ водѣ съ солью, съ прибавкою лука и лавроваго листа, а когда поспѣетъ, снять кожу, разрѣзать и уложить на блюдо. Потомъ приготовить соусъ такимъ манеромъ: очистить $^1/_8$ фунта сладкаго миндалю, нашинковать полосками, прибавить горсть коринки, сахару по вкусу, цедру съ 1 лимона, влить по немногу уксусу и краснаго соусу, прибавить бульону, дать еще разъ вскипѣть и облить языкъ. (10).

302. Языкъ съ яблоками. Сваривъ языкъ, снять съ него кожу, положить на сковороду масла и, давъ ему закипѣть, положить въ масло языкъ, разрѣзавъ его по толщинѣ на двое, обжарить румяно. Между тѣмъ, очистить нѣсколько кислыхъ яблоковъ и нашинковать полосками, положить въ кастрюлю, влить стаканъ виноградnаго вина и стаканъ воды, прибавить по вкусу сахару и немного гвоздики и уварить хорошенько. Положивъ языкъ на блюдо, соусъ подавать отдѣльно.

303. Фаршированный языкъ. Уваривъ языкъ до мягка, снять кожу и разрѣзать вдоль по толщинѣ на двое. Приготовивъ изъ телятины фаршъ, намазать обѣ половинки языка въ палецъ толщиною, пригладить мокрымъ ножемъ, чтобы каждая половинка языка походила на цѣлый языкъ; положивъ языкъ на сковороду, облить масломъ, прибавить немного бульону, поставить въ печь или духовой шкапъ и дать зарумяниться. Соусъ къ языку приготовить слѣдующій: ложку коровьяго масла растереть съ 1 ложкой муки, положить цедру съ 1 лимона стертую на сахаръ, выжать сокъ изъ 1 лимона, влить стаканъ виноградnаго вина и стаканъ воды, размѣшать и поставить на огонь, дать разъ вскипѣть, потомъ подбить 2 желтками и вымѣшать. Положивъ языкъ на блюдо, соусъ подавать отдѣльно.

304. Рагу изъ сладкаго мяса. Взять телячьяго сладкаго мяса, вылущенныхъ раковыхъ шеекъ, сморчковъ, чашечекъ артишоковыхъ или что есть подобнаго въ запасѣ; все это изрѣзать и сварить каждое, какъ должно, порознь. Въ кастрюлю положить коровьяго масла, обжарить въ немъ немного муки, мелко изрубленнаго луку, прибавить лавроваго листу, налить все это хорошимъ мяснымъ отваромъ и проварить, и положивъ въ соусъ приготовленный гарниръ, часто встряхивать кастрюлю, чтобы ко дну не пригорѣло. Подавая на столъ, надобно подавить въ соусъ лимоннаго сока.

305. Телятина въ гвоздичномъ соусѣ. Домашнее приготовленіе. Отварить телятину въ водѣ съ солью, а тѣмъ временемъ положить въ кастрюлю истертаго ржаного хлѣба, влить нѣсколько мясного отвару и уксусу, приправить перцемъ, и гвоздикою; уваривать все это достаточно и положить туда же немалый кусокъ коровьяго масла; наконецъ, положить въ соусъ телятину и дать прокипѣть.

306. Циплята со спаржею. Вычистивъ пару циплятъ, выпотрошить, вымыть, отдѣлить осторожно кожу отъ мяса и начинить циплятъ за кожу слѣдующимъ фаршемъ: обрѣзавъ съ бѣлаго хлѣба корку, размочить въ молокѣ, а потомъ выжать до суха, положить 2 или 3 сырыхъ яйца и ложку чухонскаго масла, растереть все вмѣстѣ, прибавить рубленной зеленой петрушки, посолить, начинить циплятъ, заткнувъ сначала отверстіе у зоба пупкомъ, чтобы фаршъ не проходилъ во внутренность ципленка; когда начините, кожу у шеи завязать ниткою, а разрѣзъ назади зашить; такимъ образомъ начиняютъ всѣхъ птицъ. Начинивъ и заправивъ циплятъ, положить на противень, облить масломъ, изжарить или, положивъ въ кастрюлю, жарить, поливая масломъ, поворачивая на обѣ стороны, чтобы циплята хорошо зарумянились. Соусъ подъ циплятъ приготовляютъ слѣдующій: отварить очищенную спаржу въ соленой водѣ, но не переварить, нарѣзать ее кусоч-

ками, въ вершокъ длиною; положить въ кастрюлю ложку сливочнаго масла, стереть съ ложкою муки, развести горячими сливками, прокипятить и положить туда же спаржу, проварить на маломъ огнѣ. Отпуская на столъ циплятъ разрубить уложить на блюдо и посыпать зеленою рубленною петрушкою, а соусъ подать отдѣльно. (4).

307. Циплята въ раковомъ соусѣ. Вычистивъ и вымывъ циплятъ, заправить, обжарить въ кастрюлѣ, поливая масломъ, а когда въ половину ужарятся, разрубить на части, обвалять въ сырыхъ яйцахъ, обсыпать сухарями и дожарить на глубокой сковородѣ, въ коровьемъ маслѣ. Потомъ приготовить соусъ: взять полсотни вареныхъ раковъ, очистить шейки, верхніе черепки и клешни истолочь, положить въ кастрюлю съ ложкою свѣжаго масла, жарить, пока масло покраснѣетъ; тогда слить масло, а на гущу налить два стакана бульона; поваривъ полчаса, процѣдить сквозь сито, опустить раковыя шейки, заправить немного мукою съ раковымъ масломъ, посолить, выжать сокъ изъ одного лимона и облить циплятъ.

308. Циплята съ горохомъ. Изжаривъ циплятъ, разрубить на части. Потомъ налущить зеленаго гороху, положить въ кастрюльку съ ложкою чухонскаго масла, подержать на легкомъ жару, чтобы масло распустилось, налить бульономъ и варить на легкомъ огнѣ часъ; бульону наливать не очень много, лишь бы онъ покрылъ горохъ; 2 яичныхъ желтка смѣшать съ 2 ложками густыхъ сливокъ и заправить соусъ. Выложивъ горохъ въ соусникъ, уложить на него циплятъ.

309. Телячьи легкія. Сваривъ легкія, изрубите мелко и примѣшайте изрубленную же сырую печенку. Положите въ кастрюлю и жарьте въ ¼ фунта масла. Потомъ изжарить въ маслѣ рубленный лукъ, прибавить тертой булки, взбить пять сырыхъ яицъ, перцу, соли все это смѣшать съ жаренымъ легкимъ и печенкою и еще жарить, мѣшая старательно и для вкуса прибавивъ немного лимонной корки. Тогда наложить эту смѣсь на тонкіе куски телятины, расколоченные тяпкою и завернуть, связать ниткою и жарить на противнѣ въ маслѣ. (6).

310. Сальме изъ куропатокъ. Очищенныхъ и заправленныхъ куропатокъ (пару) сложить на растопленное въ кастрюлькѣ масло, посолить, поставить на огонь и изжарить подъ крышкою до мягкости; тогда вынуть куропатокъ на столъ, разрѣзать частями, какъ слѣдуетъ, сложить въ сотейникъ, а косточки положить обратно въ кастрюлю, налить бульономъ и выварить сокъ. Между тѣмъ, очистить 10 шампиньоновъ, сварить въ водѣ съ лимономъ, изрѣзать пластами, а сокъ изъ нихъ и очистки положить къ соку изъ куропатокъ. Потомъ распустить ложку масла, положить 1½ ложки муки и поджарить на огнѣ; когда мука начнетъ желтѣть, развести сокомъ изъ куропатокъ, выкипятить до надлежащей густоты и вкуса, прожать чрезъ салфетку, залить куропатокъ и, вскипятивъ одинъ разъ, выбрать ихъ на блюдо, переложить крутонами, а въ соусъ положить ложку мадеры, ½ ложки масла, размѣшать и залить куропатокъ. (4).

311. Маринованная оленина. Взять филейную часть оленины, вымыть, очистить, обрѣзать пашину и верхнюю кожицу, сложить въ чашку или соразмѣрной величины горшокъ, налить уксусомъ такъ, чтобы оленина была вся залита. Въ уксусъ положить соли, перцу, изрѣзаннаго пластами луку, частицу чесноку и вскипятить остудить и залить оставить въ маринадѣ на сутки, а если кусокъ маленькій, то меньше. Обрѣзки сложить въ кастрюлю, налить водою, выварить сперва бульонъ, а изъ бульона выварить сокъ до совершенной густоты, слить въ чашку и оставить въ холодномъ мѣстѣ до приготовленія оленины. Когда оленина промаринуется, вынуть изъ маринада, сложить на

плафонъ, залить масломъ, поставить въ горячую печку, заколеровать, подлить бульону, покрыть крышкою и дожарить въ печкѣ окончательно. Когда будетъ готово, снять съ плафона на блюдо, а на плафонъ положить $1^1/_2$ ложки муки, размѣшать, развести, какъ быть должно соусу, положить сокъ, приготовленный изъ обрѣзковъ, выварить до надлежащей густоты, процѣдить и залить оленину на блюдѣ. Любителямъ подается къ этому жаркому особо желе изъ ягодъ или варенье, фруктовый маринадъ и разныя пикули.

312. Почки съ краснымъ соусомъ. Запасеровать на маслѣ мелко изрубленную луковицу, послѣ того очистить и снять съ почекъ верхнюю кожицу, ошпарить и изрѣзать въ тоненькіе ломтики, посолить солью и перцемъ, а когда лукъ начнетъ желтѣть, почки положить въ кастрюлю, размѣшать, покрыть крышкою и поставить на огонь; потомъ взять на тарелку ложку масла и $1^1/_2$ ложки муки, смять вмѣстѣ, положить въ кастрюлю къ запасероваммъ почкамъ, размѣшать, прибавить столько бульону, чтобы соусъ въ почкахъ былъ умѣренно густъ, положить рубленной зелени, вскипятить и выложить въ глубокое блюдо. (4).

313. Зразы изъ телятины. Изрѣзать мягкую часть телятины въ длинные ломтики, разбить каждый ломтикъ тяпкою, разложить на столъ и посыпать солью и перцемъ. Въ то же время взять въ чашку ложку масла, разбить до бѣла, положить соли, перцу, и протертаго чрезъ рѣшето мякишъ бѣлаго или чернаго хлѣба со спассированнымъ лукомъ размѣшать, наложить на каждую пластинку, свернуть въ рулетъ, сложить на растопленное въ кастрюлькѣ масло, поставить на огонь и покрыть крышкою. Когда поджарится, перевернуть на другую сторону и поджарить окончательно; изъ обрѣзковъ телячьихъ сварить отдѣльно сокъ. Взять въ кастрюлю ложку муки, развести немного холоднымъ бульономъ, потомъ влить стаканъ соку, процѣдить, залить зразы, положить букетъ зелени, кипятить еще немного, а когда зразы будутъ мягки и соусъ выкипитъ до густоты, тогда выложить на глубокое блюдо, вынуть букетъ прочь, а соусъ размѣшать, снабдить по вкусу солью, положить рубленной зелени и залить уложенныя на блюдѣ зразы. (4).

314. Отбивныя талячьи котлеты. Взять телячье карэ отдѣлить каждое ребро отъ позвонковъ, спустить все мясо книзу кости, но отъ костей не отдѣлять, избить тяпкою, посыпать немного солью, обвалять въ сырыхъ яйцахъ, обсыпать сухарями, оправить ножомъ, какъ обыкновенныя котлеты, и изжарить въ маслѣ. Потомъ взять кочанъ капусты, искинковать мелко, обдать кипяткомъ и дать полчаса постоять, откинуть на сито, выжать воду, положить въ кастрюлю съ ложкою свѣжаго коровьяго масла, поставить на огонь и поджарить, безпрерывно мѣшая, чтобы капуста не пригорѣла; налить немного бульону, прибавить ложку мелкаго сахару, ложку уксусу и ложку муки, вымѣшать и уварить на легкомъ огнѣ; когда капуста будетъ готова, выложить въ салатникъ и выложить вѣнчикомъ котлеты на блюдо. Вмѣсто обыкновенной капусты, можно взять сколько будетъ нужно кочней сафоя, очистить верхніе листы, разрѣзать каждый кочень на четверо, обдать кипяткомъ, дать постоять, откинуть на сито; когда вода стечетъ, положить въ кастрюлю, налить бульономъ, чтобы онъ покрылъ капусту; стереть муки съ масломъ, заправить соусъ, посолить, положить по вкусу уксусу.

315. Котлеты съ горохомъ. Взять карэ телятины или баранины, отдѣлить отъ позвонковъ, снять съ нихъ все мясо, прибавить мякоти отъ задней ноги, вырѣзать жилки, изрубить мягко, посолить, надѣлать

котлетъ, вложить въ каждую котлету по косточки отъ ребра, обмазавъ въ сырыя яйца, обвалять въ сухаряхъ, изжарить въ маслѣ. Потомъ, налущивъ свѣжаго гороху, сварить въ бульонѣ мягко, откинуть на сито и, когда бульонъ стечетъ, протереть сквозь сито, прибавить 2 горсти перебраннаго и свареннаго шпинату, также протереть, смѣшать вмѣстѣ съ горохомъ, положить 2 ложки свѣжаго чухонскаго масла и влить бульону, въ которомъ варился горохъ, поставить на легкій огонь, выжать сокъ изъ одного лимона; давъ прокипѣть, вылить въ соусникъ, а на блюдо положить котлеты. Съ этимъ соусомъ можно подавать телячью грудинку; сваривъ ее, нарѣзать ломтиками, обвалять въ сырыхъ яйцахъ, обсыпать сухарями и обжарить въ маслѣ.

316. Картофель *à la maître d'hotel.* Вымыть и сварить въ водѣ безъ соли картофель; когда будетъ готовъ, очистить и изрѣзать тонкими ломтиками, сложить въ сотейникъ, положить 2 ложки масла, 2 ложки бульону и 2 ложки молока, поставить на огонь; когда закипитъ, помѣшать, положить рубленной петрушки и, снабдивъ по вкусу солью, выложить на глубокое блюдо. (4).

317. Соте изъ печенки. Изрѣзать тонкими пластами воловью печенку, разложить на столѣ, посыпать солью и перцемъ, обвалять въ мукѣ, сложить на растопленное въ сковородѣ масло, поставить на огонь и обжарить съ обѣихъ сторонъ; потомъ переложить на сотейникъ, а въ сковороду влить бульону, выварить сокъ и процѣдить сквозь сито. Между тѣмъ, запасеровать на маслѣ одну луковицу и когда она начнетъ желтѣть, положить ложку муки, развести процѣженнымъ сокомъ, залить переложенную въ сотейникѣ печенку, поставить на огонь и вскипятить, уложить печенку на блюдо, а соусъ снабдить по вкусу солью, перцемъ, сметаною, и залить печенку на блюдѣ. (4).

318. Крепинетъ. Очистить, вымыть и сварить съ кореньями свиныя ножки; когда будутъ готовы, остудить, вынуть изъ бульона, очистить, выбрать косточки, а вмѣсто нихъ положить сосисочнаго фаршу такъ, чтобы ножки имѣли круглую форму, обвернуть внутреннимъ свинымъ саломъ (на подобіе сѣтки), сложить на сковородку, поджарить немного, поворотить, поставить въ горячую печку, заколеровать, сложить на блюдо, слить жиръ въ чашку, на сковороду прибавить бульону, вскипятить сокъ и подлить въ крепинетъ.

319. Тушеный карбонадъ. Для этого можно брать баранину, свинину или телятину. Счистить мясо съ костей такъ, чтобы оно осталось лишь на ихъ оконечностяхъ, сравнять его ножомъ, промыть, положить на противень, посолить, налить водою, накрыть и поставить въ жаръ. Если берутъ телятину, то необходимо подкладывать къ ней коровьяго масла; для прочихъ же двухъ сортовъ мяса это бываетъ нужно только тогда, когда мясо не достаточно жирно. Наконецъ, посыпать мясо тертымъ хлѣбомъ и поджарить до темна.

320. Рябчиковая каша. Возьмите нѣсколько рябчиковъ, ощипите, выпотрошите, вымойте и варите ихъ въ бульонѣ съ лукомъ, перцемъ и солью до тѣхъ поръ, пока они не разварятся. Протрите рябчиковъ сквозь сито, процѣдите этотъ бульонъ и на немъ заварите гречневую кашу изъ мелкой крупы, хотя гастрономы предпочитаютъ смоленскую кашу. Масло кладется тогда, когда подаютъ кашу на столъ.

Примѣчаніе: гречневую сырую крупу передъ тѣмъ, какъ заварить бульономъ, надо прожарить съ масломъ на сковородѣ.

321. Сыръ изъ дичи. Ощипать, выпотрошить и вымыть назначенную для этого дичь, сложить на растопленное въ кастрюлькѣ масло, посолить, покрыть крышкою, изжарить до мягкости, снять съ огня,

выбрать мягкія части, изрубить, истолочь въ ступкѣ съ кускомъ сливочнаго масла и протереть сквозь частое сито. Кости сложить обратно въ кастрюлю, положить кореньевъ, налить бульономъ (прилить, если окажется, бульонъ изъ головки и ножекъ телячьихъ) и сварить до возможной крѣпости; потомъ процѣдить на сотейникъ, прибавить лапшику, соку или глясу (см. № 17), какой есть подъ рукою, и выварить до совершенной густоты. Одновременно изрубить, истолочь и протереть сквозь сито свиной шпикъ; когда будетъ готово, поступить такъ: вначалѣ взять въ обширную кастрюльку протертое пюрэ изъ дичи, размѣшать и, взбивая, прибавлять по ложкѣ вываренаго сока и протертаго сквозь сито свиного шпику. Положивъ, такимъ образомъ, весь шпикъ и размѣшавъ сыръ до гладкости, снабдить по вкусу солью и поставить на ледъ пробу, а когда застынетъ и окажется достаточно крѣпкою, то наложить плотно полную паштетную форму, покрыть наслоенною свинымъ саломъ бумагою, остудить и, закрывъ крышкою, держать въ холодномъ мѣстѣ.

322. Штуфадъ (stufatto) съ макаронами. Взять мягкую часть говядины отъ кострецa съ верхнимъ жиромъ, нашпиговать толстыми кусками шпику, сложить на растопленное въ кастрюлькѣ масло, поставить на огонь и заколеровать съ обѣихъ сторонъ. Тогда подлить бульону, положить 2 луковицы, 2 моркови, 1 сельдерейку и варить на легкомъ огнѣ подъ крышкою до тѣхъ поръ, пока штуфадъ не упрѣетъ до мягкости, а сокъ не выкипитъ до густоты; выложить штуфадъ на блюдо, обложить кореньями и залить процѣженнымъ сокомъ безъ жиру. Макароны подаются особо въ маслѣ и съ тертымъ сыромъ.

323. Спаржа, бѣлая или зеленая—приготовленіе одинаковое. Спаржу нужно очистить, т. е. немного обрѣзать снизу и снять верхнюю кожицу тоненько, тесемочкой, задѣвъ ножикомъ съ одного конца кожицы. Потомъ связать въ пучокъ въ двухъ мѣстахъ, по концамъ, затѣмъ положить въ овальную кострюлю, или въ рыбный котелокъ. Очистивъ спаржу, сварить передъ обѣдомъ въ водѣ съ солью и подавать горячую со слѣдующимъ соусомъ: взять 4 желтка, 2 ложки мелкаго сахару, бить ложкою до тѣхъ поръ, пока желтки побѣлѣютъ, тогда влить стаканъ виноградnаго вина и рюмку воды, поставить на $^1/_4$ часа на огонь и мѣшать безпрерывно, не давая кипѣть. Другой соусъ къ спаржѣ приготовляютъ такимъ манеромъ: взять ¼ ф. сливочнаго масла, ложку муки, стереть вмѣстѣ, поставить на огонь, развести горячими сливками, положить цедру съ одного лимона, стертую на сахаръ, и прокипятить. Также подаютъ спаржу просто съ растопленнымъ масломъ и смѣшаннымъ съ сухарными крошками.

324. Цвѣтная капуста. Очистить и отварить цвѣтную капусту въ водѣ съ солью, наблюдая, чтобы капуста не переварилась, и откинуть на сито. Потомъ сварить 3 десятка раковъ, очистить шейки, а клешни и верхніе черепки истолочь; жарить съ ложкою коровьяго масла до тѣхъ поръ, пока масло не покраснѣетъ; тогда масло слить, а на гущу налить бульону; варить часъ, процѣдить сквозь сито, подправить мукою, стертою съ раковымъ масломъ, положить раковыя шейки, дать раза два прокипѣть. Выложивъ капусту въ соусникъ, облить соусомъ, хотя подаютъ также цвѣтную капусту съ тѣмъ соусомъ изъ виноградnаго вина съ желтками, который подаютъ къ спаржѣ. Еще приготовляютъ капусту со слѣдующимъ соусомъ: взять ложку свѣжаго чухонскаго масла, стереть съ полложкою муки, развести бульономъ, снять на сахаръ цедру съ 1 лимона, положить въ соусъ, выдавить сокъ изъ лимона, дать прокипѣть и подбить 2 яичными желтками. Когда цвѣтная капуста приготовлена съ соусомъ изъ раковъ или съ

бульономъ, то ее можно подавать съ жареными и разрубленными на части цыплятами. Наконецъ, если нѣтъ ничего подъ руками, можно къ цвѣтной капустѣ подавать мелко истолченные простые сухари въ растопленномъ сливочномъ маслѣ.

325. Артишоки. Обрѣзавъ верхнюю зеленую часть у артишоковъ до половины листьевъ, отварить фонды (нижнюю часть) въ водѣ съ солью; когда будутъ готовы, очистить твердыя части. Соусъ для артишоковъ приготовить слѣдующій; взять хорошаго соуса, положить на него ложку свѣжаго чухонскаго масла, посолить, посыпать немного крупно истолченнаго перцу, влить чайную ложку уксусу и, уваривъ соусъ, облить артишоки. Подаютъ также артишоки съ соусомъ изъ винограднаго вина, съ которымъ подается спаржа. Иногда подаютъ къ артишокамъ другой соусъ: положить въ кастрюлю крошекъ бѣлаго хлѣба, протертаго на рѣшетѣ, луку, нарѣзаннаго кружечками, влить 2 стакана бульона, уварить хорошенько, протереть сквозь сито; потомъ вылить опять въ кастрюлю, дать разъ вскипѣть, снять съ огня, подбить 2 яичными желтками и ложкою сметаны, вымѣшать, подержать еще на плитѣ, мѣшая безпрерывно ложкою, но кипѣть болѣе уже не давать.

326. Маседуанъ. Сварить въ кипяткѣ очищенные и изрѣзанные зеленые бобы, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою и, осушивъ, сложить на сотейникъ; вылущить молодой горошекъ, сварить въ кипяткѣ, отлить на друшлакъ, остудить и переложить въ сотейникъ къ бобамъ; очистить и сварить 1 ф. зеленой и бѣлой спаржи, цвѣтной капусты, молодого картофеля и нарѣзанной выемкою моркови и рѣпы. Зелень для маседуана варится въ обширной кастрюлѣ и на большомъ огнѣ, чтобы зеленый цвѣтъ остался въ натуральномъ видѣ, и разогрѣвая маседуанъ, не должно кипятить. За 15 минутъ до отпуска поставить сотейникъ на огонь и, осушивъ немного, положить ½ ф. сливочнаго масла, ложку бѣлаго соуса или бешамеля, разогрѣть и положить всю приготовленную зелень, размѣшавъ, выложить на глубокое блюдо и обложить крутонами или уложить на блюдо вокругъ жаркого. (6).

327. Артишоки съ горошкомъ. Очистить низы и срѣзать листы артишоковъ такъ чтобы остался лишь одинъ серединокъ, на подобіе круглой чашечки, потомъ вытереть каждую очищенную штуку лимономъ и класть въ холодную воду, разведенную уксусомъ. Когда всѣ фонды будутъ очищены, выложить въ соленый кипятокъ, обланшировать, выбрать въ холодную воду, очистить середину отъ мякоти, сложить на растопленное въ сотейникѣ масло, выжать сокъ изъ лимона, покрыть бумагою и за ½ часа до отпуска влить 2 ст. ложки бульона, поставить на плиту, покрыть крышкою и варить до тѣхъ поръ, пока сокъ не выкипитъ и артишоки не заколеруются. Тогда влить краснаго соуса и прокипятить. Между тѣмъ, сварить вылущенный молодой горошекъ, сложить на сотейникъ, размѣшать со сливочнымъ масломъ, уложить артишоки на блюдо и, наложивъ на середину каждаго артишока горошку, подлить процѣженнымъ изъ-подъ артишоковъ соусомъ и подавать.

328. Цикорій подъ бешамелемъ. Перебрать листки цикорія, вымыть и обланшировать въ 2 водахъ; когда закипитъ во второй водѣ, отлить на друшлакъ, скатить холодною водою и, отжавъ до суха, изрубить мелко, положить на растопленное масло въ кастрюлю, влить немного бульону, покрыть крышкою и поставить на часъ въ горячую печку, чтобы совершенно упрѣло. Когда будетъ готово, протереть сквозь сито, переложить въ кастрюлю, положить соотвѣтственную пропорцію густого

бешамеля изъ сливокъ, снабдить по вкусу солью, глясомъ и выложить на глубокое блюдо и обложить крутонами изъ хлѣба и подавать къ жаркимъ блюдамъ.

329. Латукъ съ краснымъ соусомъ. Очистить нужное число кочаннаго салату, вымыть до чиста и обланшировать въ соленой водѣ, отлить на друшлакъ, скатить холодною водою, отжать до сухости, разложить на доску, посолить, завернуть въ видѣ филеевъ, уложить въ сотейникъ или шарлотную форму, покрыть тонкимъ шпикомъ и, заливъ бульономъ или фемэ, сварить на легкомъ огнѣ до мягкости. Потомъ снять шпикъ, осушить на ситѣ, сложить на блюдо, перекладывая крутонами, и залить краснымъ соусомъ. Обланшированный латукъ можно фаршировать, а потомъ варить, какъ сказано выше. Подать въ перекладку съ языкомъ вмѣсто крутоновъ, полить сверху выкипяченнымъ по вкусу краснымъ соусомъ.

330. Спаржа съ бешамелемъ. Очистить спаржу средней толщины до половины, нарѣзать правильно и сварить въ соленомъ кипяткѣ; когда будетъ готова, отлить на друшлакъ, скатить холодною водою, осушить на салфеткѣ, сложить на растопленное въ сотейникѣ масло и запассировать немного. Передъ отпускомъ положить бешамеля изъ сливокъ столько, чтобы спаржа была достаточно густа, снабдить по вкусу солью и самою малостью мелкаго сахару, выложить на глубокое блюдо и обложить крутонами. (6).

331. Красная фаршированная капуста. Отъ кочна красной капусты обрѣжьте кочерыжку вровень съ листами, залейте кипяткомъ и дайте ей такъ постоять. Затѣмъ приготовьте слѣдующій фаршъ: возьмите телячьяго осѣку, немного говяжьяго сала, горсть рубленной петрушки, луку, шампиньоновъ, соли, перцу, пропустить все черезъ мясорубку, прибавьте три рубленныхъ яйца, все хорошо перемѣшать; потомъ капусту откиньте на сито, выжмите хорошенько воду, начините приготовленнымъ фаршемъ, дно кастрюли устелите ломтиками ветчиннаго сала, положите капусту на сало внизъ, потомъ фарша, затѣмъ еще капусты, и опять фарша и такъ до конца кастрюли, потомъ облейте хорошимъ бульономъ и варите на легкомъ огнѣ. Когда капуста посѣчетъ, накройте кастрюлю блюдомъ и, придерживая лѣвою рукою, опрокиньте капусту на блюдо; соусъ *испаньоль* (см. № 23) подать отдѣльно.

332. Зеленая фасоль. Молодые зеленые стручки очистить, нашинковать наискось, опустить въ соленый кипятокъ, варить до мягкости, только не подъ крышкою, отлить на друшлакъ, скатить холодною водою; когда вода стечетъ, переложить въ кастрюлю, обсыпать сахаромъ, положить ложку масла и муки, развести 1½ стакана сливокъ, положить еще сахару, зеленой петрушки, вскипятить и подавать, огарнировавъ котлетами или чѣмъ другимъ.

333. Земляныя груши. Очистить ихъ какъ можно лучше, бросая тотчасъ въ холодную воду съ уксусомъ; перемыть, сварить въ соленой водѣ, въ которую влить немного уксуса, и положить ½ ложки муки, размѣшанной съ ½ ложкою масла; подавая, выложить на блюдо, обложенное рантомъ изъ тѣста, облить масломъ съ сухарями или сабайономъ. Земляная груша подается также приготовленная и въ клярѣ.

334. Свекла. Сварить, но лучше испечь фун. 2½—3 свеклы очистить, изрубить очень мелко; ложку мелко изрубленной луковицы поджарить въ 1½ ложкахъ масла, всыпать ½ ложки муки, свеклу размѣшать, влить ¾ стакана сметаны, соли, 2—3 ложки уксусу и вскипятить; нѣкоторые прибавляютъ сахаръ или медъ. Къ зайцу или къ тетереву подается свекла безъ сметаны, а вмѣсто нее берутъ нѣсколько ложекъ жирнаго бульона.

335. Фаршированная рѣпа. Очистить нѣсколько штукъ рѣпы, вымыть, и обланшировать до половины готовности, срѣзать сверху каждый ломтикъ, выбрать осторожно чайной ложечкой середину, изрубить ее мелко, поджарить съ ложкою масла, прибавить мелко изрубленнаго жаркого (телятины или почекъ), немножко говяжьяго жиру или мозговъ изъ костей, натертую и въ маслѣ поджаренную булку, 2 рубленныхъ яйца, соли, немного перцу, ложки 2 сметаны и смѣшать все вмѣстѣ. Нафаршировать этимъ заготовленную рѣпу, накрыть срѣзаннымъ ломтикомъ, обвязать ниточкою, уложить въ сотейникъ одну при другой, налить бульономъ и варить до мягкости. Передъ отпускомъ снять нитки, а подавая, облить соусомъ, въ которомъ варились, подается на гарниръ къ жаркому. (5).

336. Пюрэ изъ чечевицы. Чечевицу перебрать, вымыть въ теплой водѣ, всыпать въ кастрюлю, положить сырой ветчины, 2 очищенныхъ луковицы, 2 моркови, 2 порея; налить бульономъ, вскипятить, поставить въ печь на 2 два часа, чтобы упрѣла до мягкости, потомъ вынуть ветчину и коренья, а чечевицу протереть сквозь сито; за 15 минутъ до отпуска смѣшать со сливочнымъ масломъ, развести вскипяченною малагою или бульономъ. Подавать съ гренками. (5).

337. Зеленый горошекъ. 1½ стакана зеленаго горошку перебрать, вымыть, сложить въ кастрюлю и налить полнѣе водою; когда закипятъ, посолить, положить луковицу, 1—2 куска сахару, варить до мягкости и откинуть на рѣшето. ½ ф. бѣлыхъ грибовъ сварить въ водѣ, мелко изрубить; стаканъ рису разварить въ водѣ съ солью, петрушкою, смѣшать съ грибами, сдѣлать котлеты, обвалять ихъ въ яйцѣ и толченыхъ сухаряхъ, изжарить въ чухонскомъ или, если постъ, то въ маковомъ маслѣ. Ложку муки растереть съ ложкою масла, развести 2—3 стаканами грибного бульону, смѣшаннаго съ бульономъ, стекшимъ съ зеленаго горошка, облить горошекъ, сложенный на блюдо, и огарнировать котлетами. Зеленый горошекъ спеціально подается въ маслѣ или подъ бѣлымъ соусомъ. (10).

338. Картофельное пюрэ. Вымытый картофель очистить, вымыть, сварить въ водѣ, слить воду, протереть сквозь рѣшето или на черное сито, сложить въ кастрюлю, посолить, положить масла, цѣльнаго молока, размѣшать и подогрѣть. Подавать съ разными котлетами, съ солониной, съ ветчиною, съ языкомъ, со зразами, съ жаркими изъ говядины или съ сосиськами.

339. Пюрэ изъ шампиньоновъ. Возьмите 4—5 корзинокъ шампиньоновъ, очень бѣлыхъ, отрѣжьте у нихъ кончики и вымойте въ двухъ водахъ. Тогда налейте немного воды въ кастрюльку, выжмите туда сокъ изъ лимона, положите щепотку соли и дайте въ этой водѣ шампиньонамъ вариться минутъ 5. Спустивъ затѣмъ съ шампиньоновъ воду, изрубить ихъ мелко-на-мелко; потомъ взять ¼ ф. сливочнаго масла, положить въ другую кастрюлю, выжать туда сокъ второго лимона, сложить изрубленные шампиньоны и поставить все на огонь на ¼ часа, прибавивъ стаканъ или 1½ *велуте* (см. № 26) или столько же говяжьяго хорошаго бульону. Все это уваривается на довольно сильномъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока пюрэ не достигнетъ надлежащей степени густоты. Ко всему этому прибавьте немного смолотаго перцу. (8).

340. Свѣжій зеленый горохъ. Взять сколько нужно стручьевъ сахарнаго гороха, обрѣзать концы и содрать съ боковъ жилки, положить въ кастрюлю, налить бульономъ и поставить на огонь. Когда стручья сварятся мягко, подправить чухонскимъ масломъ съ мукою и вскипятить разъ. Это овощное блюдо можно подавать къ котлетамъ, сосиськамъ и цыплятамъ.

341. Турецкіе бобы. Обрѣзавъ у фасоли концы, содрать боковыя жилки или, тоненько срѣзавъ, нашинковать, отварить въ водѣ и откинуть на сито. Когда вода стечетъ, положить въ кастрюлю, прибавить ложку масла, поджарить, положить немного муки, вымѣшать, развести по пропорціи бульономъ и прокипятить. Соусъ изъ турецкихъ бобовъ подаютъ съ котлетами, сосисками и съ поджареннымъ бѣлымъ хлѣбомъ. Бѣлый хлѣбъ приготовляютъ для этого такимъ манеромъ: взять сколько будетъ нужно яицъ, смѣшать со сливками; съ бѣлаго хлѣба обрѣзать корку, нарѣзать гренками, размочить въ приготовленныхъ яйцахъ и обжарить румяно на маслѣ.

342. Бѣлые грибы. Взять нужное количество бѣлыхъ грибовъ, отнять корешки, шляпки, вымыть въ 2 или 3 водахъ, чтобы не оставалось на нихъ земли и песку; большіе грибы разрѣзать на четверо, а маленькіе оставить цѣлыми, обланшировать въ кипяткѣ и поджарить въ маслѣ; посолить, положить немного муки и, смотря по количеству грибовъ, 2 или 3 ложки сметаны, зеленаго рубленнаго укропу. Соусъ этотъ подаютъ къ куричьѣ, также къ жареной телятинѣ и баранинѣ; нарѣзавъ ее ломтиками, обвалять въ сырыхъ яйцахъ, обсыпать сухарями и обжарить въ маслѣ.

343. Шпинатъ съ яйцами № 1. Три фунта шпинату перебрать, вымыть и сварить въ водѣ, откинуть на сито, а когда стечетъ вода, изрубить. Положить въ кастрюльку ¼ ф. масла и шпинатъ, поджарить на легкомъ огнѣ, мѣшая непрерывно, чтобы шпинатъ не пригорѣлъ и хорошо соединился съ масломъ; потомъ всыпать 2 ложки мелко истолченныхъ сухарей изъ бѣлаго хлѣба, влить чашку густыхъ сливокъ и подавать съ яйцами „пашотъ“. Или еще яйца для этого соуса приготовляютъ такимъ манеромъ: налить въ глубокую сковороду воды и поставить на огонь; давъ закипѣть водѣ, влить немного уксусу и посыпать соли; выпустить въ воду 10 яицъ, разбивая осторожно, чтобы желтокъ оставался цѣлъ. Спускать яйца не вдругъ, а одно за другимъ, и когда бѣлокъ довольно окрѣпнетъ, вынимать яйца шумовкою и класть на сито, чтобы стекла вода. Уложить шпинатъ въ соусникъ, а на него положить яйца.

344. Шпинатъ съ яйцами № 2. Очистивъ и вымывъ молодой шпинатъ, выбрать на сито, при этомъ вскипятить въ большой кастрюлѣ воду, опустить шпинатъ и усилить огонь, чтобы вскипѣло скорѣе, и какъ только шпинатъ окажется мягкимъ, отлить на друшлакъ, скатить холодною водою, потомъ отжать до суха, выложить на доску, изрубить мелко, сложить на масло въ кастрюлю, запассировать немного, прибавить бѣлаго соусу столько, чтобы шпинатъ былъ ни густъ, ни жидокъ, положить по вкусу соли, глясу и выложить на глубокое блюдо. Между тѣмъ, приготовить пашотомъ или выпускныя яйца. Взять въ кастрюлю 4 стакана воды, стаканъ уксусу и ложку соли, вскипятить на плитѣ и, надбивъ осторожно скорлупу у каждаго яйца, выпускать изъ рукъ въ кипятокъ по одному (до 5 штукъ), покрыть крышкою и варить отъ 2 до 3 минутъ; потомъ выбрать осторожно друшлаковою ложкою въ холодную воду, а передъ отпускомъ разогрѣть въ той же водѣ и обложить шпинатъ на блюдѣ. (6).

345. Духовой шпинатъ. Онъ дѣлается *безъ воды*. Очистить шпинатъ, вымыть тщательно холодною водою, разобрать каждый листикъ, чтобы не было на немъ порошинки земли или песку, сбросить на рѣшето, чтобы вода стекла до суха, потомъ въ кастрюльку, которая плотно закрывалась бы, положить шпинатъ цѣликомъ какъ есть; небольшой кусочекъ сливочнаго масла и соли (и больше ничего), закрыть плотно крышкою, поставить въ печь на ¼ ч. или на ½ часа даже, смотря

по величинѣ кастрюльки, и шпинатъ готовъ: остается положить на него выпускныхъ яицъ, кому нравится, но истинные любители предпочитаютъ шпинатъ безъ яицъ, тогда онъ душистѣе, а яйца отбиваютъ ароматъ, особенно у молодого тепличнаго шпината.

346. Бобы по-англійски. Оборвать стебельки отъ молодыхъ зеленыхъ бобовъ, нарѣзать вдоль, опустить въ кипящую ключемъ соленую воду, сварить, отлить на друшлакъ, наложить рядъ въ разогрѣтую чашку для зелени, покрыть пластинками сливочнаго масла снова бобы и масло, и, когда будутъ сложены, подавать тотчасъ на столъ. (6).

347. Брюссельская капуста. Выбрать штукъ 8 брюссельской капусты потверже, покомпактнѣе, снять со ствола маленькіе кочешки и перемыть тщательно, отдѣливъ листки пожелтѣвшіе или попортившіеся. На плиту поставить кастрюлю, на половину налитую водою, прикинувъ въ воду горсть соли; при этомъ не лишне замѣтить, что величина кастрюли должна быть сообразна съ количествомъ капусты. Когда вода сильно закипитъ, то надо въ кипятокъ опустить всѣ перемытые кочешки капусты, оставляя кипѣть на сильномъ огнѣ. Такимъ образомъ, капуста не измѣнится въ цвѣтѣ и будетъ имѣть красивый темно-зеленый колеръ. Когда капуста окажется довольно сваренною, въ чемъ можно удостовѣриться, попробовавъ одну штучку, должно откинуть всю капусту на рѣшето, чтобы дать стечь водѣ. Тогда въ сотейникъ или въ другую кастрюлю, которая была бы поменьше, положить ¼ ф. свѣжаго сливочнаго или особенно хорошаго мызнаго масла и маленькую щепотку, въ орѣхъ величиною, рубленной петрушки. Сюда выложить капусту изъ рѣшета, перевалять ее хорошенько въ маслѣ, попробовать достаточно ли она посолена, выжать на нее сокъ изъ одного лимона и отпускать къ столу. (10).

348. Тушеные огурцы. Очистить огурцы, разрѣзать, вынуть сѣмячки, посыпать солью и оставить такъ на нѣсколько времени. Между тѣмъ, разогрѣть масло, слить воду съ огурцовъ, положить ихъ въ масло, прилить бульону и упарить до мягка, потомъ загустить 2 яичными желтками, размѣшанными въ уксусѣ съ одною полною ложкою муки. Приготовивъ огурцы такимъ образомъ, подавать къ бараньей задней ногѣ или къ карбонаду.

349. Фаршированная корюшка. Очистить корюшку, какъ слѣдуетъ, прорѣзать осторожно въ серединѣ, выбрать спинную кость, посолить и поставить въ холодное мѣсто до времени. Взять въ сотейникъ немного краснаго соусу, вскипятить до совершенной густоты, прибавить нужное количество рубленныхъ шампиньоновъ и прокипятить снова до густоты. Когда будетъ готово, выложить на плоскую тарелку и поставить въ холодное мѣсто. За 20 минутъ до отпуска осушить корюшку на салфеткѣ, наложить въ середину каждой понемногу приготовленнаго фарша, завязать, обматывая кругомъ нитками, не часто, потомъ обвалять въ мукѣ и запанеровать въ яйцо и тертый хлѣбъ; когда всѣ будутъ готовы, опустить по нѣсколько штукъ въ горячій фритюръ, обжарить до колера, выбрать на салфетку, вытащить нитки, сложить на блюдо съ салфеткою и обложить обжаренною зеленью петрушки и разрѣзанными лимонами. (6).

350. Булетки изъ рыбы. Прежде всего очистить рыбу отъ чешуи, выпотрошить, перемыть, отварить, выбрать изъ мяса кости, изрубить его, растопить потомъ въ кастрюлѣ коровье масло и пропарить въ немъ изрубленное мясо. Одновременно промѣшать на огнѣ хорошенько смоченнаго въ молокѣ хлѣба съ полною чайною чашкою молока, луковицами, лимонною коркою, солью, дать остынуть, подмѣшать 2 или 3 яичныхъ желтка и еще тертаго бѣлаго хлѣба; надѣлать изъ этого

круглыхъ, плоскихъ лепешечекъ желаемой величины, обвалять въ яйцахъ и тертомъ въ крошкахъ бѣлаго хлѣба и заколеровать въ коровьемъ маслѣ. Булетки эти можно подавать какъ отдѣльное блюдо съ соусомъ, приготовленнымъ изъ сарделей съ капорцами и съ другими соусами, по желанію.

351. Лососина подъ бѣлымъ соусомъ. Положивъ звено въ какую-нибудь посудину, налить въ кастрюлю уксуса, посолить, положить горошинами перцу, лавроваго листу, вскипятить, остудить и залить рыбу и дать стоять сутки; вынувъ лососину изъ маринада, обсушить, перевалять въ мукѣ и обжарить ее въ коровьемъ маслѣ. Соусъ приготовить слѣдующій: нарѣзать кружечками двѣ луковицы, положить въ кастрюлю, прибавить лимонъ, также нарѣзанный тоненькими ломтиками, ложку капорцовъ, налить бульономъ, поставить на огонь и, давъ укипѣть, заправить озимовой мягкою мукою.

352. Караси въ постномъ соусѣ. Вычистивъ, выпотрошивъ и вымывъ карасей, изжарить въ постномъ маслѣ; если караси большіе, разрѣзать каждаго на двое, а маленькихъ изжарить цѣлыми. Потомъ взять кочанъ красной капусты, нашинковать, посолить, дать полежать, чтобы капуста дала изъ себя сокъ, обжарить въ маслѣ, положить немного муки, влить рыбнаго бульону, уварить до мягка, выжать сокъ изъ лимона и подавать.

353. Ерши въ раковомъ соусѣ. Очистивъ ершей, вымыть, изжарить въ маслѣ и облить слѣдующимъ соусомъ: положить кусокъ чухонскаго масла въ кастрюлю, развести раковымъ соусомъ, положить крошечку перцу и ложку капорцовъ и, давъ вскипѣть, облить ершей.

354. Ерши съ шампиньонами. Вычистивъ и выпотрошивъ ершей, отрѣзать отъ нихъ головы и промыть, потомъ вымазать кастрюлю коровьимъ масломъ, посыпать солью и перцемъ, нашинковавъ луку и петрушки, уложить дно кастрюли, положить ершей, прикрыть сверху тѣми же кореньями, облить раковымъ масломъ, обсыпать тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ и поставить въ печь. Соусъ приготовить слѣдующій: нашинковать шампиньоновъ и другихъ грибовъ, ожарить въ коровьемъ маслѣ, посолить, посыпать немного перцу и влить по пропорціи бульона. Когда соусъ хорошо укипитъ, подправить мягкою мукою, положить мелко изрубленнаго зеленаго укропу и, положивъ въ соусникъ ершей, облить соусомъ.

355. Московская солянка съ капустой (густая). Приготовляется изъ той рыбы, которая бываетъ въ остаткѣ, какъ изъ рыбы свареной, такъ и рыбы соленой, напримѣръ: осетрины, бѣлужины, тешки малосольной или свѣжей, лососины, судаковъ, сиговъ и проч. Сперва взять въ кастрюлю шинкованной капусты, налить кипящею водою и сварить до мягкости; потомъ запассировать на маслѣ одну мелко искрошенную луковицу, а когда лукъ начнетъ желтѣть, положить ложку муки, развести бульономъ (какой есть) и выкипятить соусъ до густоты; потомъ откинуть изъ воды на сито сваренную капусту, отжать немного воду, положить въ соусъ, размѣшать и вскипятить. Между тѣмъ, приготовить 4 сваренныхъ или маринованныхъ гриба, 2 очищенныхъ огурца, ½ ф. малосольной тешки, ½ ф. свѣжей лососины, которую изрѣзать на ломтики и поджарить на маслѣ. Положить на сковородку (сковородка для солянки употребляется безъ ручки и луженая) рядъ капусты, сверхъ капусты положить ломтики грибовъ, огурцовъ, тешки и лососины, покрыть снова капустою, наложить грибовъ и проч., и продолжать такъ до верху; сверху покрыть капустою, посыпать тертымъ сыромъ, поставить въ горячую печку, заколеровать, убрать сверху красиво корнишонами, оливками,

раковыми шейками, маринованными вишнями, маленькими рыжиками и т. п. и подавать. (4).

356. Тѣльное изъ щуки. Очистить, выпотрошить и вымыть щуку, снять съ костей филеи, подрѣзать верхнюю кожицу и осколбить ножомъ филеи такъ, чтобы косточки не попадали къ мякоти, потомъ изрубить мелко, посолить, положить въ каменную ступку, прибавить ложку прованскаго масла, 2 ложки тертаго хлѣба, протолочь и, когда изъ этого образуется одинаковая масса, выложить на столъ, посыпать мукою, скатать въ рулетъ, раздѣлить на 4 части, изъ каждаго куска сдѣлать продолговатую котлетку, обвалять въ мукѣ и сложить въ разогрѣтое на сковородкѣ масло. Передъ отпускомъ обжарить котлетки на легкомъ огнѣ съ обѣихъ сторонъ, сложить на блюдо и полить масломъ, въ которомъ жарились. Къ этому подается салатъ или огурцы и картофель. (4).

357. Карпъ съ медомъ. Очистить, выпотрошить и вымыть карпа, посолить, положить въ рыбный съ рѣшеткою котелъ, обложить очищеннымъ цѣльнымъ лукомъ, положить очистки изъ шампиньоновъ, влить стаканъ мадеры, покрыть кружками нарѣзаннаго лимона и оставить такъ съ часъ. Въ то же время взять въ кастрюльку 2 ложки бѣлаго меду, поставить на огонь и, когда медъ выварится и пожелтѣетъ какъ карамель изъ сахара, влить 4 ложки прованскаго масла, положить 3 ложки муки, размѣшать, развести бульономъ рыбнымъ или изъ кореньевъ, мяснымъ, такъ чтобы соуса было 4 стакана, вылить въ рыбный котелъ, гдѣ карпъ и, закипятивъ на огнѣ, поставить въ горячую печку. Очистить $^1/_4$ ф. кишмишу, $^1/_8$ ф. сладкаго миндалю пополамъ съ горькимъ, $^1/_4$ ф. маленькаго луку, подъ названіемъ перловаго, и обжарить его на прованскомъ маслѣ, потомъ очистить 4 корзинки свѣжихъ шампиньоновъ, сварить въ водѣ съ лимономъ, положить къ нимъ миндаль, лукъ и изюмъ и оставить на плитѣ покрытымъ. Когда карпъ будетъ готовъ, вынуть осторожно съ рѣшеткою, очистить коренья и лукъ и переложить цѣльнымъ на рыбное блюдо. Соусъ съ кореньями слить на сотейникъ и вскипятить до густоты (постоянно мѣшать); тогда прибавить чего по вкусу будетъ не доставать, какъ-то: лимоннаго соку, соли или меду, прожать сквозь салфетку, влить часть въ гарниръ и поставить на огонь, а остальное мѣшать на плитѣ. Когда гарниръ вскипитъ, обложить съ обѣихъ сторонъ (можно нафаршировать и середину) карпа на блюдѣ и залить сверху горячимъ соусомъ. (4).

358. Осетрина съ горчичнымъ соусомъ. Намазать ложкою масла сковороду или мѣдный листъ, положить тоненькими ломтиками нарѣзанную морковь, луковицу и петрушку. Кусокъ осетрины отъ самаго мягкаго мѣста очистить, вымыть, посолить, положить на сковороду на коренья, ложку масла поджарить съ мелко изрубленною луковицею, остудить, вбить 2 яйца, облить этимъ рыбу, посыпать тертымъ ситнымъ хлѣбомъ, скропить растопленнымъ масломъ и поставить въ горячую печь. Когда рыба будетъ готова, переложить на блюдо, и изжарившіеся коренья смѣшать съ $^1/_2$ стаканомъ столоваго вина, $1^1/_2$ стакан. крѣпкаго бульона, 2—3 ложками уксуса, всыпать ложку горчицы, вскипятить, процѣдить и облить осетрину. Осетрину можно нашпиковать $^1/_4$ фунтомъ шпика. (6).

359. Окуни подъ соусомъ. Разрѣзавъ на части большихъ окуней, посолить и обвалять въ маслѣ, посыпать мукою, поставить въ печь и дать зарумяниться. Соусъ къ нимъ приготовляется слѣдующій: влить въ кастрюлю ложку масла, положить полъ-ложки муки, поджарить до красна, влить сколько нужно для соуса рыбнаго бульону,

положить лаврового листу, нѣсколько гвоздики, ложку сахару и 1/4 фунта коринки. Когда соусъ укипитъ, влить рюмку винограднаго вина, положить окуней на блюдо и облить соусомъ.

360. Осетрина въ луковомъ соусѣ. Нарѣзать ломтиками осетрину, обжарить въ прованскомъ или горчичномъ маслѣ и обсыпать сухарями. Соусъ къ осетринѣ приготовить такъ: ишинковать 2 луковицы, обжарить въ прованскомъ маслѣ, прибавить немного муки, капорцовъ, два очищенныхъ отъ костей и мелко изрубленныхъ анчоуса, развести рыбнымъ бульономъ и уварить. Когда соусъ уварится, приправить лимоннымъ сокомъ, положить чайную ложку приготовленной горчицы, вымѣшать и облить осетрину.

361. Судакъ съ цвѣтною капустою. Судака вычистить, выпотрошить, вымыть и затѣмъ поджарить на маслѣ. Положить въ кастрюлю ложку муки и ложку коровьяго масла, поджарить до красна и влить мясного бульону, варить на маломъ огнѣ, прибавить мелко изрубленной петрушки и укропу, влить немного раковаго соуса. Цвѣтную капусту сварить въ водѣ съ солью отдѣльно. Когда рыба будетъ готова, положить на блюдо, обложить капустою и облить соусомъ. (6)

362. Караси съ яблоками. Очистить яблоки, нарѣзать тоненькими ломтиками, вырѣзать сѣмена, положить въ кастрюлю и обжарить въ коровьемъ маслѣ. Когда яблоки уварятся, влить стаканъ винограднаго вина, прибавить коринки, по вкусу сахару, прокипятить. Карасей отварить въ водѣ съ солью, выложить на блюдо и облить соусомъ.

363. Сазанъ въ пивѣ. Вычистить, выпотрошить и вымыть сазана, нарѣзать звеньями, посыпать солью и дать такъ полежать часа два; потомъ вытереть салфеткою, положить въ кастрюлю, налить столько пива, чтобы оно покрыло рыбу, прибавить нѣсколько шинкованныхъ луковицъ, цѣльной гвоздики и поставить на огонь. Когда рыба поспѣетъ, вынуть, положить на блюдо, а пиво уварить, чтобы его осталось немного, облить рыбу. (6).

364. Щука подъ сметаною. Очистить щуку, разрѣзать вдоль хребта, вырѣзать осторожно мясо съ костями, чтобы не прорѣзать кожицы, голову и хвостъ оставить. Отдѣливъ мясо отъ костей, посолить, мелко изрубить, смѣшать съ луковицею, мелко изрубленною и поджаренною въ 1/2 ложкѣ масла, положить 1/2 франц. бѣлаго хлѣба, намоченнаго и выжатаго, англійскаго и простого толченаго перцу по 4—5 зеренъ, прибавить еще 1/2 ложки масла, вбить яйцо, всыпать зелени, размѣшать все хорошенько и истолочь еще въ ступкѣ, нафаршировать рыбу и завязать плотно нитками. Сварить бульонъ изъ разныхъ кореньевъ, посолить, процѣдить, опустить въ него щуку, а когда уварится, слить этотъ бульонъ въ другую кастрюлю и рыбу поставить на паръ, чтобы не остыла. Въ рыбный же бульонъ положить очищеннаго картофелю, сварить, затѣмъ распустить 1 1/2 ложки масла, поджарить въ немъ 1/2 мелко изрубленной луковицы, всыпать 2/3 стак. муки, развести 2—3 стак. рыбнаго процѣженнаго бульона, 2 или 1 стаканомъ сметаны, такъ, чтобы соусу было стакана 4, не менѣе, вскипятить, переложить къ рыбѣ картофель, облить этимъ соусомъ, подогрѣть, выложить на глубокое блюдо, посыпать зеленою петрушкою и укропомъ и подавать. (8).

365. Лососина въ папильотахъ. Очищенную отъ чешуи лососину нарѣзать тонкими ломтиками, посолить, посыпать перцемъ, мелко изрубленною луковицею, скропить прованскимъ масломъ и такъ оставить на нѣсколько часовъ. Взять чистой бумаги, намазать ее чухонскимъ масломъ, а въ постъ—прованскимъ, положить на каждую четвертку бумаги кусокъ лососины, на нее масло, завернуть красиво въ бумагу

и уложить на противень, намазанный масломъ. Передъ отпускомъ вставить въ горячую печь; когда бумага подрумянится, подать, не вынимая изъ нее лососины.

366. Рыба по-еврейски. Какую-нибудь свѣжую рыбу (лучше всего щуку) очистить, разрѣзать на большіе куски, посолить солью, оставить на часъ. Эту же рыбу можно нафаршировать; въ такомъ случаѣ съ каждаго куска срѣзать осторожно мясо съ костями, выбрать ихъ, а мясо мелко изрубить съ луковицею, посолить, положить толченаго англійскаго и простого перцу по 5—6 зеренъ, яйцо и размѣшать. Очистить и нарѣзать довольно мелко петрушку, 2 луковицы, сельдерей, порей, прибавить соли, англ. перцу зеренъ 15, лавр. листу 4—5, съ вершокъ корицы, 5 штукъ гвоздики, 1/4 чайной ложечки шафрану, 3 зерна толченаго простого перцу, налить все это водою и варить. Въ этотъ бульонъ опустить рыбу такъ, чтобы едва ее покрыло, поставить на сильный огонь, влить съ 1/2 стакана холодной воды, наблюдать, чтобы рыба не пригорѣла, варить такъ минутъ 10, снимая накипь; потомъ опять подлить 1/2 стакана холодной воды и поступать такъ каждыя 10 минутъ въ продолженіе часа. Переложить рыбу на блюдо, облить процѣженнымъ соусомъ, въ который нѣкоторые прибавляютъ 1/2 ложки меду и 1/4 стакана изюму, послѣ того разъ вскипятить и тогда облить рыбу. (8).

367. Лабарданъ съ бешамелемъ. Сложить очищенный свѣжій лабарданъ въ кастрюлю, посолить, положить частицу чесноку, налить водою, поставить на плиту, дать разъ вскипѣть, снять съ огня и оставить такъ до времени. При этомъ положить въ кастрюлю ложку масла и 2 ложки муки, размѣшать, развести бутылкою горячихъ сливокъ, поставить на огонь, вскипятить, помѣшивая лопаткой и, когда загустѣетъ, выбрать лабарданъ на сито, разобрать отдѣляющимися пластинками, наложить въ гладкую форму и залить этимъ бешамелемъ; сверхъ бешамеля наложить снова рядъ лабардана, снова залить бешамелемъ и продолжать такъ до верха формы; верхній рядъ залить бешамелемъ, посыпать тертымъ хлѣбомъ, окропить масломъ, поставить въ горячую печку, заколеровать и подать на столъ съ формою. Любители кладутъ въ бешамель частицу чесноку. (4).

368. Рыбныя котлеты. Очистить 2 судачковъ, снять филеи, снять съ нихъ кожицу, вырѣзать косточки и изрубить мелко. Когда будетъ готово, посыпать солью съ перцемъ, положить 1/4 ф. масла и размять такъ, чтобы образовалась ровная масса, тогда положить 2 ложки сливокъ, размѣшать окончательно, раздѣлить на столько частей, сколько предполагается имѣть котлетъ, сформировать котлетки мокрымъ ножемъ, а потомъ смазать яйцомъ и перевалять въ крошкахъ бѣлаго хлѣба, обровнять, сложить на растопленное въ сковородкѣ масло, изжарить, заколеровать ровно съ обѣихъ сторонъ, сложить на блюдо въ кружокъ, а въ середину наложить шампиньоны. (4).

369. Заячьи сосиськи. Приготовить сосиськи, съ тою разницею, что свинина замѣняется филеями изъ зайца, и когда фаршъ будетъ совершенно готовъ, запасеровать на маслѣ одну луковицу, вбить 3 яйца и изжарить яичницу; потомъ остудить, положить въ фаршъ и, пропустивъ чрезъ мясорубку 2 раза окончательно, сдѣлать сосиськи и положить ихъ на картофельное пюрэ. (4).

370. Воловань (*Vol-au-vent*). Приготовить слоеное тѣсто, раскатать толщиною въ палецъ, сложить на плафонъ и поставить на ледъ; когда немного остынетъ, положить на тѣсто крышку такой величины, какой предполагается имѣть воловань, и обрѣзать ножемъ тѣсто кругомъ крышки такъ, чтобы нижній слой тѣста былъ нѣсколько шире

и положить на листъ низомъ вверхъ. Потомъ положить на середину волована маленькую крышку такой величины, чтобы остался край кругомъ волована въ вершокъ и меньше, надрѣзать кругомъ крышки тѣста до половины и смазать яйцомъ такъ, чтобы смазка не потекла на край волована; въ серединѣ проколоть ножомъ, поставить въ умѣренно горячую печку, закрыть плотно и наблюдать, чтобы волованъ ровно колеровался; въ случаѣ, если колеръ начнетъ брать болѣе снизу или сверху, то подложить подъ низъ крышку или листъ осторожно или покрыть сверху бумагою, не вынимая изъ печки; когда поднимется, какъ должно, и заколеруется, вынуть изъ печки и вырѣзать изъ середины крышку, выбрать прочь тѣсто, подчистить, столовой ложкою и уложить на блюдо и наполнить. Многіе убираютъ края волована слоенымъ тѣстомъ, нарѣзаннымъ бордюрными выемками, но это допускается лишь изъ самыхъ тонкихъ пластинокъ. Волованы дѣлаются и накладные изъ двухъ кусковъ слоенаго тѣста; верхняя половина съ вырѣзанною серединою приготовляется изъ цѣльнаго тѣста, а подъ низъ можетъ употребляться тѣсто, смѣшанное изъ обрѣзковъ. Подобный волованъ приготовляется лишь по необходимости. Волованы овальные, четырехъ и осьмиугольные выдѣлываются одинаково вышеозначеннымъ способомъ. (4).

Примѣчаніе. О слойкѣ сказано въ отдѣлѣ мучныхъ приготовленій, а о гарнирахъ и соусѣ для волована въ 6-мъ отдѣлѣ.

371. Солянка съ тешкою (густая). Изрубивъ кислую или свѣжую капусту, обжарить ее на сковородѣ въ постномъ маслѣ, съ прибавкою рубленаго луку; потомъ обсыпать немножко мукою и перцемъ. Когда хорошо обжарится, то смочить немного уксусомъ или квасомъ, положить малосольной тешки, изрѣзанной кусочками, ужарить, сгладивъ ложкою, посыпать тертымъ сыромъ и поставить въ печь зарумяниться. Въ эту солянку можно прибавлять и остатки жареныхъ свѣжихъ рыбъ.

372. Солянка съ капустою (густая, скоромная по-московски). Солянка съ капустою, большею частью, приготовляется изъ остатковъ жаркого, прибавивъ къ нему: ветчины, сосисекъ, солонины, телятины, шампиньоновъ, грибковъ, корнишоновъ. Взять $^1/_2$ ф. мягкой свинины, сложить на масло въ кастрюльку, посолить, поставить на огонь и обжарить кругомъ; перебрать 1 ф. шинкованной капусты (хорошаго вкуса), не кислой, а когда свинина заколеруется, положить туда капусту, влить стаканъ воды и варить подъ крышкою на легкомъ огнѣ; потомъ очистить филейнаго рябчика, положить въ кастрюлю въ капустѣ и варить до тѣхъ поръ, пока капуста, рябчикъ и свинина сварятся до мягкости. Тогда распустить въ сотейникѣ $^1/_2$ ложки масла, положить шпинкованную луковицу и, когда поджарится и начнетъ желтѣть, положить ложку муки, размѣшать, развести бульономъ и поставить на огонь. Когда капуста и прочее будутъ готовы, выбрать рябчика и свинину на тарелку, а капусту (если въ ней много соку) отлить въ сотейникъ. Пока соусъ вываривается, разрѣзать свинину и рябчика кусочками и такими же кусочками изрѣзать соленый сваренный языкъ, ветчину и телятину, маринованныхъ грибовъ и корнишоновъ, а когда соусъ выкипитъ до надлежащей густоты и вкуса, наложить рядъ капусты на луженую (безъ ручки) сковородку; сверхъ капусты положить ломтиками нарѣзанной свинины, рябчика, языка и грибковъ, полить соусомъ, покрыть рядомъ капусты, положить снова свинины и прочаго, залить соусомъ и повторять такъ далѣе, пока сковорода не наполнится; сверху полить соусомъ и, посыпать тертымъ

сыромъ и заколеровать, а потомъ убрать узоромъ изъ нарѣзанныхъ корнишоновъ и языка, окропить масломъ, и подать на столъ на сковородкѣ. (4).

373. Сюпремъ изъ цыплятъ. Снять съ крупныхъ цыплятъ филеи, и снять верхнюю кожицу, выбрать и надрѣзать по серединѣ жилку, разбить слегка, тяпкою обровнять, сложить на наслоенный масломъ сотейникъ, залить растопленнымъ масломъ и покрыть сверху наслоенною бумагою; а кости сложить въ кастрюльку, налить бульономъ и, сваривъ до вкуса, сдѣлать изъ него бѣлый соусъ, который процѣдить въ сотейникъ, вскипятить съ сокомъ изъ трюфелей до надлежащей густоты, прожать сквозь салфетку, положить сверху нѣсколько кусочковъ масла, покрыть крышкою и поставить въ горячую воду на паръ. Откупорить трюфели, выложить въ кастрюльку, положить ложку масла, рюмку шампанскаго, поставить на огонь, вскипятить и поставить покрытыми въ горячую воду на паръ. Приготовить кашу изъ манныхъ крупъ, вымазать масломъ формочки для постамента, убрать дно нарѣзанными трюфелями, наложить массою, сравнять ровно съ краями, сложить въ сотейникъ, подлить немного воды и сварить на пару. Передъ отпускомъ поставить филеи на огонь и когда поджарятся, т. е. ровно побѣлѣютъ, снять бумагу, поворотить филеи, покрыть снова бумагою и дожарить до готовности. Между тѣмъ, выложить изъ формочекъ кашу на блюдо, сложить вмѣстѣ какъ должно, уложить запассированные филеи въ кружокъ, середину наполнить трюфелями и залить размѣшаннымъ до гладкости горячимъ соусомъ. (6).

374. Кострецъ воловій. Снять съ костей кострецъ воловій, срѣзать жилы, вымыть, завязать голландскими нитками, сложить въ овальную кастрюлю, налить холодною водою и поставить на огонь; когда закипитъ, бульонъ процѣдить сквозь салфетку, а кострецъ вымыть въ теплой водѣ, положить обратно въ ту же кастрюлю, посолить, положить кореньевъ: петрушки, сельдерея, порея, моркови, луку и букетъ зелени, и варить на легкомъ огнѣ до мягкости (поспѣваетъ отъ 3-хъ до 4-хъ часовъ). Передъ отпускомъ вынуть изъ бульона на доску, снять нитки, изрѣзать порціонными кусками, сложить на блюдо въ цѣльномъ видѣ и полить бѣлымъ бульономъ съ частью рубленной зелени. Гарниръ подать особо, такой: картофель цѣльный натурально, капуста сваренная въ брезѣ, морковь или рѣпа; хрѣнъ заварной подать въ соусникѣ особо. Этимъ способомъ говядина приготовляется натурально изъ различныхъ частей, какъ-то: филейной, котлетной и грудины. (8).

375. Форельки съ масломъ. За 3 часа до отпуска очистить *) нужное число живыхъ форелекъ, вымыть, свернуть кольцомъ, заправить голландскою ниткою, т. е. продѣть нитку (посредствомъ иголки) чрезъ глаза и хвостъ, стянуть и завязать и получится кольцо. Потомъ, закипятивъ уксусу въ кастрюлѣ, обмакивать спинку каждой форельки и, когда получатъ голубой цвѣтъ, сложить на друшлакъ въ рыбный котелъ; за 15 минутъ до отпуска посолить, налить осторожно водою, закипятить, вынуть съ друшлакомъ, снять нитки и, уложивъ правильно на блюдо, обложить зеленою петрушкою и сваренымъ въ водѣ картофелемъ. Растопленное сливочное масло подать особо въ соусникѣ.

376. Баклажаны подъ бешемелемъ. Очистить отъ верхней кожи нужное число баклажанъ, разрѣзать пополамъ вдоль, вынуть сѣмена и обланшировать; потомъ сложить на подслоенный масломъ плафонъ, полить

*) Внутренности вынимаются сквозь отверстіе, гдѣ жабры, не прорывая у рыбы брюшка; также не слѣдуетъ соскабливать у форелекъ чешуи. *Прим. редакціи.*

бешемелемъ изъ сметаны, посыпать тертымъ памерзаномъ, поставить въ горячую печку, заколеровать и повторять такъ, пока баклажаны наполнятся и изжарятся до мягкости, сложить на блюдо, а на плафонъ прибавить бульона и бѣлаго соуса, вскипятить и прожать сквозь салфетку и полить на блюдѣ баклажаны.

377. Рѣпа въ малагѣ. Очистить отъ верхней кожи нужное количество молодой рѣпы, разрѣзать на 8 частей, обточить правильно, обланшировать и, когда закипитъ, отлить на друшлакъ и скатить холодною водою. Потомъ сложить на сотейникъ, положить 2 ложки масла, фюмэ или соку и ложку сахару, налить бульономъ пополамъ съ малагою и варить на большомъ огнѣ подъ крышкою такъ, чтобы рѣпа упрѣла, а сокъ выварился до соусной густоты. Когда будетъ готово, уложить рѣпу правильно на блюдо и залить собственнымъ сокомъ. Этимъ же способомъ приготовляется и брюква.

378. Артишоки по-ліонски. Срѣзать и очистить ровно нижнюю часть артишока, натереть лимономъ, разрѣзать каждый пополамъ, вырѣзать изъ середины мякоть, обравнять и класть въ холодную воду, разведенную уксусомъ; когда всѣ будутъ очищины, обланшировать въ соленой водѣ и, когда закипятъ, отлить на друшлакъ, скатить холодною водою, уложить на растопленное масло въ сотейникѣ и выжать сокъ изъ лимона. За ½ часа до отпуска, влить суповую ложку бульону, поставить на плиту и варить, пока бульонъ выкипитъ, а фонды артишоковъ заколеруются; потомъ залить краснымъ соусомъ, сварить до мягкости, а передъ отпускомъ выбрать артишоки и уложить на блюдо; соусъ же откипятить до надлежащей густоты, снабдить по вкусу солью, сокомъ изъ лимона, процѣдить сквозь сито, размѣшать съ частью сливочнаго масла и подать въ соусникѣ.

379. Фрикандо. Обравнять костречную часть телятины, снять сверху перепонку, нашпиковать свинымъ шпикомъ, сложить на сотейникъ, обложить кореньями, полить жирнымъ бульономъ, поставить на плиту, а когда закипитъ, переставить въ горячую печку, покрыть крышкою и жарить въ вольномъ жару; потомъ снять крышку, полить сокомъ, заколеровать какъ слѣдуетъ, выложить фрикандо на блюдо, а сокъ выварить до настоящей густоты и вкуса, процѣдить, снять жиръ въ чашку и полить фрикандо. При этомъ подается особо гарниръ изъ разной зелени и кореньевъ.

380. Котлеты изъ щуки. Снять филеи съ назначенной для котлетъ щуки, изрубить мелко, сдѣлать изъ 3 яицъ яичницу (не крутую), остудить, сложить на изрубленную щуку, размѣшать и рубить, пока масса приметъ однородный видъ, потомъ снабдить по вкусу солью, перцемъ, сдѣлать умѣренной величины котлетки, запонеровать въ яйцо и тертый хлѣбъ, обравнять и сложить на растопленное масло въ сотейникъ. Передъ отпускомъ изжарить съ обѣихъ сторонъ до колера, сложить на блюдо, а середину наполнить грибами, съ бѣлымъ соусомъ.

381. Брунколь съ каштанами (старинное блюдо). Очистивъ брунокольный кочанъ, бросьте его въ кипятокъ и варите, пока не сдѣлается совсѣмъ мягкимъ, потомъ искрошите его мелко-на-мелко и отставьте въ сторону на блюдѣ, но не въ кастрюлѣ. Затѣмъ, сотрите на терткѣ одну или двѣ сладкихъ свеклы и вдвое противъ свеклы моркови, положите эту мякоть въ готовый уже мелко искрошенный, въ чухонскомъ маслѣ обжаренный лукъ и прожарьте его еще, чтобы свекла и морковь съ нимъ изжарились. Тогда смѣшайте брунколь съ поджаренными лукомъ, свеклою и морковью, посолите по порціи, положите въ кастрюлю, влейте стаканъ хорошаго мясного бульону и, закрывъ кастрюлю

крышкою, дайте всему порядкомъ вскипѣть на легкомъ огнѣ, перемѣшавъ нѣсколько разъ, чтобы брунколь не приставалъ къ краямъ кастрюли. Когда все готово, выложите на блюдо и обложите каштанами, приготовленными слѣдующимъ образомъ: каштаны съ шелухою изжарьте въ печи, на противнѣ, очистите отъ шелухи, вытрите салфеткою и каждый каштанъ на деревянной шпилькѣ обмакивайте въ *леденецъ*. Леденецъ этотъ дѣлается слѣдующимъ образамъ: положите въ кастрюлю фунтъ сахару, влейте полбутылки воды и варите до тѣхъ поръ, пока не сдѣлается густо. Тогда пробуйте деревянною палочкою сахаръ: если масса не пристаетъ къ зубамъ—это значитъ, что леденецъ готовъ. Если нѣтъ каштановъ, можно замѣнить ихъ жареными въ маслѣ картофелемъ. (6).

382. Говяжій соусъ. Часть говядины отъ сѣка избить мягко, растопить въ кастрюлѣ коровьяго масла, положить въ него говядину и съ обѣихъ сторонъ обжарить румяно, налить водою, прибавить соли, лаврового листа, англійскаго перца, лимонной корки и продолькать ужаривать. Если мясо употреблено будетъ хорошее, соусъ получится довольно густой и темный, когда же не темнѣетъ, подправить его, поджаренною до темна въ коровьемъ маслѣ, мукою, упаривать еще полчаса и приправить ренскимъ уксусомъ или лимоннымъ сокомъ. Прожать на салфетку и подавать къ мясу.

383. Тетерка по-вѣкски. Самыя вкусныя сѣрыя тетерки тѣ, которыя величиною вдвое противъ голубя. Очистивъ ихъ, шпигуютъ, натираютъ внутри солью и перцемъ, вкладываютъ туда кусокъ масла или шпику и, посоливъ, жарятъ, при безпрестанномъ обливаніи растопленнымъ масломъ. Если тетерки немного стары, то, по очищеніи, ихъ кладутъ въ маринадъ, наливаютъ половиною бутылки уксусу, прибавляютъ разныхъ кореньевъ, вскипятить, остудить и залить и оставляютъ на сутки, потомъ жарятъ на легкомъ огнѣ и подаютъ подъ приличнымъ соусомъ или съ какимъ-нибудь салатомъ. (4).

384. Телячья грудинка. Грудинку сварить до половины и, вынувъ изъ воды, доварить въ бульонѣ, порѣзать на куски, а когда обсохнутъ, обмочить каждый кусокъ въ яйца, обсыпать тертыми сухарями и изжарить хорошенько въ маслѣ. Набрать несчѣлаго крыжовника и, закипятивъ въ водѣ, выложить на сито. Въ особой кастрюлѣ сдѣлать сахарный сиропъ, кладя фунтъ сахару на стаканъ воды (или, по пропорціи, полфунта на полстакана воды, или 2 ф. сахару на 2 стакана воды, смотря по тому, какъ велико блюдо). Прибавить къ сахарному сиропу нѣсколько лимонной корки и, вскипятивъ, вложить въ этотъ сиропъ отваренный крыжовникъ, а когда онъ лишится своей остроты, выложить на блюдо и обложить кусками жареной грудинки. Надобно наблюдать, чтобы соусъ и грудинка изготовлялись въ одно время, потому что куски грудинки должны быть подаваемы на столъ горячими. Телячья грудина спеціально подается съ рисомъ подъ бѣлымъ соусомъ или же съ жареным картофелемъ.

385. Ревельская каша съ селедкою. На это блюдо нуженъ хорошій, мучнистый картофель, который тщательно обчищаютъ, потомъ разрѣзываютъ на куски и, прибавивъ достаточно воды варятъ такимъ образомъ, чтобы онъ сильно кипѣлъ, при чемъ должно чисто и часто снимать пѣну и прежде, чѣмъ картофель совсѣмъ сварится и развалится, слить всю воду до чиста и, закрывъ картофель, дать ему прѣть въ собственномъ пару. Потомъ его истираютъ мелко или пропускаютъ черезъ сито; далѣе смѣшиваютъ съ $^1/_2$ бутылкою хорошихъ сливокъ, $^3/_8$ фунта свѣжаго масла, четырьмя яичными желтками, небольшимъ количествомъ соли и варятъ на огнѣ, пока все превратится

въ густую кашу, которую ставятъ пирамидообразно на блюдѣ, намазанномъ масломъ и выдерживающемъ жаръ; затѣмъ чайною ложечкою дѣлаютъ на немъ разныя фигуры, наполняя отверстія разведеннымъ масломъ, и 15 или 20 минутъ даютъ колероваться въ сильномъ печномъ жару. Снизу кругомъ обкладываютъ этотъ картофель вѣнчикомъ изъ кусковъ жареной селедки, которую приготовляютъ слѣдующимъ образомъ: обмывъ 3 селедки и давъ имъ пролежать часовъ 12 въ водѣ, ихъ очищаютъ отъ костей, снимаютъ кожу и половинки селедокъ на время мочатъ въ молокѣ, чтобы соль какъ можно болѣе вытянуло. Послѣ того ихъ обсушиваютъ на полотенцѣ, каждую половинку разрѣзываютъ еще разъ, въ то же время мѣшаютъ ¼ фунта растопленнаго масла съ яйцомъ, катаютъ въ немъ селедки, которыя потомъ посыпаютъ крошенною булкою и, наконецъ, поджариваютъ на маслѣ съ обѣихъ сторонъ. (8).

386. Паштетъ изъ щуки. Очистивъ рыбу, нарѣзать на куски и посолить. Часа черезъ два вытереть рыбу, чтобы она была суха и чтобы соли на ней не оставалось. Поджарить рыбу въ маслѣ (въ сотейникѣ), прибавивъ немного мелко искрошенной лимонной корки; потомъ положить въ тотъ же сотейникъ изрѣзанныхъ въ мелкіе кусочки артишоковъ (разумѣется, фонды, а не листья), сморчковъ, раковыхъ шеекъ цѣликомъ, всыпать немного тертой булки или сухарей, влить съ ½ стакана бульону и дать всѣму этому разъ порядочно вскипѣть вмѣстѣ съ рыбою. Послѣ того вымазать масломъ жестяное (или серебряное) блюдо, вылить въ него весь этотъ соусъ съ рыбою, прибавить немного крошеной лимонной корки и, по желанію, и сдѣлать изъ паштетнаго тѣста крышку, прикрѣпивъ къ краямъ блюда, яйцомъ помазать тѣсто сверху яичнымъ желткомъ и поставить въ печь. Когда тѣсто до половины спечется, вырѣзать маленькое отверстіе въ коркѣ, чтобы паштетъ не лопнулъ, и оставить въ печи, пока не спечется совершенно. Одновременно сдѣлать соусъ: вбить въ кастрюлю три или четыре желтка, влить немного виннаго уксусу, всыпать немного пшеничной муки, перемѣшать хорошенько, положить порядочный кусокъ (по пропорціи) масла и двѣ цѣльныхъ луковицы и подлить горячей воды, варить, мѣшая, пока соусъ не будетъ довольно густъ, затѣмъ влить его въ паштетъ и подавать на столъ. Паштетъ можно сдѣлать постнымъ, употребляя вмѣсто коровьяго масла прованское, не прибавляя яичныхъ желтковъ, а вмѣсто мясного бульона подлить крѣпкой рыбной ухи. (6).

387. Щука подъ желтымъ соусомъ. (Еврейское блюдо № 2). Очистить щуку, нарѣзать кусками, на часъ посолить, положить въ кастрюлю, влить стаканъ столоваго бѣлаго вина, рюмку уксусу, воды столько, чтобы рыбу покрыло, разныхъ точеныхъ и отваренныхъ кореньевъ, ½ стакана изюму, ½ лимона, нарѣзаннаго ломтиками безъ зеренъ; варить на большомъ огнѣ. Какъ только рыба уварится, взять 2 ложки масла, ¼ стакана мелкаго сахару, 1½ ложки муки, ¼ чайной ложечки шафрану въ порошкѣ: все это размѣшать въ особенной кастрюлькѣ, развести рыбнымъ бульономъ до 3—4 стакановъ и кипятить, мѣшая, пока не погустѣетъ, процѣдить, потомъ облить этимъ щуку, обсыпать изюмомъ, лимономъ и точеными кореньями; можно прибавить разварного картофеля. Въ постъ, вмѣсто сливочнаго масла, взять ложки двѣ прованскаго. (6).

388. Колбасы по-испански. Обрѣзать лучшее мясо съ переднихъ и заднихъ окороковъ, съ хребта и реберъ молодой, хорошо откормленной свиньи, пропустить его чрезъ мясорубку 2 раза, посыпать мелкою солью, по вкусу прибавить толченаго ямайскаго (крупнаго) перцу

2 золотника, истертаго въ порошокъ мускатнаго цвѣта 1/4 золотника, мелко изрубленныхъ свѣжихъ лимонныхъ корокъ 3 золотника, измельченныхъ лавровыхъ листьевъ одну щепотку, хорошаго рейнвейна одну бутылку, очищенныхъ и мелко изрубленныхъ соленыхъ воловьихъ языковъ 6 штукъ. Хорошенько перемѣшать все это, положить на вычищенную и разостланную кожу поросенка, завернуть въ нее всю смѣсь, обвязать чистыми бичевочками, завернуть въ салфетку, поварить около получаса въ смѣси двухъ частей воды съ одною частью виннаго уксусу и одною же частью бѣлаго винограднаго вина, а послѣ выкоптить колбасу обыкновеннымъ образомъ.

389. Фрикассе изъ цыпленка (по-домашнему). Очищеннаго и вымытаго цыпленка разрубить правильно, какъ транжируется живность, т. е. отнять крылышки, ножки, филей, грудинку и спинку на 2 части, обравнять и сложить на тарелку. Тутъ же распустить въ кастрюлькѣ ложку масла, положить 1 1/2 столовыхъ ложки муки, развести 1 1/2 стаканами воды, посолить, положить изрѣзаннаго цыпленка и одну цѣльную луковицу, поставить на огонь и часто мѣшать, чтобы ко дну не пристало; когда закипитъ, варить на легкомъ огнѣ, а когда цыпленокъ сварится, выбрать по кусочку на тарелку, а соусъ выкипятить, до надлежащей густоты, снять съ огня, положить одинъ сырой размѣшанный со сливками желтокъ по вкусу соку изъ лимона, прожать сквозь салфетку и, размѣшавъ до гладкости, полить цыпленка. (4).

390. Цвѣтная капуста съ сыромъ. Цвѣтную капусту очистить отъ зелени. Потомъ варить капусту въ соленой водѣ, пока не сдѣлается мягкою, и тогда выложить на блюдо, вымазанное хорошо масломъ, притиснуть, чтобы она улеглась плотно, полить растопленнымъ чухонскимъ масломъ, покрыть соусомъ бешемель, потомъ посыпать крупно истертымъ пармезаномъ (а если его нѣтъ, то хотя швейцарскимъ), поставить блюдо въ горячую печку и печь до тѣхъ поръ, пока капуста не приметъ, такъ называемаго, румянаго цвѣта, т. е. когда заколеруется. На столъ должно подавать на томъ же блюдѣ, на которомъ капуста колеровалась.

391. Шпинатный каравай. Намочить булку въ сливкахъ, или въ цѣльномъ молокѣ, распустить 1/2 фунта коровьяго масла и смѣшать съ булкою, прибавить 8 штукъ желтковъ, 4 лота толченаго миндалю, корку одного лимона, 1/2 фунта сахару, 4 ложки шпинатнаго соку и смѣшать вмѣстѣ, потомъ впустить 8 яичныхъ бѣлковъ, сбить въ пѣну, и, смѣшавъ всѣ вмѣстѣ, положить въ форму, вымазанную масломъ, и испечь въ легкомъ жару.

392. Заяцъ по-англійски. Внутренность зайца начиняютъ мякишемъ бѣлаго хлѣба, намочивъ его въ молокѣ и сваривъ до состоянія тѣста, къ которому прибавляютъ сырыхъ яичныхъ желтковъ, соли, перцу, одну изрѣзанную на части луковицу, немного масла. Начинивъ этимъ фаршемъ зайца, кладутъ его на вертелъ, обкладываютъ шпикомъ и обвертываютъ бумагою; черезъ полтора часа заяцъ готовъ. Передъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, бумагу и шпикъ снимаютъ, и ѣдятъ зайца, приготовленнаго такимъ образомъ, съ вареньемъ изъ красной смородины, которое подаютъ отдѣльно. (8).

393. Куропатки съ капустою. Кочанъ капусты средней величины разрѣзать на двое и обварить въ кипяткѣ, затѣмъ вынуть изъ воды, дать ей стечь, остудить капусту и обвязать оба куска нитками завернувъ въ средину двѣ куропатки, хорошо очищенныя, выпотрошенныя и даже нашпигованныя; положить на дно кастрюли нѣсколько ломтей шпику, оставшуюся капусту, 2 или 4 сосиски, 2 моркови, столько же луковицъ, обсыпать все солью, перцемъ, покрыть шпикомъ, положить ко-

чанъ съ куропатками, влить бульона или фемэ и поставить кастрюлю на слабый огонь. Когда все совершенно сварится, выложить капусту на сито и дать бульону стечь, при чемъ даже нѣсколько выжать, чтобы весь бульонъ вышелъ. Положить на блюдо куропатокъ и обложить ихъ капустою, изрѣзанную на ломти, на которые положить по половинѣ сосиськи и по небольшому куску шпика; разрѣзать на кружки морковь и обложить ими блюдо, подогрѣть остатокъ бульона въ кастрюлѣ и облить имъ капусту. (6).

394. Мозги въ тѣстѣ. Очищаютъ мозги отъ сгустившейся крови, покрывающихъ ихъ перепонокъ и волоконъ и ополаскиваютъ къ теплой водѣ, потомъ кладутъ въ кастрюлю, вмѣстѣ съ нѣсколькими ломтями свинного сала, морковью и рѣпчатымъ лукомъ, предварительно изрѣзанными. Затѣмъ прибавивъ къ этому пучокъ петрушки и мелкаго луку, бульона и бѣлаго вина по равной части, приправляютъ солью и крупнымъ перцемъ и варятъ на слабомъ огнѣ въ продолженіе получаса. Сваривъ такимъ образомъ мозги, вынимаютъ ихъ и даютъ имъ остынуть. Въ то же время дѣлаютъ тѣсто изъ 4 ложекъ муки и достаточнаго количества теплой воды, въ которой должно распустить прежде небольшой кусокъ коровьяго масла, приправляютъ солью и прибавляютъ 2 яичныхъ желтка и 2 взбитыхъ бѣлка; тѣсто это должно имѣть густоту какъ тѣсто блиновъ. Разрѣзавъ мозги на куски, обмакиваютъ ихъ въ приготовленномъ тѣстѣ и поджариваютъ на сковородѣ въ раскаленномъ маслѣ до тѣхъ поръ, пока они не получатъ краснаго цвѣта. Послѣ этого, выкладываютъ ихъ на блюдо вмѣстѣ съ поджаренною петрушкою наверхъ.

395. Утка въ бѣломъ соусѣ. Сварить одну или двѣ утки въ водѣ или, лучше, въ бѣломъ бульонѣ, разрѣзать какъ слѣдуетъ къ подаванію на столъ, куски уложить на блюдо и залить слѣдующимъ соусомъ: полфунта масла и двѣ ложки пшеничной муки развести въ бульонѣ такъ, чтобы соусъ былъ густъ, но переливался черезъ ложку; прибавить $1^1/_2$ стакана сметаны, осьмушку сахару и варить, пока соусъ не сгуститъ. Потомъ процѣдить этотъ соусъ черезъ кухонное сито и положить сверху тонкіе ломтики лимона или посыпать мелко искрошеннымъ зеленымъ укропомъ и петрушкою. (6).

396. Гусь подъ хрѣномъ. Вымывъ и разрубивъ гуся, разварить его въ водѣ съ нѣсколькими луковицами, перцемъ и солью. Положить въ маленькую кастрюлю ложку масла и нѣсколько муки, и спассировать потомъ влить стаканъ горячихъ сливокъ и, передъ тѣмъ, какъ подавать, положить 3 горсти только что натертаго хрѣну; проварить все это только нѣсколько минутъ. Разложить потомъ гуся на блюдо, облить его немного хрѣномъ, остальное же подавать въ соусникѣ. (8).

397. Пуддингъ изъ тетерки. Снять съ тетерки филеи, изрубить мелко, сложить въ ступку, истолочь, положить размоченный въ бульонѣ, и потомъ отжатый до суха хлѣбъ безъ корки, протолочь, положить двѣ ложки масла, одно яйцо, протолочь окончательно и протереть сквозь сито; потомъ сложить въ кастрюльку, размѣшать, прибавить столько взбитыхъ сливокъ, сколько приметъ крѣпость фарша, т. е. положить въ кипятокъ кусочекъ фарша, и если окажется крѣпкій, прибавить сливокъ, поставить пробу и прибавлять сливки постепенно, пока фаршъ станетъ нѣжнымъ; тогда наслоить масломъ форму, наложить $^3/_4$ формы фаршемъ, поставить въ горячую воду такъ, чтобы форма была въ водѣ лишь до половины, покрыть и сварить на пару до готовности (поспѣваетъ отъ 15 до 30 минутъ). Изъ костей и обрѣзковъ сдѣлать сперва сокъ, а потомъ соусъ, и выкипятить до надлежащей густоты и вкуса. Когда пуддингъ будетъ готовъ, выложить на блюдо и залить соусомъ (4).

398. Котлеты изъ поросенка. Взять котлетную часть поросенка (8 косточекъ), нарѣзать котлетки, очистить, какъ должно, разбить тяпкою, посыпать солью съ перцемъ, запанеровать въ яйцо и тертый хлѣбъ, сложить на растопленное въ сотейникѣ масло, поставить на огонь, заколеровать, повернуть, дожарить, но не пересушить, сложить на блюдо и подлить соку. Красную капусту подать особо въ салатникѣ.

399. Сосиски съ краснымъ соусомъ. Приготовить сосиски, сложить на растопленное въ сковородѣ масло, поставить на огонь и изжарить до колера. Между тѣмъ, ишинковать одну луковицу, сложить въ кастрюльку, залить масломъ, въ которомъ жарились сосиски, поставить на огонь и, когда начнетъ желтѣть, снять съ огня; изжаренныя сосиски снять со сковороды на блюдо, а на сковороду положить ложку муки, развести стаканомъ бульона, сварить до надлежащей густоты и вкуса, процѣдить въ кастрюльку, гдѣ лукъ, вскипятить еще разъ, положивъ по вкусу соку изъ лимона или $^1/_2$ ложки уксусу, немножко рубленной зелени, залить сосиски и подать горячими. Подаютъ особо картофельное пюре, или шукрутъ изъ капусты.

400. Жареная капуста. Изрѣзать мелко очищенный верхній жиръ изъ филея, сложить въ кастрюльку и растопить. Когда будетъ готовъ, процѣдить въ сотейникъ, положить 2 ишинкованныя луковицы, поставить на огонь, поджарить въ половину, положить $1^1/_2$ ф. шинкованной кислой капусты (безъ соку), размѣшать, покрыть крышкою, запассировать, снять крышку прочь и поставить въ горячую печку; когда начнетъ сверху колероваться, помѣшать и продолжать наблюдать за этимъ до тѣхъ поръ, пока капуста не изжарится до мягкости и не получитъ красновато-желтаго цвѣта; тогда выложить на сито, отжать ложкою жиръ до суха, сложить въ горячій салатникъ, размѣшать и подать къ жаркому. (4).

401. Судакъ по польски. Очищеннаго, вымытаго судака сложить на рѣшетку въ рыбный котелъ, посолить, налить холодною водою, поставить на огонь и, когда закипитъ, сдвинуть на край плиты. Въ то же время сварить въ соленой водѣ правильно очищенный картофель, выложить судака на блюдо, обложить картофелемъ и зеленою петрушкою, а растопленное масло съ изрубленными вареными яйцами подать особо въ соусникѣ. (4).

402. Телячьи почки. Выбрать крупныя и бѣлыя телячьи почки съ верхнимъ жиромъ, разрѣзать вдоль на половинки, положить въ растопленное въ сотейникѣ масло жиромъ внизъ, посолить, наложить крышку и поставить на огонь. Когда поджарится, перевернуть, поджарить снова, а когда будутъ готовы, слить часть жира (если окажется много), вынуть почки на тарелку, а въ сотейникъ положить $1^1/_2$ ложки муки, влить стаканъ бульона, выварить до густоты и надлежащаго вкуса и, процѣдивъ половину, залить почку, а другою половиною залить гарниръ-пикантъ. Между тѣмъ, вырѣзать изъ бѣлаго хлѣба 4 крутона такой величины, чтобы на каждый можно было положить удобно половинку телячьей почки, и поджарить на маслѣ съ обѣихъ сторонъ. Сперва уложить на крутоны телячьи почки, потомъ выложить гарниръ въ середину на блюдо и сверху залить соусомъ. (4).

403. Битокъ въ сметанѣ. Отвѣсить 2 ф. мягкой говядины, вырѣзать жилы, положить $^1/_2$ ф. воловьяго отъ почки жиру, выбрать жилы, сложить вмѣстѣ и пропустить чрезъ мясорубку 2 раза, посолить, положить немного перцу, $^1/_2$ столовой ложки масла, размѣшать и раздѣлить на столько частей, сколько предполагается имѣть битковъ (обыкновенно 10), обвалять каждую часть въ мукѣ, сформировать круглые (безъ уголковъ) битки, сложить на растопленное въ сковородкѣ масло

и изжарить на огнѣ; когда будутъ готовы, снять на блюдо, а на сковороду положить ½ стакана сметаны, выварить сокъ до густоты, процѣдить сквозь сито и залить битки. Подаютъ къ биткамъ жареный картофель, и какой-либо салатъ, или съ макаронами.

404. Рагу изъ птичекъ. Нѣсколько жаворонковъ очистить обыкновеннымъ образомъ и вмѣстѣ съ ломтями ветчины пообварить въ горячей водѣ; послѣ этого растопить ветчиннаго сала въ кастрюлѣ и, спассировавъ муки до темна, положить туда же жаворонковъ и ломти ветчины; когда довольно прожарятся, надобно развести сокъ въ кастрюлѣ немного мяснымъ отваромъ, приправить уксусомъ, солью, перцемъ, гвоздикою, лимонною коркою, прибавить, если угодно, сахару и уварить.

405. Вермишель съ шампиньонами. Приготовленную дома лапшу или 1 ф. вермишели отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, облить холодною водою; вбить 2 яйца, 2 ложки сметаны, ложку масла, соли, немного англійскаго толченаго и 1—2 зерна простого перцу и перемѣшать. Полную тарелку шампиньоновъ очистить, мелко нарѣзать и жарить въ кастрюлѣ подъ крышкою съ солью и масломъ; форму намазать масломъ, посыпать, сухарями, класть рядъ лапши, рядъ поджаренныхъ шампиньоновъ и вставить въ горячую печь; подавая, выложить на блюдо. (6).

406. Лещъ. Очистить, посолить, оставить такъ на ½ часа, обтереть и обсыпать мукою. Распустить на противнѣ ложку масла, положить на него леща, полить сверху также 2 ложками масла и поставить на плиту; жарить съ обѣихъ сторонъ, когда будетъ готово, переложить осторожно на блюдо и облить краснымъ соусомъ. (6).

407. Штокфишъ или треска. Свѣжепросольную треску надо мочить цѣлыя сутки, перемѣняя чаще воду, и потомъ передъ самымъ отпускомъ сварить ее въ двухъ водахъ. Штокфишъ же надо положить въ деревянную посуду, налить горячей водой, перемѣнять его разъ въ день, и поступать такъ въ продолженіи 4 дней. Потомъ слить, налить на сутки водою, какъ только побѣлѣетъ, опять сполоснуть, намочить въ водѣ на одинъ день, три раза перемѣняя воду. Зимою можно заготовлять ее такимъ образомъ на нѣсколько разъ. Когда нужно варить, взять фунта 4 или 5, налить водою, поставить на плиту на умѣренный 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 остылъ, и подавать. Способъ скорѣйшаго приготовленія штокфиша слѣдующій: съ вечера выбить треску хорошенько деревяннымъ обухомъ или топоромъ, потомъ намочить на ночь въ водѣ, а на другой день сварить ее въ соленой водѣ.

408. Утка съ грибами № 1. Взять грибовъ боровиковъ или, вообще, такъ называемыхъ *бѣлыхъ* грибовъ, очистить, закипятить воду въ кастрюлѣ, бросить грибы въ кипятокъ и дать вскипѣть раза три ключемъ. Потомъ вынуть грибы и спустить съ нихъ воду на рѣшетѣ. Въ другой кастрюлькѣ изжарить въ маслѣ нѣсколько накрошенныхъ луковицъ и положить въ кастрюлю, гдѣ находятся грибы. Влить туда же нѣсколько сметаны, посолить, всыпать перцу, перемѣшать, переложить грибы въ глиняную кастрюлю, прибавить не жалѣя коровьяго масла и положить, по числу гостей, одну, двѣ или три домашнихъ утки, нѣсколько поджарившихся. Эту глиняную кастрюлю съ грибами и утками вставить въ духовой шкапъ и дать грибамъ жариться до тѣхъ

поръ, пока они и утки не поспѣютъ. Чтобы грибы не запекались, можно прибавить нѣсколько ложекъ бульона. Извѣстно, что мясо нѣкоторыхъ животныхъ, птицъ и рыбъ, имѣетъ отличный вкусъ съ извѣстными растеніями, какъ будто по какимъ-то особеннымъ законамъ симпатіи. Съ грибами лучше всего кормленная домашняя утка.

409. Утка съ грибами № 2. Взять утку, разрѣзать хребетъ, вынуть осторожно хребтовую кость, посолить, посыпать $^1/_4$ чайной ложки англійскаго и простого 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 и зашить. Положить ее въ кастрюлю, налить грибнымъ бульономъ, прибавить кореньевъ, варить до мягкости, разрѣзать на части, сложить на блюдо и облить такимъ соусомъ: $2^1/_2$ стакана бульону отъ утки, $1^1/_2$ стакана сметаны, муки, ложку масла и мелко нашинкованные отваренные грибы вмѣстѣ вскипятить. (6).

410. Каплунъ съ соусомъ. $^1/_2$ стакана распущеннаго фюмэ, стаканъ тертой булки, ложку масла, 2 яйца, 2 ложки простого сыру, истолочь все въ ступкѣ, протереть сквозь сито и нафаршировать каплуна. Масломъ намазать цѣлаго каплуна и бумагу, которою обвязать его. Жарить на вертелѣ, поливая масломъ; потомъ снять бумагу, и облить стекшимъ масломъ; когда подрумянится, сложить на блюдо и облить масломъ поджареннымъ съ 2 ложками толченыхъ сухарей. (6).

411. Стерлядь на винѣ. Очистить фунта 3—4 стерляди, разрѣзать на куски, перемыть въ холодной водѣ, вытереть чистою салфеткою, уложить въ одинъ рядъ въ серебряную кастрюльку, а за неимѣніемъ ея въ сотейникъ, положить ¼ фунта сливочнаго масла, соли, сокъ изъ ½ лимона и влить 2 стакана бѣлаго вина. За пять минутъ до отпуска поставить на плиту что-бы сварилась, и тотчасъ подавать въ той же самой кастрюлькѣ. (6.)

412. Кортофельно-рыбныя котлеты. Отварив нѣсколько окуней или небольшихъ сиговъ, очень вкусныхъ для этого употребленія, снять все мясо съ костей, изрубить его мелко и прибавить къ нему, нѣкоторое количество протертаго печенаго картофеля, который долженъ быть самый желтый. Въ эту смѣсь кладутъ по вкусу: масла, соли, перцу, петрушки и два сырыхъ яйца; стираютъ все какъ можно лучше, дале толкутъ, чтобы тѣсто было мягче; потомъ дѣлаютъ круглыя лепешки, стараясь, чтобъ всѣ онѣ были равной величины, и тогда, распластавъ ихъ въ видѣ котлетъ, валяютъ въ сыромъ яйцѣ, потомъ въ сухаряхъ и жарятъ на сковородѣ; для нихъ необходима подливка на грибномъ или, еще лучше, на собственномъ шампиньонномъ бульонѣ.

413. Красная капуста въ соусѣ. Нашинковавъ капусту очень мелко, кладутъ ее въ просторную кастрюлю съ большимъ кускомъ чухонскаго масла и даютъ прѣть, мѣшая какъ можно чаще и держа кастрюлю накрытою. Такимъ образомъ капуста дастъ свой собственный сокъ и сохранитъ хорошій цвѣтъ. Многія кухарки варятъ ее въ водѣ, но отъ этого капуста теряетъ свой вкусъ и видъ. Въ маслѣ капуста должна прѣть часа полтора, а передъ обѣдомъ, сцѣдивъ ея сокъ въ небольшую кастрюльку, кладутъ туда ложку муки, разбиваютъ, даютъ прокипѣть раза два и вливаютъ въ капусту, которую ставятъ на горячее мѣсто, чтобы соусъ проникъ въ нее хорошенько. Передъ самымъ обѣдомъ прибавляютъ небольшую ложку уксусу, но тогда уже соусъ отнюдь не долженъ кипѣть, чтобы капуста не могла побѣлѣть.

414. Говядина-фаршъ. Кусокъ говядины отъ филейной части разрѣзать на большія зразы, выбить ихъ тяпкою и слегка посолить. Одну зразу мелко изрубить, прибавить немного жиру, истолочь въ ступкѣ, положить 2 яйца, 3 ложки тертой булки, англійскаго и простого перцу, размѣшать хорошенько, этимъ фаршемъ переложить зразы, накладывая ихъ одну на другую и наложить легкій прессъ. Дно кастрюли выложить тоненькими ломтиками шпику, сложить на нихъ мясо, намазать сверху яйцомъ, посыпать хлѣбомъ, на верхъ положить также ломтики шпику или полить масломъ, подлить стаканъ бульону и вставить въ печь. Подавая, нарѣзать ломтиками и облить процеженнымъ соусомъ, подливъ бульону.

415. Зразы. 2½ фунта говядины безъ костей нарѣзать довольно большими ломтиками въ палецъ толщиною, выбить хорошенько съ одной стороны тяпкой и посолить, посыпать перцемъ, черезъ часъ свернуть въ трубочку и обвалять въ мукѣ; ¼ фунта масла распустить въ кастрюлѣ, а когда масло закипитъ, положить зразы, подрумянить ихъ со всѣхъ сторонъ, положить мелко изрубленную луковицу, налить бульономъ, чтобы ихъ покрыло, накрыть крышкою и тушить такъ съ 1½ часа; потомъ подлить 3—4 ложки сметаны, вскипятить раза 2; если соусу мало, то подлить еще бульону такъ, чтобы соуса было не менѣе 3 стакановъ, и процѣдить. (6).

416. Фаршированная брюква. 4—8 шт. брюквы, смотря по величинѣ, очистить, отварить до мягкости, разрѣзать каждую на 2 части, выбрать осторожно середину, вынутую массу растереть, смѣшать съ 2 ложками мелкихъ сухарей, поджаренныхъ въ ложкѣ масла, и 2—3 ложками сметаны; если брюква не сладка, прибавить немного сахару, соли, можно подлить немного бульону. Смѣшавъ все, нафаршировать брюкву, уложить ее въ кастрюлю, намазанную ложкою масла, посыпать тертымъ сыромъ и вставить въ печь; чтобы фаршъ погустѣлъ и и сверху подрумянился, и переложить на блюдо; ½ ложки масла размѣшать на огнѣ съ ложкою муки, влить съ ½ стакана сметаны, стаканъ воды, въ которой варилась брюква, сахару, вскипятить и соусъ подать въ соусникѣ.

417. Капуста по литовски. Два небольшихъ кочна капусты очистить отъ зеленныхъ листьевъ, разрѣзать каждый на четыре части, опустить въ кипятокъ соленой воды на ½ часа, откинуть на рѣшето и выжать капусту осторожно въ рукахъ; ¾ фунта говядины съ ¾ фунта почечнаго сала пропустить черезъ мясорубку 1 разъ, положить соли, простого и англійскаго толченаго перцу, 2 ложки мелко изрубленнаго луку, и смѣшать все вмѣстѣ, начинить этимъ фаршемъ каждый кусокъ капусты, перекладывая его между листьями и перевязывая ниткою. Приготовленную такимъ образомъ капусту положить въ кастрюлю, налить бульономъ, немного посолить и варить, пока фаршъ не уварится; ½ ложки масла распустить въ кастрюлѣ, всыпать ложку муки, мѣшая на плитѣ, развести 4 стаканами бульону въ которой варилась капуста, и 1 стаканъ смѣтаны вскипятить, облить этимъ капусту, дать еще разъ вскипѣть и, подавая, снять нитки. (6).

418. Артишоки въ винѣ. Очистить фонды или внутреннія части шести артишоковъ отъ листьевъ, разъ вскипятить ихъ въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, положить въ кастрюлю на распущенное сливочное масло, влить малаги, положить сахару, крѣпкаго бульона и кипятить часъ или два, подливая понемногу бульону, чтобы не пригорѣло; выложивъ на блюдо подавать. (6).

419. Аморетки. Мозги изъ воловьихъ костей опустить въ кипятокъ на самое короткое время; вынувъ ихъ друшлаковою ложкою, нарѣ-

зать, положить въ кастрюлю, налить бульономъ такъ, чтобы ихъ покрыло, посолить, положить съ ½ ложки масла и вскипятить на большемъ огнѣ.

420. Свиныя котлеты. Взять изъ свинины котлетную часть, разрѣзать такъ, чтобы при каждой косточки было мясо, выбить его хорошенько деревяннымъ пестикомъ, посолить, посыпать перцемъ, намазать яйцомъ, посыпать 5—6 сухарями, сложить на сковороду на 2 ложки растопленнаго масла и поджарить съ обѣихъ сторонъ на плитѣ. Но можно приготовить и другимъ манеромъ: ложку мелко изрубленной луковицы поджарить въ ложкѣ масла; когда остынетъ, вбить 3 яйца, размѣшать, намазать тѣмъ котлеты, посыпать 5—6 сухарями, положить на сковороду или противень, намазанный 1½ ложками масла, и вставить въ печь. Подавать съ соусомъ. (6)

421. Бѣлорусскія колдуны. 1½ фунта телятины безъ костей сварить, пропустить черезъ мясорубку, смѣшать съ вымоченною, очищенною отъ костей и мелко изрубленною шотландскою или голландскою селедкою, крутыми мелко изрубленными яйцами; ложку масла распустить, поджарить въ немъ небольшую мелко изрубленную луковицу, положить туда же фаршъ, слегка поджарить, мѣшая, прибавить толченаго простого и англійскаго перцу, а когда остынетъ, нафаршировать колдуны и послѣдніе прокипятить разъ въ бульонѣ, откинуть на рѣшето, а потомъ сложить въ живописномъ безпорядкѣ на блюдо и, подавая, облить масломъ. (6).

422. Баранья грудинка. Сварить баранью грудинку, вынуть изъ бульона и дать ему стечь. Потомъ взять яйцо, выпустить его на тарелку, взбить ножомъ, обвалять мясо со всѣхъ сторонъ сперва въ немъ, а послѣ того въ тертомъ хлѣбѣ, перемѣшанномъ съ изрубленною петрушкою. Распустить коровье масло и, когда начнетъ оно кипѣть, положить въ него мясо и дать ему заколероваться. Приготовленное такимъ образомъ мясо подаютъ къ нему молодой горошекъ, молодую морковь, рубленную бѣлую капусту и пр.

423. Грудинка въ рисѣ. Приготовить грудинку какъ слѣдуетъ, положить въ кострюлю, налить холодною водою и поставить на огонь. Снявъ пѣну, положить кореньевъ и соли и варить до мягка. На 8 фунтовъ мяса взять фунтъ рису, отварить его, и остудить давъ ему хорошенько разбухнуть въ холодной водѣ, потомъ налить на него жирнаго бульона изъ-подъ мяса и, прибавить только изрѣзанную лимонную корку, варить до тѣхъ поръ, пока не превратится въ густую массу. Между тѣмъ, уложить красиво на блюдо разварившуюся до мягка грудинку, обрѣзать ее такъ, чтобы она имѣла красивый видъ, вымазать яйцомъ и обсыпать загустѣвшимъ рисомъ, который гладко выровнять ножомъ. Остальнымъ рисомъ обложить боковыя стороны грудинки, посыпать все тертымъ пармезаномъ, поставить въ печь и дать зарумяниться, При подачѣ на столъ это блюдо низъ обтереть.

424. Телятина со спаржею. Изрубить телятину точно также, какъ для фрикасе, обварить до полуспѣла; выложить въ кастрюлю съ кускомъ коровьяго масла, прибавить цѣлую луковицу, два лавровыхъ листа, лимонной корки, и припустить до мягка. Въ то же время сварить сколько нужно раковъ, слупить черепки со спины, шеекъ и клешней, очистить сморчки и отварить ихъ; приготовить спаржу и также отварить, и все уложить на блюдо. При этомъ сдѣлать слѣдующій соусъ: замѣсить 2 или 3 желтка со щепоткою крупичатой муки, положить туда кусокъ коровьяго масла, мелко искрошенной лимонной корки и цѣлую луковицу, прибавить немного мясного бульона и сварить, безпрестанно мѣшая. Если соусъ густъ, то развести

его мяснымъ отваромъ или, лучше, сокомъ, оставшагося отъ жаренаго мяса. (8).

425. Печенка въ видѣ ежа. Отварить телячью печенку, а когда остынетъ, пропустить чрезъ мясорубку и вмѣстѣ съ 4 яйцами, полною ложкою растопленнаго масла, небольшимъ количествомъ соли и съ тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ замѣсить сухое тѣсто. Изъ этого тѣста выдѣлать на жестяномъ листѣ, который вымазанъ коровьимъ масломъ и посыпанъ тертымъ хлѣбомъ, фигуру на подобіе ежа, натыкать въ нее очищеннаго и нарѣзного продолговатыми ломтиками миндалю, окропить коровьимъ масломъ, поставить въ духовой шкапъ, въ вольный духъ, и, часто обливая масломъ, дать пропечься исподволь. Между тѣмъ, сдѣлать густой соусъ изъ спассированной до темна муки, кружковъ лимона, полной чашки виннаго уксуса и сахару съ кипящею водою, выложить ежа на блюдо, облить вокругъ соусомъ, а остальной подать на столъ отдѣльно въ соусникѣ. (6).

426. Фрикасе изъ цыплятъ. Приготовить цыплятъ какъ слѣдуетъ, разрѣзать для фрикасе на красивые куски, положить въ кастрюлю съ кускомъ масла, нѣсколькими кружками лимона, солью, шампиньонами и полною суповою ложкою бульона, такъ чтобы послѣдняя не доставала до мяса, накрыть кастрюлю и варить исподволь. Потомъ вскипятить два стакана вина налтиь его въ фрикасе и варить съ нимъ, пока останется уже немного времени до подачи на столъ. Тогда прибавить туда два яичныхъ желтка, разболтанныхъ съ полною ложкою муки и нѣмного воды. и размѣшать все это, чтобы вышелъ густой соусъ; съ этой минуты перестать варить и дать окончательно пропрѣть. Можно также прилить къ разболтаннымъ яйцамъ бульонъ и вскипятить съ нимъ. Подавая на столъ, облить цыплятъ приготовленнымъ соусомъ.

427. Тимбаль. Пргиотовить паштетное тѣсто (о приготовленіи его сказано въ отдѣлѣ мучныхъ приготовленій) и взявъ форму тимбаля (высокая но узкая обручайка, съ дырочками, состоящая изъ двухъ половинокъ на шолнерахъ), смазать ее масломъ и обложить паштетнымъ тѣстомъ, всыпать внутрь простого гороху до края, для того что бы не упали стѣнки, и поставить въ печь отпекать; когда хорошо кругомъ заколеруется, высыпать горохъ и поставить еще разъ въ печь чтобы хорошо пропеклась середина. Затѣмъ приготовить рисъ, заправленный съ масломъ, и какое либо фрикассе изъ куръ или изъ дичи подъ соусомъ. Затѣмъ въ тимбаль положить рядъ риса, и рядъ фрикасе и соуса, потомъ еше рядъ риса и фрикасе и такъ до верха. Накладывать все горячимъ, прямо съ плиты, и, наложивъ подавать къ столу. Такъ же приготавливается тимбаль съ рисомъ и съ рыбнымъ фрикасе или съ сотѣ.

428. Пупетонъ. Густо сварить рисъ и заправить масломъ, сдѣлать изъ него на блюдѣ кружокъ, отпечатавъ формой (на мокрую рамку) положить въ середину заранѣе изготовленное фрикасе изъ курицы, полить масломъ и соусомъ и подавать.

429. Языкъ съ яблочнымъ соусомъ. Отварить гвяжій языкъ въ водѣ съ солью. Когда языкъ размякнетъ, слупить съ него бѣлую кожу и разрѣзать вдоль по серединѣ. Можно подавать его съ соусомъ точно въ такомъ видѣ, или обвалять прежде въ тертомъ бѣломъ хлѣбѣ и обжарить въ коровьемъ маслѣ. Для соуса очистить немного кисловатыя яблоки, изрѣзать на куски, положить въ кастрюлю, налить немного воды и сварить мягко. Потомъ протереть сквозь сито, развести краснымъ виномъ, прибавить лимонной корки, корицы и уварить. (6).

430. Крестовое пюре. (домашняя фантазія) Изъ мягкаго тѣста сдѣлать крестъ, положита въ глубокое, но плоское блюдо, въ серединѣ креста посадить какую нибудь фигурку или цвѣтокъ, намазать яйцомъ и поставить на жестяномъ листѣ въ духовой шкапъ. (Если ставить на блюдѣ, то послѣднее можетъ треснуть). Когда крестъ зарумянится, переложить его опять на блюдо и раздѣлить на четыре отдѣленія, изъ которыхъ два наполнить горохомъ, а два щавелемъ. Горохъ обложить ломтиками бѣлаго хлѣба, изжаренными въ маслѣ, края блюда—кружками изъ того же хлѣба, а щавель—маленькими сосиськами. Для этого блюда нужно брать желтый горохъ который предварительно отварить въ водѣ и протереть сквозь рѣшето.

431. Бараньи котлеты. Нарѣзать котлеты съ косточками, отбить, посолить, жарить на растопленномъ маслѣ на легкомъ огнѣ; когда будутъ готовы, отставить въ холодное мѣсто. Положить на сотейникъ краснаго соуса, ложку пюре изъ томатовъ и вскипятить до густоты; обмочить въ этомъ соусѣ каждую котлетку и застудить. За ¼ часа до отпуска, обмочить въ кляръ и жарить въ горячемъ фритюрѣ; положить на блюдо съ обжаренною зеленою петрушкою.

432. Курица съ грибами и яйцами. Положить очищенную курицу въ кастрюлю, залить бульономъ (если нѣтъ, то водою), вложить по немногу моркови, петрушки, 3 головки сельдеря, 2 луковицы, 2 пригоршни грибовъ (свѣжихъ или сушеныхъ, но разваренныхъ прежде), прибавить перцу въ зернахъ и соли и варить, пока курица и грибы сварятся совершенно. Тогда вынуть курицу, отрѣзать мясо равными кусками отъ костей и поджарить въ маслѣ на сковородѣ, посыпавъ сперва хорошенько мукою и прибавивъ къ маслу ложки четыре густой сметаны, всыпать туда 5 растертыхъ яичныхъ желтковъ, крѣпко сваренныхъ. Когда все это пережарится, смѣшайте съ грибами, которые должно сперва мелко искрошить, а всю прочую зелень отбросьте, и когда масса сдѣлается довольно густою, выложить ее на блюдо, сверху положите мясо и блюдо поставьте въ теплую печь, чтобы все это запеклось, и подавать.

433. Бараньи мозги. Положить мозги въ воду и очистить отъ крови и оболочекъ, потомъ распластать ихъ, потомъ положить ихъ въ кипятокъ и держать тамъ до тѣхъ поръ, пока они получатъ бѣлый цвѣтъ. Тогда положить ихъ въ кастрюлю съ надлежащимъ количествомъ чухонскаго масла и, обсыпавъ мукою, прибавить воды, положить луку, шампиньоновъ и варить на легкомъ огнѣ. Передъ отпускомъ положить нѣсколько яичныхъ желтковъ, смѣшанныхъ съ лимоннымъ сокомъ.

434. Цыплята въ рисѣ. Разварить и разрубить цыплятъ и сварить рисовую кашу съ масломъ. Потомъ взять форму, положить рядъ риса и цыплятъ, посыпать перцемъ, солью, потомъ положить опять рядъ риса и цыплятъ, и продолжать такимъ образомъ, пока форма наполнится; тогда насыпать на верхъ побольше сухарей, облить сметаною, положить нѣсколько кусочковъ масла и поставить въ духовой шкапъ, по крайней мѣрѣ на цѣлый часъ.

435. Морковная (или рѣпная) каша. Взять морковь или рѣпу цѣликомъ, очитсить и сварить въ крѣпкомъ бульонѣ, а послѣ вынуть, протереть черезъ волосяное сито и положить снова въ тотъ же бульонъ. Смѣшать вмѣстѣ густыхъ сливокъ и хорошаго распущеннаго чухонскаго масла, по пропорціи, и вбить нѣсколько яичныхъ желтковъ и все это влить въ кастрюлю, въ которомъ прѣетъ на легкомъ огнѣ тертая морковь или рѣпа. Если угодно, можно прибавить немного сахару, а на другой вкусъ—посолить. Къ моркови лучше всего идетъ телячья гру-

динка, изжаренная на сковородѣ; для рѣпы же предпочитается баранья грудинка, сваренная въ соленой водѣ. Должно наблюдать, чтобы бульона было немного и чтобы каша была очень густа.

436. Утки съ брюквеннымъ соусомъ. Положить 2 цѣлыя заправленныя домашнія утки, хорошо кормленныя, въ кастрюлю, съ 1/2 фун. масла, подлить бульона, чтобъ покрывалъ утокъ, положить луку, порею, сельдерей, цетрушки, посолить и сварить утокъ, а когда онѣ поспѣютъ, выложить ихъ на блюдо (безъ бульона, въ которомъ онѣ сварились) и разрубить на части, какъ слѣдуетъ. Въ это время долженъ быть говъ брюквенный соусъ, приготовленный слѣдующимъ образомъ: взять молодой брюквы, величиною съ крымское яблоко, снять кожу, вырѣзать въ серединѣ отверстіе (въ третью часть толищны брюквы), и положить туда телячій фаршъ. Фаршированную брюкву уложить въ неглубокую кастрюлю, налить столько бульону, чтобы онъ покрывалъ только третью часть брюквы, положить по пропорціи масла, а когда брюква до половины поспѣетъ, влить туда поджаренный въ маслѣ сахаръ, чтобы сообщить соусу необходимую сладость и темный цвѣтъ. Когда брюква совсѣмъ поспѣетъ, обложить ею утокъ, облить соусомъ и подавать на столъ. (10).

437. Суфле изъ рябчиковъ. Снять съ двухъ рябчиковъ филеи, очистить, изрубить мелко и истолочь; когда будутъ готовы, положить ¼ ф. сливочнаго масла, соли и перцу, потомъ истолочь снова, протереть сквозь сито, положить въ кастрюлю, размѣшать и прибавить полбутылки сливокъ. За 1/4 часа до отпуска, выложить въ подслоенную масломъ форму кольцо, поставить въ горячую воду на паръ и кипятить на легкомъ огнѣ до готовности; передъ отпускомъ вынуть форму, положить въ середину шампиньоны и залить бѣлымъ соусомъ. Шампиньоны приготовляются такъ: выжать въ кастрюлю сокъ изъ лимона, влить стаканъ воды, вымыть шампиньоны въ холодной водѣ и положить въ приготовленную съ лимономъ воду; когда будутъ готовы, положить масла, соли и вскипятить на огнѣ. (5).

438. Сальме изъ перепелокъ. Очищенныхъ и заправленныхъ перепелокъ положить въ кастрюлю на растопленное масло, изжарить на легкомъ огнѣ до готовности и, остудивъ на льду, разрубить и уложить на холодный листъ; обрѣзки положить въ кастрюлю, налить бульономъ, прибавить немного мадеры и отварить до гляса, процѣдить на сотейникъ, прибавить краснаго соуса, соку изъ шампиньоновъ и трюфелей, ложку пюре изъ томатовъ и вскипятить на плитѣ; потомъ процѣдить. Перепелокъ уложить на блюдо, залить соусомъ и убрать трюфеля бордюромъ и подавать.

439. Заяцъ съ сливками. Хорошенько вычистить и выпотрошить зайца, снять съ него кожу и, разрѣзавъ на небольшіе куски, хорошенько вымыть, налить бульономъ и варить, пока мясо будетъ мягко, положивъ туда предварительно 4 изрѣзанныя луковицы, 1/2 ф. мелко изрѣзанной ветчины, а подправку изъ ложки масла и немного муки. Потомъ передъ подачею прибавить чашку сливокъ, 1/2 стакана краснаго вина, перцу, соли и сокъ изъ лимона, вскипятить все это разъ вмѣстѣ и подавать на столъ. (6).

440. Соте изъ линей Снять филеи съ очищенныхъ линей, и съ верхней кожи и сложить въ сотейникъ на прованское масло; изъ костей сварить бульонъ, сдѣлать изъ него на прованскомъ маслѣ бѣлый соусъ, вскипятить до густоты, процѣдить въ кастрюлю и поставить на паръ; нарѣзать кортофелю, сварить въ водѣ до мягкости, а передъ отпускомъ, сливъ воду, положить рубленной петрушки и ложку прованскаго масла; за 1/4 часа до отпуска запасеровать на огнѣ филеи,

сложить на блюдо, залить соусомъ и положить въ середину картофель.

441. Сосиски изъ мозговъ. Очистить отъ жилъ двое телячьихъ и двое бычачьихъ мозговъ и искрошить вмѣстѣ съ полфунтомъ мозговъ изъ костей, смѣшать съ мякишемъ изъ двухъ 3-хъ-коп. булокъ, моченныхъ въ молокѣ, посолить, прибавить перцу по пропорціи, всыпать щепотку мелко искрошенной лимонной корки, вбить 2 цѣльныхъ яйца и 2 яичныхъ желтка, растереть хорошенько эту массу, начинить ею кишки, завязать, бросить сосиски въ кипятокъ и дать вскипѣть раза два ключомъ, потомъ изжарить въ маслѣ. (8).

442. Сосиски изъ каплуна (или пулярдки). Изжарить каплуна или пулярдку, обобрать отъ костей все мясо, и искрошить мелко. Сварить въ небольшомъ количествѣ бульона мякишъ изъ 2 булокъ (3-хъ-коп.), и мѣшать безпрестанно этотъ мякишъ, чтобы въ кастрюлѣ сдѣлался родъ клейстера, потомъ всыпать въ кастрюлю искрошенное мясо каплуна или пулярдки, 2 лимонной корки мелко изрѣзанной, вбить 4 желтка, и посолить по пропорціи. Перемѣшать все и, когда булка и лимонная корка разварятся, начинить этою массою кишки, завязать, помочить немного въ водѣ и жарить въ маслѣ.

443. Телячьи битки. Нарѣзать ломтиками, въ палецъ толщиною, жареной телятины и избить ихъ тяпкою, но такъ, чтобы они, однако же, остались цѣльными. Мелко изрубить почку и жиръ, смѣшать съ 2 тертыми луковицами, сухарями, перцемъ, 4-мя рубленными сардинками, положить по немножку на каждый кусокъ, завернуть, прикрѣпить деревянною шпилечкою, положить въ кастрюлю, налить бульономъ и варить, пока они не сдѣлаются мягкими. Подъ конецъ влить стаканъ краснаго вина, положить 3 рубленныхъ сардинки, ложку капорцовъ, проварить все хорошенько вмѣстѣ, выжать пол-лимона и, уложивъ на блюдѣ, украсить лимонными ломтиками.

444. Печенка по дерптски. Для этого взять телячьи печенки, которыя, какъ извѣстно, очень нѣжны, изрѣзать въ ломтики, промыть и отсушить, пересыпать солью и обвалять ломти довольно густо въ мукѣ. Тогда приставить въ кастрюлѣ на огонь самаго свѣжаго сала или сливочнаго масла и, когда оно разойдется, обжарить въ немъ печенки до румяности, наблюдая, чтобы онѣ не пересохли, а остались сочными; для этого не надо жалѣть сала или масла. Когда это сдѣлано, спасировать въ другой кастрюлѣ сливочнаго или чухонскаго масла съ столовою ложкою муки, развести бульономъ, полстаканомъ медока и ложкою или двумя уксусу, приправить истолченною гвоздичкою, лимонною коркою и кусочкомъ сахару, чтобы соусу придать сладковато-кислый вкусъ, и варить до сгущенія; тогда прибавить ложку свѣжаго масла. Этотъ соусъ вылить на печенки, а потомъ все выложить на блюдо и отпустить къ столу горячее. Количества приправъ зависятъ отъ вкуса.

445. Баранина съ картофелемъ. Отрѣзать почку и ногу молодого барана, положить въ кастрюлю и налить столько воды, чтобы баранина была ею покрыта. Потомъ, когда она будетъ кипѣть, снять пѣну, положить 5 луковицъ и нѣсколько кореньевъ и варить до тѣхъ поръ, пока она будетъ почти мягка; тогда положить горсть хорошо вымытыхъ сморчковъ, тарелку вычищеннаго картофеля, простого перцу, сдѣлать подправку изъ муки и масла, варить пока все будетъ совершенно мягко, и подавать на столъ. (6).

446. Караси съ ветчиннымъ соусомъ. Очистивъ и выпотрошивъ карасей по обыкновенію, отварить въ водѣ съ солью. Между тѣмъ, въ другой кастрюлѣ поджарить до темна муку въ коровьемъ маслѣ, развести мяснымъ бульономъ и уксусомъ и приварить. Потомъ обжарить $^1/_4$ ф.

ветчины, изрѣзанной на ломтики, положить въ соусъ, приправить перцемъ, и лавровымъ листомъ, и положить туда отваренныхъ карасей. Подавая на столъ, обсыпать карасей бѣлыми сухарями и ветчинными обжаренными ломтиками.

447. Корюшка съ кислымъ соусомъ. Взять крупную свѣжую корюшку, перебрать ее, промыть, бросить въ кастрюлю и поставить на огонь съ достаточнымъ количествомъ соли, съ лукомъ лавровымъ листомъ, перцемъ и съ водою. Когда поспѣетъ, слить съ нее воду, откинуть на сито, переложить въ бѣлый соусъ, вскипятить съ нимъ еще разъ и выложить на блюдо. Въ соусъ подлить крѣпкаго уксуса, по вкусу.

448. Лабарданъ. Нарѣзать на куски, вымочить въ водѣ въ продолженіе 2 дней и 3 ночей, наливая трижды въ день свѣжую воду, потомъ, за часъ до подачи на столъ. поставить на огонь, но не кипятить, а только дать хорошенько пропрѣть. Для соуса взять: 3 желтка, кусокъ масла, 2 полныхъ столовыхъ ложки приготовленной для стола сарептской горчицы, 3 чашки молока, нѣсколько муки и вскипятить, потомъ выложить рыбу на блюдо, слить всю воду, облить приготовленнымъ соусомъ и употреблять съ поджареннымъ до темна масломъ и горчицою.

449. Паровая стерлядь. Убивъ живую стерлядь, за 2 часа до отпуска очистить, вымыть въ холодной водѣ, разрѣзать, сложить въ кастрюлю, посолить и поставить въ холодное мѣсто. Особо очистить соленыхъ огурцовъ, немного бѣлыхъ кореньевъ, маленькаго луку и нѣсколько штукъ оливокъ. За часъ до отпуска выложить это къ стерляди, вливъ немного бѣлаго столоваго вина съ частью огуречнаго разсола, закрыть очень плотно, закипятить на плитѣ и поставить въ духовой шкапъ на вольный жаръ, когда упрѣетъ, отустить на столъ. (6).

450. Разварная стерлядь. Очистить стерлядь и вымыть, и положить въ котелъ, нарѣзавъ звѣздочками разныхъ кореньевъ, влить разсолу и бѣлаго вина; прибавить воды, положить соли, а за ¼ часа до отпуска поставить на огонь передъ подачею. Особо положить въ бульонъ облан-шированныхъ зеленыхъ огурчиковъ и рѣзанной варенной кнели штучками, также бѣлыхъ грибовъ, влить ½ рюмки мадеры и выдавить свѣжій лимонъ. Положить стерлядь на блюдо, облить соусомъ изъ-подъ нее же, обложить зеленью, на головку и на хвостъ положить лимону по 2 и 3 штуки. Соусъ подавать особо въ соусникѣ. (8).

451. Капуста съ начинкою. Для этого берутъ большой кочанъ капусты, обчищаютъ зеленыя листья, отпариваютъ его въ кипяткѣ и послѣ, выжавъ съ осторожностью, вырѣзываютъ середину и начиняютъ кочанъ изрѣзанными мелко сосисками, каштанами или какою нибудь другою начинкою; закрываютъ отверстіе капустнымъ листкомъ и, завернувъ въ шпикъ или свиное сало, кладутъ въ кастрюлю, а кочанъ сверху обкладываютъ морковью, лукомъ, ветчиною или другою говяжьею приправкою, солью и перцемъ; смачиваютъ бульономъ, бѣлымъ виномъ и варятъ на легкомъ огнѣ, послѣ чего, вынувъ капусту и процѣдивъ сквозь сито соусъ, подаютъ на блюдѣ. (6).

452. Тушоная баранина. Взять хорошую заднюю ногу или заднюю часть баранины, которая уже послѣ битья пролежала день, и хорошенько поколотить ее тяпкою, потомъ обмыть ее и нашпиговать свинымъ шпекомъ. Положивъ ее на противень или въ кастрюлю, прибавить соли, перцу, гвоздики, луку, лимонной корки и воды почти вровень съ бараниною. Замазавъ кастрюлю ити противень, поставить на легкій огонь и дать прѣть съ часъ. Потомъ открыть, снять жиръ и. подливъ пива, дать еще съ полчаса пожариться, наблюдая, чтобы не пригорѣло, послѣ чего подавать на столъ. (8).

453. Утка съ рѣпою. Ощипавъ и обмывъ утку, поджариваютъ ее въ коровьемъ маслѣ, потомъ прибавляютъ муки, подливаютъ бульона съ рюмкою бѣлаго вина, приправляютъ солью и перцемъ; когда утка начнетъ поспѣвать, то прибавляютъ поджаренную въ коровьемъ маслѣ рѣпу, и снявъ жиръ, и подаютъ. (5).

454. Рагу изъ баранины. Распустить въ кастрюлѣ полфунта коровьяго масла, изрѣзать нѣсколько луковицъ ломтиками и обжарить въ маслѣ до темна; прибавить къ этому кусокъ ветчины, рюмки двѣ виноградная вина или эстрагоннаго уксусу, стаканъ хорошаго мясного отвара, ¼ фунта мелко изрубленныхъ анчоусовъ, выдавить сокъ изъ одного лимона, и приварить. Между тѣмъ, отъ холодной жареной бараньей ноги нарѣзать тонкихъ ломтиковъ и положить ихъ въ другую кастрюлю, а соусъ, пропустить сквозь сито въ эту кастрюлю на баранину, немного приварить.

455. Тушоная курица. Очистивъ курипу, какъ слѣдуетъ, положить въ глубокую кастрюлю съ небольшимъ количествомъ коровьяго масла, крупичатой муки, виноградная вина, бульона, уксуса и воды; покрыть кастрюлю плотно крышкою и варить полчаса. Нарѣзавъ нѣсколько ломтиковъ лимонныхъ, положить туда же съ перцемъ; поваривъ немного, прибавить спассированной муки на маслѣ, сокъ пропустить сквозь сито и, если требуется можно, прибавить еще лимоннаго сока по вкусу и коровьяго масла. При подачѣ на столъ надобно выложить курицу въ соусникъ, облить соусомъ и обложить ломтиками лимона. (5).

456. Тифлисскій пловъ. Рисъ отобрать и вымыть хорошенько, въ большой кастрюлѣ вскипятить воду съ солью, насыпать рисъ, но не надо его разваривать, тотчасъ откинуть на рѣшето, облить холодною водою разъ, а потомъ другой. Чтобы узнать, сварился ли рисъ, вынуть нѣсколько зеренъ и разломать: если есть еще внутри мучное, то немного оставить въ водѣ. Когда паръ пройдетъ у риса, потомъ взять другую кастрюлю, положить половину масла на дно, чтобы растаяло, брать рукою рисъ и сыпать слегка въ кастрюлю, потомъ сверху облить согрѣтымъ масломъ, накрыть крышкою, поставить на небольшой жаръ. Рисъ съ масломъ поставить за часъ до обѣда. Телятину отварить немного, потомъ нарѣзать кусочками, положить въ кастрюлю масла ⅛ фун., нарѣзанный лукъ и, когда ужарится, налить 2 столовыхъ ложки бульону, когда телятина станетъ немного краснѣть. Къ столу жареную телятину положить на блюдо, а сверху посыпать рисъ. Если на днѣ кастрюли лукъ поджарится, нужно все соскоблить и сверху насыпать и вылить оставшееся масло. Пловъ можно также приготовить съ укропомъ: когда у риса пройдетъ паръ, хорошій пучекъ укропу изрубить мелко, посыпать на рисъ и класть въ кастрюлю, въ масло; вареную телятину или баранину нарѣзать кусочками и обложить кругомъ. Пловъ съ паюсною икрою точно также приготовить: ¼ фун. икры нарѣзать кусочками и положить, когда опускаютъ рисъ въ кастрюлю. Для любителей можно прибавлять въ рисъ настой шафрана.

457. Шпинатъ въ яичницѣ. Шпинатъ отобрать, выполоскать въ 2-хъ или 3-хъ водахъ, положить вариться въ горячую воду, а когда станетъ мягокъ, откинуть на рѣшето, немного отжать и потомъ изрубить мелко. За полчаса до обѣда положить масло на сотейникъ, согрѣть съ лукомъ и шпинатомъ, немного поджарить, потомъ влить столовую ложку бульону, положить немного соли и все смѣшать. Яйца выпустить въ чашку, взбить и налить на шпинатъ, а когда яичница немного запечется, подать на столъ въ сотейникѣ; или выложить и въ латникъ, но, въ такомъ случаѣ, надо осторожно ложкою брать и перекладывать небольшими дольками.

458. Турецкіе бобы въ бѣломъ соусѣ. Очистить зеленые стручки и сварить въ соленой водѣ, бросивъ стручки въ воду въ то время, когда она сильно кипитъ. Когда сварятся, выложить на сито, чтобы стекла вода, и тогда ихъ положить въ кастрюлю и прибавить, по пропорціи, чухонскаго свѣжаго масла, соли, перцу въ порошкѣ, крошечку мелкихъ луковицъ или шарлотокъ, и когда бобы прожарятся на огнѣ порядкомъ, снять кастрюлю съ огня, вбить туда нѣсколько яичныхъ желтковъ, влить немного лимоннаго соку или хрошаго виннаго уксусу; приставить кастрюлю на минуту къ огню, чтобы заварилось, яйцо мѣшать ложкою и отпускать очень горячее.

459. Щука съ картофелемъ. Большую щуку, отъ 5 до 7 фунтовъ, чистятъ и вынимаютъ жабры изъ-подъ жаберныхъ крышечекъ; давъ пролежать рыбѣ нѣсколько часовъ, ее варятъ въ водѣ съ солью и кореньями, а потомъ, давъ остынуть, вынимаютъ. Трудная задача состоитъ въ умѣломъ снятіи всей шелухи и мяса такъ, чтобы косякъ остался совершенно неповрежденнымъ. Очистивъ снятое мясо отъ всѣхъ косточекъ и приставшей къ нему шелухи, снимаютъ листочками изъ лучшаго мяса столько, чтобы составило третью часть всего мяса, остальное рубятъ мелко и смѣшиваютъ съ такимъ же количествомъ мелко истертаго картофеля, отвареннаго для этого наканунѣ и передъ тѣмъ очищеннаго отъ шелухи и истертаго на теркѣ. Потомъ смѣшиваютъ полфунта масла со сливками, прибавляютъ 6 или 7 яичныхъ желтковъ, истертаго пармезана, истертой булки, нужное количество соли и хорошенько мѣшаютъ съ картофелемъ и рыбою и съ 7-ю взбитымъ яичнымъ бѣлкомъ. Послѣ этого щуку возсоздаютъ такъ, чтобы помощью съ приготовленной смѣси и рыбьяго костяка придать какъ можно сходнѣе первоначальный видъ щуки, одинаково гладко и правильно, потомъ чайною ложкою дѣлаютъ шелуху; эту новую щуку приготовляютъ на длинномъ блюдѣ, выдерживающемъ жаръ, т. е. изъ огнеупорной глины, и намазанномъ предварительно слоемъ масла. Посыпавъ щуку пармезаннымъ сыромъ и булкою и обливъ раковымъ или другимъ масломъ, за часъ до подаванія на столъ, жарятъ ее, причемъ голову и хвостъ закрываютъ широкими пластами шпика и бумаги, чтобы укрыть эти части отъ излишняго жара. Обтеревъ края блюда и вложивъ рыбѣ поперегъ въ ротъ отдѣльно сваренную печенку, ее обыкновенно обкладываютъ жаренымъ картофелемъ и подаютъ на столъ съ соусомъ, для котораго надо смѣшать полфунта свѣжаго масла съ тремя или четырьмя столовыми ложками муки, прибавить немного щучьяго и говяжьяго бульона, немного бѣлаго вина и уксусу экстрагона, сварить все это на слабомъ огнѣ, изъ чего составится довольно густой масляный соусъ, прибавить 6 или 7 яичныхъ желтковъ, отъ 4 до 6 столовыхъ ложекъ капорцевъ, тонко изрѣзанную сердцевину лимона, немного мелко изрѣзанной лимонной корки, немного сахару и смѣшать съ мелко изщипаннымъ щучьимъ мясомъ. Проваривъ также еще рагу на слабомъ огнѣ, должно попробовать его, чтобы рѣшить, довольно ли оно кисло и солоно. На гарниръ выбираютъ продолговатый, по возможности ровный картофель; при чисткѣ всѣмъ картофелинамъ даютъ величину въ 2 вершка длиною и $^1/_2$ вершка толщиною, а по концамъ изрѣзываютъ ихъ, потомъ переваріваютъ въ водѣ, поджариваютъ въ маслѣ, со всѣхъ сторонъ одинаково, и жидкимъ свѣтлымъ гласиромъ придаютъ блестящій видъ. Этимъ картофелемъ гарнируютъ рыбу по бокамъ. (10).

460. Рубцы въ темномъ соусѣ. Хорошо вымытые зашпарить и выполоскать рубцы. Потомъ сварить въ соленой водѣ съ петрушкою и изрѣзать на тоненькія продолговатыя пластинки. Затѣмъ поджарить

въ маслѣ 2 или 3 ложки пшеничной муки, прибавить луку, а еще лучше шарлотокъ, и пожарить съ этою мукою, подлить немного воды, въ которой варились рубцы, или рубцоваго бульону, небольшое количество уксусу, мелко истолченнаго англійскаго перцу, рускаго перцу въ зернахъ, соли и пусть въ этомъ соусѣ рубцы поварятся, чтобы соусъ вскипѣлъ раза три.

461. Матлотъ изъ угря. На бульонѣ, изъ какой угодно мелкой рыбы, заправить соусъ небольшимъ количествомъ чухонскаго масла и муки, которую поджарить чтобы дать бульону красноватый цвѣтъ; опустивъ въ него изрѣзаннаго угря, приправить петрушкою, сельдереемъ, лукомъ, солью, перцомъ, шарлотками, предварительно слегка отваренными, и достаточнымъ количествомъ шампиньоновъ, отваръ которыхъ, для вкуса, вливается также въ этотъ соусъ. Кромѣ того, налить краснаго вина и, такимъ образомъ, варить угря на очень сильномъ огнѣ до полной спѣлости. Подавая на столъ, присоединяютъ гренки изъ бѣлаго хлѣба, слегка зарумяненные въ маслѣ.

462. Котлеты изъ селедки. Четыре хорошихъ шотландскихъ селедки должно намочить съ вечера въ молокѣ, а утромъ, давъ имъ хорошенько стечь, очистить отъ костей и изрубить какъ можно мельче. Къ нимъ прибавляютъ два сырыхъ яйца, нѣсколько ломтиковъ хлѣба, намоченнаго въ молокѣ, какъ это дѣлаютъ для начинки цыплятъ, мелко изрубленнаго укропу и ложку самой густой сметаны. Все это мѣшаютъ какъ можно лучше и, раздѣливъ на равные катышки, заправляютъ котлеты, которыя обмазываютъ сырымъ яйцомъ и валяютъ въ сухаряхъ. Жарятъ ихъ въ русскомъ маслѣ и подаютъ съ тертымъ картофелемъ. Котлеты эти чрезвычайно нѣжны и присутствіе селедки на вкусъ вовсе незамѣтно. (8).

463. Жаренная капуста. Сварить очень густо кислую капусту въ рыбномъ пюре, т. е. въ рыбной ухѣ, въ которой вся рыба снятая съ кости, должна быть мелко изрублена прибавивъ луку и перцу, и потомъ поджарить эту капусту съ грибами въ прованскомъ или другомъ постномъ маслѣ. Сушеные грибы должны быть сперва хорошо вымочены, чтобы были мягкими. Изжаренную такимъ образомъ капусту уложить на фаянсовое блюдо посыпать тертымъ сыромъ и поставить въ печь, въ вольный духъ, чтобы она припрѣла и зарумянилась сверху. Потомъ нарѣзать ломтиковъ бѣлаго или ситнаго хлѣба, намазать ихъ въ палецъ толщиною, рыбнымъ фаршемъ, т. е. вареною и мелко истертою рыбою съ лукомъ и перцемъ, и чтобы смѣсь держалась плотно, и изжарить эти ломтики съ фаршемъ на сковородѣ, въ прованскомъ маслѣ. Далѣе обложить этими ломтиками капусту и подавать на столъ. Можно подавать и отдѣльно ломтики съ фаршемъ. Разумѣется, что это кушанье гораздо вкуснѣе, когда оно скоромное, но, въ такомъ случаѣ, капусту должно варить въ бульонѣ и жарить въ ветчинномъ салѣ, а въ фаршъ, вбивать яичные желтки.

464. Харисса (по грузински). Вычистивъ и вымывъ индюшку, поставить вариться, наливъ пятью бутылками холодной воды; когда будетъ закипать, снимать почаще пѣну. Затѣмъ индюшку разрубать по частямъ и варить до тѣхъ поръ, пока мясо совершенно не отстанетъ отъ костей. На другой день бульонъ процѣдить, кости всѣ отобрать, а мясо индюшки поставить опять вариться, но уже съ рисомъ, который до этого былъ слегка поджаренъ въ печкѣ и истолченъ въ ступѣ и просѣянъ. Когда рисъ будетъ соединенъ, съ индюшкою и бульономъ тогда примѣшать съ нимъ лукъ, мелко изрѣзанный и поджаренный на маслѣ, потомъ варить до тѣхъ поръ, пока мягкое мясо индюшки и рисъ не составятъ одной массы, имѣющей видъ какъ бы каши-размазни.

Къ столу блюдо это подается въ кастрюлѣ, обвернутой салфеткою. Къ харисѣ подается согрѣтое чухонское масло. (8).

465. Пуддингъ изъ каплуна. Четверть фунта истолоченнаго миндалю замѣсить на 3 цѣлыхъ яйцахъ и 3 желткахъ, съ прибавкою ⅛ ф. сахару, и взбивать; распустить ¼ ф. коровьяго масла и, когда простынетъ, смѣшать съ миндалемъ, потомъ обрѣзать мясо съ жаренаго каплуна, искрошить кусочками и, перемѣшавъ съ ¼ ф. тертаго бѣлаго хлѣба и ложкою муки, положить въ миндаль. Разваривъ ½ ф. сорочинскаго пшена въ бутылкѣ молока, простудить, положить въ салфетку, вымазанную коровьимъ масломъ, завязать и варить въ сильномъ кипяткѣ 1½ часа. Потомъ, выложивъ на блюдѣ, облить такимъ соусомъ: 4 яичныхъ желтка смѣшать съ чайною чашкою бѣлаго винограднаго вина, поставить на огонь и взбивать вѣничкомъ, пока все не превратится въ густую пѣну.

466. Капуста съ потрохами. Вычистить потроха какъ можно чаще (о очисткѣ потроховъ сказано ниже), разрѣзать на куски, промыть хорошенько, сварить и посолить. Капусту выбрать, обрѣзать увядшіе листья, оторвать стебли, разломать сердцевину на мелкіе кусочки, поставить промыть, положить въ кострюлю и съ бульономъ на огонь съ коровьимъ масломъ или ветчиннымъ саломъ и дать капустѣ развариться въ немъ до мягка. За часъ до того, какъ выкладывать на блюдо, разрѣзать потроха на кусочки, еще мельче первыхъ, положить ихъ въ капусту, дать увариться, прибавить сахару и ложку муки, до свѣтла разболтанной въ водѣ, и снять съ огня, чтобы капуста не пригорѣла. Потроха должно разварить такъ, чтобы они сдѣлались совершенно мягкими.

467. Форель съ анчоусами. Вычистивъ форель, выпотрошить и вымыть, положить въ кострюлю, влить 2 столовыхъ ложки прованскаго масла и стаканъ бульону, прибавить мелко изрубленнаго зеленаго луку и петрушки, лавроваго листу, посолить и варить на легкомъ огнѣ, пока форель не поспѣетъ. Между тѣмъ, приготовить соусъ: взять сколько нужно будетъ анчоусовъ, выбрать изъ нихъ кости, изрубить, положить въ кастрюлю, налить мяснымъ или раковымъ соусомъ дать разъ вскипѣть и приправить лимономъ сокомъ. Когда рыба будетъ готова, выложить на блюдо, посыпать петрушкою и укропомъ, а соусъ подавать въ отдѣльномъ судочкѣ.

468. Форель по голландски. За 2 часа до обѣда убить форель, выпотрошить, вырѣзать жабры и вычистить находящуюся при спинной кости кровь; связать голову голландскими нитками, сложить въ рыбный котелъ съ рѣшеткою, налить водою посолить и поставить котелъ на плиту покрытымъ. Когда вода вскипитъ, оставить на легкій огонь и дать вариться еще ¼ часа. Потомъ вынуть съ рѣшеткою на столъ, снять съ рыбы верхнюю кожу, сложить рыбу осторожно на блюдо съ салфеткою и обложить свареннымъ картофелемъ и зеленою петрушкою. Растопленное масло подается особо въ соусникѣ.

469. Лини. Очистивъ выпотрошивъ и хорошо вымывъ десятокъ линей, положить въ кострюлю, прибавить шинкованнаго луку перцу горошинами, лимону, нарѣзаннаго кружками, стаканъ винограднаго вина соли и столько воды, чтобы можно было сварить линей. Накрывъ кастрюлю, поставить на легкій огонь и дать вариться до спѣлости. Между тѣмъ, приготовить соусъ: положить въ кострюлю ¼ ф. чухонскаго масла, поджарить на огнѣ, потомъ прибавить въ масло мелко изрубленную луковицу, 2 столовыхъ ложки сметаны, перцу въ мельчайшемъ порошкѣ и 3 яичныхъ желтка, стереть все хорошенько вмѣстѣ, поставить на огонь и мѣшать непрерывно, не давая кипѣть. Когда лини будутъ готовы, выложить на блюдо, облить соусомъ и отпустить на столъ. (15).

470. Семга. Вычистивъ и вымывъ семгу, положить въ кастрюлю, влить немного бульону, рыбнаго или мясного, стаканъ виноградnаго вина и 2 столовыхъ ложки прованскаго масла, положить зеленаго мелко изрубленнаго луку и петрушки, горошинами перцу и соли. Когда рыба поспѣетъ, выложить на блюдо, процѣдить бульонъ, въ которомъ она варилась, выдавить въ него сокъ изъ лимона, подбавить немного соуса, уварить и облить имъ рыбу.

471. Стерлядь въ винѣ. Вычистивъ. выпотрошивъ и вымывъ стерлядь, положить въ кастрюлю, прибавить 3 луковицы, мелко искрошенной лимонной корки, соли и кусокъ сахару. Вино виноградное, разведенное пополамъ съ водою, вскипятить въ особенной кастрюлькѣ, вылить на стерлядь и варить до спѣлости. Взять 1 лимонъ, нарѣзать тоненькими кружечками, выбрать зерна, положить въ кастрюлю, въ которой варится стерлядь. Когда стерлядь будетъ готова. вынуть изъ кастрюли, уложить на блюдо и украсить кружками лимона. Бульонъ, въ которомъ варилась стерлядь, процѣдить, уварить, чтобы его осталось немного, и вылить на стерлядь. (8).

472. Клецки изъ раковъ. 20 раковыхъ отваренныхъ шеекъ и ножекъ мелко изрубить; изъ ¾ или 1 стакана скорлупокъ сдѣлать раковое масло, 1/3 стакана этого масла, растереть до бѣла съ 5 яицами, положить 1/2 франц. бѣлаго хлѣба, измоченнаго въ молокѣ и выжатаго, соли, перцу немножко, зеленой петрушки и изрубленные раки, смѣшать и опускать ложкою въ кипящій бульонъ.

473. Рыбный фаршъ въ раковинахъ. Поджарить въ 1 1/2 ложкахъ масла изрубленный порей и штукъ 10 шарлотокъ (а за неимѣніемъ ихъ изрубленную луковицу), положить мелкими кусочками нарѣзанную и посоленую какую нибудь рыбу, 2—3 отваренныхъ и мелко изрубленныхъ грибка; все это тушить подъ крышкою. Когда рыба будетъ готова, остудить, еще разъ изрубить все вмѣстѣ, смѣшать съ 2 желтками, 1/2 стаканомъ сметаны, съ 2 толчеными сухарями, англійскимъ перцемъ, солью, прибавить немного бульона, наложить готоваго фарша на раковины, сгладить сверху, посыпать тертымъ сыромъ, скропить масломъ и вставить въ печь на 1/4 часа. Эти раковины подаются къ супу изъ рыбы и для экономіи фаршъ можно сдѣлать изъ сваренной въ супѣ рыбы, поджаривъ ее съ лукомъ, и такъ далѣе.

474. Польскій бигосъ. Это довольно экономическое блюдо дѣлается изъ остатковъ жаркого (говядины или телятины), разрѣзанныхъ четыреугольными кусками, каждый величиною въ вершокъ. Для этого приготовляется такой соусъ: 1/2 ложки муки поджарить съ ложкою масла, развести бульономъ или кипяченою водою, вскипятить, положить 2—3 соленыхъ огурца или 3—4 кисловатыхъ яблока, нарѣзанныхъ четыреугольниками или кружками. Если соусъ слишкомъ жидокъ, загустить его 2 ложками тертыхъ сухарей, положить въ него приготовленные мясные квадратики, вскипятить 2—3 раза и подавать. (6).

475. Италіанская полента. Вскипятить воду съ солью въ кастрюлѣ и всыпать въ кипятокъ столько муки изъ кукурузы, сколько надобно, чтобы полента была густа, какъ крутая каша. Когда вода съ мукою начнетъ снова кипѣть, мѣшать безпрестанно деревянною лопаткою, чтобы мука не пригорѣла и не свернулась въ комья. Когда это тѣсто не будетъ болѣе приставать къ деревянной лопаткѣ—это знакъ, что полента готова. Между тѣмъ, пока варится полента, маленькихъ птичекъ очистить, посолить, обвернуть каждую птичку ломтикомъ свиного сала и по 7 или 8 птичекъ надѣть на деревянную палочку, уложить приготовленныхъ такимъ образомъ птичекъ въ сотейникъ, въ ко-

торой уже распущено чухонское масло, и жарить, потомъ, подлить холодной воды, что составитъ соусъ. *Поленту*, т. е. кукурузное тѣсто, выложить на блюдо, сдѣлать въ серединѣ мѣсто или гнѣздо и положить туда птичекъ съ ихъ соусомъ.

476. Телячьи мозги. Вынувъ мозги изъ ихъ костяныхъ чашечекъ, опускаютъ ихъ въ холодную воду, которую мѣняютъ раза 2 или 3; потомъ должно очень осторожно снять верхнія перепонки, съ которыми отдѣлятся и всѣ остающіяся кровяныя части. Варятъ до надлежащей спѣлости въ соленой водѣ и когда достаточно уварятся мозги, ихъ откидываютъ на сито, чтобы стекли, а потомъ выносятъ въ холодное мѣсто и даютъ остыть какъ лучше. За 1/2 часа до обѣда ихъ разрѣзываютъ осторожно на ломтики, валяютъ въ сырыхъ яйцахъ, обсыпаютъ со всѣхъ сторонъ мелко истолченными сухарями и жарятъ въ маслѣ на легкомъ огнѣ. Обжаренные такимъ образомъ мозги откидываются на рѣшето, чтобы съ нихъ стекло лишнее масло, а въ сковороду, гдѣ они жарились, насыпаютъ щепотку пшеничной муки, даютъ прокипѣть съ масломъ, подбавляютъ ложку бульону и обливаютъ мозги этимъ поливочнымъ соусомъ, въ который для вкуса можно положить укропу. При этомъ употреблять должно сухари, а не изсушенный хлѣбъ, толочь ихъ очень-очень мелко и непремѣнно *обсыпать* куски, а отнюдь не валять въ сухаряхъ, какъ дѣлаютъ нѣкоторыя кухарки, отчего это нѣжное кушанье теряетъ весь свой видъ и бываетъ облѣплено какими-то лепешками.

477. Разварные голуби. Кладутъ въ кастрюлю кусокъ ветчиннаго сала произвольной величины, нѣсколько мелко изрѣзанныхъ луковицъ, ложку масла, пару или двѣ голубей ощипанныхъ выпотрошенныхъ и промытыхъ и заправленыхъ, и даютъ всему этому исподволь развариться. Потомъ вынимаютъ голубей, и подмѣшиваютъ въ соусъ нѣкоторое количество муки, подливаютъ бульону, уксусу, прибавляютъ лимонныхъ корокъ, зернистаго перцу и затѣмъ все это варятъ. Послѣ того процѣживаютъ соусъ сквозь сито подливаютъ сливокъ, кладутъ двѣ ложки капорцевъ и, наконецъ, голубей. Даютъ вскипѣть еще нѣсколько разъ и, подавать.

478. Рагу изъ голубей. Смѣшиваютъ въ кастрюлѣ нѣкоторое количество муки съ масломъ, прибавляютъ бутылку бульону (или воды) и бутылку вина, 2 изрубленныя луковицы, 4 рубленныхъ сардели, лимонный сокъ, лимонныя корки, перецъ, соль, и жаренныхъ голубей, разрубленныхъ на двое; затѣмъ, накрывъ кастрюлю, оставляютъ все это хорошенько увариться.

479. Голуби подъ соусомъ. Ощипать пары три молодыхъ голубей, вымыть въ теплой водѣ и разрѣзать ихъ на четверо. Спассировать ложку муки съ ¼ фунта масла, налить бульону, сколько нужно для того, чтобы покрыть имъ мясо; прибавить 4 мелко изрѣзанныя луковицы, лимонного соку, перцу и соли подложить разрѣзанныхъ на части голубей вмѣстѣ съ печенкою и желудкомъ, изрѣзаннымъ мелко, и, закрывъ кастрюлю, дать исподоволь кипѣть на маломъ огнѣ. (10—12).

Есть еще другой способъ приготовлять голубей. Для этого собираютъ вытекающую изъ голубей кровь и взбиваютъ ее съ двумя ложками уксусу. Голубей же, очищенныхъ и разрѣзанныхъ на 4 части, кладутъ въ кастрюлю съ бутылкою молока, полбутылкою виноградная вина, тертымъ хлѣбомъ, лимоннымъ сокомъ, перцемъ, солью, мускатнымъ цвѣтомъ, 2 гвоздиками, лавровымъ листомъ и столовою ложкою чухонскаго масла. Когда голуби сварятся, подливаютъ в нихъ кровь и немного разогрѣваютъ ее, иначе она свертываетс

При подачѣ на столъ, голубей кладутъ на блюдо и обливаютъ сквозь сито, такимъ образомъ приготовленнымъ, соусомъ.

480. Голуби съ рисомъ. Очистивъ голубей, разрубаютъ ихъ на 4 части; спассировать въ кастрюлѣ немного муки съ ложкою чухонскаго масла, развести водою, положить голубей съ 4 луковицами, перцемъ, солью и лимоннымъ сокомъ и даютъ исподволь кипѣть. Одновременно разваривaютъ фунтъ рису въ 2 бутылкахъ бульона, съ прибавкою ложки масла, соли, и горсти натертаго швейцарскаго сыра или, еще лучше, пармезана. Обкладываютъ рисомъ края продолговатого блюда, кладутъ въ середину разрубленныхъ на части голубей и покрываютъ ихъ остальнымъ рисомъ. Все это обмазываютъ сверху яйцами, посыпаютъ тертымъ сыромъ и колеруютъ въ шкапу, который долженъ быть жарко натопленъ. Можно иначе приготовить голубей: свернувъ головки, общипываютъ ихъ, потрошатъ, вымываютъ и приготовляютъ такъ же, какъ куръ. Дѣлаютъ начинку изъ тертаго бѣлаго хлѣба, 2 яицъ, сливокъ, прованскаго масла, и сахару. Начиняютъ голубей, обкладываютъ ихъ ломтиками шпика, обливаютъ соленою водою и пропускаютъ въ маслѣ вмѣстѣ съ этимъ фаршемъ.

481. Ливерный соусъ. Ошпаривъ и отваривъ ливеръ въ соленой водѣ до мягкости, вынимаютъ его изъ кастрюли, рубятъ очень мелко на деревянной доскѣ, или пропустить чрезъ мясорубку, какъ это дѣлается для начинки суповыхъ пирожковъ; потомъ, въ маслѣ спассировать рѣпчатый лукъ, нарѣзанный ломтиками, подсыпать съ ложку крупичатой муки, и, выложивъ въ соусъ мясо вмѣстѣ съ мелко изрубленными яйцами, разбавляютъ бульономъ до надлежащей густоты. Для вкуса кладутъ немного перцу и вливаютъ ложку уксусу. Съ этимъ соусомъ подаютъ жареную телячью печенку, нарѣзанную ломтиками и обсыпанную сухарями, или гренки изъ бѣлаго хлѣба, только не смоченные молокомъ, какъ это дѣлается для сахарнаго горошка, зеленыхъ бобовъ и пр., а просто упаренные въ чухонскомъ маслѣ, въ кастрюлѣ, и когда ломтики достаточно пропитаются въ маслѣ, должно ихъ слегка подрумянить на сковородѣ. (6).

482. Окорокъ ветчины. Ветчину варятъ и запекаютъ въ ржаномъ тѣстѣ. Если ветчина солона, то, наливъ ее теплою водою, дать мокнуть часа два, хорошенько вымыть, оскрести ножомъ, положить въ удобную посудину, налить квасомъ и оставить мокнуть сутки. Потомъ замѣсить изъ ржаной муки на водѣ крутое тѣсто, раскатать толщиною въ палецъ; окорокъ вынувъ изъ квасу, вымыть въ холодной водѣ, обтереть полотенцемъ, положа на раскатанное тѣсто, защипать, чтобы окорока нигдѣ не было видно и, уложивъ на противень, поставить въ печь, надобно запекать окорокъ часа три или 4, вынувъ изъ печи, обломать тѣсто, оскрести ножомъ, снять кожу и верхній слой жиру если очень жирный. Должно наблюдать, чтобъ окорокъ поспѣлъ, но не перепарился. Къ ветчинѣ обыкновенно подаютъ горчицу, уксусъ или тертый хрѣнъ. Также подаютъ ее съ соусомъ изъ зеленаго горошка и съ протертымъ картофелемъ.

483. Окорокъ свѣжей свинины. Окорокъ свѣжей свинины вымыть, кожу надрѣзать въ клѣтку, посолить и, кому угодно, нашпиковать чеснокомъ; уложивъ на противень, подлить воды, поставить въ печь и, давъ зарумяниться съ одной стороны, переворотить на другую. Вынувъ изъ печи, снять кожу, а нѣкоторые не снимаютъ кожи, а подаютъ какъ она есть. Уложивъ на блюдо, облить сокомъ, въ которомъ она жарилась, снявъ съ него жиръ. Къ свѣжей свининѣ подаютъ толченый чеснокъ, смѣшанный со сметаною, горчицу, уксусъ или тертый хрѣнъ. Можно подавать свинину подъ соусомъ, приготовлен-

нымъ такимъ манеромъ: нашинковавъ нѣсколько луковицъ, обжарить въ маслѣ, прибавить ложку муки, поджаренной докрасна въ маслѣ, развести бульономъ, подцвѣтить подожженнымъ сахаромъ и выжать сокъ изъ одного лимона.

484. Копченый языкъ. Сваривъ мягко копченый языкъ, ободрать съ него кожу, изрѣзать ломтиками и уложить на блюдо. Потомъ приготовить слѣдующій соусъ: нарѣзавъ ломтиками рѣпы, посыпать мелкимъ сахаромъ, обжарить въ коровьемъ маслѣ, посыпать мукою, налить хорошимъ бульономъ и уварить. Когда соусъ будетъ готовъ, выложить на блюдо къ языку. Копченые языки подаютъ съ соусомъ и съ зеленымъ горошкомъ, подаютъ также безъ всякихъ приправъ съ горчицею, уксусомъ и хрѣномъ.

485. Солонина. Сваривъ солонину въ водѣ, оскрести ножомъ; подавать горячую съ хрѣномъ, смѣшаннымъ со сметаною, или съ горчицею и уксусомъ.

486. Няня. Взять баранью голову и ноги, налить въ горшокъ немного воды и упарить. Послѣ этого отдѣлить мясо отъ костей и пропустить чрезъ мясорубку съ лукомъ. Кашу крутую гречневую заварить особо; когда поспѣетъ, намаслить ее и, смѣшавъ съ изрубленнымъ мясомъ, начинить этимъ бараній вычищенный и вымытый сычугъ; туда же положить мозгъ изъ головы и глазъ, зашить сычугъ, положить въ горшокъ, влить бульона и, накрывъ, поставить въ печь, чтобы уварилось хорошенько. (10).

487. Фрикассе изъ телятины. Взять жирную грудинку, рузрубить ее на куски средней величины, забланшировать, положить съ кускомъ коровьяго масла въ кастрюлю, завязать въ чистую тряпочку луковицу, нѣсколько лавроваго листу и соли, налить кипящей воды, накрыть и варить. Туда можно класть очищенные сморчки, а также клецки, отдѣльно сваренныя въ водѣ. Передъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, прибавить нѣсколько яичныхъ желтковъ, смѣшанныхъ въ водѣ или въ уксусѣ съ полъ ложкою муки, налить бульономъ изъ-подъ мяса, приставить къ огню; наконецъ, выложить мясо и облить соусомъ. (8).

488. Бархатныя котлеты. Это есть ничто иное, какъ *усовершенствованный битокъ*. Изъ 4 ф. говядины выходитъ подобныхъ котлетъ 25 штукъ. Говядины берется хорошій, мягкій край; соскоблить все мясо съ костей, очистить тщательно отъ жилокъ и перепонокъ и пропустить черезъ мясорубку 2 раза, чтобы образовался родъ мягкаго мясного тѣста, котораго вѣсомъ будетъ, по крайней мѣрѣ, фунта три. Положить его въ каменную латку и прибавить туда же одну чашку мелко истолченныхъ сухарей, чашку сливокъ, два сырыхъ яйца, немного рѣпчатаго изрубленнаго луку, щепотку перцу, ½ чашки растопленнаго чухонскаго масла и соли по вкусу. Все это мѣшать и бить ложкою до совершеннѣйшаго соединенія и тогда, раздѣливъ тѣсто на равныя, по возможности, кучки, выкладываемыя на особенную деревянную доску, катать каждую кучку въ рукахъ, потомъ приплющивать ее, округлить ножомъ, обравнять въ видѣ котлеты, которую, обвалявъ въ сыромъ яйцѣ и обсыпавъ сухарями, жарить на сковородѣ въ чухонскомъ маслѣ; послѣ чего прибавить въ подливку ложки двѣ хорошаго бульону, дать хорошенько вскипѣть и отпустить къ столу очень горячія въ одно время съ какимъ-нибудь гарниромъ изъ зелени или овощей, или въ особомъ мясномъ соусѣ. Если вздумается уложить *котлеты* на блюдо съ зеленью или овощами, то въ подливку надо только обмакивать каждую котлету, а самой подливки не подавать, потому что она испортитъ вкусъ зелени или овощей. Подливка эта

предпочтительно употребляется, когда котлеты подаются въ видѣ жаркого и замѣняютъ бифштексъ. Котлеты эти, при вполнѣ успѣшномъ ихъ приготовленіи, отличаются, по своей нѣжности, дѣйствительно, какою-то бархатностью, дѣлающей ихъ очень пріятными на вкусъ. Совѣтуемъ сковороду предварительно нагрѣть и жарить на посредственномъ огнѣ, поворачивая вилкою. (10).

489. Ветчина въ винномъ соусѣ. Окорокъ ветчины сварить, очистить, снять кожу и облить слѣдующимъ соусомъ: четверть фунта коровьяго масла стереть съ ложкою муки, прибавить яичныхъ желтковъ и стаканъ бульону, дать вскипѣть раза два ключомъ, безпрерывно мѣшая, облить этимъ соусомъ окорокъ, обсыпать толчеными сухарями и пармезаномъ, пригладить мокрымъ ножомъ, поставить въ печь и дать зарумяниться. Подавать на столъ со слѣдующимъ соусомъ: полфунта ветчины нарѣзать мелкими кусочками, ишпинковать три луковицы, нѣсколько шарлотъ, по одному корню моркови, петрушки, изрѣзать кружочками лимонъ и 6 анчоусовъ, выбравъ изъ нихъ кости, налить соусомъ, уварить хорошенько, процѣдить, влить въ рюмку виноградна вина и дать разъ вскипѣть. (12).

490. Запеченная ветчина. Нарѣзать тоненькими ломтиками ветчины; срѣзавъ корку съ бѣлаго хлѣба, также нарѣзать тоненькими ломтиками и обжарить въ коровьемъ маслѣ. Потомъ взять шпику, растереть его хорошенько деревянною ложкою, накрошить мелко шампиньоновъ и трюфелей, также по горсти зеленой петрушки, укропу и луку. Приготовивъ все вышесказанное, взять мельхіоровое или фаянсовое блюдо, которое могло бы выдержать жаръ, намазать дно блюда шпикомъ, толщиною въ ножевый обухъ, уложить ломтиками хлѣба, потомъ посыпать рубленными шампиньонами, трюфелями и зеленью, а на это положить ломтиками ветчину; наложивъ такимъ образомъ ряда три, верхній слой засыпать тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ и сыромъ, поставить въ печь, дать заколероваться и подавать на столъ горячимъ.

491. Ветчина подъ соусомъ. Нарѣзать отъ сырого окорока ветчины тоненькими ломтиками, положить въ кастрюлю, посыпать перцемъ и толчеными сухарями, смочить краснымъ виномъ и уварить до готовности. Выложивъ на блюдо, выдавить сокъ изъ лимона и посыпать зеленою рубленою петрушкою.

492. Баранья нога съ огурцами. Взять заднюю ногу баранины, приготовить въ брезѣ и загласировать. Потомъ взять свѣжихъ огурцовъ, очистить, вырѣзать сѣмена, разрѣзать каждый огурецъ на четыре части, смотря по величинѣ огурцовъ, обдѣлать на подобіе маленькихъ огурцовъ, посолить, облить уксусомъ и, давъ полежать часа два, откинуть на сито, чтобы стекъ уксусъ. Наконецъ, взять соусу, стереть на сахаръ съ лимона цедру, положить огурцы и цедру въ соусъ и варить до спѣлости; когда будутъ готовы, выжать въ огурцы сокъ изъ одного лимона. Выложивъ соусъ и гарниръ на блюдо, положить на него баранину. (10).

493. Фаршированная баранья нога. Выбрать кости изъ задней бараньей ноги, начинить фаршемъ, приготовленнымъ изъ телятины, зашить, уложить дно кастрюли шпикомъ и разными кореньями, положить баранину, сверху также закрыть шпикомъ и кореньями, влить стаканъ бульону, закрыть кастрюлю, поставить на огонь и варить до готовности; вынувъ баранину изъ кастрюли, загласировать. Глясъ приготовляется такъ: взять фюмэ и соуса, если то и другое есть, смѣшать вмѣстѣ, уварить густо, какъ сиропъ, и прибавить ракового масла. Можно глясъ дѣлать и изъ бульона, уваривъ его до густоты сиропа, и прибавить ракового масла. Залить этимъ баранину, поставить на

блюдѣ въ печь и дать зарумяниться. Потомъ взять рѣпы, очистить, нашинковать крупно, 1/4 ф. свѣжаго коровьяго масла положить въ кастрюльку, прибавить столовую ложку мелкаго сахару, поджарить на легкомъ огнѣ докрасна, положить въ масло рѣпу и обжарить румяно, посыпать немного муки, размѣшать, налить соусомъ и уварить до готовности. Подавая на столъ, положить баранину на блюдо и облить соусомъ. (6).

494. Баранина по-польски. Сварить кусокъ хорошей баранины, лучше ребро, въ соленой водѣ, вынуть мясо, дать стечь водѣ и подавать на столъ. Нарѣзать мелко луку, положить въ салатникъ и залить крѣпкимъ уксусомъ.

495. Филей съ пряностями. Нашпиковать филейную часть говядины фунтовъ шесть шпикомъ, анчоусами и трюфелями, посыпать разными пряностями, какъ-то: перцемъ, мускатнымъ орѣшкомъ и гвоздикою. Уложить дно кастрюли тоненькими ломтиками шпику, положить на нихъ говядину, сверху также закрыть шпикомъ, влить стаканъ бульону, закрыть кастрюлю и варить на легкомъ огнѣ до готовности. Когда говядина будетъ готова, вынуть, положить на блюдо, а сокъ процѣдить, снять жиръ, прибавить немного соуса и рюмку виноградnаго вина, вскипятить одинъ разъ и облить говядину. (6).

496. Филей съ гарниромъ. Очистить отъ жилъ вырѣзной филей, нашпиговать шпикомъ, положить въ продолговатую кастрюлю, снабдить солью и очищенными кореньями, влить ½ бутылки мадеры, суповую ложку бульону и немного гляса. За часъ до отпуска закипятить на плитѣ и поставить въ горячую печку покрытымъ, а когда будетъ вполовину готовъ, снять крышку, чтобы филей заколеровался, а сокъ выварился до соусной густоты. Передъ отпускомъ вынуть на доску, нарѣзать тонкими пластами, уложить правильно на одну сторону блюда и обложить гарниромъ.

497. Говядина по-голландски. Хорошую, мягкую говядину (3 ф.) пропустить чрезъ мясорубку, посолить, положить въ рубленое мясо 2 яйца, 2 ложки растопленнаго коровьяго масла и луковицу, истертую на терткѣ; все это перемѣшать хорошенько. Кочанъ или два бѣлой капусты разрѣзать на 4 части, положить въ кастрюлю, прокипятить и откинуть на сито; когда стечетъ, начинить капусту между листьями говядиною, вымазать масломъ кастрюлю, положить въ нее фаршированную капусту, накрыть крышкою, поставить въ печь и дать хорошенько упрѣть. Когда вполовину поспѣетъ, что узнается черезъ втыканіе вилки, подлить стаканъ бульону и сметаны. Обращать въ особенности вниманіе, чтобы капуста не разварилась. (5).

498. Хохлацкіе голубцы. Взять мягкой говядины, немного свѣжаго шпику, пропустить чрезъ мясорубку, посолить и раздѣлить на части, какъ на котлеты; потомъ завернуть каждую часть отдѣльно въ свѣжій капустный листъ, положить въ кастрюлю, налить бульономъ, накрыть крышкою и поставить вариться на небольшомъ огнѣ; когда же хорошо уварится, заправить мукою съ чухонскимъ масломъ и сметаною и дать кипѣть еще съ ½ часа. Голубцы иногда завертываютъ въ виноградные листья, но это не вездѣ можно дѣлать и капуста очень хорошо замѣняетъ ихъ.

499. Шморъ-братенъ. Смѣшать уксусъ, если онъ слишкомъ крѣпокъ, пополамъ съ водою, а если не такъ крѣпокъ, то воды только третью часть, и положить въ уксусъ лавроваго листа и англійскаго перца, прокипятить и остудить. Въ приготовленномъ такимъ образомъ уксусѣ намочить кусокъ филея фунтовъ въ 5, дать полежать дня 3 или 4, а если не нужно торопиться, даже дней 10 и болѣе. Когда понадобится,

вынуть изъ уксуса, обмыть, нашпиговать, положить въ кастрюлю съ 2 ложками коровьяго масла, поставить жариться на плиту и почаще поворачивать, чтобы обжарилась со всѣхъ сторонъ, а когда зарумянится, вынуть изъ кастрюли и поставить въ шкапъ дожариться. Подавать какъ жаркое съ салатомъ. (6).

500. Зразы. Нарѣзать кусками говядину (фунтовъ 5), избить тяпкою до мягкости, какъ дѣлаютъ для бифштекса, истолочь въ тѣсто кусокъ шпику и смѣшать съ ними 2 или 3 мелко изрубленныхъ луковицы. Истолочь черныхъ сухарей, просѣять и каждый кусокъ говядины намазать шпикомъ съ лукомъ и обсыпать сухарями. Кастрюлю вымазать масломъ, уложить приготовленную говядину, закрыть крышкою и поставить въ печь часа на 2, чтобы говядина хорошо ужарилась. (6).

501. Курникъ малороссійскій. Сваривъ курицу, разрубить ее на части; изрубить круто сваренныя яйца, и заправить масломъ и бѣлымъ соусомъ сваренный рисъ, потомъ взять сдобнаго кислаго тѣста или прѣснаго, натертаго масломъ, намять круто на мукѣ и раскатать толщиною въ половину пальца, положить на сковородку, насыпать яйца, и рисъ положить сверху курицу, снова засыпать яйцами и рисомъ и защипать пирогъ, придавая ему круглую форму. Кладутъ въ курникъ яйца, смѣшанныя съ говядиною, но гораздо лучше дѣлать курникъ съ цыплятами. Также дѣлаютъ его изъ слоенаго тѣста, но еще можно приготовить другимъ образомъ: изрубивъ мелко грибы, смѣшать съ яйцами и рисомъ, положить масла, посолить и засыпать курицу или цыплятъ, а потомъ поступать какъ сказано выше, обмазать пирогъ яйцами и обсыпать сухарями. (6).

502. Ссѣкъ по-англійски. Взять часть говяжьяго ссѣка, положить въ кастрюлю, прибавить шинкованныхъ кореньевъ, 2 корня морковки, петрушку, 3 луковицы, нѣсколько лавровыхъ листковъ, цѣльной гвоздики; посолить, влить бульону или воды, варить на маломъ огнѣ, пока бульонъ весь почти не выкипитъ. Въ половинѣ варки положить начиненной капусты, приготовленной такимъ образомъ: кочанъ капусты варить $^1/_2$ часа въ водѣ, послѣ этого положить въ холодную воду, а когда остынетъ, выжать послѣднюю, разобрать листья, отдѣлить ихъ отъ кочерыжки. При этомъ приготовить фаршъ изъ телятины или говядины; наложивъ на листъ капусты тонкій слой фаршу, накрыть другимъ листомъ, на этотъ листъ опять наложить фаршу, закрыть еще листомъ, свернуть въ трубочку и обвязать нитками. Продолжая такимъ манеромъ укладывать, начинить весь кочанъ, тогда положить капусту въ кастрюлю къ говядинѣ; если мало сока, влить стаканъ бульону и рюмку винограднаго вина, поварить еще $^1/_2$ часа. Выложивъ говядину на блюдо, обложить капустою, снявъ съ нее нитки, а сокъ процѣдить сквозь сито и облить имъ говядину.

503. Говядина въ брезѣ. Влить въ неглубокую кастрюлю стаканъ хорошаго бульону, прибавить шинкованной петрушки и луку, немного капорцовъ, горошками перцу, анчоусовъ и посолить; на этотъ слой положить говядину, покрыть тою же приправою говядину сверху, закрыть кастрюлю и варить на слабомъ огнѣ $^1/_2$ часа.

504. Соусъ миронтонъ. Когда есть вареная говядина, нарѣзать ее небольшими кусочками, разрѣзывая поперекъ волоконъ; нашинковать нѣсколько луковицъ, смотря по количеству говядины, поджарить въ коровьемъ маслѣ, положить немного муки, вымѣшать, налить бульономъ, посолить, приправить перцемъ, уксусомъ, пюрэ томатомъ, мяснымъ кабулемъ, дать немного покипѣть. Потомъ положить мясо на блюдо, залить соусомъ, посыпать тертымъ сыромъ, и заколеровать.

505. Говядина въ уксусномъ соусѣ. Взявъ хорошую часть говядины,

фунтовъ до 8, посыпать солью и пряностями, налить кипяченымъ уксусомъ, дать лежать въ холодномъ мѣстѣ дня 3, поворачивая каждый день. Потомъ, вынувъ изъ уксуса, вымыть холодною водою, положить въ кастрюлю и обжарить въ говяжьемъ салѣ до спѣлости. Уксусъ, въ которомъ мокла говядина, поставить на огонь, класть въ него понемногу горошинками перцу, гвоздики, лимонъ, нарѣзанный кружечками, и столовую ложку сахару. Когда хорошо прокипитъ, подправить спассированной мукою. Выложивъ говядину на блюдо, облить соусомъ. (8).

Примѣчаніе: заливать остуженнымъ уксусомъ.

506. Говядина въ винѣ. Взять часть говядины, фунтовъ въ 6, отъ сѣка или филейную, посыпать солью, толченою гвоздикою, кардамономъ и чуть-чуть мускатнымъ цвѣтомъ; положить въ удобную посудину, прибавить лавроваго листу, влить бутылку виноградnаго вина, поставить въ холодное мѣсто дня на 2, поворачивая говядину каждый день по нѣсколько разъ. Потомъ, сложивъ говядину въ кастрюлю, вмѣстѣ съ пряностями и виномъ, прибавить бульону, уварить до готовности, изрѣзать тоненькими кружечками полъ-лимона, опустить въ кастрюлю и подправить немного спассированной мукою. Отпуская, выложить говядину на блюдо, обложить лимонными кружечками и облить сквозь сито сокомъ, въ которомъ варилась говядина.

Отдѣлъ X.

Блюда изъ яицъ, хлѣба, крупъ или муки *).

507. Ризотто по-италіански. Приготовить обыкновенную рисовую кашу; истереть на теркѣ швейцарскаго сыра и распустить въ кастрюлькѣ масло. За 15 минутъ до отпуска приготовить форму или металлическую кастрюлю для ризотто; наложить рядъ рису въ форму, посыпать тертымъ сыромъ, окропить масломъ, снова рядъ рису, опять посыпать сыромъ, окропить масломъ и продолжать такъ, пока форма не будетъ полна; верхній рядъ посыпать сыромъ съ частью тертаго хлѣба, окропить масломъ и поставить въ горячую печку, а когда заколеруется, подать на столъ вмѣстѣ съ формою.

508. Стамбульскій пловъ. Смотря по желанію, берутъ баранину одну или еще курицу и голубей и варятъ ихъ въ кастрюлѣ только до половины готовности, послѣ чего мясо и бульонъ выливаютъ въ чашку. Кастрюлю выполаскиваютъ и ставятъ снова на огонь, положивъ въ нее масло, которое должно не только распуститься, но сильно нагрѣться; тогда, изрѣзавъ полусваренныя мяса, о которыхъ упомянуто выше, кладутъ ихъ въ горшокъ. Рисъ, вымывъ въ 2 или 3 водахъ, насыпаютъ въ горшокъ сверхъ мяса, а на это наливаютъ бульону, оставшагося отъ варки мяса столько, чтобы его было на палецъ выше риса. Покрывъ кастрюлю ставятъ на огонь и по временамъ вынимаютъ нѣсколько зеренъ рису, чтобы знать, размягчился ли онъ и не нужно ли еще прибавить ложку—другую бульона. Нужно, чтобы рисъ былъ сваренъ, оставаясь цѣлъ, и чтобы каждое зерно отдѣлялось; въ этомъ-то и состоитъ настоящее достоинство восточнаго способа приготовленія

*) При обѣдѣ въ пять перемѣнъ перечисленныя въ этомъ отдѣлѣ блюда идутъ на третью перемѣну, а въ болѣе простыхъ обѣдахъ замѣняютъ сладкое послѣднее блюдо. *Прим. редакціи.*

плова. Когда рисъ готовъ, покрываютъ горшокъ холстиною, сложенною вчетверо, а сверху крышкою и черезъ нѣсколько времени распускаютъ немного масла, вливая его въ ямки, которыя дѣлаются въ рисѣ ручкою ложки; послѣ чего даютъ ему еще немного вариться. Готовый пловъ кладутъ на большія блюда и убираютъ сверху мясомъ; на одномъ блюдѣ оставляютъ бѣлый рисъ, другое обыкновенно подкрашиваютъ частичкою шафрана, третье—каплею клюквеннаго или свекловичнаго сока.

509. Крокеты изъ риса. Перебрать и вымыть 1/2 ф. рису, налить немного бульономъ, положить ложку масла, соли, перцу, луковицу, поставить на огонь и варить покрытымъ. Между тѣмъ, сварить въ бульонѣ маленькаго цыпленка, вынуть на доску, изрѣзать мелко мягкія части, а изъ бульона сдѣлать соусъ, процѣдить на сотейникъ и поставить на огонь; положить въ кипяченый соусъ одинъ желтокъ, прокипятить, положить изрѣзаннаго цыпленка, размѣшать, посолить, положить немножко перцу и выложить на тарелку. Когда рисъ сварится до мягкости, вынуть лукъ, размять рисъ, всыпать въ него одну ложку тертаго сыру, на столѣ сдѣлать лепешечку изъ риса, положить сверху фаршъ изъ цыпленка, покрыть рисомъ, слѣпить такъ, чтобы фаршъ не былъ видѣнъ, положить на столъ, обсыпать тертымъ хлѣбомъ и обравнять крокеты правильно. Передѣлавъ такъ всѣ крокеты, обмазать каждую штуку разбитымъ яйцомъ, обвалять въ тертый хлѣбъ, уложить на растопленное въ сотейникѣ масло и обжарить съ обѣихъ сторонъ до колера. Приготовленные этимъ способомъ крокеты можно жарить и на фритюрѣ.

510. Хлѣбный пуддингъ. Взять 6 французскихъ 5-ти коп. булокъ, срѣзать съ нихъ корку, размочить въ молокѣ, потомъ положить въ салфетку и выжать досуха. Стереть 1/4 фунта коровьяго масла добѣла 8 яичныхъ желтковъ, смѣшать съ масломъ, положить туда же размоченный бѣлый хлѣбъ, стереть хорошенько, прибавить 1/4 фунта изюма, размочивъ его въ водѣ и выбравъ сѣмячки, 1/4 фунта сладкаго миндалю, нашинкованнаго полосками, 2 ложки мелкаго сахару, немного толченаго кардамону и чуть-чуть мускатнаго цвѣта, перемѣшать все вмѣстѣ; 8 яичныхъ бѣлковъ сбить, выложить туда же. Вымазать салфетку масломъ, выложить въ нее пуддингъ, завязать салфетку крѣпко шнуркомъ, опустить въ кипятокъ. Во время варки пуддингъ поворачивать; когда вода укипитъ, доливать кипяткомъ, варить часа три. Между тѣмъ приготовить соусъ: взять свѣжаго чухонскаго масла столовую ложку, тертаго шоколаду 1/4 фунта, поставить на огонь, стереть съ масломъ, развести виноградным виномъ и подбить 4 желтками; вмѣсто вина можно развести сливками. Когда пуддингъ будетъ готовъ, выложить въ соусникъ и облить соусомъ. (10).

511. Клецки изъ заварного тѣста. Отмѣрить въ кастрюльку 2 ложки кипящей воды, положить ложку масла и поставить на огонь, а во время кипѣнія всыпать 2 ложки просѣянной муки и мѣшать на огнѣ. Когда загустѣетъ, снять на столъ, вбить въ горячее тѣсто по одному 2 яйца. Вслѣдъ за каждымъ вбитымъ яйцомъ размѣшать лопаткою тѣсто до гладкости (употребляются яйца средней величины), остудить, выложить на столъ, посыпать мукою, раскатать въ рулетъ и нарѣзать клецки какой угодно величины. Передъ отпускомъ опустить въ кипящую соленую воду, варить на легкомъ огнѣ 5 минутъ, потомъ выбрать друшлаковою ложкою и выложить въ бульонъ въ суповой чашкѣ. Изъ указанныхъ количествъ припасовъ берутъ 10—12 клецокъ.

512. Сибирскіе пельмени. *Пельмени* или *ушки*—одно изъ любимѣй-

шихъ блюдъ сибиряковъ—приготовляются слѣдующимъ образомъ: берутъ хорошей мягкой и жирной говядины сколько нужно, прибавляютъ по вкусу свинины и внутренняго сала, все это рубятъ очень мелко, прибавляютъ также мелко изрубленную луковицу или двѣ, смотря по количеству говядины, мелко истолченнаго перцу и соли; потомъ перемѣшиваютъ хорошенько. По изготовленіи начинки берутъ 2 яйца и небольшую чайную чашку холодной воды; смѣшавъ яйца съ водою, положить немного для вкуса соли и замѣсить на этомъ крутое тѣсто какъ для лапши, потомъ раскатать его скалкою въ тонкіе листы, какъ раскатывается для лапши; изъ раскатанныхъ листовъ нарѣзать небольшихъ квадратиковъ (4-хугольниковъ) или, что еще лучше вырѣзать кружки небольшимъ стаканомъ; потомъ положить на каждый кружокъ приготовленную начинку, защипать его, обертывая вокругъ пальца широкимъ краемъ и соединяя концы (иногда этого не дѣлаютъ, оставляя пельмени въ видѣ пирожковъ), и готовые класть на рѣшето; когда будетъ изготовлено достаточное количество пельменей (въ Сибири считаютъ сотнями), процѣдить бульонъ, прежде уже приготовленный изъ говядины, поставить въ кастрюлѣ на огонь и когда закипитъ, то класть въ него понемногу пельмени; давъ прокипѣть раза два ключемъ, можно вынимать, такъ какъ пельмени уже готовы. Пельмени должно варить передъ самымъ обѣдомъ, потому что имъ не нужно упрѣвать какъ другимъ похлебкамъ, но заготовлять ихъ можно наканунѣ, особенно, если мѣсто позволяетъ сохранять ихъ на холодѣ. Укажемъ еще способъ приготовленіе пельменей съ другою только начинкою. Тѣсто готовится точно такъ же, какъ и для вышеописанныхъ, разница только въ приготовленіи начинки, которая дѣлается такимъ образомъ: берутъ жирной, мягкой и свѣжей свинины, бьютъ ее тяпкою до тѣхъ поръ, пока она превратится въ мягкое тѣсто, при чемъ во время битья прибавляютъ въ свинину самыхъ густыхъ сливокъ, а равно мелко истолченнаго перца и соли; когда будетъ готово, начинаютъ дѣлать по вышесказанному пельмени и варить въ бульонѣ; на столъ подаютъ съ бульономъ, вмѣсто подливки, по желанію, прибавляя уксусу и перцу. Въ большинствѣ домовъ пельмени подаются не третьимъ, а первымъ блюдомъ, вмѣсто супа.

513. Яичныя котлеты. Сварить крѣпко 15 яицъ, отдѣлить бѣлки отъ желтковъ; бѣлки изрубить мелко, а желтки протереть черезъ волосяное сито. Послѣ того распустить въ кастрюлькѣ немного больше полустакана чухонскаго масла, всыпать протертые на ситѣ желтки, размѣшать хорошенько и мѣшать до тѣхъ поръ, пока масса не остынетъ и не окрѣпнетъ. Тогда вбить 5 свѣжихъ желтковъ и цѣльныхъ 3 яйца, посолить, посыпать перцемъ обыкновеннымъ и душистымъ, вложить мелко искрошенной зеленой петрушки, а если зимою, то хотя обыкновеннаго луку, тертой булки или сухарей, по пропорціи, чтобы масса была густа, перемѣшать крѣпко и изъ этой массы дѣлать родъ котлетъ. Эти котлеты посыпать тертою булкою, обмакивая ихъ въ сбитыя желтки и жарить на сковородѣ въ маслѣ. Этими котлетами можно обкладывать всякую зелень или ѣсть ихъ съ растопленнымъ масломъ или съ бульоннымъ соусомъ. (10).

514. Молдавскія плацынды. Отмѣрить на столъ 1½ стакана муки, положить ложку масла, 2 яйца и столько молока, сколько приметъ умѣренной густоты тѣсто, вымѣсить до гладкости и накрыть полотенцемъ. При этомъ приготовить творогъ, потомъ раздѣлить тѣсто на равныя частицы, каждую раскатать въ тоненькій пластъ, наложить на середину творогу, размазать его кружкомъ и, смазавъ края тѣста

яйцомъ, загнуть такъ, чтобы весь творогъ былъ покрытъ, а плацында имѣла кругло-8-угольный видъ и была толщиною въ полъ-пальца. Тогда сложить на наслоенный масломъ листъ и, выдѣлавъ все, смазать яйцомъ, проколоть по серединѣ каждой плацынды концомъ ножа, поставить въ горячую печку и когда начнутъ коллероваться, приготовить блюдо и растопить масло, а когда заколлеруются, складывать по штукѣ на блюдо, смазать масломъ, положить сверху вторую партію, смазать масломъ и, сложивъ такъ всѣ, подать на столъ горячими. (4).

515. Вафельный паштетъ. Надобно напечь вафлей (см. № 740); сварить на бульонѣ соусъ изъ сладкаго мяса, помидоровъ, раковыхъ шеекъ, маленькихъ зеленыхъ обваренныхъ огурчиковъ и шампиньоновъ штучками, сдѣлать бѣлый и зеленый кнели и обварить ихъ, потомъ заправить сливками, хорошенько осаженными; положить туда самую малую часть крѣпкаго бульона и осьмушку пармезана, все это смѣшать вмѣстѣ и положить въ соусъ; на блюдо надобно класть вафли на ребро и каждую обмазывать этимъ соусомъ; когда всѣ эти вафли будутъ уложены бортикомъ, то замазать сверху этимъ же соусомъ со сливочною бешамелью, посыпать сверху тертымъ пармезаномъ или сыромъ и, заливъ чухонскимъ масломъ, поставить въ печь; когда же подрумянится, подавать съ крѣпкимъ бульономъ.

516. Яичныя паштетики. Взять нѣсколько облупленныхъ и въ густую сваренныхъ яицъ, избить ихъ съ такимъ же количествомъ яблокъ, съ которыхъ очистить кожицу и вынуть сѣмена, и съ фунтомъ говяжьяго почечнаго сала, такъ мягко, чтобы все это имѣло видъ тѣста; все это смѣшать съ мякишемъ въ молокѣ вымоченнаго и выжатаго ситнаго хлѣба, прибавить корицы, гвоздики, коринки, сахару и бѣлаго вина. Съ этимъ дѣлать паштетики изъ слоенаго тѣста.

517. Раковый пуддингъ № 1. Отварить 30 раковъ, мясо изъ нихъ вынуть и изрубить мелко; изъ оставшихся костей сдѣлать съ ¼ фунта коровьяго масла раковое масло, растереть его деревянною ложкою въ пѣну, впустить въ него 3 яйца цѣльныхъ и 4 желтка, прибавить фаршъ изъ рубленой телятины, соли и тертаго хлѣба столько, чтобы замѣсить въ тѣсто; туда же положить и изрубленное раковое мясо. Вымѣсивъ все какъ должно, вымазать салфетку коровьимъ масломъ, положить въ нее замѣшанное и, завязавъ ее, варить въ водѣ немного болѣе часа. Подавая на столъ, утыкать пуддингъ фисташками безъ скорлупы и раковыми шейками. Къ этому пуддингу подается слѣдующій соусъ: истолочь часть раковыхъ костей, положить въ кастрюлю съ кускомъ коровьяго масла, обжарить, насыпать туда же немного муки, положить 2 ломтика ветчины и налить мяснымъ бульономъ столько, сколько надобно для соуса. Приправить по вкусу, проварить и процѣдить.

518. Раковый пуддингъ № 2. Сварить полсотни раковъ, вычистить шейки, а клешни и верхніе черепки истолочь. Положить ½ фунта коровьяго масла въ кастрюлю, вмѣстѣ съ толчеными раковыми клешнями, поставить на огонь, мѣшать, пока масло не покраснѣетъ; тогда масло слить, на гущу налить 2 стакана бульону и варить для соуса. Съ 2-хъ трехкопеечныхъ булокъ обрѣзать корку, размочить въ молокѣ, потомъ выжать сквозь салфетку досуха. Раковое масло стереть хорошенько, чтобы оно сдѣлалось густо, какъ сметана; раковыя шейки изрѣзать мелко, смѣшать съ масломъ, туда же положить и размоченный хлѣбъ, прибавить 8 яичныхъ желтковъ, бѣлки взбить, смѣшать все вмѣстѣ, посолить и положить немного сахару. Потомъ взять кастрюлю, обложить ее бумагою, вымазанною масломъ, выложить приго-

товленный пуддингъ, поставить въ печь и дать стоять часъ. Соусъ къ пуддингу приготовить слѣдующій: стереть ложку ракового масла съ ½ ложки муки, развести раковымъ соусомъ, вскипятить, подбить 2 желтками, смѣшанными съ 2 ложками сливокъ, прибавить немного сахару и щепотку соли. Выложить пуддингъ въ соусникъ и облить соусомъ. (10).

519. Пуддингъ изъ шпината. Взять 2 фунта шпинату, выбрать, перемыть, налить кипяткомъ, дать вскипѣть раза два и откинуть на сито, когда же стечетъ вода, изрубить мелко. Полфунта коровьяго масла стереть добѣла, прибавить 8 яичныхъ желтковъ, положить въ масло, смѣшанное съ желтками, шпинатъ, ¼ фунта коринки, чайную чашку сдобныхъ мелко истолченныхъ сухарей, и смѣшать все вмѣстѣ; затѣмъ поднять бѣлки и положить въ массу, немного посолить и положить ложку сахару. Вымазавъ кастрюлю масломъ, обсыпать сухарями, выложить въ кастрюлю пуддингъ и поставить въ печь. Между тѣмъ приготовить соусъ: спассировать ложку растопленнаго коровьяго масла съ мукою, развести виноградным виномъ пополамъ съ водою, положить цедру съ лимона, стертую на сахарѣ, выжать изъ лимона сокъ, вскипятить, подправить сахаромъ, подбить 2-мя яичными желтками, вымѣшать и подержать на огнѣ, не давая болѣе кипѣть. Отпуская на столъ, выложить пуддингъ на блюдо и облить соусомъ. (6).

520. Пуддингъ изъ гречневой каши. Разварить гречневую крупу въ молокѣ взять на ½ ф. крупы ¼ ф. коровьяго масла, взбить его, подмѣшать 6 яичныхъ желтковъ съ поднятыми бѣлками, сахаромъ, корицею, цедрою и солью и тертыми сухарями. Все это размѣшать хорошенько, положить въ эту смѣсь сваренную на молокѣ кашу, и размѣшать, переложить въ салфетку, завязать и варить часъ въ водѣ. Къ этому пуддингу подается молочный соусъ (см. 231). (6).

521. Пуддингъ изъ трески. Приготовить какъ слѣдуетъ свѣжую треску (о приготовленіи ея см. № 380), варить ее или, лучше, парить на самомъ слабомъ огнѣ. Когда треска перестанетъ пѣниться, значитъ, что она поспѣла, тогда выбрать изъ нее кости и изрубить мелко-на-мелко. Потомъ растереть 10 яицъ съ полфунтомъ распущеннаго масла, положить туда нѣсколько рубленаго шарлоту и соли, далѣе, 2 тертыхъ молочныхъ розана (по 3 коп. штука) и всю рубленую треску. Размѣшавъ все это хорошенько, положить въ салфетку, завязать и варить съ часъ. Къ этому пуддингу подаютъ густой соусъ изъ чухонскаго масла или соусъ изъ шарлота и сливокъ. Блюдо это на обѣдѣ въ 3—4 перемѣны можетъ итти вторымъ, но ни въ какомъ случаѣ не принадлежитъ къ числу сладкихъ блюдъ, подаваемыхъ въ концѣ обѣда.

522. Пуддингъ изъ сафоя. Упаривъ прежде сафой, раздѣлить его листья. Потомъ взять телячьей и бычачьей печенки, свиного мяса и говяжьяго сала, по фунту каждаго; все это вмѣстѣ мелко срубить и прибавить къ этой смѣси соли и лимонной цедры. Вымазать кастрюльку коровьимъ масломъ, обсыпать тертымъ хлѣбомъ и укладывать смѣсь въ кастрюльку поочередно: слой капустныхъ листьевъ и потомъ слой приготовленнаго фарша. Укладку такимъ образомъ продолжать до тѣхъ поръ, пока наполнится кастрюлька; послѣдній рядъ долженъ быть изъ листьевъ. Послѣ того поставить въ духовую печку на цѣлый часъ. (6).

523. Русскій пуддингъ. Разрѣзать на кружки рѣпу, брюкву и морковь, взять фонды артишоковъ (отбросивъ листья), обыкновенную кочанную капусту, словомъ, всѣ сладкіе овощи, исключая картофеля и

повареной зелени. Всего надобно взять по равной части, каждый овощъ отдѣльно упарить въ маслѣ, т. е. рѣпу въ особой кастрюлѣ, морковь въ особой и такъ далѣе, и въ каждую кастрюлю должно подсыпать немножко пшеничной муки и влить нѣсколько бульона, чтобы изъ масла сдѣлался густой соусъ. Когда каждый овощъ поспѣетъ, т. е. сдѣлается мягкимъ, надобно встряхнуть каждую кастрюлю, но осторожно, чтобы овощи не разсыпались. Потомъ вымазать особую кастрюлю масломъ, на дно уложить тонкими ломтями свиное сало, потомъ обложить какъ дно кастрюли, такъ и бока ея тонкимъ, словно листъ бумаги, блиномъ, изжареннымъ на сковородѣ (изъ молочнаго тѣста съ яйцами), и укладывать въ эту кастрюлю зелень рядами: на дно положить рядъ моркови или чего другого, напримѣръ брюквы, потомъ рядъ тонкихъ ломтей варенаго копченаго языка и тонкихъ ломтей вареной ветчины, а потомъ снова рядъ овощей, артишоковъ или капусты, на верхъ снова рядъ языка и ветчины, а потомъ снова рядъ овощей и т. д. Когда кастрюля полна, закрыть ее, замазать тѣстомъ и поставить на легкій огонь, чтобы зелень прѣла около 20 или 30 минутъ. Тогда снять крышку, выпрокинуть осторожно кастрюлю надъ блюдомъ, чтобы зелень не разсыпалась, но сохранила форму цилиндра, и подавать на столъ. (8).

524. Плумъ-пуддингъ. На бутылку хорошаго молока берется по полуфунту коринки, изюму и сахарнаго песку, ¼ фунта лучшей пшеничной муки и столько же свѣжаго говяжьяго мозгу изъ костей, 20 яицъ, мелко изрубленную кожу съ лимона, достаточное количество толченой корицы и стаканъ хорошаго рому. Сперва, вливъ въ молоко ромъ, начинаютъ, одно за другимъ, подбалтывать въ него яйца, послѣ чего, не переставая прилежно мѣшать, выкладываютъ и прочіе матеріалы. Составится довольно густоватый растворъ, который должно влить въ форму, предварительно вымазанную масломъ и обсыпанную мелко истолченными сухарями, или въ салфетку, которая также должна быть вымазана масломъ. Пуддингу нужно варится часовъ 7 или 8, при чемъ выкипающую воду можно доливать кипяткомъ, наблюдая, чтобы кипѣніе не прекращалось. Нѣкоторые прибавляютъ въ этотъ пуддингъ горькаго и сладкаго миндалю, померанцевой цедры, гвоздики, кардамону или мускатнаго цвѣта; это совершенно зависитъ отъ вкуса. Въ подливку къ этому кушанью можно подавать растопленное и зарумяненное масло, или дѣлать ее изъ вишенъ. Для этого должно ихъ развварить въ небольшомъ количествѣ воды и протереть сквозь сито; косточки же, расколовъ, положить въ сокъ, прибавить сахару, корицы, лимонной корки, гвоздики и варить до сгущенія, послѣ чего, процѣдивъ, подавать на столъ. Другая подливка: смѣшавъ стаканъ рому со стаканомъ воды, прибавить къ этому полфунта сахару и десятка 1½ густо сбитыхъ яичныхъ желтковъ и варить, безпрестанно мѣшая метелкою изъ прутиковъ. Ромъ можно замѣнять бѣлымъ виноградным виномъ. Иногда подаютъ пуддингъ этотъ съ огнемъ, для этого стоитъ только облить кусокъ сахара ромомъ и, зажегши, тотчасъ нести на столъ.

525. Хохлацкіе варенники. Взять 2 или 3 яйца, стаканъ воды, немного соли, замѣсить тѣсто, раскатать тонко и нарѣзать стаканомъ кружковъ. Смазать краешки яйцомъ. Творогъ съ вечера положить подъ гнетъ и, когда готово, протереть сквозь рѣшето, прибавить 2 или 3 яйца и немного соли и сахару, надѣлать варенниковъ, налить въ кастрюлю воды, дать закипѣть ключемъ и опустить вареники, а сваривъ, откинуть на сито, положить въ какую-нибудь посудину, облить чухонскимъ масломъ и подавать къ столу со свѣжею сметаною.

526. Хлѣбальники. Ихъ дѣлаютъ изъ сдобнаго тѣста, кислаго или

прѣснаго натертаго крѣпко мукой. Разскатавъ тѣсто, толщиною въ полъ-пальца, начинку дѣлаютъ изъ моркови или свѣжей капусты, перемѣшавъ съ рублеными яйцами, иногда дѣлаютъ съ тыквою, а подаютъ къ столу съ растопленнымъ масломъ.

527. Пампушки. Свѣжій творогъ протереть сквозь рѣшето, смѣшать съ мукою такъ, чтобы было по фунту творогу и муки, положить на каждый фунтъ по 3 яйца, посолить, сварить въ водѣ и, откинувъ на сито, облить сметаною (10).

528. Плачинда. Сдѣлать тѣсто какъ оно дѣлается для слоенаго пирога изъ кислаго тѣста, когда будетъ положено пластовъ десять, намазать ихъ творогомъ въ полъ-пальца толщиною, потомъ еще положить пластовъ десять и снова намазать творогомъ; такъ можно наложить слоя два или три. Творогъ съ вечера надобно положить подъ гнетъ, а потомъ протереть сквозь рѣшето, положить немного соли, сырыхъ яицъ столько, чтобы удобно было намазать. Каждый пластъ мазать масломъ, какъ въ слоеномъ пирогѣ, изъ кислаго тѣста.

529. Юражная каша. Когда перетапливаютъ коровье масло, то остается сыворотка, къ которой еще прибавляютъ другую сыворотку изъ-подъ сбитаго масла, называемую юрагою, и съ этими-то двумя сыворотками варятъ кашу, называемую юражною. При варкѣ поступаютъ слѣдующимъ образомъ: завариваютъ кашу изъ гречневой крупы на молокѣ и прибавляютъ въ нее столько сыворотки, чтобы только не сдѣлать каши жидкою, послѣ ставятъ въ печь и даютъ упрѣть хорошенько. Къ столу подаютъ горячую съ масломъ.

530. Каша изъ тыквы. Со спѣлой тыквы очистить кожу, выбрать сѣмена, нарѣзать кусками, поставить вариться и когда хорошо уварится, то откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода; затѣмъ, протеревъ сквозь сито, развести кипяченымъ молокомъ и поставить въ печь, чтобы каша вскипѣла, потомъ засыпать пшеномъ или гречневою крупою, но не очень густо, и опять поставить въ печь, чтобы упрѣла. Къ столу подается съ растопленнымъ коровьимъ масломъ.

531. Макароны. Сваривъ макароны въ водѣ съ солью, за полчаса до обѣда, откинуть на сито, обдать холодной водой, чтобы не склеились и дать стечь водѣ, потомъ обсыпать ихъ тертымъ пармезаномъ такимъ образомъ: сперва положить на блюдо слой макаронъ и посыпать пармезаномъ, потомъ положить опять рядъ макаронъ и посыпать сыромъ и все полить хорошимъ бульономъ; наконецъ, растопить желаемое количество чухонскаго масла, облить имъ верхній слой макаронъ и подавать на столъ очень горячія. Дѣлаютъ многіе проще: отваривъ макароны, откидываютъ на сито, обдаютъ холодной водой и подаютъ, при чемъ тертый швейцарскій сыръ и растопленное сливочное масло подаютъ въ отдѣльныхъ судкахъ.

532. Яичница по-грузински. Разбить штукъ 5 яицъ. У булки или сайки корку срѣзать, мякоть смочить кипяткомъ и растереть съ паюсною икрою. Затѣмъ нарубить мелко луку, смѣшаннаго съ толченымъ перцемъ и солью; положить въ яйца и смѣшать все это хорошенько и сложить на сотейникъ, густо обмазанный чухонскимъ масломъ. Обравнять ложкою, поставить въ духовую печь и, какъ только поднимется, отпустить къ столу (6).

533. Пезы. Взять стаканъ 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, обращая вниманіе, чтобы тѣсто было не такъ густо, какъ обыкновенно дѣлаютъ на сухари, выбить какъ можно лучше веселочкою и поставить опять въ теплое мѣсто; когда тѣсто вторично подни-

мется, надѣлать круглыхъ булочекъ, величиною въ грецкій орѣхъ, и, обмакнувъ каждую булочку въ растопленное масло, класть ихъ въ небольшую форму, дать подняться, потомъ вставить ихъ въ печь. Подавать, выложивъ на блюдо, горячими. Двѣ луковицы мелко изрубить, поджарить докрасна въ 2—3 ложкахъ масла и подать отдѣльно. (6).

534. Пуддингъ изъ смоленскихъ крупъ. Влить въ кастрюльку 1½ стакана молока, положить 8 кусочковъ сахару (натереть каждый немножко лимономъ) и поставить на огонь; когда закипитъ, положить полъ-столовой ложки масла, всыпать 3 столовыхъ ложки смоленской крупы и, размѣшавъ, варить, пока каша не загустѣетъ; тогда снять съ огня, положить очищеннаго ⅛ фунта кишмиша и вбить 2 желтка, размѣшать, потомъ взбить въ пѣну бѣлки и размѣшать съ бѣлками окончательно. Между тѣмъ, смазать масломъ кастрюльку безъ ручки, обсыпать тертымъ хлѣбомъ, выложить туда массу, поставить въ горячую печку, а когда заколеруется и поднимется какъ слѣдуетъ, выложить на тарелку, отдѣливъ сперва тонкимъ ножомъ отъ краевъ кастрюльки. (4).

535. Макароны по-нѣмецки. Растопивъ 2 ф. коровьяго масла, растереть добѣла, потомъ прибавить туда ½ фунта муки, 2 полныхъ ложки густыхъ дрожжей, сахару, корицы, тертой лимонной корки, нѣсколько зеренъ соли, полъ-чашки молока и 3 или 4 яйца; размѣшивать все это до тѣхъ поръ, пока тѣсто будетъ отставать отъ ложки, и въ этомъ видѣ дать тѣсту нѣсколько взойти. Послѣ того густо вымазать кастрюлю коровьимъ масломъ, на дно ея насажать ложкою небольшихъ кучекъ изъ приготовленнаго тѣста, пересыпать каждую изъ нихъ мукою для того, чтобы онѣ не приставали одна къ другой. Когда тѣсто станетъ подниматься, для того нужно поставить въ теплое мѣсто, дать взойти совершенно, вымазать масломъ, наложить крышку, поставить въ духовой шкафъ и дать испечься. По прошествіи ¾ часа, когда зарумянится тѣсто, посыпать побольше сахаромъ и корицею, подлить ¼ бутылки кипящаго молока, накрыть, оставить еще на ½ часа въ жару, затѣмъ осторожно вынуть ложкою на круглое блюдо и подавать съ молочнымъ соусомъ. (6).

536. Лапша по-славянски. Отмѣрить на столъ 2 столовыхъ ложки конфектной муки, сдѣлать по срединѣ ямочку и вбить яйцо, размѣшать вначалѣ ножомъ и постепенно забирать муку, пока не образуется тѣсто, тогда вымѣсить его руками до гладкости, покрыть и, давъ нѣсколько разстояться, раскатать, посыпая мукою, до самаго тонкаго состоянія. Когда тѣсто въ половину высохнетъ, нашинковать его согласно надобности, т. е. лапшею—на подобіе тонкой вермишели, потолще—продолговатыми полосками на подобіе макаронъ или четыреугольными лазанками. Приготовивъ тѣсто для лапши и ишшинковавъ мелко, влить въ шарлотную форму немного растопленнаго масла, посыпать ровно дно формы шинкованною лапшею и, поставивъ на легкій огонь, заколеровать въ половину. Потомъ опустить остальную лапшу въ соленый кипятокъ, сварить и, поливъ сверху холодною водою, отлить на друшлакъ, а когда вода совершенно стечетъ, выложить на растопленное въ кастрюлѣ масло, размѣшать, разогрѣть на плитѣ, вбить 3 желтка, снабдить по вкусу солью и мускатнымъ орѣхомъ, наложить въ форму полно, поставить въ горячую печку и, когда заколеруется кругомъ, выложить на блюдо. (4).

537. Каша съ пармезаномъ. Приготовить разсыпчатую гречневую кашу. При этомъ натереть пармезану и распустить въ кастрюлѣ масла; когда каша будетъ готова, наслоить масломъ шарлотную форму, наложить

рядъ каши, посыпать тертымъ пармезаномъ, окропить масломъ, положить снова рядъ каши, посыпать сыромъ, окропить масломъ и продолжать такъ доверху формы; посыпавъ сверху пармезаномъ, окропить масломъ побольше, поставить въ горячую печку и, когда сверху заколеруется и прогрѣется, подать на столъ съ формою. (4).

538. Мясная каша. Каша приготовляется изъ живности и дичи, напримѣръ: куры, куропатки, баранина, телятина и т. п. Вначалѣ приготовить и сварить разсыпчатую изъ смоленской крупы кашу. Потомъ назначенную дичь, напр., куропатку, сжарить, снять съ костей, мягкія части изрубить мелко, а кости сложить въ кастрюльку, гдѣ куропатка жарилась, налить бульономъ, выварить сокъ до совершенной густоты и снабдить по вкусу солью. Когда каша будетъ готова, выложить изъ кастрюли на сотейникъ, перемѣшать съ рубленою дичью, растопленнымъ масломъ и сокомъ изъ дичи, наложить плотно въ горшокъ, поставить въ горячую печку и, когда сверху заколеруется, подать на столъ въ горшкѣ. (4).

539. Шведская рюрэ. Жестяную или серебряную кастрюльку намазать ложкою масла, осыпать дно и бока сухарями. 12—15 яицъ выпускать по одному въ кастрюльку, посыпая каждое яйцо солью, простымъ перцемъ и мелко изрубленнымъ зеленымъ лукомъ; на каждое яйцо положить по кусочку сливочнаго масла, поставить на горячіе уголья; какъ только немного поджарятся, подавать на столъ въ той же самой кастрюлькѣ. (6).

540. Гусиныя яйца. Взять 6 яицъ, провертѣть въ нихъ дырочки, выпустить изъ нихъ всю жидкость. Распустить 2 ложки масла, вылить яйца, испечь густую яичницу, протереть сковозь сито, положить ложку тертой булки, ложку мелко изрубленнаго луку, положить 3—4 куриныхъ яйца, размѣшать хорошенько, положить обратно въ скорлупу тонкимъ шприцемъ и испечь.

541. Пуддингъ изъ печенки. Телячью печенку отварить и пропустить чрезъ мясорубку. Изрубить мелко луковицу, поджарить ее въ 1½ ложкахъ масла, остудить, смѣшать съ 3 яйцами и 3 желтками, положить ½ фунта бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молокѣ и выжатаго, съ ½ стакана коринки, соли, мускатнаго орѣха и печенку; растереть все это въ каменной чашкѣ какъ можно лучше и варить въ завязанной салфеткѣ 1½ часа. Къ этому пуддингу готовятъ такой соусъ: ложку муки поджарить въ ложкѣ масла, развести 1½ стаканомъ бульона, ½ стаканомъ вина, вскипятить, процѣдить, влить уксусу ложку, положить немного сахару, ломтики лимона, ¼ стакана изюму, вскипятить все это и облить пуддингъ. (5).

542. Яйцо страуса. Взять два пузыря—одинъ большой, другой поменьше; вымыть ихъ тщательно, высушить и опять вымыть въ нѣсколько пріемовъ, чтобы они были совершенно чисты и не имѣли ни малѣйшаго запаха. Разбить дюжину свѣжихъ яицъ, выпустить желтокъ отъ бѣлка отдѣльно, желтокъ положить въ маленькій пузырь завязать его и положить въ кипятокъ; когда желтокъ окрѣпнетъ, снять съ него пузырь; потомъ вылить бѣлокъ въ большой пузырь и опустить туда прежде сваренный желтокъ; большой пузырь завязать и въ такомъ видѣ варить его въ водѣ, пока онъ не сварится въ крутую. Въ продолженіе этой послѣдней варки необходимо оборачивать пузырь то завязкою вверхъ, то завязкою внизъ, чтобы желтокъ пришелся въ самой серединѣ. Когда окончательно сварится, снять большой пузырь и получится огромное яйцо, которое положить на плоское блюдо, разрѣзать на четыре части и кругомъ обложить кроссъ-салатомъ или другою

зеленью. Такое блюдо очень эффектно на столѣ, приготовленномъ для завтрака. (6).

543. Морковь со спаржею Очистить морковь нарѣзать очень мелко, положить въ кастрюлю съ кускомъ масла, солью и бульономъ, покрыть и варить. Спаржу тоже очистить, нарѣзать на куски, длиною въ вершокъ, разварить въ особенной кастрюлѣ съ прибавкою соли, а потомъ положить приготовленную такимъ образомъ спаржу въ морковь, прибавивъ мелкаго сахару и рубленой петрушки. Наконецъ, положить нѣсколько муки, размѣшанной съ желткомъ отъ нѣсколькихъ яицъ, поворачивать кастрюлю и держать ее еще нѣсколько минутъ на умѣренномъ огнѣ. При подачѣ на столъ посыпать тертымъ хлѣбомъ.

544. Яичница съ перемѣнами. Распустить на сковородѣ кусокъ масла, разболтать въ особомъ горшкѣ до десятка яицъ и вылить въ растопленное масло, которое, однако же, не должно нагрѣвать дотемна; посолить и оставить такъ на огнѣ на нѣсколько минутъ и при этомъ отдѣлять поджарившіяся части до тѣхъ поръ, пока не снимете яичницу съ огня. Ее нужно приготовлять на умѣренномъ огнѣ; чѣмъ она нѣжнѣе, тѣмъ лучше. Если хотятъ положить колбасу, то изрѣзавъ ее на куски, кладутъ масло и тотчасъ же наливаютъ яйца, чтобы она не была слишкомъ жестка. Если колбаса очень суха, то нарѣзываютъ ее на блюдо, наливаютъ на нее яичницу и слегка посыпаютъ тертымъ мелкимъ перцемъ. Яичница съ яблоками также очень вкусна; для этого нужно очистить яблоки, разрѣзать на куски, дать распариться въ маслѣ, облить разболтанными яйцами и хорошенько размѣшать. (5).

545. Яичница съ капустою. Изъ 2 яицъ и 2 полныхъ столовыхъ ложекъ муки и полной чайной чашки молока сдѣлать яичницу, разварить цвѣтную капусту въ водѣ съ прибавкою соли, откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ опустить капусту въ яичницу и испечь въ коровьемъ маслѣ. Приготовить соусъ изъ крѣпкаго мясного бульона, лимонной корки, подбить 2 желтка, размѣшанныхъ съ полною ложкою муки, и облить этимъ соусомъ выложенную на блюдо цвѣтную капусту. (4).

546. Италіанскій рамекини. Кладется въ кастрюлю $^1/_2$ ф. тертаго пармезана, $^1/_4$ ф. сливочнаго масла, стаканъ воды, немного соли (смотря по сыру) и протертый анчоусъ или протертую же половину селедки; смѣшать все хорошенько, поставить кастрюлю на огонь и, пока кипитъ, прибавлять понемногу муки столько, сколько жидкость можетъ поглотить; держать на огнѣ до тѣхъ поръ, пока тѣсто не сгустѣетъ окончательно. Тогда выложить его въ другую холодную кастрюлю, въ которую выпустить яицъ столько, сколько можетъ ихъ принять тѣсто не дѣлаясь жидкимъ; это тѣсто должно сливаться съ ложки, не перерываясь и не приставая. Изъ такого тѣста надѣлайте родъ булочекъ, величиною съ куриное яйцо, положите на желѣзный листъ и поставьте въ печь. Рамекини должны быть легки какъ пухъ и хорошо подрумянены. (4).

547. Макароны по-неаполитански. Сварить въ соленой кипящей водѣ макароны (самый тонкій сортъ, такъ называемую «соломку»), сложить на растопленное въ кастрюлькѣ масло, размѣшать, наложить рядъ въ плоскую металлическую кастрюльку безъ ручки, полить пюре изъ томатовъ, потомъ самымъ густымъ соусомъ изъ-подъ тушенаго филея, доведеннаго до густоты, посыпать тертымъ пармезаномъ, наложить снова макаронъ, полить томатами и соусомъ, посыпать сыромъ и продолжать такъ до конца; верхній рядъ полить томатами и соусомъ, посыпать сыромъ и, окропивъ масломъ, заколеровать слегка въ горячей печкѣ.

548. Лазанки съ творогомъ. Замѣсить тѣсто для лапши изъ стакана муки и 2 яицъ, раскатать тонко; просушить и нарѣзать лазанки четыре-

угольными штучками. Между тѣмъ истереть на теркѣ досуха 1 ф. отжатаго творога; опустить лазанки въ кипящую соленую воду (опускать постепенно и мѣшать лопаткою, чтобы въ лазанкахъ не образовалось комковъ); когда закипитъ и лазанки всплывутъ вверхъ, отлить на друшлакъ, перелить немного холодною водою, сложить на растопленное масло, разогрѣть, размѣшать, снабдить по вкусу солью, класть постепенно творогъ, размѣшать окончательно, выложить на глубокое блюдо и полить сверху масломъ. (4).

549. Малороссійскіе ломанцы. Замѣсить тѣсто изъ 2 стакановъ муки и испечь пляцки; когда будутъ готовы, вынуть и остудить. Между тѣмъ вымыть въ холодной водѣ 1/4 ф. маку, истереть въ каменной чашкѣ деревяннымъ пестикомъ такъ, чтобы изъ мака показалось бѣлое молоко; тогда выложить макъ въ глубокое блюдо, положить ¼ ф. меду, размѣшать, прибавить 1/2 стакана воды, а за 1/4 часа до подачи изломать въ мелкіе куски приготовленныя пляцки и размѣшать такъ, чтобы всѣ куски были обмочены, переложить на блюдо и полить остальнымъ сокомъ вмѣстѣ съ макомъ. Приготовляя макъ съ медомъ нужно наблюдать, чтобы воды было столько прибавлено, сколько окажется нужнымъ.

550. Вареники съ капустою. Перебрать шинкованную кислую капусту, сложить въ обширную кастрюлю, налить водою, поставить на плиту и сварить до мягкости; когда будетъ готово, отлить на друшлакъ и остудить, а потомъ запасеровать на прованскомъ маслѣ мелко нашинкованнаго луку, сложить сваренную и отжатую досуха капусту, размѣшать, снабдить по вкусу солью, перцемъ и мускатнымъ орѣхомъ. Затѣмъ приготовить постное тѣсто, раскатать тонко и, вырѣзавъ выемкою умѣренной величины кружочки, положить на каждый капусту, сложить края вмѣстѣ и защипать, чтобы фаршъ не былъ видѣнъ; когда все будетъ готово, сложить на подсыпанное мукою сито и покрыть салфеткою, а за 10 минутъ до отпуска опустить въ соленый кипятокъ, помѣшать осторожно, покрыть, вскипятить и когда вареники всплывутъ на верхъ, выбрать друшлаковою ложкою въ назначенную для варениковъ посуду, полить прованскимъ масломъ, размѣшать и подавать. Для любителей поджаривается въ прованскомъ маслѣ мелко нашинкованный лукъ. (4).

551. Кисель изъ бѣлаго хлѣба. Размѣшать 1/2 фунта размоченнаго въ молокѣ бѣлаго хлѣба, 1/4 ф. очищеннаго мелко истолченнаго миндалю, сливочнаго масла, растертаго добѣла съ сахаромъ и корицею, положить въ небольшую, вымазанную масломъ, форму, испечь въ духовомъ шкапу, посыпать сахаромъ и подавать послѣ супу. (4).

552. Фаршированный хлѣбъ. Взять домашняго печенія нерастреснувшійся бѣлый хлѣбъ такой величины, какая требуется по усмотрѣнію хозяйки. Изъ нижней корки вырѣзать кружокъ, отложить его въ сторону, вынуть, не повреждая корки, весь мякишъ изъ хлѣба, начинить хлѣбъ заранѣе приготовленнымъ мяснымъ или рыбнымъ фаршемъ, вымазать яйцами вырѣзанный кружокъ, положить его на прежнее мѣсто и крѣпко завязать хлѣбъ нитками. Приготовленный такимъ образомъ хлѣбъ выложить на жестяной листъ, вымазанный масломъ, накрыть мокрою салфеткою, чтобы корка немного поразмякла, вымазать потомъ масломъ и испечь въ умѣренномъ жару. Если хлѣбъ начиненъ мяснымъ фаршемъ, то подавать его съ соусомъ фрикасе, а если рыбнымъ, то съ соусомъ изъ шампиньоновъ или изъ капорцовъ. При подачѣ на столъ, хлѣбъ выложить на блюдо, облить одною частью соуса, а остальную подавать отдѣльно въ соусникѣ.

553. Постный пуддингъ. Взять большую круглую булку, срѣзать съ нее верхъ, выбрать мякишъ, который размочить въ миндальномъ мо-

локѣ, смѣшать съ разваренымъ рисомъ, положить сахару, коринки и толченой корицы, начинить хлѣбъ, налить миндальнымъ молокомъ, закрыть срѣзаннымъ сверху кружкомъ и поставить въ печь. Вынувъ изъ печи, загласировать слѣдующимъ образомъ: взять ложку или 2 мелкаго сахару, смотря по величинѣ булки, смочить сахаръ бѣлымъ виноградным виномъ, прибавить чайную ложку лимоннаго соку, стереть хорошенько деревянною ложкою и, обмазавъ хлѣбъ, поставить въ печь, въ легкій духъ. Соусъ приготовить слѣдующій: взять морсу вишеннаго, клюквеннаго или изъ другихъ ягодъ, положить по вкусу сахару, развести немного водою, подправить картофельною мукою и дать раза два вскипѣть. Отпуская на столъ, выложить пуддингъ на блюдо, а соусъ подавать въ отдѣльномъ судкѣ.

554. Рисовый пуддингъ. Сварить изъ риса густую кашу, положить въ нее сахару, изюму, яицъ, прибавить молока и перемѣшать хорошенько все вмѣстѣ; форму вымазать масломъ, обсыпать сухарями, выложить туда рисовую кашу, уравнять и поставить въ печь. Соусъ къ пуддингу слѣдующій: въ рисовый отваръ положить сахару, виноградная вина, подправить немного картофельною мукою и вскипятить; выложивъ пуддингъ, облить его этимъ соусомъ. Другой родъ соуса: въ сокъ изъ какихъ угодно ягодъ положить сахару, подправить картофельною мукою, вскипятить и облить поддингъ.

555. Макароны въ тѣстѣ. Берутъ ½ ф. лучшихъ италіанскихъ макаронъ (мелкихъ, такъ называемой „соломки"), варятъ ихъ въ бульонѣ съ полчаса, потомъ откидываютъ на рѣшето, даютъ бульону хорошенько стечь и, положивъ снова въ кастрюлю, посыпаютъ слегка пармезаномъ, а къ нему присоединяютъ значительный слой тертаго швейцарскаго сыра и ставятъ на огонь, вложивъ туда же кусокъ чухонскаго самаго свѣжаго масла, величиною съ куриное яйцо. Пока эта смѣсь хорошенько разогрѣвается и макароны пропитываются насквозь ѣдкостью обоихъ сыровъ, должно приготовить тѣсто: ½ ф. пшеничной муки развести 2 ложками воды, прибавить 2 ложки прованскаго самаго чистаго масла, 2 желтка и ¼ фунта чухонскаго масла. Тѣсто, такимъ образомъ приготовленное, раскатываютъ какъ можно тоньше и обкладываютъ имъ внутренность каменной чашки, которую смазываютъ предварительно масломъ. Сложивъ въ эту чашку макароны изъ кастрюли, заворачиваютъ окраины тѣста въ видѣ крышки и, поставивъ чашку въ горячую печку, накрываютъ ее мѣдною крышкою. Черезъ ½ часа макароны достаточно пропекутся и должно подавать ихъ очень горячими къ столу въ той же чашкѣ, въ которой онѣ пеклись. Можно въ особенномъ соусникѣ подать подрумяненное чухонское масло, для любителей жирныхъ кушаній. (6).

556. Омлетъ съ соусомъ. 12—15 яицъ разбить съ ложкою мелко изрубленой зеленой петрушки и немного укропа, посолить, влить на растопленное на сковородѣ масло, поджарить, свернуть въ трубку или сложить въ видѣ пирога, переложить на блюдо и облить слѣдующимъ соусомъ: ложку растопленнаго масла съ ложкою муки вскипятить раза три, потомъ положить 1½ стакана сметаны, 3 желтка, ложку сахару; вскипятить, мѣшая, а когда погустѣетъ, облить омлетъ на блюдѣ, посыпать сахаромъ и корицею и вставить въ печь на ¼ часа. (6).

557. Яйца съ соусомъ. Сварить яйца въ густую, положить въ холодную воду облупить, разрѣзать вдоль и вынуть желтки. Если хотятъ брать раковъ, то сварить ихъ и вынуть мясо. Затѣмъ растереть масло до-бѣла, положить въ него 2 яйца, смѣшать съ рубленымъ раковымъ мясомъ и тертымъ хлѣбомъ, сдѣлать фаршъ и начинить имъ яйца; свареный желтокъ тоже примѣшать въ массу. Необходимо по-

ложить фаршъ такъ, чтобы яйца казались какъ будто цѣлыми, послѣ чего выложить начиненныя яйца на бумагу и печь на сковородѣ, давая имъ зарумяниться; наконецъ, приготовить приличный соусъ по своему вкусу и облить имъ яйца, выложивъ ихъ на блюдо.

553. Яичныя колбаски. Разболтать 6 яицъ, посолить немного, распустить на сковородѣ свѣжее сало, дать опять остынуть, вылить на сковороду разболтанныя яйца, и смѣшать съ саломъ. Прибавить ¼ фунта мелко искрошеннаго миндалю, изюму, корицы, немного сахару, мелко изрубленныхъ цукатовъ или свареной въ сахарѣ померанцевой корки, истертаго бѣлаго хлѣба и вымѣшать. Потомъ выложить тѣсто на доску, посыпанную мукою, обвалять въ мукѣ, передѣлать въ колбасики и обжарить въ свѣжемъ салѣ. Послѣ того сварить виноградного вина съ сахаромъ, облить имъ выложенныя на блюдо колбасики и посыпать сахаромъ и корицею. (6).

559. Яичница съ печенкою. Очистить печенки изъ курицъ, индюшекъ, гусей или утокъ, изрубить ихъ и обжарить въ чухонскомъ маслѣ вмѣстѣ съ изрубленными петрушкою, лукомъ, грибами и зубкомъ чеснока. Когда онѣ обжарятся, дать имъ остынуть. Выпустить на печенки дюжину яицъ, прилить ложку сливокъ, посолить, вымѣшать и обжарить въ чухонскомъ маслѣ.

560. Яйца по испански. Истолочь сваренаго рябчика вмѣстѣ съ костями и положить въ бульонъ, который и варить нѣсколько на огнѣ съ шампиньонами и ветчиною не очень жирною; когда все сварится, необходимо бульонъ пропустить сквозь сито. Потомъ взять 8 яицъ, изъ 4-хъ изъ нихъ бѣлки выпустить, а прочія яйца и желтки всѣ выпустить въ чашку и, приправивъ ихъ солью и перцемъ, протереть сквозь сито. Смѣшавъ бульонъ и яйца, прокипятить ихъ, а подавая на столъ, облить немного говяжьимъ сокомъ. (8).

561. Грибныя пельмени. 30 штукъ сушенныхъ гибовъ вымыть въ трехъ водахъ и варить до тѣхъ поръ, пока совершенно не размякнутъ; тогда выложить на сито, чтобы вода стекла. Каждый грибъ мелко нарѣзать и изжарить въ прованскомъ или маковомъ маслѣ, прибавивъ туда третью часть, противъ грибовъ, рубленной рыбы: осетрины, лососины или даже обыкновенной рѣчной рыбы, очистивъ отъ костей, посоливъ и посыпавъ перцемъ. Нѣсколько луковицъ изжарить особо въ маслѣ и положить туда же. Мѣшать эту массу и когда она совсѣмъ прожарится, сдѣлать обыкновенные пельмени, то есть пирожки изъ водяного тѣста (безъ дрожжей), прокипятить воду въ кастрюлѣ и вложить туда пирожки. Когда пирожки поспѣютъ, то они всплывутъ на верхъ. Если пельмени скоромные, вмѣсто рыбы надобно взять изрубленную телячью печенку или хотя просто телятину и употреблять чухонское масло вмѣсто прованскаго, а въ смѣсь грибовъ съ мясомъ прибавить 4 яичныхъ желтка. Изъ свѣжихъ грибовъ, разумѣется, пельмени будутъ значительно вкуснѣе. (6).

562. Малороссійскія галушки. Взять тарелку творогу, 3 яйца и столько муки, чтобы тѣсто держалось и можно было раскатать его руками въ видѣ колбасы; затѣмъ нарѣзать ножомъ кусочки въ видѣ клецокъ, которыя варить въ соленой водѣ до тѣхъ поръ, пока они всѣ всплывутъ на верхъ; тогда откинуть ихъ на рѣшето, дать хорошенько стечь водѣ и уложить въ гладкую форму или кастрюлю, облить свѣжею молодою сметаною, не кислою и поставить въ печку, чтобы запеклось. (6)

563. Рисъ по итальянски. Разварить совершенно фунтъ рису, хорошенько перемытаго. Стереть на терткѣ полфунта ветчиннаго сала и цвѣтной капусты и перемѣшать ихъ вмѣстѣ, прибавя туда рубленной петрушки, чесноку, перцу, соли и нѣсколько самого молодого укропу.

Когда капуста постоитъ на легкомъ огнѣ часа три въ закрытой посудѣ, тогда присоединить къ ней рисъ, немного смочивъ его бульономъ такъ, чтобы онъ едва только покрылъ рисъ, послѣ чего еще варить около ¼ часа. Это кушанье ѣдятъ съ тертымъ пармезаномъ. (6).

564. Котлеты изъ яицъ. Сварить крѣпко 15 яицъ, отдѣлить бѣлки отъ желтковъ, бѣлки изрубить мелко, а желтки протереть сквозь волосяное сито. Послѣ того распустить въ кастрюлькѣ немного болѣе полстакана чухонскаго масла, всыпать протертые на ситѣ желтки, размѣшать хорошенько и мѣшать до тѣхъ поръ, пока масса не остынетъ и не окрѣпнетъ. Тогда вбить 5 свѣжихъ желтковъ и цѣльныхъ 3 яйца, посолить, посыпать перцемъ обыкновеннымъ и душистымъ, вложить мелко искрошенной зеленой петрушки и обыкновеннаго луку, тертой булки или сухарей, по пропорціи, чтобы масса была густа, перемѣшать, чтобы масса была крѣпка и изъ этой массы сдѣлать до 25 котлетъ. Эти котлеты посыпать тертою булкою, обмазывая ихъ сначала въ желтки, и жарить на сковородѣ въ маслѣ, послѣ чего ихъ можно обкладывать всякою зеленью, или подавать ихъ съ растопленнымъ масломъ или съ бульоннымъ обыкновеннымъ соусомъ. (12).

565. Блины съ ветчиною. Взять полфунта рису, кусокъ въ ½ ф. сырой ветчины, нѣсколько кореньевъ и луковицъ, все это сварить въ крѣпкомъ бульонѣ; потомъ вынуть лукъ и коренья и разрѣзать ветчину на тонкіе продолговатые куски, замѣшавъ ихъ снова съ рисомъ нѣсколькими ложками пармезана и соли. Изъ всей массы сдѣлать любой формы лепешки, обвалять въ мукѣ и жарить въ маслѣ, подавая на столъ горячія. (4).

Отдѣлъ XI.

Пироги, пирожки, паштеты и печенья.

566. Общія замѣчанія. На 10 фунтовъ муки взять соли и сахару ¼ ф., три бутылки теплой какъ парное молоко, воды; всыпавъ 3 фунта муки въ квашенку, влить воды, разбить хорошенько веселкою, чтобы не было комковъ, положить три ложки дрожжей, поставить опару въ теплое мѣсто, а зимою, если въ кухнѣ холодно, на печь, подложивъ дощечку. Опару обыкновенно ставятъ съ вечера, а поутру, когда опара поднимется, посолить, замѣсить тѣсто, вымѣшивать до тѣхъ поръ, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ краевъ квашенки и отъ веселки, поставить опять въ теплое мѣсто и, давъ подняться, бить веселкою; повторить это во время топленія печи раза три. Потомъ, выложивъ тѣсто на лотокъ или на столъ, перевалять нѣсколько разъ, подсыпая мукою. Когда прогорятъ дрова въ русской печи, уголья разгрести, чтобы „подъ“ вездѣ ровно нагрѣлся. Между тѣмъ изъ тѣста скатать булки; если хотятъ сдѣлать пироги, то, давъ булкамъ немного разойтись, раскатать въ палецъ и даже тоньше толщиною, положить начинки, защипать съ боку или по серединѣ сверху. Булки скатавъ, положить на желѣзный листъ и дать имъ разойтись; сажая въ печь, сдѣлать острымъ ножомъ по бокамъ надрѣзы. Такимъ образомъ дѣлается простое скоромное тѣсто для пироговъ и напушниковъ.

Примѣчаніе. Сахаръ въ тѣстѣ даетъ хорошій колеръ и привкусъ, и тѣсто выходитъ отъ сахара мягче и рыхлѣе.

Для слоенаго тѣста дѣлаютъ опару на молокѣ или на водѣ, какъ

сказано выше. Когда станутъ мѣсить тѣсто, положить на пропорцію десяти фунтовъ муки полтора фунта коровьяго масла, растопленнаго предварительно (наблюдая, чтобы масло было теплое, но не горячее), сахару 1/4 ф. и соли по вкусу и пять яицъ, поставить въ теплое мѣсто, а потомъ поступать точно такъ же, какъ сказано о простомъ тѣстѣ. Сажая въ печь, вымазать булки или пироги сырымъ яйцомъ. Постное сдобное тѣсто приготовляется такъ же, какъ и скоромное, только вмѣсто коровьяго масла кладутъ постное. На десять фунтовъ муки, когда станутъ мѣсить тѣсто, положить фунтъ постнаго масла, а во всемъ прочемъ поступать, какъ сказано выше о булкахъ и пирогахъ.

Когда опара, сдѣланная для постныхъ пироговъ, поднимется, прибавить стаканъ постнаго масла, посолить, замѣсить тѣсто, какъ обыкновенно дѣлаютъ для пироговъ, и дать подняться; положивъ въ тѣсто полчашки мелкаго сахару, умять хорошенько руками, подсыпая муки, чтобы вышло довольно крутое тѣсто. Раздѣливъ тѣсто на двое, скатать изъ него двѣ булки, положить на доску, поставить на печь, дать разойтись, а потомъ, разсучивъ одну булку въ палецъ толщиною, обрѣзать по круглому блюду, положить на желѣзный листъ и наложить варенья; изъ другой половины тѣста, раскатавъ, сдѣлать крышку или рѣшотку; если крышка глухая, вырѣзать на ней ножомъ какія хотите фигуры и посадить въ печь. Изъ этого тѣста можно также дѣлать крендели и сухари; для сухарей скатать маленькія булочки, положить на листъ, дать разойтись, посадить въ печь, а когда будутъ готовы, дать простынуть, разрѣзать каждую булку на двое, т. е чтобы вышло два кружка, уложить опять на листъ и высушить въ печи. Еще пекутъ сухари такимъ образомъ: когда въ тѣсто положены сахаръ и духи, раскатать тѣсто руками, въ видѣ палки, толщиною въ большой палецъ, нарѣзать кусочковъ вершка въ полтора длиною, положить на желѣзный листъ, дать постоять, чтобъ они разошлись, а потомъ посадить въ печь. Когда сухари поспѣютъ, остудить; послѣ обѣда посадить опять въ печь и дать подсохнуть. Сухари, приготовленные такимъ манеромъ, называются *греческими*.

Начинку для пироговъ можно приготовлять изъ говядины, телячьяго или бараньяго ливера (т. е. изъ печенки, легкаго и сердца), круто сваренной на молокѣ каши, рису, яицъ, моркови, брюквы, капусты, разныхъ ягодъ и варенья; постныя начинки изъ груздей, грибовъ, тельнаго и сухой рыбы. Нарѣзавъ говядины отъ мягкаго мѣста, возможно небольшими кусочками, пропустить чрезъ мясорубку, прибавить рубленнаго луку, обжарить въ маслѣ, а потомъ еще порубить, приправить перцемъ и солью. Когда случатся остатки варенаго или жаренаго мяса (говядины, баранины или телятины), изрубить мелко, прибавить мелко накрошеннаго луку, обжарить въ маслѣ, посолить и приправить перцемъ. Сварить на молокѣ крутую кашу изъ риса или изъ простого пшена, гречневыхъ крупъ, положить масла, круто сваренныхъ и мелко изрубленныхъ яицъ и все это перемѣшать хорошенько. Сваривъ ливеръ, нарѣзать кусочками, а потомъ изрубить мелко, смѣшать съ рубленнымъ лукомъ, поджарить въ маслѣ, положить соли и перцу.

Очистивъ морковь, сварить, откинуть на сито и, давъ остынуть, изрубить, прибавивъ мелко изрубленныхъ яицъ, немножко сахару и коровьяго масла. Начинка изъ брюквы дѣлается точно также, какъ и изъ моркови. Выбравъ бѣлый кочанъ, изрубить, посолить, перемѣшать хорошенько, выжать сокъ, обланжирить въ водѣ и отжавъ воду поджарить на легкомъ огнѣ въ маслѣ, чтобы капуста напиталась масломъ, и положить въ нее мелко изрубленныхъ яицъ. Начинку изъ сухой

рыбы приготовляютъ такимъ образомъ: взять вяленыхъ судаковъ или другой рыбы, сварить, выбрать кости, изрубить мелко, смѣшать съ крутою гречневою кашею, положить масла, соли и луку, и перемѣшать.

Чтобы приготовить сдобное тѣсто спеціально для паштетовъ, берутъ 3 яйца, стаканъ молока, 1½ фунта чухонскаго масла, немного соли и замѣшиваютъ на этомъ тѣсто, не очень густое; его надо умять хорошенько на столѣ руками, посыпать мукою, потомъ употреблять по надобности.

Еще нижеслѣдующее тѣсто можетъ замѣнять его. Взять фунтъ коровьяго растопленнаго масла, стереть до бѣла, прибавить 4 яйца и потомъ еще 3, пока масло и яйца не соединятся; тогда влить стаканъ виноградная вина, посолить, замѣсить тѣсто, вымѣсить хорошенько и употреблять.

По домашнему слоеное тѣсто для паштетовъ приготовляется такимъ образомъ: взять 3 яичныхъ желтка и 1 яйцо цѣлое, разбить хорошенько ложкою, положить немного соли, влить стаканъ воды и рюмку рому или пуншевой водки, замѣсить крутое тѣсто, умять хорошенько руками, скалкою, подсыпая муки, раскатать изъ тѣста пластъ, толщиною въ палецъ, положить на рѣшето, вынести въ холодное мѣсто (зимой въ холодной чуланъ, а лѣтомъ на ледъ) и дать хорошо остынуть. Масло для слоенія употребляютъ чухонское; перемывъ его въ водѣ, лѣтнее время налить холодною водою, оставить стоять часа два, чтобы масло окрѣпло, а когда окрѣпнетъ, вынуть изъ воды, положить на полотенце, чтобы вся вода стекла, и передѣлать въ лепешки въ полпальца толщиною. Тѣсто слоятъ такъ: наложивъ на одну половину раскатаннаго изъ тѣста пласта лепешками приготовленнаго масла, закрыть другою половиною, раскатать ровно, еще наложить масла, и опять, перегнувъ, раскатать, наконецъ, въ третій разъ наложивъ масла, раскатать какъ сказано выше; потомъ раскатать нѣсколько разъ безъ масла. При слоеніи тѣста должно наблюдать, чтобы тѣсто было крутое, хорошо вымѣшано и выстужено, масло накладывать должно ровно, также и раскатывать ровнѣе. Зимою, выстудивъ тѣсто и масло, можно слоить въ кухнѣ, а лѣтомъ на погребѣ. На 2 фунта масла кладутъ обыкновенно 3 фунта муки; можно положить муки и меньше, но отнюдь не больше.

Для выводного паштетнаго тѣста надо влить въ кастрюлю 3 стакана воды, положить полфунта топленаго масла, вскипятить, посолить немного, замѣсить изъ крупичатой муки крутое тѣсто, вымѣсить сначала мутовкою а потомъ умять руками. Изъ этого тѣста приготовляютъ паштеты, дѣлаютъ закраины на блюдахъ и разныя фигуры. Иногда выводное тѣсто приготовляютъ безъ масла на одной водѣ, но въ такомъ случаѣ корку уже не ѣдятъ.

Паштеты приготовляются съ мясомъ разныхъ дворовыхъ и дикихъ птицъ, также съ мясомъ домашнихъ и дикихъ животныхъ и съ рыбою. Индюшекъ, куръ, гусей и утокъ, оправивъ какъ слѣдуетъ и сваривъ до половины готовности, кладутъ въ паштеты цѣлыми или разрубивъ на части и сваривъ до половины съ кореньями въ маломъ количествѣ воды. Приготовляя паштетъ изъ крупной дичины какъ-то: изъ зайца и глухаря, вычистивъ и вымывъ, положить въ посуду затѣмъ соли, толченаго перца, гвоздики, уксуса, вскипятить, остудить, залить и дать полежать въ этомъ маринадѣ часовъ 12, потомъ нашинковать, изжарить въ кастрюлѣ, обложивъ шпикомъ и вымазать масломъ. Мелкую дичину, нашинковавъ, изжарить, чтобы она была въ соку, но не пережаривать. Фаршъ для паштетовъ приготовляютъ изъ говядины, телятины, баранины, изъ птичьихъ и телячьихъ печенокъ, съ прибавкою ветчины. Нарѣзавъ тоненькими ломтиками птичью или телячью

печенку, положить въ кастрюлю, прибавить мелко накрошеннаго луку, лимонной мелко изрѣзанной корки и ложку масла, и поставить на огонь; когда начнетъ жариться, влить 2 или 3 ложки бульона, а изжаривъ, изрубить мелко; отдѣлить часть приготовленнаго фарша, положить въ него сырыхъ яицъ и сухарей, перемѣшать хорошенько и надѣлать фрикаделей. Рубленный фаршъ кладутъ на дно и засыпаютъ паштеты сверху, а фрикадели кладутъ между птицею или мясомъ, изъ чего готовится паштетъ; вмѣсто сухарей можно класть въ фаршъ размоченный бѣлый хлѣбъ, приправы и пряности всякій можетъ класть по своему вкусу или какія случатся. Въ паштеты съ дичиною кладутъ трюфели, шампиньоны, лимонъ, нарѣзанный кружечками, капорцы и оливки, выбравъ изъ нихъ косточки. Паштеты изъ каплуна, курицы и циплятъ приготовляютъ съ молодою спаржею, цвѣтною капустою, зеленымъ горошкомъ, раковыми шейками и приправляютъ различными пряностями. Цвѣтную капусту отварить въ водѣ или бульонѣ, а когда класть въ паштетъ, облить сметаною. Зеленый горошекъ сварить въ бульонѣ или въ сливкахъ. Спаржу варятъ въ водѣ съ солью. Пряности, употребляемыя для приправы паштетовъ: гвоздика, перецъ и кардамонъ.

567. О слойкѣ. Пропорція: муки мягкой 1 фун., масла столоваго 1 фун., лимона 1/2 шт., воды по усмотрѣнію.

Приготовленіе: муку просѣять чрезъ черное сито на столъ и, собравъ ее въ кучу, сдѣлать посрединѣ ямочку, влить воды по усмотрѣнію и выжать сокъ изъ лимона, наблюдая, чтобы не попало семячекъ. Замѣсить тѣсто крѣпче кислаго и раскатать его скалкою толстымъ четырехугольникомъ. Масло смять, и если оно очень мягкое, какое бываетъ въ лѣтнее время, то, сдѣлавъ его также четырехугольникомъ, но размѣромъ меньше раскатаннаго тѣста, положить въ воду со льдомъ, чтобы оно окрѣпло. Когда окрѣпнетъ (постоявъ) вынуть на полотенце и прикрыть, чтобы устранить воду. Положить на тѣсто, закрыть со всѣхъ четырехъ сторонъ и, перевернувъ низомъ вверхъ, начать раскатывать вдоль, чтобы раскатанное тѣсто въ длину имѣло бы видъ полотенца. Когда тѣсто раскатано, смести съ него муку и сложить вчетверо, т. е. концы съ обѣихъ сторонъ положить на средину, и опять смести муку, и тогда уже сложить вдвое, чтобы получились 4 ряда, т. е. чтобы оно было сложено вчетверо. Послѣ этого раскатать еще разъ точно такъ же и вновь сложить. Когда начинаете катать во второй разъ, а также и послѣдующіе разы, то передъ началомъ надо съ обѣихъ сторонъ по концамъ пристукнуть скалкою; это дѣлается для того, чтобы при раскаткѣ тѣста не разъѣжались концы. Когда раскатано второй разъ, тогда положить тѣсто на желѣзный листъ, посыпанный мукой и вынести на холодъ или поставить на ледъ. Холодъ даетъ слойкѣ хорошій подъемъ; остуженная слойка легко раскатывается. Послѣ стуженья слойку опять раскатывать и складывать два раза, и вынести вновь студить. Всего слойка раскатывается 6 разъ, и послѣ каждыхъ двухъ разъ раскатыванья выносится на ледъ. Послѣ чего слойка готова и приступаютъ къ ея раздѣлкѣ, смотря потому на что она требуется. При раздѣлкѣ слѣдуетъ соблюсти слѣдующія общія правила: 1) отъ большого куска отрѣзать ножемъ по потребности приготовляемаго, 2) раздѣланные на выемку или нарѣзанные ножемъ куски при укладываніи на желѣзный листъ пальцами за бока не трогать, а укладывать ножемъ, потому что борта слойки будутъ смяты, всѣ листики въ слойкѣ склеятся и не будетъ надлежащаго подъема или выйдутъ кривые, 3) при смазываніи слойки яйцомъ жирно не мазать, чтобы яйца не текли по бокамъ;

смазывать аккуратно, не дотрагиваясь кисточкой боковъ, потому что этимъ слойка склеивается и не будетъ имѣть хорошаго подъема. Слойка, раздѣлываемая изъ приготовленнаго куска называется „слойкой цѣльной“, а всѣ собранные обрѣзки, смятыя вмѣстѣ, называются „мятой слойкой“.

568. Воловаичики (порціонные). Взять цѣльной слойки, раскатать толщиною въ полъ-сантиметра, вынуть выемкой (жестяныя кольца продаются коробкой въ разную величину) и положить на листъ, смазать яйцомъ, посреди̇нѣ сдѣлать отпечатокъ выемкой поменьше, средину проткнуть ножемъ и поставить въ печь; печь для слойки должна быть горячая. Когда хорошо заколеруется, вынуть изъ печи и дать немного остыть. Затѣмъ намѣченный сверху маленькой выемкой кружокъ вырѣзать ножемъ и снять; это будетъ крышечкой для воловаичика. Затѣмъ, если воловаичики мелкіе, то средину просто подавить пальцемъ, чтобы было мѣсто для фарша, а если большіе, тогда ихъ надо выдолбить ножичкомъ или чайной ложкой. Наполняются воловаичики разнымъ фаршемъ, смотря по тому, для какого блюда они изготовлены.

569. Слоеныя трубочки. Для трубочекъ надо раскатать мятой слойки не особенно тонко. Приготовить деревянныя палочки въ большой палецъ толщины, длиною въ два вершка. Раскатанную слойку нарѣзать ленточками, но не особенно широкими (сантиметра въ два ширины) и навертѣть ихъ на палочки; палочки смазывать ничѣмъ не надо, а навертѣть кругомъ палочки ленту изъ тѣста такъ, чтобы она заходила однимъ концомъ на другой на полъ оборота, лишнее оборвать и оба конца прижать. Когда трубочка готова, смазать ее яйцомъ, обвалять въ крупномъ сахарномъ пескѣ (свекловицы), положить на желѣзный листъ и придавить слегка къ листу, чтобы трубочка по листу не каталась; когда всѣ трубочки такъ подготовлены, посадить ихъ въ печь и выпекать до хорошаго колера, затѣмъ вынуть изъ печки, дать остыть, снять съ палочекъ: лѣвой рукой держать палочку, а въ правую зажать трубочку, и повернувъ въ сторону, снять. Трубочки эти наполняются взбитыми сливками, заправленными сахаромъ и ванилью. Если эти трубочки назначены къ бульону съ какимъ-либо фаршемъ, тогда ихъ надо дѣлать маленькими, на бумажные маленькіе корнетики или палочки, и смазавъ ихъ яйцомъ, сахаромъ уже посыпать *не надо*. Къ бульону онѣ фаршируются густымъ бѣлымъ соусомъ и бешемелью съ прибавленіемъ къ нимъ рубленныхъ шампиньоновъ, яицъ или трюфелей. Яйца, конечно, должны быть сварены въ крутую, шампиньоны припущены въ маслѣ, а трюфеля изъ консервовъ.

570. Бонапартъ яблочный. Раскатать мятую слойку четырехугольникомъ величиною по потребности, не толсто, и, наколовъ ее вилкой, поставить въ печь отпекаться до половины готовности; когда чуть-чуть заколеруется, вынуть изъ печи и наложить яблоками (антоновскими, нарѣзанными кружками), чистить не надо, посыпать сахарнымъ пескомъ и толченой корицей (корица должна быть пудрой, продается во всѣхъ аптекарскихъ магазинахъ готовая), затѣмъ раскатать кусокъ цѣльной слойки такъ, чтобы хватило накрыть наложенную яблоками, накрывъ, смазать яйцомъ и сдѣлать полоски вилкою въ клѣтку. Затѣмъ посадить въ печь, чтобы хорошо отпеклась и имѣла бы красивый колеръ. Вынувъ изъ печки, сейчасъ же, горячей смазать сахарнымъ сиропомъ, который сдѣлать такъ: всыпать $^1/_4$ фун. сахару въ кастрюлечку и влить воды ложки 2 или 3 и полъ-столовой ложки уксуса, чтобы сиропъ былъ густой, и вскипятить. Смазывать перовой кисточкой. Когда пирожное остынетъ, нарѣзать порціонно и подавать.

571. О фассонахъ для пирожковъ. Изъ слойки приготовляются пи-

рожки различныхъ видовъ, указанныхъ здѣсь. Для ихъ приготовленія слѣдуетъ взять мятую слойку, раскатать не особенно тонко и вынимать гладкія круглыя выемки. На каждый кружокъ положить фарша „шарикомъ“ или „огурчикомъ“. Положивъ шарикомъ, можно собрать все тѣсто по краямъ въ сборку, защипать и немного прижать—получится круглый пирожокъ съ дырочкой посрединѣ.

Или же взявъ кружокъ съ шарикомъ мяса, собрать края тѣста съ трехъ сторонъ и защипать трехугольникомъ. Такимъ же образомъ пирожки дѣлаются четырехугольникомъ.

Или же фаршъ положить между двумя кружками тѣста и притиснуть маленькой выемочкой. Кружокъ съ фаршемъ, наложеннымъ на кружокъ оливочкой, защипать длиннымъ пирожкомъ, потянувъ его въ длину, и положить на листъ подковкой, или же оба его конца стиснуть вмѣстѣ, чтобы получить пирожокъ колечкомъ.

Или же кружокъ съ фаршемъ оливочкой сложить вдвое; получится пирожокъ полумѣсяцемъ, но этотъ сортъ надо дѣлать изъ цѣльной слойки и подъ зубчатую выемку. Кромѣ сего дѣлаются пирожки гладкіе, безъ всякой защипки, шарикомъ, лодочкой, или булочкой. Отпекаютъ также въ формочкахъ, трафареткахъ различныхъ фасоновъ. Для пирожковъ, приготовляемыхъ во флетюре, берется только мятая слойка и пирожки эти называются „ресолями“.

572. Дьябли. Взять польскій черствый хлѣбъ, срѣзать корки и нарѣзать гренки, разложить на листъ и немного подсушить. Затѣмъ натереть сыру честеръ, смѣшать его съ небольшимъ количествомъ распущеннаго масла, горчицы и перца и намазать этимъ составомъ гренки, затѣмъ поставить въ горячую печь колеровать. Когда готовы, подавать къ бульонамъ, консомэ и къ борщку.

Примѣчаніе. Гренки нарѣзать аккуратно, чтобы всѣ были равные и имѣли всѣ одинъ фасонъ, круглые (на выемку) или четырехугольные или длинненькіе.

573. Пай. Раскатать тонко цѣльную слойку, положить ее на печной листъ, смазать яйцомъ, посыпать мелкою солью, молотымъ бѣлымъ англійскимъ перцемъ и тертымъ сухимъ сыромъ (послѣднимъ посыпать въ изобиліи, чтобы тѣста не было видно), вынести заморозить. Когда замерзнетъ, нарѣзать широкими лентами, а ленты узкими палочками и, наложивъ цѣлый листъ, поставить въ горячую печь отпекать. Когда заколеруются, вынуть, разобрать палочки, уложить на блюдо въ клѣтку и подавать къ консомэ и бульонамъ.

574. Дессертныя палочки (для бульона). Пропорція: рому 1 рюмка, желтковъ яичныхъ 10 шт, соли и перцу молотаго по вкусу, муки мягкой по усмотрѣнію, масла столоваго ⅛ фун.

Приготовленіе: желтки и мягкій кусочекъ масла, ромъ, соль и перецъ положить въ кастрюлечку и, всыпавъ мягкой муки, такъ, чтобы образовалось не особенно крѣпкое тѣсто, вынуть его изъ кастрюли, помѣсить немного на столѣ, чтобы тѣсто было гладкое, и раскатать веревочками (безъ муки), а затѣмъ нарѣзать палочками и, уложивъ на листъ, испечь въ самой горячей печи, а когда заколеруются, подавать къ бульону.

575. Сырники. Пропорція: муки мягкой ¾ ф., масла столоваго ½ ф., сыру тертаго ¼ ф., бѣлаго молотаго перцу и соли по вкусу, желтковъ яичныхъ 3 штуки.

Приготовленіе: муку высыпать на столъ, посрединѣ сдѣлать ямочку, положить въ нее хорошо размятое масло, стертый на теркѣ сыръ, желтки, соль и перецъ и все это вмѣстѣ смять въ кусокъ тѣста, затѣмъ раскатать скалкой не тонко, и вынуть различными выемками

(круглыми, полумѣсяцемъ, звѣздочкой) или нарѣзать ножикомъ всевозможными фасонами, уложить на листъ, смазать яйцомъ и поставить въ печь; когда заколеруются, вынуть и подавать къ бульонамъ и консомэ.

576. Бордюрное тѣсто. Взять муки крупчатки, высыпать на столъ, сдѣлать посрединѣ ямочку, отпустить въ нее желтки и замѣсить крутое тѣсто. Желтковъ брать въ такомъ количествѣ, чтобы получилось крутое (крѣпкое) тѣсто. Замѣшивать надо быстро, чтобы долго не мять и не валять въ рукахъ; отъ этого оно можетъ перегорѣть и сдѣлаться тягучимъ, что неудобно въ работѣ. При замѣшиваніи надо сразу потрафить количество муки и желтковъ. Это тѣсто употребляется только для украшенія блюдъ; изъ него приготовляются бордюры для раздѣленія одного гарнира отъ другого. Вы подаете, напримѣръ, три гарнира: зеленые бобы, морковь каратель и рѣпу или красиво оточенный картофель. Для этого берете овальное небольшое блюдо, посрединѣ ставите двѣ красивыя высокія перегородочки, а кругомъ, по блюду близъ борта, узенькій бордюрчикъ (низенькій); приклеивать къ блюду бордюръ надо желтками, смѣшанными немного съ мукой. Бордюръ дѣлается такъ: раскатываютъ приготовленное тѣсто не особенно тонко и разрѣзаютъ лентой шириною по потребности. Затѣмъ взять выемки жестяные (онѣ имѣются въ продажѣ во всѣхъ хозяйственныхъ магазинахъ и продаются коробкою, цѣна ихъ бываетъ отъ 40 к. и до 60 к., смотря гдѣ купите, въ коробкѣ выемки находятся въ видѣ: сердечка, крестика, звѣздочки, полумѣсяца и пр. Этими-то выемками и раздѣлать ленточку потребной ширины. Чтобы она была красива и имѣла бы видъ „ажурной“. Затѣмъ обрѣзать, по мѣркѣ и ставить на блюдо, приклеивъ желтками съ мукой. Бордюры дѣлаются и на круглыхъ блюдахъ, составивъ на средину „звѣздой“ нѣсколько красиво сдѣланныхъ трехугольниковъ. Между угольниковъ ставится разная дичь съ ланспикомъ и гарнирами; если блюдо подается холоднымъ, то посрединѣ для соединенія ставится шпиль, сдѣланный изъ этого-же тѣста, или втыкается шпажка съ какимъ-либо украшеніемъ. Итакъ можно сдѣлать массу украшеній для блюдъ, которыя будутъ зависѣть отъ фантазіи и вкуса приготовляющаго. Затѣмъ, когда тѣстомъ блюдо будетъ отдѣлано, его поставить въ теплое мѣсто подсушить (куда-нибудь на полку или на печку), и когда высохнетъ и хорошо окрѣпнетъ, тогда уже начать наряжать различными припасами, или употребить для разныхъ гарниpовъ. Этимъ тѣстомъ отдѣлываются разные деревяшки, употребляемые для подставки чего-либо приготовленнаго, (дичи, рыбы или сладкаго), чтобы приготовленное на блюдѣ было повыше и имѣло бы эффектный видъ. Деревяшки заказываются столяру вышиною въ 1 вершокъ, ширина и длина смотря по блюду или по фантазіи приготовляющаго. И заказываются фасономъ: подъ сладкое или паштеты—„круглые“, подъ дичь или галатинъ—„овальные“, подъ рыбу холодную—„длинные“. Отдѣлываются онѣ такъ: надо обмазать ихъ желтками, верхъ и бока; верхъ накрыть раскатаннымъ тѣстомъ и обрѣзать лишнее, а по борту поставить тѣсто „ажурнымъ бордюромъ“ и чтобы бордюръ былъ немного выше деревяшки, такъ будетъ красивѣе. Затѣмъ поставить подсушить и употреблять для блюда.

Этихъ деревяшекъ хватаетъ на долгое время и послѣ каждаго употребленія ихъ надо мыть и какъ можно лучше просушивать.

577. Тѣсто для паштетовъ. Пропорція: мягкой муки 1 ф., яицъ 2 шт., соли по вкусу, масла столоваго ½ ф., воды по потребности.

Приготовленіе: муку просѣять чрезъ черное волосяное сито. Смести крыломъ или щеточкой муку въ кучу, сдѣлать посрединѣ ямочку и положить въ нее хорошо размятое масло, яйца, соль, и влить немного,

по потребности, воды и все вмѣстѣ смѣсить или, такъ сказать, смять въ кусокъ, чтобы вышло крутое тѣсто. Это тѣсто употребляется для паштетовъ, отпекаемыхъ въ паштетныхъ формахъ, и для тимбалей и безразлично, для большихъ формъ или для маленькихъ порціонныхъ.

578. О раздѣлкѣ тѣста паштетнаго. Взявъ форму для паштета, смазать ее распущеннымъ масломъ, но масло должно быть послѣ распусканія немного остуженнымъ, густымъ. Затѣмъ взявъ тѣста нужное количество, смотря по формѣ, раскатать скалкою въ толстую лепешку и посыпавъ его густо мукою, сложить вдвое, концы собрать въ кучу и немного прокатать скалкою, чтобы средина подалась впередъ. У васъ получится колпакъ, вытряхнувъ изъ него лишнюю муку, вложить въ форму, оправить, прижать ко дну и къ бокамъ, чтобы хорошо отпечатался рисунокъ, находящійся у формы, и лишнее тѣсто загнуть чрезъ бортъ, но не обрѣзать (это потомъ). Затѣмъ положить приготовленный фаршъ полную форму и даже немного горкой (о фаршѣ сказано выше). Кругомъ фарша по борту смазать яйцомъ, затѣмъ взять немного тѣста, раскатать не особенно тонко и накрыть этимъ паштетъ, посрединѣ проколоть ножемъ, чтобы проходилъ воздухъ, а по борту прижать тѣсто къ тѣсту, то есть, тѣсто накрытое къ смазанному яйцомъ на бортѣ. Затѣмъ кругомъ паштета по борту обрѣзать лишнее тѣсто ножницами немного дальше отъ бортовъ и этотъ кругомъ оставленный рантикъ поднять кверху, красиво защипать пальцами или щипчиками и смазать сверху яйцомъ. Затѣмъ сверху сдѣлать такъ: взять цѣльной слойки, раскатать толщиною въ полъ-пальца и вырѣзать кружокъ, какъ средина на верху паштета, то есть, мѣсто въ кругу защипаннаго борта, и, вырѣзавъ, вложить, смазать яйцомъ, нарисовать что-либо ножемъ и посадить въ печь, отпекать до готовности, пока все кругомъ заколеруется; если сверху начнетъ сильно румянится, а бока еще блѣдны, тогда сверху накрыть мокрой бумагой и продолжать допекать. Когда готово вынуть изъ печи, дать остыть до теплаго состоянія и тогда уже вынимать изъ формы и подавать.

579. Бріоши. Пропорція: муки мягкой 3 фунта, масла столоваго 2¼ фунта, дрожжей ½ фунта, яицъ 26 шт., сахару ³/₈ фунта, соли по вкусу, теплой воды для опары ½ стакана.

Приготовленіе: муку просѣять чрезъ сито на столъ, смести ее въ кучу, сдѣлать по серединѣ большую ямку и отбить въ нее всѣ яйца. (Если яйца средней величины то 26 шт., если крупные, то меньше, а если уже очень мелкіе, тогда, конечно, къ означенной порціи придется прибавить). Однимъ словомъ, смѣшавъ муку съ яйцами, надо чтобы получилось очень крутое тѣсто. Передъ тѣмъ какъ дѣлать тѣсто, надо сначала поставить опару, то есть, влить теплую воду въ кастрюлечку, положить дрожжи, размять ихъ въ водѣ, прибавить муки, замѣсить некрѣпкое тѣсто и поставить въ теплое мѣсто, чтобы опара поднялась. Тогда приступить къ маслу; его надо размять, чтобы оно было мягкое въ особенности въ зимнее время. Затѣмъ начать дѣлать тѣсто, смѣшавъ муку съ яйцами, крутымъ тѣстомъ; его надо немного потереть на столѣ, потомъ нѣсколько разъ поднять тѣсто и ударить объ столъ, и продѣлать такъ чтобы оно было гладкое и тянулось бы. Потомъ всыпать въ него сахаръ и соль и продѣлать опять также; затѣмъ, когда опять тѣсто будетъ гладкое и тянущееся, тогда положить въ него хорошо размятое масло и опять вымѣшать и выбить; наконецъ, положить поднявшуюся опару и также вымѣшать и выбить, чтобы тѣсто было гладкое и хорошо размѣшано. Тогда со стола сложить тѣсто въ каменную или деревянную чашку и поста-

вить въ теплое мѣсто подняться. Когда тѣсто поднимется, тогда его надо осадить, то есть, смять рукой, чтобы оно опало, затѣмъ вынести на ледникъ и тѣсто готово. Его можно печь и въ тотъ же день, если тѣсто сдѣлано съ утра, но если съ вечера, то печь на слѣдующій день и ночь держать тѣсто на холодѣ или на ледникѣ.

Приготовленіе тѣста къ выпеканію: форму для тѣста взять большую жестяную гофрированную, фасонъ какъ маленькая траталетка, или же взять гладкую круглую, фасономъ какъ кастрюля безъ ручки. Форму смазать масломъ густо. Взявъ кусокъ тѣста изъ чашки, величиною смотря по формѣ, свалять изъ него круглую гладкую булку, посыпавъ предварительно столъ мукою; скатаное тѣсто положить въ форму, средину продавить скалкой до самаго дна; и вложить въ нее еще тѣсто скатаное огурцомъ. Поставить въ теплое мѣсто подняться. Когда чуть поднимется смазать сверху яйцами и разрѣзать тѣсто вокругъ шишечки ножницами частей на шесть или на восемь, и посадить въ печь отпекать, жаръ долженъ быть средній. Если печь очень жаркая и бріошъ еще сырая, а верхъ сильно заколеровался, тогда накрыть ее мокрой бумагой и поставить въ печь допекать. Готовность ея узнается такъ: взявъ длинную, тонкую лучинку, воткнуть ее въ средину бріоши, и вынувъ обратно, посмотрѣть: если лучинка сухая и тѣсто къ ней не пристаетъ, то это означаетъ ея готовность. Если же къ лучинкѣ пристало тѣсто,—это означаетъ что бріошъ еще сырая. Когда готова—подавать къ чаю. Изъ этого тѣста можно отпекать разные торты съ яблоками, вареньемъ и съ прочими ягодами и фруктами по желанію. Это тѣсто также употребляется и для сладкихъ горячихъ блюдъ, и для мелкаго пирожнаго со сбитыми сливками, и съ разными кремами и пуншами.

580. Миндальное пирожное макароны. Пропорція: сахару толченаго 2 фун., миндалю чищеннаго сухого 1 фун., бѣлковъ яичныхъ 8 или 9, муки крупчатки ½ осьмушки.

Приготовленіе: миндаль долженъ быть вычищенъ и совершенно сухой. Его надо мелко какъ муку истолочь въ ступкѣ съ бѣлками (бѣлки прибавлять не сразу, а постепенно, и количество указать *точное* сколько пойдетъ бѣлковъ на 1 фунтъ миндаля *невозможно*, потому что яйца бываютъ разной величины: старые сухіе и свѣжіе полные яйца). Когда миндаль мелко истертъ съ бѣлками, тогда всыпать мелкій, толченый сахаръ и протереть его вмѣстѣ съ миндалемъ и, наконецъ, положить муку и также хорошо протереть пестикомъ. Когда тѣсто миндальное такъ приготовлено, его изъ ступки выложить въ кастрюлю, хорошенько вымѣшать лопаткой и смотрѣть, чтобы тѣсто было не особенно крѣпко, но и не слабо, въ противномъ случаѣ у васъ все разсплывется на листѣ. Размѣшавъ тѣсто въ кастрюлѣ, его надо подогрѣть, чтобы оно отошло и было бы помягче, грѣть до теплаго состоянія. Когда оно подогрѣто, густота его должна быть какъ крутая размазня гречневой каши, то есть, не особенно жидкой. Затѣмъ приготовить желѣзные черные листы, застеливъ ихъ тонкой оберточной бумагой, которую употребляютъ въ булочныхъ. И наложивъ тѣсто въ корнетъ, высаживать на приготовленный листъ круглые лепешки величиною немного больше какъ 5 копѣекъ. Высадивъ цѣльный листъ, его спрыснуть надо водой и посадить въ печь отпекать. Жаръ долженъ быть легкій. Въ печкѣ онѣ поднимутся величиной вдвое противъ того какими были отсажены въ началѣ. Когда онѣ хорошо окрѣпнутъ (это надо ощущать рукой) и красиво заколлеруются, будутъ розовые, тогда ихъ надо вынуть, и, давъ остыть, перевернуть бумагой вверхъ; бумагу смочить водой и снять ее прочь (отъ воды бумага

сейчасъ же отойдетъ). Миндальное пирожное уложить на вазочку или тарелку и подавать къ чаю, кофе или къ шоколаду, или къ обѣду на сладкое.

Примѣчаніе. Для того, чтобы приготовлять миндальное пирожное дома, надо имѣть обязательно чернаго камня, шершавую ступку и деревянный пестикъ. Когда ступка шершавая внутри, миндаль отъ этого хорошо разстирается. А если ступка мраморная гладкая, шлифованная или мѣдная (въ большомъ размѣрѣ) гладкая внутри, тогда въ этихъ ступкахъ миндаль только катается, а толочь миндаль для тѣста не полагается, потому что оно отъ этого *„маслится“*, тѣсто не будетъ имѣть надлежащей формы, оно расплывется, не будетъ имѣть легкости и хорошаго подъема и макароны выйдутъ очень тяжелыми. Для высаживанія на листъ миндальнаго тѣста надо имѣть лучше всего изъ бѣлой бумазеи мѣшочекъ, сшитый длинной воронкой, на концѣ дырочка для вставки жестяной трубочки. Или же, въ крайнемъ случаѣ, взять два листа писчей бумаги и свернуть корнетъ какъ свертываютъ лавочники, съ кончика обрѣзать, чтобы была дырочка; въ такой корнетъ наложить тѣсто и высаживать (такимъ фасономъ сшить и изъ бумазеи). Изъ этого миндальнаго тѣста приготовляются и различные мелкіе чайные печенья, напримѣръ, высадить длиными, небольшими палочками, посыпать рубленнымъ миндалемъ и выпечь въ легкомъ жару, когда готовы также отмочить водою отъ листа, и каждые двѣ штучки склеить какимъ-либо яблочнымъ мармеладомъ или желегрозель. Мармеладъ для склейки приготовить такъ: яблоко испечь и протереть чрезъ сито, и на стаканъ пюре взять одинъ стаканъ сахарнаго песку, и смѣшавъ вмѣстѣ вскипятить, помѣшивая лопаткой, и мармеладъ готовъ. Склеивать холоднымъ. Или же разогрѣть помадки чтобы она была густая и теплая, вливъ ея въ бумажный корнетикъ, обрѣзать съ кончика и высаживать вдоль миндальной палочки, полоской на лѣвую сторону, у каждой штучки, и какъ остынетъ сложить на тарелочку и подавать къ чаю. (О приготовленіи помадки изъ сахара и объ упражненіи съ нею сказано выше).

581. Миндальные траталеты. Приготовить песочное и миндальное тѣсто-макароны (о приготовленіи песочнаго тѣста сказано выше). Песочное тѣсто раскатать скалкой не особенно тонко, вынуть кружки зубчатой жестяной выемкой, и вложить ихъ въ формочки траталетки фистонами, или въ гладкіе (формочки подъ песочное тѣсто масломъ смазывать не надо). Вложивъ тѣсто въ формочку его надо оправить, то есть, прижать плотно къ донышку и къ бокамъ формочки, чтобы плотно лежало тѣсто, и края тѣста чтобы были въ ровень съ бортомъ формочки. Затѣмъ тѣсто въ каждую формочку положить по немного варенья черной смородины или сѣмячко малиновое, а поверхъ варенья положить миндальнаго тѣста и, сложивъ всѣ формочки на листъ, поставить въ печь (жаръ долженъ быть средній) и смотрѣть, чтобы хорошо заколеровался низъ песочнаго тѣста, и чтобы шибко не заколеровался бы верхъ миндальнаго тѣста. Если замѣтите, что верхъ готовъ, а низъ песочнаго тѣста еще сыроватъ, низъ бѣлый (для этого надо одну формочку вынуть и посмотрѣть), тогда низъ можно заколеровать на плитѣ; для этого, вынувъ листъ изъ печи, поставить прямо на горячую плиту и смотрѣть когда заколеруются. Снять на столъ, дать остынуть и тогда вынуть изъ формочекъ, вытряхивая каждую штучку. Затѣмъ уложить на блюдо и подавать къ чаю или на сладкое къ обѣду.

582. Миндальныя стружки. Для этого купить въ аптекарскомъ магга зинѣ „облатки“, онѣ продаются листами и на вѣсъ, очень тонки

какъ бумага и также бѣлы и очень много идетъ ихъ даже на ¼ ф. Спрашивать ихъ такъ: облатки листовыя для кондитерскихъ употребленій. Онѣ идутъ на печенье, торты и для нуги. Когда облатки куплены, приготовить какъ ниже сказано миндальное тѣсто-макароны и подогрѣть его, а затѣмъ тонко намазать на облатки и посыпать рубленнымъ миндалемъ и сахарнымъ свекловичнымъ пескомъ. Затѣмъ, наложить по срединѣ вдоль большой поварской ножъ и стукнуть гирькой или пестикомъ, и разрубивъ пополамъ, нарубить каждую половину на узенькіе полоски. И выбравъ гладкихъ два полѣна, обвернуть ихъ гладко писчей бумагой, положить на пирожный листъ, наложить поперекъ ихъ нарубленные полоски, а концы пусть будутъ на вѣсу ихъ прижимать не надо, потому что онѣ сами сядутъ въ печкѣ, а то переломаете, и посадивъ осторожно въ печку отпекать (жаръ долженъ быть легкій), и когда заколлеруются, вынимать изъ печки. Снявъ съ полѣньевъ, уложить на тарелочку и подавать къ чаю.

583. Миндальный переплетъ (пирожное). Приготовить песочное и миндальное тѣсто-макароны. Песочное раскатать скалкой не особенно тонко и отпечь въ печкѣ до половины готовности. Раскатать большимъ четырехугольникомъ и положить на пирожный листъ. Когда чуть отпеклось, тогда весь четырехугольникъ смазать вареньемъ сѣмячко малиновымъ, а миндальное тѣсто совсѣмъ приготовленное и подогрѣтое, наложить въ корнетъ, сложеный изъ двухъ листовъ бумаги писчей и, обрѣзавъ съ кончика, нашприцевать полоски наискось, а потомъ поперекъ, то есть такъ, чтобы получился рисунокъ „рѣшеточка“, посыпать сверху рубленнымъ миндалемъ (чищеннымъ) и свекловичнымъ пескомъ сахара. Затѣмъ посадить въ печь отпекать; жаръ долженъ быть средній. И когда хорошо заколеруется сверху, тогда вынимать изъ печи и рѣзать ножемъ порціоно, пока горячее, четырехугольниками или продолговатыми, и уложивъ на блюдо, подавать къ чаю.

584. Бисквитъ. Это есть главная основа, для кондитерскаго производства, въ особенности въ булочныхъ изъ него дѣлается почти все, подъ разными названіями, съ прибавленіемъ чего-либо. Пропорція: муки крупчатки—$1^1/_4$ ф., сахару толченаго 1 фун., яицъ 20 шт.

Приготовленіе: яйца отдѣлить бѣлки отъ желтковъ, и каждое яйцо, когда разбиваете, надо „нюхать“, чтобы не попало тухлое. Одна капля тухлаго яйца заражаетъ сотню яицъ, и ихъ всѣ надо тогда бросить. При этомъ когда откалачиваете яйца надо имѣть строгую аккуратность и отбивать такъ: въ обѣ руки взять по яйцу, однимъ яйцомъ (носикомъ) ударить по серединѣ другаго яйца, и въ это отверстіе нюхать, но не надъ посудой, въ которую отбиваете, а немного въ сторонку, чтобы не брызнуть въ посуду съ хорошими яйцами. Когда бѣлки отдѣлены отъ желтковъ, тогда сахаръ всыпать въ большую каменную чашку или въ деревянную, и вливъ немного желтковъ, сбивать вѣнчикомъ (проволочнымъ); когда масса будетъ густая и чуть желтая, тогда влить еще желтковъ и также немного, и опять сбивать, и когда загустѣетъ, тогда влить еще, и такъ продолжать, до тѣхъ поръ, пока собьете всѣ желтки съ сахаромъ, густота сбитой массы должна быть какъ лучшая сметана и цвѣтъ чуть желтенькій. Когда все будетъ сбито, всыпать муку и замѣшать лопаткой. Затѣмъ начать сбивать бѣлки, взявъ для этого мѣдный котелъ или большую кастрюлю, но чтобы то или другое было чисто, а главное, чтобъ не было бы жиру, ибо бѣлки боятся жира и масла, въ жирной посудѣ они смаслятся, то-есть будутъ жидкіе, по кондитерскому выраженію „жидки какъ квасъ“, то есть не будутъ держаться крѣпкой пѣной на вѣничкѣ. Итакъ посмотрѣть за чистотой кастрюли, и хотя она и чиста, но все-таки ополоснуть ее

холодной водой, обтереть насухо, влить бѣлки и начать сбивать проволочнымъ вѣничкомъ. За вѣничкомъ также посмотрѣть, чтобы онъ былъ чистъ и не былъ бы изъ-подъ сбитыхъ сливокъ, такъ какъ сливки также имѣютъ жиръ. И если этимъ вѣничкомъ сбивали сливки, или что рыбное, тогда надо вѣничкомъ сначала посбивать кипятокъ, а потомъ ополоснуть холодной водой и стукнувъ обо что-либо, чтобы отскочила вода и тогда уже употреблять въ дѣло. Сбивать бѣлки надо начинать потихоньку, слегка подбрасывать вверхъ посуды, а затѣмъ, когда онѣ вспѣнятся, тогда можно сбивать пошибче, а потомъ еще шибче и сбивать до тѣхъ поръ, пока пѣна сдѣлается совершенно крѣпкая, и всѣ находящіеся въ котлѣ бѣлки можно будетъ поднять на вѣничкѣ. Долго сбивать бѣлки *это хорошо*, онѣ дѣлаются дальше лучше и никогда не надо безпокоится, что отъ этого онѣ испортятся. Когда бѣлки сбиты, тогда положить ихъ въ приготовленное тѣсто сначала немного, потомъ еще и еще, и такъ всѣ до конца. Конечно, когда порція маленькая, какъ сейчасъ у насъ въ пропорціи то положить бѣлки можно съ двухъ разъ. И замѣшивать шумовкой, такъ: положивъ бѣлки на средину тѣста, начать шумовкой съ края чашки вести ею по дну и выйдя на другую сторону, накрыть тѣстомъ бѣлки, и продѣлывать все время такъ, поворачивая кругомъ чашку, то есть стараться бѣлки завертывать въ тѣсто, пока не соединится все въ одну массу. Мѣшать же лопаткой въ круговую и какъ попало нельзя, отъ этого тѣсто жидѣетъ. Завернуть тѣсто съ бѣлками и бисквитное тѣсто готово.

585. О раздѣлкѣ бисквитнаго тѣста. Бисквитъ для тортовъ: черный печной листъ застелить бумагой, поставить на него желѣзный или жестяной, обручь и наложивъ тѣста полъ-обруча, сравнять ровно, посадить въ печь отпекать. Или же смазавъ сотейникъ масломъ (взяви величину по потребности) на дно его вырѣзать и положить бумажныхъ кружокъ. И наложивъ до половины тѣстомъ бисквита, поставить въ печь отпекать. Когда готово вынуть изъ печки, и обведя ножемъ кругомъ по стѣнкѣ какъ обручь, такъ и сотейникъ и бисквитъ выйдетъ изъ формъ. Бисквитъ такой формы приготовляется для круглыхъ тортовъ, которые вы видите въ кондитерскихъ, въ круглыхъ кардонкахъ.

Приготовленіе торта: бисквитъ разрѣзать съ боку на двѣ или на три лепешки. Смочить ихъ немного сиропомъ. Для этого взять $^1/_2$ стакана сахару и $^3/_4$ стакана воды, и вскипятить въ кастрюлечкѣ вмѣстѣ, потомъ остудить, прибавить какого-либо вина и, размѣшавъ, этимъ сиропомъ смачивать. Затѣмъ на кружокъ бисквита, положить какого-либо варенья или фруктовое пюре и размазать по кружку ножемъ, и накрывъ другимъ, опять положить варенья потомъ накрыть третьимъ, оправить то есть прижавъ руками, чтобы было ровно съ боковъ и сверху, смести кругомъ торта со стола крошки; облить тортъ приготовленной помадкой, и аккуратно обмазать ею верхъ и бока (о приготовленіи помадки сказано выше), со стола собрать стекшую лишнюю помадку, а тортъ поднявъ аккуратно ножемъ, положить его на блюдо, и подавать къ чаю или на сладкое къ обѣду. Этотъ тортъ можно сверху убирать фруктами цуката и желе-грозель.

586. Бисквитъ въ формахъ. Формы для бисквита имѣются различныхъ фасоновъ, разными фигурами, и различной величины. Выбранную форму смазать масломъ густо, его подготовить такъ: масло разогрѣть и постудить немного, чтобы оно было густотою, какъ жидкая сметана. Смазывать форму кисточкой волосяной или сдѣланной изъ хвостовъ дичи. Форму, смазанную масломъ, по желанію оставить такъ, то есть

только въ маслѣ, или же поверхъ масла засыпать рубленымъ или шинкованнымъ миндалемъ; но только чтобы мендаль былъ очищенъ и сухой. Въ приготовленную такъ форму, наложить бисквитное тѣсто ¾ формы, какой бы величины она не была, потому что остальная ¼ поднимется въ печкѣ. Наложенную форму поставить въ печь, жаръ долженъ быть легкій. Готовность формъ узнается потому, что кругомъ заколеровано, и воткнуть въ средину тоненькую лучинку и вынувъ обратно, посмотрѣть если къ ней тѣсто не пристало и она совершенно чистая,—это означаетъ ея готовность. Вынувъ форму изъ печки, подчистить ея края и обвести ножемъ по краешкамъ борта и вытряхнуть изъ формы. Подавать къ чаю и къ кофе или шоколаду. По желанію эти формы можно обливать различными помадками (о приготовленіи ихъ сказано выше).

Бисквитъ сова. Приготовить вышесказанный бисквитъ; прибавить въ него только толченой ванили съ сахаромъ и просѣянной черезъ сито. Форму взять по желанію, смазать густо, масломъ наложить ¾ ея тѣстомъ и поставить въ печь отпекать. Когда готово вынуть изъ формы и также посыпать пудрой сахара, истолченой съ ванилью, и подавать къ чаю.

587. Баба лимонная (бисквитная). Приготовить вышесказанный бисквитъ, и прибавить въ него цедру съ лимона, снятую теркой, (на вышесказанную пропорцію взять 4 лимона и снять на терку), то есть стереть съ лимона весь желтый цвѣтъ, положить въ тѣсто и размѣшать. Затѣмъ наложить ¾ формы тѣста предварительно смазать густо масломъ и поставить отпекать. Когда готово, вынуть изъ формы, облить бѣлою помадкою и подавать къ чаю.

588. Женуазная форма изъ бисквита. Приготовить обыкновенный вышесказанный бисквитъ, и когда онъ совсѣмъ готовъ, то есть соединенъ съ бѣлками, тогда влить въ него распущенное сливочное масло, и также завернуть, то есть замѣшать въ тѣсто. На вышесказанную пропорцію взять ¼ фунта сливочнаго масла. Затѣмъ подготовивъ форму, наложить ее тѣстомъ и отпекать, въ печи жаръ долженъ быть легкій. Когда готово вынуть изъ формы и подавать къ чаю.

589. Рижскій бисквитъ. Приготовить вышесказанный бисквитъ и когда онъ *совсѣмъ* готовъ, положить тогда въ него сметану, на вышесказанную пропорцію ¼ фун. И замѣшать такъ: сметану, положивъ въ кастрюлечку и немного бисквитнаго тѣста, вымѣшать лопаточкой, а тогда уже соединить со всей массой. Формочки приготовить такъ: черный печной листъ застелить бумагой, а на него поставить формочки въ видѣ жестяныхъ колецъ (онѣ должны быть шириною и вышиною какъ полустаканъ). Затѣмъ нарѣзать писчей бумаги по размѣру такъ чтобы ее вставить въ кольцо трубой, вышина должна быть вдвое противъ кольца. Въ приготовленные такимъ образомъ формочки наложить тѣсто, по половинѣ въ каждую, и поставить въ печь отпекать, когда будутъ готовы, и хорошо заколеруются вынуть изъ печи, дать остыть и вынуть изъ колецъ, оставивъ ихъ въ бумажкахъ. Бумажки сверху обрѣзать (ножницами) зубчиками для украшенія и подавать къ чаю.

590. Кексъ бисквитный. Пропорція: муки крупчатки 1⅛ фун., яицъ 20ш т., сахару толченаго мелкаго 1 фун., масла сливочнаго ¼ фун., изюму ⅛ фун., коринки ⅛ фун., цукату дыни и апельсинныхъ корокъ ¼ фун.

Приготовленіе: приготовить тотъ же вышесказанный бисквитъ. Когда онъ будетъ совсѣмъ готовъ, тогда влить въ него и размѣшать распущенное масло; размѣшивать шумовкою, какъ сказано

вначалѣ приготовленіи бисквита. Затѣмъ подготовить изюмъ и коринку, ихъ надо натереть съ мукою и просѣять чрезъ рѣшето, для того, чтобы удалить посторонній мусоръ. Цукатъ дыни и апельсинныхъ корокъ мелко нарѣзать. Приготовленные изюмъ, коринку, дыню цукатъ и апельсинныя корки положить въ тѣсто бисквита и, размѣшавъ, наложить въ формы. Для бисквитныхъ кексовъ формы принято имѣть: четырехугольныя, продолговатыя, бока низкіе, отлогіе, такъ что получается видъ корыта. Такую форму смазать масломъ, на дно положить бумажку (по мѣркѣ дна), ее также смазать масломъ, на бумажку положить три или четыре кусочка, тонко, но широко отрѣзаной дыни, и наложивъ тѣстомъ поставить отпекать, когда готово вынуть изъ печи, обвести по краешкамъ ножемъ, вынуть изъ формы, снять бумажку и подавать къ чаю. Сверху по желанію можно посыпать сахарной пудрою.

591. Бисквитное пирожное. Приготовить вышесказанный бисквитъ. Затѣмъ пирожные листы застелить бумагой, наложить на нихъ бисквитъ, размазать ножемъ по всему листу ровно, толщиною въ палецъ, и посадить въ печь колеровать. Когда отпечется и заколеруется, вынуть изъ печи, перевернуть вверхъ бумагой; бумагу снять, и бисквитъ разрѣзать на двѣ ровные половины. Одну половину намазать вареньемъ (сѣмечкомъ малины) и накрыть другой половинкой, и ее также намазать всю вареньемъ черной смородины, а поверхъ варенья, налить полосками съ ложки розовой помадки такъ: ложку помокнуть всю въ разогрѣтую помадку и вынувъ ее изъ кастрюли и не стряхивая, вести по верху, а стекаемая помадка будетъ ложиться по варенью полосками. Полоски дѣлать не вплотную, а чтобы было видно варенье. Затѣмъ помадкѣ дать застыть, а потомъ нарѣзать порціонно мокрымъ ножемъ, и подавать на сладкое къ обѣду или къ чаю.

592. Рулетъ изъ бисквита Приготовить тотъ же вышесказанный бисквитъ. Затѣмъ взявъ печной листъ застелить бумагой и наложивъ на него тѣсто бисквита, размазать ножемъ тонко. Отпечь въ печкѣ не совсѣмъ, вынуть его немного сыроватымъ, сложить на столъ, снять съ него бумагу и пока онъ горячій намазать его весь тонко сѣмечкомъ малины и свернуть въ трубу, но плотно, чтобы не было дырки. А потомъ завернуть въ бумагу, чтобы бисквитъ не развернулся, дать остыть и укрѣпиться съ часъ времени. А затѣмъ развернувъ изъ бумаги, нарѣзать кружками въ палецъ толщины и рулетъ можно подавать къ чаю.

593. Бисквитъ орѣховый. Пропорція: муки крупчатки 1 фун., сахару мелкаго толченаго 1 фун., яицъ 20 шт., зеренъ орѣховъ грецкихъ чищенныхъ ¼ фун.

Приготовленіе: чищенные орѣхи (грецкіе) поджарить въ печкѣ безъ всего, и истолочь въ ступкѣ съ сахаромъ мелко, какъ мука, у яицъ отдѣлить бѣлки отъ желтковъ. Затѣмъ сахаръ съ орѣхами переложить въ чашку, и прибавляя постепенно желтки, выбивать вѣничкомъ и вообще поступить такъ какъ сказано выше о приготовленіи бисквита. Когда тѣсто готово наложить въ желаемую форму, и отпекать въ печкѣ, жаръ долженъ быть легкій. Изъ этого тѣста приготавливаются разные торты и подъ разными названіями.

594. Баба орѣховая. Приготовить желѣзную высокую форму тумбой, смазать ее масломъ, на дно положить бумажку, вырѣзанную по мѣркѣ, бока формы также обложить бумагой. Когда форма будетъ готова, наложить тѣстомъ „орѣховаго бисквита“ ¾ формы и поставить въ печь отпекать, готовность узнается такъ же, какъ сказано выше о бисквитныхъ формахъ. Когда баба готова, вынуть ее изъ печи, вытащить за бумагу

изъ формы, снять кругомъ и съ донышка бумагу и дать простыть. Затѣмъ можно ее посыпать толченымъ сахаромъ съ ванилью или облить помадкой. Можно помадку подкрасить жженымъ сахаромъ, получится орѣховый цвѣтъ. Такую бабу подаютъ къ чаю и ставятъ къ пасхальному столу для украшенія.

595. Орѣховое пирожное. Взять порціонные формочки траталетки, смазать ихъ густо масломъ, на дно положить чищенныхъ грецкихъ орѣховъ по штучкѣ, наполнить тѣстомъ орѣховаго бисквита и поставить въ печь отпекать. Когда будетъ готово, посыпать пудрой сахара или оглазировать помадкой и подавать къ чаю.

596. Песочное тѣсто. Рецептъ для песочнаго тѣста имѣется съ нѣкоторыми измѣненіями, и это зависитъ отъ того, смотря на какое приготовленіе требуется тѣсто, на одно дѣло требуется, чтобы оно было совершенно нѣжное, на другое покрѣпче, а на третье совсѣмъ жесткое. Настоящій рецептъ для пирожнаго и печенія къ чаю, таковъ: пропорція желтковъ 3 штуки, муки мягкой 1 фун., пудры сахарной ½ фун., масла столоваго ¾ фун.

Приготовленіе: муку просѣять на столъ, чтобы не попало какого-либо мусора, потомъ смести ее въ кучу, по срединѣ сдѣлать ямочку положить въ нее сахаръ, желтки и размятое масло хорошо (мягкое), затѣмъ смять все вмѣстѣ въ кусокъ тѣста. И мять его какъ бы вминая все въ масло; а растирать на столѣ это тѣсто нельзя, отъ этого оно можетъ перегорѣть, то есть для вкуса будетъ жесткое, не такъ разсыпчатое.

Примѣчаніе. Если яйца свѣжія и очень мелкія, тогда можно положить вмѣсто трехъ желтковъ на эту пропорцію—четыре.

Когда тѣсто готово начать изъ него раздѣлывать мелкое печеніе или пирожное такъ: взявъ кусокъ тѣста, раскатать его скалкой не особенно тонко, и вынуть различными выемками, звѣздочкой, сердечкомъ и прочими фигурками, положить ихъ на чистый желѣзный листъ, смазать сверху яйцомъ и поставить отпекать въ горячую печь, когда заколеруются вынимать, и подавать къ чаю.

Другой фасонъ печенья: раскатать тѣсто песочное не особенно толсто, смазать сверху шприцемъ, нарѣзать палочками, уложить на листъ и отпекать въ легкой печкѣ. Когда сверху заколеруются, вынимать и уложивъ на вазочку подавать къ чаю. Если случится, что верхъ красиво заколеровался, а низъ еще бѣлый, тогда низъ надо допекать на горячей плитѣ.

Приготовленіе *шприца* для намазыванія песочнаго тѣста: отпустить одинъ бѣлокъ въ стаканъ, всыпать пудры сахарной и вымѣшивать маленькой лопаточкой, чтобы масса была густая и бѣлая какъ сметана. Пудра въ бѣлокъ всыпается смотря по густотѣ. Когда будетъ готово намазывать сырое тѣсто, не толсто, а тоненько ножемъ, если же намажете толсто, тогда шприцъ въ печкѣ сплыветъ, и печенье потеряетъ свой красивый видъ.

Другой фасонъ печенья: раскатать тѣсто не особенно тонко, смазать сверху яйцомъ, посыпать рубленымъ миндалемъ и свекловичнымъ сахарнымъ пескомъ нарѣзать палочками и уложивъ на листъ отпекать. Когда заколеруется вынуть, уложить на тарелочку и подавать къ чаю.

Другой фасонъ печенья: раскатать песочное тѣсто тонко, вынуть зубчатой выемкой кружочки положить на желѣзный листъ и отпечь до колера. Когда будутъ готовы, вынувъ изъ печи, посыпать чрезъ сито сахарной пудрой и подавать.

Примѣчаніе. Фасоновъ чайнаго печенія изъ песочнаго тѣста

очень много и они зависятъ отъ фантазіи приготовляющаго. Напримѣръ: вынувъ различные фасоны выемкой изъ раскатаннаго тѣста и смазавъ ихъ сверху яйцами, положить на каждую штучку по маленькому кусочку цуката: дыни или апельсинной корки, или по очищенному орѣшку, или же положить по шарику или звѣздочкѣ, сдѣланной изъ этого же тѣста и такъ далѣе. Кромѣ того песочное тѣсто приготовляется разныхъ вкусовъ; напримѣръ:

Лимонное песочное—прибавить въ него лимонной цедры.

Мускатное песочное, прибавить въ него толченаго и просѣяннаго чрезъ сито мускатнаго орѣха или мускатнаго цвѣта.

Песочное съ корицей—прибавить въ него пудры корицы (пудра корицы продается готовая въ аптекарскихъ магазинахъ).

Шоколадное песочное—прибавить въ него шоколаднаго порошка или шоколада, стертаго на теркѣ.

597. Александровское пирожное. Приготовить вышесказанное песочное тѣсто, раскатать его не особенно толсто, и навертѣвъ на скалку, положить и развернуть во весь пирожный листъ, сдѣлать четырехугольникомъ, лишнее тѣсто съ краевъ обрѣзать, и посадить въ печь, когда появится легкій колеръ, вынуть изъ печки и дать остыть. Затѣмъ сверху смазать жидкимъ сладкимъ сиропомъ или просто сладкой водой и поставить въ печь подогрѣть; вынувъ изъ печки, разрѣзать вдоль на полоски, шириною въ два вершка, и каждые двѣ полоски склеить, намазавъ ихъ сѣмечкомъ малины. Потомъ каждую полоску заглазировать бѣлой помадкой тонко (заглазировать значитъ облить помадкой, размазать по всей полоски и снять ножемъ лишнее, чтобы не было толсто). Когда заглазировано, дать немного пообсохнуть, а затѣмъ нарѣзать порціонно и подавать къ чаю или къ обѣду на сладкое.

598. Траталеты песочные. Взять формочки траталеты зубчатыя или гладкія, смазывать масломъ подъ песочное тѣсто не надо. Раскатать тѣсто скалкой не толсто и вынуть выемкой кружки, соразмѣрно съ формочками. Каждый кружокъ вложить въ формочку, и оправить его на донышкѣ и по бокамъ формы, поставить въ печь отпекать и когда заколеруются сверху и снизу, вынимать изъ печки, дать остынуть и тогда вынимать изъ формочекъ, „вытряхивая" каждую, затѣмъ наложить ихъ какимъ-либо вареньемъ и подавать къ чаю или на сладкое.

599. Песочный абрикосовой тортъ. Раскатать песочное тѣсто не толсто и вырѣзать большіе круги (размѣръ по желанію), уложить ихъ на пирожный листъ и отпечь въ печкѣ до легкаго колера. Сдѣлать кружковъ штукъ пять или шесть. Затѣмъ приготовить пюре изъ абрикосовъ; если лѣтомъ, то взять свѣжихъ спѣлыхъ абрикосовъ, вынуть изъ нихъ косточки и разварить въ кастрюлькѣ безо всего. Затѣмъ протереть черезъ черное сито, и положивъ на каждый фунтъ пюре 1 фунтъ сахару проварить до густоты и мармеладъ готовъ. Если зимой, тогда взять въ зеленной лавкѣ заготовку пюре абрикоса и поступить такъ же, то есть соединивъ по пропорціи съ сахаромъ и проварить. Всѣ круги песочнаго тѣста склеить абрикосовымъ мармеладомъ, то есть каждый кружокъ намазать мармеладомъ и сложить одинъ на другой. Бока обрѣзать, чтобы были ровные. А затѣмъ весь тортъ обмазать мармеладомъ, поставить на блюдо и подавать къ чаю или къ обѣду.

600. Спеціальное кондитерское приготовленіе для пасхальнаго стола: кулича, польской бабы, мазурки, пасхи и бабы тюлевой.

О приготовленіи. 1) Воду для опары бабъ или куличей слѣдуетъ брать

всегда теплую, сильно горячую воду брать нельзя, потому что тогда дрожжи могутъ завариться и тѣсто не поднимется. 2) Сахаръ должно брать по пропорціи; иначе, если вы возьмете много сахару, тѣсто у васъ не поднимется: будетъ твердое и тяжелое. Когда тѣсто совсѣмъ готово, дать ему подняться нѣсколько разъ, то-есть, когда оно поднимется, его надо потянуть лопаткой къ верху, послѣ этого оно опустится; такъ продѣлать его раза 2, а затѣмъ положить въ форму. Самая высшая пропорція сахара для куличей, бабъ и прочихъ дрожжевыхъ тѣстъ, это на 1 ф. муки крупчатки 3/8 ф. (три осмушки) сахару. 3) Для пасокъ слѣдуетъ брать творогъ свѣжій и чтобы не былъ кислый. 4) Масло для пасокъ слѣдуетъ брать сливочное, не горькое на вкусъ. Если желаете куличъ съ кардамономъ или мускатнымъ цвѣтомъ, или съ мускатнымъ орѣхомъ, то взявъ что-либо изъ сказанныхъ пряностей, подсушить медленно въ теченіе ночи въ тепломъ мѣстѣ, затѣмъ истолочь въ ступкѣ, просѣять чрезъ сито и положить въ тѣсто по вкусу. 5) Шафранъ нужно высушить также медленно, затѣмъ истолочь въ ступкѣ, просѣять чрезъ сито и залить столовой водкой, поставить въ теплое мѣсто, чтобы шафранъ настоялся; затѣмъ процѣдить его чрезъ сито въ готовое тѣсто и смѣшать. Шафранъ кладется въ тѣсто по вкусу, болѣе или менѣе, кто какъ любитъ. 6) Ваниль слѣдуетъ нарѣзать мелко ножницами или ножемъ, истолочь съ сахаромъ, который приготовленъ для тѣста или творога, просѣять чрезъ сито и употреблять. 7) Изюмъ, кишмишъ или коринку слѣдуетъ приготовить такъ: взять изюмъ или коринку, посыпать мукой и хорошенько тереть руками, отъ этого каждая ягодка отдѣлится одна отъ другой, а мусоринки и палочки отстанутъ, тогда все это нужно просѣять черезъ рѣшето, а затѣмъ промыть въ теплой водѣ, также хорошенько растирая руками, чтобы отсталъ весь песокъ; промыть нужно въ двухъ водахъ, послѣ этого разложить на сито или подносъ, покрытый чистою бумагою, и поставить сушить; когда изюмъ или кишмишъ подсохнетъ, тогда его можно класть въ тѣсто или творогъ.

601. О подготовкѣ печи и духового шкапа. О выпеканіи, о готовности и уходѣ за куличами и бабами. Самое лучшее выпекать куличи и бабы въ печкѣ, но если ея нѣтъ, то съ этимъ нужно помириться, и выпекать въ духовомъ шкапу, который имѣется при каждой плитѣ. *О печкѣ*: слѣдуетъ сложить дрова въ клѣтку до верху печи: если печь большая и много требуется выпекать, то можно положить дрова въ печь въ 2 и 3 клѣтки и зажечь. Когда дрова прогорятъ, то кочергою раскидать по всей печи для того, чтобы жаръ былъ ровный, а затѣмъ уже, когда дрова совсѣмъ превратятся въ уголья, выгрести ихъ въ одинъ уголъ съ правой стороны или совсѣмъ прочь; кромѣ того, зачистить печку мокрой шваброй, то есть замести печку такъ, чтобы не было золы. Печные душники должны быть закрыты (если таковые имѣются), но если печь сильно жаркая, такъ что куличи снаружи хорошо заколеровались, а внутри еще сырые, то можно, по усмотрѣнію, открыть душники, или же, если таковыхъ нѣтъ, то нужно куличи накрыть сверху мокрой бумагой и дверцы печи не закрывать. *О духовомъ шкапѣ* (въ плитѣ): съ задвижками для уравненія жара въ шкапу, имѣющихся при каждой плитѣ, поступать такъ: если жару мало, то выдвигается верхняя задвижка въ трубѣ, принадлежавшая къ шкапу, тогда пламя будетъ сильно итти на ящикъ и жаръ увеличится. Но если шкапъ сильно раскалился, то, конечно, наоборотъ—задвижку въ трубѣ задвинуть, и тогда жаръ не будетъ ударять въ ящикъ. Если низъ шкапа очень горячъ, то можно открыть внизу шкапа дверцы, тогда чрезъ эту открытую дверцу будетъ силь-

ная тяга и охолодитъ низъ. Кромѣ того, если куличъ или баба не особенно высоки, то можно ставить выпекать на кирпичъ, т. е. подъ форму подложить кирпичъ. Это дѣлать, гдѣ нѣтъ внизу подъ шкапомъ дверцы. Когда куличъ или баба выпекается въ шкапу, то форму время отъ времени нужно поворачивать кругомъ, чтобы колеръ или, такъ сказать, жаръ разнялся бы кругомъ формы. Кромѣ того, судя по жару, дверцы шкапа можно не закрывать. Но если дверцы сверху не плотно закрываются (испорчены), то эту щель заткнуть, т. е. заложить мокрой тряпкой, чтобы черезъ нее не выходилъ бы жаръ изъ шкапа, если верхъ шкапа, т. е. желѣзо прогорѣвши и черезъ это сильно накаливается докрасна, тогда надо поднять надъ шкапомъ, часть плиты и насыпать на него (т. е. ящикъ) золы или песку. *О готовности* кулича или бабы узнается такъ: взявъ длинную тоненькую лучинку, воткнуть ее въ средину формы, если тѣсто къ ней не пристало и палочка или лучинка окажется совершенно сухая, то это обозначаетъ, что куличъ готовъ. Всѣ вышеозначенныя по рецепту пропорціи можно увеличивать вдвое, втрое и т. д., смотря по потребности.

602. Куличъ кондитерскій. Пропорція: муки 1 1/4 фун., масла 1/2 фун., яицъ 6 шт., сахару 3/8 фун., ванили 1/2 палочки, соли по вкусу, молока 1/2 бут. и вливать по усмотрѣнію крѣпости тѣста, дрожжей 1/8 фун., цукату или изюму синяго или кишмишу 1/4 фут.; *о приготовленіи*: молоко подогрѣть, затѣмъ половину стакана молока влить въ какую-либо посуду (для опары), положить въ молоко дрожжи, размѣшать, чтобы дрожжи хорошо разошлись, затѣмъ всыпать немного муки и замѣсить, но не особенно крѣпкое тѣсто, смочить сверху теплой водой и поставить эту опару въ теплое мѣсто подниматься. Потомъ остальную часть муки всыпать на столъ, сдѣлать посрединѣ ямочку и отбить въ нее яйцо, наблюдая за нихъ свѣжестью, и влить оставшееся подогрѣтое молоко, не все сразу, а постепенно для того, чтобы не развести жидко тѣсто. Тѣсто должно быть замѣшано какъ можно гуще (немного крѣпче, какъ кислое тѣсто) и растирать его на столѣ до тѣхъ поръ, пока тѣсто станетъ гладкое и будетъ отставать отъ стола, тогда положить въ него сахаръ, истолченный съ ванилью и немного соли (по вкусу) и опять такъ же растирать, чтобы тѣсто было гладкое. Когда хорошо разотрете, тогда положить въ него поднявшуюся опару, смѣшать хорошенько, затѣмъ положить масло, хорошо размятое руками до мягкости, и такъ же тщательно перемѣшать, положить въ какую-либо посуду, накрыть салфеткой и поставить въ теплое мѣсто подняться; когда поднимется, смять и вынести на холодъ до слѣдующаго дня. Если же пропорція будетъ увеличена въ 3 раза, то приготовивши тѣсто, можно его просто сразу оставить въ комнатѣ на ночь, но во всякомъ случаѣ, чтобы въ комнатѣ не было сильно жарко, иначе тѣсто можетъ перекиснуть. Хорошо дать тѣсту подняться 2 или 3 раза, и каждый разъ мять, отъ этого тѣсто дѣлается пышнѣе. На слѣдующій день въ тѣсто положить изюмъ или цукатъ, мелко нарѣзанный, по желанію и коринку, и хорошо перемѣшать, затѣмъ приготовить форму, т. е. смазать ее густо масломъ (масло для смазки формы должно быть подогрѣто и размѣшано, и имѣло бы густоту хорошей сметаны). Если форма новая, то дно ея надо посыпать сухарными крошками, чтобы ко дну не пристало тѣсто, а кругомъ формы, когда куличъ будетъ готовъ, надо обвести ножемъ, тогда куличъ изъ формы легко выйдетъ. Когда форма будетъ смазана, то положить въ нее тѣсто подниматься. Обращаю вниманіе на то, что какая бы ни была величина формы, слѣдуетъ накладывать только одну треть ея;

когда тѣсто въ формѣ поднимется, не доходя 2 сантиметровъ до краевъ, тогда сажать въ печь, и выпекать, какъ выше сказано въ общихъ правилахъ.

Примѣчаніе. Если куличъ желаете облить сахаромъ, то когда онъ поднимется, надо прямо, не смазывая яйцомъ сверху, сажать въ печь. Если же обливать сахаромъ не желаете, то когда тѣсто въ формѣ поднимется, нужно его осторожно смазать сверху яйцомъ и посыпать чищеннымъ, нарѣзаннымъ вдоль миндалемъ и посадить въ печь.

603. Куличъ № 2, попроще. Пропорція: муки 1 ¼ фун., мягкой крупчатой поп., дрожжей 1/16 фун., воды или молока ¾ бут., песку сахарн. ⅛ ф., масла столов. ¼ ф., яицъ 2 шт., ванили ¼ палочки, изюму ⅛ фун., соли по вкусу. Приготовленіе все то же самое, какъ выше сказано про „кондитерскій куличъ", т. е. все тѣмъ же способомъ, но тѣсто должно быть покрѣпче, т. е. вливать меньше молока. Отпекать можно на листахъ и формахъ.

Примѣчаніе. Кромѣ ванили, по желанію, въ тѣсто можно прибавлять духи, лимонное масло, розовое масло, шафранъ, кардамонъ, цедру, снятую теркой съ лимона, и тому подобное. Польская баба: берется высокая форма, и наполняется тѣмъ же куличнымъ тѣстомъ. Когда готово тѣсто, поступать все такъ же, какъ и при куличѣ.

604. № 1. Пасха кондитерская. Пропорція: творогу 1 фун., толченаго сахару 1/2 фун., сливочнаго масла 1/2 фун., сметаны ⅛ ф., ванили 1/2 палочки, коринки ⅛ фун., соли чуть-чуть для привкуса. *Приготовленіе*: если творогъ приготовляется въ большомъ количествѣ, то его наканунѣ нужно положить подъ прессъ, т. е. положить его сначала въ рѣдкую салфетку, хорошенько завернуть или завязать, положить на него дощечку, а на дощечку что-нибудь тяжелое: гирю или камень, для того, чтобы за ночь выдавить всю сыворотку, т. е. воду. Убѣдившись, что сыворотка вся стекла, творогъ нужно протереть черезъ рѣдкое сито или рѣшето. Затѣмъ масло нужно смять и немного подогрѣть, чтобы оно было мягче и вымѣшать до густоты хорошей сметаны, затѣмъ всыпать въ него сахаръ и продолжать хорошенько вымѣшивать добѣла, потомъ положить сметану и ваниль толченую съ сахаромъ и продолжать вымѣшивать; затѣмъ положить творогъ и, размѣшавъ хорошо, положить въ пасочницу. Приготовить пасочницу нужно такъ: тщательно вымыть, потомъ сложить, связать веревочкой и вложить въ нее мокрую кисейку, и тогда уже положить въ нее приготовленную массу, выставить на холодъ, давъ постоять 1 часъ. При накладываніи приготовленной массы въ пасочницу, нужно ею постукивать объ столъ, чтобы масса плотнѣе улеглась въ рисунокъ формы.

605. Пасха сдобная. Пропорція: творогу 1 фун., сметаны ¼ фун., сливокъ густыхъ 1/4 бут., сливочнаго масла 1/2 фун., сахару ½ ф., ванили ½ палочки, яицъ 1 шт., коринки ⅛ фун., соли чуть-чуть для привкуса. Творогъ также должно класть подъ прессъ, если порція большая, а маленькую пропорцію можно и безъ пресса; нужно выбирать творогъ сухой и не кислый, какъ выше сказано, протереть на рѣдкомъ ситѣ или рѣшетѣ, затѣмъ всыпать сахаръ въ кастрюлечку, преимущественно истолченный съ ванилью, отбить туда яйцо, вымѣшать и постепенно вливать сливки, размѣшать и поставить прогрѣть на плиту, помѣшивая лопаткой, но отнюдь не кипятить, иначе масса можетъ сдѣлаться крупкой, т. е. свернуться; прогрѣвать нужно такъ, чтобы на лопаткѣ образовалась густота. Затѣмъ эту массу остудить, потомъ смять хорошенько масло, немного его отогрѣть, вымѣшать ло-

паткой, чтобы оно было густотою какъ хорошая сметана. Тогда влить въ него приготовленную массу и сметану и опять хорошенько вымѣшать до гладкости, а затѣмъ уже положить протертый творогъ, размѣшать и выложить въ пасочницу. Въ пасочницу нужно вложить кисейку, и когда наложите пасочницу, то концами оставшейся кисейки накрыть и положить на творогъ что-нибудь тяжелое для пресса и выставить на холодъ на нѣсколько часовъ. Эту пасху надо держать на холодѣ, а послѣ разговѣнья не держать ее въ комнатѣ, потому что отъ большого сдоба въ теплѣ она скоро портится—киснетъ.

606. Помадка. (Сахаръ для обливанія кулича и бабы). Взявъ нужное количество сахара, т. е. смотря по величинѣ кулича или количеству ихъ, напримѣръ, всыпать въ кастрюлю 1 фунтъ сахару, развести его водой, густотою какъ кашица и поставить на хорошій огонь. Когда закипитъ, то края внутри кастрюли обмыть, чтобы не было на нихъ крупинокъ сахара и продолжать кипятить до пробы, т. е. помокнувъ въ кастрюлю ложку, затѣмъ взявъ на палецъ сахара, растягивать его между двумя пальцами, и если сиропъ тянется толстой ниткой, то это означаетъ его готовность; тогда нужно поставить его на холодъ, спрыснувъ сверху немного водой. Другой способъ узнавать готовность сахара слѣдующій: взять ложку и, помокнувъ ее въ сахаръ, опустить въ стаканъ съ холодной водой, и если сахаръ застылъ на ложкѣ до густоты сметаны, то это означаетъ его готовность, спрыснувъ сверху немного водой, поставить на холодъ остыть. Остывшій сахаръ надо мѣшать лопаткой, пока онъ побѣлѣетъ и сдѣлается густой массой; тогда дать ему немного постоять (минутъ 5), накрывъ его предварительно мокрой бумагой. Потомъ подогрѣть его на плитѣ, чтобы былъ чуть теплый, а густотою какъ жидкая сметана; если сахаръ подогрѣтъ теплый, а еще густъ, то можно немного прибавить въ него воды и размѣшать, наблюдая при этомъ, чтобы не перелить воды и этимъ не сдѣлать сахаръ жидкимъ. Затѣмъ, когда сахаръ готовъ, облить имъ куличъ или бабу. Чтобы не оставалось на куличѣ мѣстъ не покрытыхъ сахаромъ, слѣдуетъ сахарную массу размазывать ножемъ, послѣ этого дать постоять, чтобы сахаръ подсохъ. Верхъ кулича можно убрать фруктами, цукатомъ, или когда куличъ облитъ сахаромъ, но еще не подсохъ, можно посыпать мелкими драже или приготовить такъ:

607. Шприцъ. Опустить ½ яичнаго бѣлка въ стаканъ, и всыпать въ него немного сахарной пудры, размѣшать и прибавить еще, и т. д., однимъ словомъ замѣшать густо, какъ хорошая сметана, и начать выбивавать, т. е. вымѣшивать маленькой лопаточкой, постепенно прибавляя сахарной пудры, чтобы сахаръ сдѣлался совершенно бѣлый, и чтобы масса хорошо держалась на лопаточкѣ (не расплывалась), затѣмъ положить лимоннаго сока 1 или 2 капли и опять хорошо вымѣшать. Если желаете, чтобы этотъ шприцъ былъ розовый, то можно взять кармину, развести съ лимоннымъ сокомъ и подкрасить. Послѣ подкрашиванія, если масса слаба, расплывается, то можно еще прибавить пудры и хорошенько вымѣшать. Затѣмъ сдѣлать изъ бумаги остроконечный карнетикъ, т. е. свернуть бумагу такъ, какъ свертываютъ лавочники, завертывая мелочь, и въ этотъ карнетъ положить приготовленнаго шприцу, завернуть сверху, а съ кончика обрѣзать, т. е. сдѣлать маленькую дырочку, и начать выдавливать изъ этой бумажки, обводя по куличу разными узорами. Куличъ или баба, конечно, должны быть облиты сахаромъ. Карнетикъ должно дѣлать изъ писчей бумаги, но лучше всего изъ пергаментной.

608. Баба „кружевная или тюлевая“. Пропорція: муки 1 фун.,

масла ¼ фун., желтковъ 10 шт., сахару ¼ фун., дрожжей 1/16 фун., молока 1/4 бут., ванили 1/4 палочки, соли чуть-чуть для вкуса. *Приготовленіе:* молоко подогрѣть, чтобы было теплое, потомъ положить въ него дрожжи и размѣшать, затѣмъ всыпать муки и замѣсить не особенно крѣпкое тѣсто, т. е., какъ кислое, спрыснуть сверху теплой водой, и поставить въ теплое мѣсто подниматься. Пока опара поднимается, истолочь ваниль съ сахаромъ, просѣять, высыпать въ кастрюлю, вбивъ въ нее желтки, сбивать вѣничкомъ на плитѣ; когда масса будетъ теплая, тогда сбивать на столѣ до тѣхъ поръ, пока масса загустѣетъ и увеличится втрое, тогда въ нее высыпать остальное количество муки, положить соли, размѣшать и соединить съ поднявшейся опарой; когда хорошо перемѣшаете, влить распущенное теплое масло, также хорошо перемѣшать и поставить въ теплое мѣсто подняться; когда подымется, смять и положить тѣсто въ форму, густо смазанную масломъ, и какая бы ни была форма, накладывать одну треть тѣстомъ. Форму съ тѣстомъ поставить подниматься въ теплое мѣсто и когда тѣсто поднимется не доходя одного вершка до краевъ формы, нужно осторожно, не треся, посадить въ печь, и выпекать до готовности, какъ выше сказано о выпеканіи въ печкѣ и въ духовомъ шкапу и о разъясненіи о готовности.

Примѣчаніе. Для бабъ и куличей можно брать, по желанію, масло столовое или сливочное, также вмѣсто молока можно брать сливки. Кромѣ духовъ ванили, можно класть лимонное масло, шафранъ, кардамонъ и т. д.

609. Объ украшеніи пасхи на № 1. Когда пасху выложите изъ формы, то ее можно украшать такъ: отъ пасхи № 1 нужно оставить часть творогу, подкрасить его карминомъ, т. е. карминъ развести чуть-чуть водою, и этимъ красить, и размѣшать, чтобы цвѣтъ творога былъ розовый: если творогъ очень застылъ, то его немного отогрѣть до мягкости масла, тогда положить его въ бумажный карнетъ, обрѣзать кончикъ, чтобы было отверстіе и, выдавливая изъ карнета массу, выводить на углахъ и посрединѣ пасхи различные рисунки. Кромѣ того, можно убирать изюмомъ и цукатомъ.

610. Мазурка. Приготавливается въ кондитерской съ большимъ убранствомъ, т. е. съ различною помадкою, шприцемъ и цукатами, но чтобы избавить васъ отъ лишнихъ хлопотъ, я предлагаю мазурку очень вкусную, но попроще, которую легче приготовить.

611. № 1. Песочное тѣсто. Пропорція: муки ½ фун., масла 1/2 фун., яицъ 2 шт., сахару 1/4 фун.,

612. № 2. Миндальное тѣсто. Миндалю чищеннаго и сухого 1/2 фун., бѣлковъ 6 или 7 шт., сахару ¾ фун. и какое-либо варенье по усмотрѣнію.

Приготовленіе (песочнаго и миндальнаго тѣста). Вышеозначенную пропорцію для песочнаго теста отвѣсить все на столъ вмѣстѣ, т. е. масло, муку, яйца и сахаръ, и смять все вмѣстѣ, какъ можно скорѣе; обращаю вниманіе на то, что если будете долго мять, то отъ этого, при печеніи, будетъ выходить масло, и тѣсто не будетъ разсыпчатымъ, а жесткимъ. Когда все будетъ смято, т. е. тѣсто готово, то его нужно раскатать на мукѣ, т. е. посыпая муку на столъ и сверху, и раскатать толщиною въ 1 сантиметръ, придавъ форму по желанію: звѣзды, трехугольника, круга или просто четырехугольника, потомъ положить на желѣзный листъ, кругомъ по листу и по краямъ тѣста смазать желтками яйца, чтобы тѣсто расплывалось и сохранило бы свой видъ, затѣмъ посадить въ пѣчь, проткнувъ предварительно въ нѣсколькихъ мѣстахъ вилкой, чтобы тѣсто не распузырилось въ печкѣ, выпекать до хорошаго колера. Когда готово, то намазать варенъемъ.

Приготовить миндальное тѣсто такъ: миндаль ошпарить, т. е. положить въ кипятокъ, прокипятить, когда кожица будетъ отходить, откинуть миндаль на сито, вычистить, высушить, истолочь мелко въ ступкѣ, какъ можно мельче, прибавляя при этомъ постепенно по одному бѣлку; въ пропорціи сказано 6 или 7 бѣлковъ, но это зависитъ отъ того, какъ будутъ крупны яйца, масса должна быть густотою какъ хорошая сметана, и даже немного крѣпче. Когда масса готова—выложить въ кастрюлечку, положить сахаръ, и, помѣшивая лопаткой немного подогрѣть, чтобы масса была мягче и немного бы разошелся сахаръ, когда масса готова—выложить ее въ бумажный карнетъ, завернуть, и обрѣзать кончикъ, чтобы было отверстіе, и выдавливать веревочкой въ клѣтку поверхъ варенья, намазаннаго на песочномъ тѣстѣ. Когда клѣтка будетъ сдѣлана, то посыпать сверху рубленымъ миндалемъ и сахаромъ, поставить въ печь, чтобы миндальное тѣсто заколеровалось сверху, для этого нужно поддерживать жаръ въ печкѣ или шкапу только сверху. Когда будетъ готово подравнять кругомъ края и подавать.

Примѣчаніе. Миндаля и сахару для посыпки сверху берется особенно, сверхъ означеннаго въ рецептахъ для тѣста.

613. Чайное печенье. (Грѣтое тѣсто). Изъ этого тѣста приготовляется печенье къ чаю, сухое, различныхъ вкусовъ и фасоновъ: пропорція его такая: яицъ цѣльныхъ 8 штукъ, сахара мелкаго 1 фунтъ, муки крупчатки 1 фунтъ.

Приготовленіе: яйца отбить въ котелокъ или въ кастрюлечку, всыпать сахаръ и сбивать проволочнымъ вѣничкомъ на краю плиты, тѣсто во время сбиванія поддерживать, чтобы оно было теплое, и сбивать до тѣхъ поръ, пока оно сдѣлается густымъ, какъ крѣпкая сметана, и увеличится втрое. Тогда снять съ плиты и сбивать на столѣ или на табуреткѣ до тѣхъ поръ, пока тѣсто остынетъ, тогда всыпать въ него муку, и мѣшать шумовкою, только не вкруговую, а осторожно захвативъ шумовкой съ края, вести по дну и наверхъ, то-есть какъ будто бы муку завертываете въ массу; отъ этого тѣсто выходитъ „легкое“. Еще лучше, если муку кто-нибудь сыплетъ изъ бумаги потихоньку, а вы размѣшиваете, поворачивая при этомъ кругомъ посуду съ массой. И, замѣшавъ такъ, тѣсто готово. Это есть основная масса, „начало“, изъ нея приготавливаются различные сорта печеній, о которыхъ будетъ сказано выше по порядку.

614. О приготовленіи восковыхъ листовъ. Воскъ продается въ свѣчныхъ лавкахъ, бѣлый и желтый, тотъ и другой годенъ для листовъ. Также можно употреблять для смазки церковную свѣчку, она—тотъ же воскъ. Взять желѣзные пирожные листы, ихъ начисто выскоблить ножемъ, и вымыть горячей водой, въ особенности въ углахъ и вытеревъ полотенцемъ, просушить. Потомъ положивъ листы на плиту или въ печку, нагрѣть ихъ, и вынувъ изъ печки надо быстро въ нѣсколькихъ мѣстахъ провести воскомъ (кускомъ) и растереть по всему листу, мягкой, мятой бумагой; поступить такъ со всѣми листами, а затѣмъ дать имъ остыть и восковые листы готовы. Можно для этого печенья смазывать листы и масломъ (столовымъ). Но отъ масла выходитъ печенье не такъ чисто, и пристаетъ иногда къ листу, отъ этого когда снимаете готовое печенье, оно ломается, это бываетъ въ тѣхъ случаяхъ, когда листъ старый и сильно загрязненъ. Такъ что совѣтую придерживаться воска, отъ этого печенье чище и красивѣе, въ особенности на этотъ сортъ.

615. Приготовленіе листовъ масляныхъ. Листы такъ же чисто выскоблить и вымыть и просушить. Затѣмъ намазавъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ

столовымъ масломъ, растереть мягкой, мятой бумажкой по всему листу. Лучше масло для смазки листовъ вскипятить и остудить, и тогда смазывать, это помогаетъ печенью лучше сходить съ листовъ, такъ же дѣлать и для смазыванія формъ. Когда листы смазаны масломъ, насыпать на нихъ муки крупчатки, растрести по всему листу, и затѣмъ поставивъ ребромъ на столъ листъ стукнуть посильнѣе, чтобы отпала лишняя мука, а оставался бы лишь тонкій слой муки и масляный листъ готовъ. Главное для маслянаго листа, чтобы листъ былъ новый, ровный и самый чистый, тогда съ него всякое печенье хорошо сходитъ.

Примѣчаніе. Если печенье выпекалось на восковомъ листѣ, то вынувъ ихъ изъ печки, снимать съ листа горячими, ножемъ. А если отпекалось на масляномъ листѣ, тогда вынувъ изъ печки и дать немного остыть, потомъ постучать ножемъ о край листа, чтобы всѣ отскочили.

О раздѣлкѣ тѣста на печенье.

616. Печенье „Анисовое“. Приготовивъ вышесказанное тѣсто, прибавить въ него анисоваго сѣмени или нѣсколько капель анисоваго масла, и высадить на приготовленный листъ изъ бумажнаго карнета „палочками“, посыпать крупнымъ сахарнымъ (свекловичнымъ) пескомъ и стряхнувъ лишній песокъ сахара на столъ, поставить печенье въ теплое мѣсто подсушить; когда подсохнетъ, то-есть сверху появится твердая корочка, тогда посадить въ печь отпекать. Жаръ долженъ быть легкій. Когда оно заколеруется, вынимать изъ печки, и стукнувъ пошибче о край листа, снять печенье ножемъ. Уложивъ, подавать къ чаю.

617. Маковое печенье. Приготовивъ вышесказанное тѣсто, высадить его изъ бумажнаго карнета на приготовленный листъ „круглыми лепешечками“, величиной въ пять копѣекъ, и насыпавъ на нихъ побольше сѣмени мака, растрести по всему листу, чтобы было покрыто все печенье, а затѣмъ стряхнувъ все лишнее на столъ, поставить печенье въ теплое мѣсто, подсушить и когда появится твердая корочка, поставить въ печь отпекать, и когда печенье снизу заколеруется, вынимать изъ печки и, снявъ ножемъ съ листа, подавать къ чаю.

618. Печенье разныхъ фасоновъ. Вышесказанное тѣсто раздѣлывать можно еще такъ: высадить тѣсто на листъ, смазанный воскомъ, разными фигурами: лепешечками, палочками, зигзагами, колечками, буквой „г“, и другими; засыпать сверху, слѣдующими продуктами: макомъ бѣлымъ или чернымъ, греческимъ сѣменемъ, тминомъ, анисомъ, крупнымъ свекловичнымъ пескомъ сахара, пудрой сахара, рубленымъ или шинкованнымъ миндалемъ, коринкой, рубленными фисташками или положить сверху на каждую штучку по кусочку цуката, апельсинной корки, дыни или анжелики, по половинкѣ грецкаго орѣха, миндаля или очищеннаго зерна кедроваго орѣха, или по штукѣ синяго изюма или кишмиша, или же положить по вишневой ягодинѣ засахаренной (сухой) черную, бѣлую или розовую, и прочее по желанію. Когда печенье такъ раздѣлано, его надо подсушить въ сухомъ тепломъ мѣстѣ, и когда поверхъ его появится „твердая“ корочка—поставить въ печь отпекать, жаръ долженъ быть легкій. Когда же въ печи оно поднимется, затвердѣетъ и появится чуть легкій колеръ, тогда его вынимаютъ изъ печи и, стукнувъ пошибче о край листа, снимать ножикомъ и уложивъ, подавать къ чаю.

619. Печенье „сухарики“. Приготовить вышесказанное „грѣтое тѣсто“, всыпать въ него чищенныхъ орѣховъ, фисташки и миндалю по

1/2 фунта; прибавить на вышесказанную пропорцію 1/4 ф. распущеннаго сливочнаго масла и одну рюмку настояннаго на водкѣ шафрана и перемѣшать все вмѣстѣ. Затѣмъ всыпать мягкой муки, столько, чтобы образовалось крутое тѣсто. Затѣмъ тѣсто раскатать на столѣ колбаскою, не толстой, предварительно посыпавъ мукой; положить раскатанныя колбаски на печной листъ, смазанный масломъ, рядами, смазавъ сверху яйцами, поставить въ печь отпекать до готовности. Когда хорошо заколеруются, вынуть изъ печи и рѣзать острымъ ножемъ „наискось“ тонко сухариками и рѣзать скорѣе, пока горячіе. Затѣмъ сложить на тарелочку и подавать къ чаю.

Примѣчаніе. Въ это печенье, кромѣ шафрана, можно прибавлять другой вкусъ, положить можно ванили, истолченной съ сахаромъ или порошку шоколаднаго или розоваго масла на вышесказанную пропорцію двѣ капли и подкрасить въ розовый цвѣтъ карминомъ.

620. Трубочки. (Печенье и пирожное). Изъ этого тѣста приготавливается разное печенье, если оно сдѣлано въ крупномъ видѣ, то называется „пирожное“, а если въ мелкомъ форматѣ, тогда „чайнымъ печеньемъ“.

Пропорція: Муки мягкой 1/2 фунта, сахарной пудры 1/2 фунта, цѣльнаго молока по потребности, бѣлковъ яичныхъ **4** штуки.

Приготовленіе: муку и сахаръ-пудру просѣять чрезъ волосяное сито и положить въ чашку, положить также и бѣлки и вливъ немного молока, размѣшать тѣсто такъ, чтобы оно было густымъ, какъ жидкая сметана. Затѣмъ приготовить, обязательно, восковые листы (какъ выше сказано при печеньи „грѣтаго тѣста“). На смазанный воскомъ листъ намазать тонкіе блинчики ложкою или пальцами какъ можно тоньше, какъ бумага. Затѣмъ посадить въ печь и отпекать и какъ чуть заколеруется, вынимать и тутъ же у печки, прямо горячіе, брать и свертывать на палочку трубочкой, и класть на сито и свертѣть такъ всѣ по порядку, если на листѣ нѣкоторые остынутъ, то сунувъ листъ въ печку, подогрѣть ихъ и опять вертѣть. Если дѣлаете на пирожное, тогда блинчики надо размазывать широкіе, величиною немного меньше настоящихъ блиновъ, а если на печенье къ чаю, то размазывать маленькими, величиной немного больше серебрянаго рубля. Приготовленные такъ большіе трубочки напустить изъ бумажнаго карнета сбитыми сливками, смѣшанными съ сахаромъ и ванилью.

621. Трубочки карнетомъ. Точно такъ же намазать тѣсто на восковой листъ изъ этого же тѣста, и когда отпекутся свертывать остроконечнымъ карнетикомъ; наполняются сбитыми сливками, смѣшанными съ сахаромъ и ванилью, и подаются на сладкое къ обѣду.

622. „Твиль“ печенье. Точно такъ же намазать тѣсто на восковой листъ, но только маленькими кружками, посыпать ихъ рубленымъ миндалемъ и сахарной пудрой, посадить въ печь и какъ заколеруется, вынуть его изъ печки, горячее переложить съ листа на тонкую скалку, чтобы оно было полусогнутое, затѣмъ, уложивъ на тарелку, подавать къ чаю.

623. Стружки. Приготовить вышесказанное тѣсто „трубочками“. Наложивъ его въ бумажный карнетъ, высадить на листъ, смазанный воскомъ, тесемочкой, длиною въ 3 вершка, когда такъ будетъ насаженъ цѣлый листъ, тогда поставить въ печь колеровать, когда будетъ готово, вынуть и навертывать, пока горячія, на палочку или на длинный карандашъ. Онѣ выйдутъ фасономъ какъ „локоны“ и подавать къ чаю.

624. Пуддингъ изъ саго. Пропорція: молока цѣльнаго 1/2 бут.,

яицъ 5 шт., саго 1 фунтъ, сахару 1/4 фун., масла столоваго 1/4 фунта, соли чуть-чуть, крошекъ сухарныхъ для засыпки.

Приготовленіе: вскипятить кипятокъ, всыпать саго, и отварить до готовности. Затѣмъ откинуть его на сито, скатить холодной водой, дать стечь водѣ насухо. Потомъ высыпать ее въ чашку, и заправить такъ: всыпать сахару, немножко соли и отбивъ въ нее цѣльные яйца, хорошенько вымѣшать, потомъ влить распущенное масло и вскипяченое молоко и еще разъ вымѣшавъ, разложить по формочкамъ и поставить въ печь отпекать до хорошаго колера.

О приготовленіи формочекъ: для пуддинга формочки изъ соли, подготовляются такъ: взять формочки траталетки, гладкія или фистонами, смазать ихъ густо масломъ столовымъ, засыпать сухарными крошками и формочки для пуддинга готовы.

625. Соусъ для пуддинга изъ саго. Пропорція: клюквы 1/2 фунта, краснаго вина 1 стаканъ, муки картофельной 1/4 фунта, сахару 1/2 фунта, корицы кусочекъ.

Приготовленіе: клюкву истолочь и, вливъ въ нее одну бутылку воды, вскипятить и процѣдить. Въ процѣженное положить сахаръ и корицу и проварить. Картофельную муку смѣшать съ краснымъ виномъ и влить въ кипящее, быстро при этомъ размѣшать лопаткою, прокипятить и соусъ къ пуддингу готовъ. Подавать отдѣльно.

626. Патешу. (Заварное тѣсто). Изъ этого тѣста приготавливается много сортовъ пирожнаго разныхъ фасоновъ и вкусовъ, съ разною начинкою и отдѣлкою.

Пропорція: муки мягкой 1/2 фун., яицъ 12 шт., масла столоваго 1/4 фун., воды 1/2 бутылки.

Примѣчаніе. Яицъ иногда приходится брать противъ рецепта больше или меньше, потому что яйца не ровныя, бываютъ крупныя и мелкія, свѣжія—полныя, а старыя—неполныя. Здѣсь обозначенное количество яицъ разсчитываются на среднія.

Приготовленіе: воду съ масломъ вскипятить и, всыпавъ муку, размѣшать и прожарить на огнѣ, чтобы получился кусокъ тѣста, затѣмъ, снявъ съ плиты, начать класть постепенно по два яйца и вымѣшивать, когда яйца будутъ всѣ положены, и тѣсто хорошо вымѣшано, тогда приступить къ его раздѣлкѣ такъ:

627. Иклеры. Для этого сорта ихъ надо на листъ, смазанный масломъ, высадить палочками, и не близко одна къ другой, посадить въ печь, когда заколеруются сверху и съ боковъ, тогда вынуть ихъ изъ печки, дать остыть, затѣмъ разрѣзать немножко съ конца и напустить изъ бумажнаго карнета заварного крема (о приготовленіи заварного крема сказано выше), а потомъ каждую штучку заглазировать помадкой и подавать на сладкое къ обѣду или къ чаю. Глазировать иклеры надо такъ: подогрѣть помадку въ сотейникѣ и макать въ нее иклеры верхней стороной, лишнюю помадку снять слегка пальцемъ и положить на столъ вверхъ помадкой и иклеры готовы.

Примѣчаніе. Иклеры глазируютъ помадкой бѣлой, розовой, подкрашенной карминомъ, шоколадной помадкой, подкрашенной порошкомъ шоколада или какао и помадкой кремъ-брюле, подкрашенной жженымъ сахаромъ. (О приготовленіи и обращеніи съ помадкой сказано при куличахъ кондитерскаго приготовленія).

628. Кольца изъ патешу. Приготовить тѣсто патешу. Смазать листы масломъ. Взять мѣшечекъ изъ бумазеи или бумажный карнетъ, наложить въ него тѣсто, въ карнетъ предварительно вставить зубчатую жестяную трубочку. Высаживать на листъ круглыми кольцами,

когда высаженъ цѣлый листъ, смазать ихъ яйцомъ, посыпать свекловичнымъ пескомъ сахара и посадить въ печь отпекать. Когда заколеруются, вынувъ изъ печи, уложить на блюдо и подавать къ чаю.

629. Пышки изъ патешу. Приготовить тѣсто патешу и листы, смазанные масломъ. Затѣмъ тѣсто наложить въ бумажный карнетъ и высадить на листъ круглыми булочками, смазать сверху яйцами и посадить въ печь. Когда заколеруются, вынуть изъ печи, дать остыть, а затѣмъ срѣзать верхушки, нафаршировать пышки сбитыми сливками, смѣшанными съ ванилью, истолченной съ сахаромъ, поверхъ сливокъ наложить срѣзанные верхушки, посыпать пудрой сахара и подавать на сладкое къ обѣду или къ завтраку.

630. Пышки другой сортъ. Приготовить тѣсто патешу и раскаленный флетюръ. Во флетюръ съ ложки отпускать тѣсто, небольшими ровными кусочками и потряхивать сотейникъ, чтобы пышки обливались раскаленнымъ флетюромъ; когда заколеруются, вынимать шумовкой на бумагу. Затѣмъ сбить густыя сливки, смѣшать ихъ съ истолченной ванилью съ сахаромъ, наложить ихъ въ салатникъ, а пышки отдѣльно на блюдо, и подавать къ обѣду на сладкое.

631. Кремъ заварной для пирожнаго. Приготовленіе и пропорція: муки крупчатки 1/4 фунта, молока цѣльнаго 1 бутылку, сахарнаго песку 1/2 фунта, яицъ 6 шт., ванили 1/4 палочки. Молоко вскипятить. Яйца отбить въ чашку, всыпать сахаръ, муку и положить ваниль и все это вымѣшать, затѣмъ влить немного горячаго молока и размѣшать, а потомъ соединить все вмѣстѣ и, размѣшавъ, поставить на плиту, проварить помѣшивая лопаткой, а когда масса будетъ совершенно густая, что означаетъ ея готовность, тогда выложить въ чашку, остудить и фаршировать иклеры и всевозможные сорта пирожнаго.

632. Заготовка земляничнаго компота. Въ лѣтнее время, для заготовки на зиму земляники надо брать спеціально здѣшнюю ягоду, потому что она лучше привозной, такъ какъ крѣпче и сухая, не мятая. Землянику надо закатать въ пудрѣ сахарной, такъ: разложивъ на столѣ большіе листы бумаги, просѣять на нихъ пудру сахара большую кучку; растрести пудру, чтобы она лежала широко и плоско по всей бумагѣ, тогда всыпать очищенную ягоду, стряхнуть на нее сахаръ, съ бумаги такъ, чтобы ягоды лежали не въ кучѣ, и дать имъ полежать посохнуть, когда ягоды порозовѣютъ то ихъ опять стряхнуть за концы бумаги, чтобы ягоды были въ пудрѣ, бѣлыя и такъ продѣлывать до тѣхъ поръ, пока онѣ не перестанутъ розовѣть, то-есть не будутъ выпускать изъ себя сока, слѣдовательно, будутъ хорошо просушены. Тогда ихъ выбрать изъ пудры и плотно уложить (насыпать) въ жестянки, приготовленныя спеціально для заготовки, насыпать неполными такъ, чтобы на одинъ палецъ не доставало до краевъ жестянки. Когда ягоды наложены, тогда залить ихъ пюре изъ земляники и, вставивъ жестяныя донышки, запаять и опустить въ холодную воду для того, чтобы узнать хорошо ли банка запаяна: если изъ крышки банки съ края гдѣ-либо пузырится вода, то на томъ мѣстѣ надо сдѣлать помѣтку, не вынимая банки изъ воды (нацарапать чѣмъ-либо острымъ), и отдать паяльщику запаять; такъ поступить со всѣми банками. Когда всѣ банки запаяны, отправить ихъ на ледникъ и хранить до потребности.

Примѣчаніе. Жестянки или какъ ихъ называютъ „банки“ заказываютъ жестяникамъ, размѣромъ разной величины по желанію, и съ тѣмъ заказываютъ, чтобы жестяникъ приходилъ къ вамъ въ домъ, вставить и запаять донышки, въ тотъ день когда у васъ происходитъ въ домѣ какая-либо заготовка.

633. Приготовленіе пюре изъ земляники въ заготовку для заливанія компота. Пропорція: пюре изъ протертой земляники 2 фун., сахару толченаго мелкаго 3½ фунта.

Приготовленіе: землянику протереть чрезъ волосяное сито, и свѣшать какъ сказано въ пропорціи, на каждые два фунта пюре положить 3½ ф. сахара мелкаго истолченнаго, и смѣшать лопаткою все вмѣстѣ, и вымѣшать такъ, чтобы не было кусочковъ, а потомъ пропустить чрезъ рѣдкое рѣшето, для того, чтобы окончательно не было комковъ сахара. Этимъ пюре и залить жестянки съ сахаромъ и ягодой. Это же пюре также сохраняется для заготовки на зиму, приготовить какъ сказано, разлить его по бутылкамъ изъ-подъ „шампанскаго", потому именно въ эти бутылки, что онѣ хорошо сохраняютъ и выдерживаютъ благодаря своей крѣпости, другую же бутылку можетъ разорвать, въ особенности, когда въ ледникѣ мало льду. Когда пюре розлито по бутылкамъ, ихъ надо закупорить пробками и засмолить такъ: пробки, положивъ въ кипятокъ, проварить, чтобы онѣ разбухли, и закупоривать машинкой.

Для засмаливанія взять карписъ и, положивъ его въ какую-либо негодную желѣзную посуду, поставить на плиту, распустить безовсего на горячей плитѣ. Когда распустится снять съ плиты, и взявъ бутылку закупоренную, помакнуть сначала въ карписъ, а потомъ сейчасъ же въ посуду съ холодной водой, это дѣлается для того, чтобы чрезъ пробку не проходилъ бы воздухъ, она отъ этого лучше сохраняется. Вышесказанная заготовка употребляется для пирожнаго, разныхъ сладкихъ блюдъ, для желе, мороженнаго, крема, парфе и для прочаго приготовленія.

634. Пирожки изъ кислаго тѣста. Изъ кислаго тѣста можно дѣлать маленькіе пирожки съ начинкою изъ говядины, ливера и яицъ, обжаривъ на сковородѣ въ маслѣ; подавать на завтракъ или къ супу. Также дѣлаютъ пирожки изъ сдобнаго тѣста со слѣдующею начинкою: взять сморчковъ, снять шляпки съ корешковъ, вымыть хорошенько, сварить сморчки въ водѣ съ солью, откинуть на сито, потомъ изрубить, поджарить въ маслѣ, прибавить круто сваренныхъ и мелко изрубленныхъ яицъ, надѣлать маленькихъ пирожковъ, вымазать сырыми яйцами, посыпать толчеными сухарями, посадить въ печь и, когда будутъ готовы, подавать къ супу.

635. Пирожки изъ пѣснаго тѣста. Когда есть хорошее говяжье сало, то его можно употреблять вмѣсто масла. Взять два яйца и два стакана молока или воды, посолить, влить туда же растопленное сало или масло, замѣсить довольно крутое тѣсто, разрѣзать на куски, сдѣлать булочки, раскатать въ полъ-пальца толщиною, положить начинку изъ говядины, ливера или капусты, защипать, положить на листъ, смазать яйцомъ и посадить въ печь.

636. Растегаи. Взять сдобнаго тѣста и скатать небольшія булочки; раскатавъ въ мизинецъ толщиною, положить начинки изъ говядины съ рублеными яйцами, обжаренной въ маслѣ; давъ пирогу круглую форму, защипать, оставивъ въ серединѣ отверстіе величиною въ пятакъ, изжарить на сковородѣ въ маслѣ, на плитѣ или въ печкѣ, и подавать горячіе. Къ растегаямъ подаютъ наварный бульонъ, посыпавъ въ него зеленаго укропу.

637. Постные растегаи. Сдѣлавъ изъ рыбы фаршъ, изрубить мелко, положить рубленаго луку и смѣшать съ вязигою. Взять сдобнаго или простого кислаго тѣста, раскатать въ мизинецъ толщиною, положить начинку, а на начинку небольшой кусочекъ малосольной осетрины или семги, кладутъ также бѣлорыбицу и бѣлугу; сдѣлать

длинные пирожки, оставивъ на верху небольшое отверстіе, и обжарить въ маслѣ на плитѣ или въ печкѣ. Приготовляютъ еще для растегаевъ слѣдующую начинку: сваривъ крутую гречневую кашу, прибавить въ нее луку и вязиги, положить масла, наложить на раскатанное тѣсто начинки, а сверху кусочекъ соленой рыбы. Постные и скоромные растегаи дѣлаются болѣе изъ простого кислаго тѣста.

638. Булка Радецкаго. Гарнецъ пшеничной конфектной муки всыпать въ корытцѣ, сдѣлать въ серединѣ ямку, куда впустить дрожжей стаканъ или болѣе (если дрожжи нѣсколько лежалыя). Прибавить 20 яицъ и бутылку молока, размѣшать; муку надобно сперва хорошо высушить, т. е. сушить по крайней мѣрѣ въ продолженіе двухъ дней. Размѣшать тѣсто, дать ему подняться съ $^1/_2$ часа, потомъ начать выбирать тѣсто руками, положить чайную ложку соли, $1^1/_2$ стак. сахару, $1^1/_3$ стак. растопленнаго масла и, наконецъ, остальную муку; за каждымъ разомъ выбивать тѣсто какъ можно лучше, такъ, чтобы вполнѣ отставало отъ рукъ. Накрыть полотномъ (чтобы оно не дотрогивалось до тѣста), поставить въ теплое мѣсто, а когда его прибудетъ втрое болѣе, чѣмъ было растворено, и наверху будутъ показываться пузырьки, скатать тогда небольшія булки (не подсыпая муки, а руки намазать 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) яйцомъ, смѣшаннымъ съ водою, но не мазать боковъ; вставить осторожно въ довольно горячую печь. Когда булки будутъ готовы, вынуть ихъ также осторожно, положить на столъ и накрыть намоченною въ водѣ и выжатою салфеткою. Если булки будутъ въ печи расплываться, значитъ, что мука II сорта, а потому лучше всего тѣсто замѣсить погуще и дать ему хорошенько выходиться и подняться на листѣ; но и черезчуръ густое тѣсто также нехорошо.

Примѣчаніе. Муку брать 1-го сорта, изъ этой муки тѣсто не расплывается.

639. Слоеные пирожки къ супу. Приготовить слоеное тѣсто, раскатать въ мизинецъ толщиною, вырѣзать стаканомъ кружки, положить на каждый кружокъ начинки изъ говядины съ яйцами, или изъ однихъ яйцъ, накрыть другимъ кружкомъ и прижать по серединѣ рюмкой, чтобы выдѣлялся фаршъ. Вымазать сырымъ яйцомъ и посадить въ печь. Можно изъ этого тѣста дѣлать пирожки другимъ манеромъ, а именно: раскатавъ, положить начинки, защипать съ боку или по серединѣ.

640. Греческая пита. Конфектную пшеничную муку просѣять, сдѣлать въ ней ямку, выпустить 2—3 сырыхъ яйца, воды, примѣрно, 6 столовыхъ ложекъ, сдѣлать тѣсто, но не очень густое, и свернуть въ трубку, нарѣзавъ изъ него 10—12 кусочковъ, изъ которыхъ свалять каждый въ видѣ булочки; потомъ раскатать блинками и раздѣлить на 2 кучки, въ 5—6 блинковъ каждую, смазывая каждый блинъ горячимъ масломъ, послѣдній же, верхній, оставить не намазаннымъ. Затѣмъ всю эту массу блиновъ, одинъ на другой сложенныхъ, раскатать въ одинъ большой блинъ, сдѣлавъ то же самое и съ другою кучкою блиновъ. Сотейникъ обмазать масломъ и положить одинъ блинъ, а на него начинку, которую накрыть другимъ блиномъ, точно также приготовленнымъ, и все обмазать яйцами, смѣшанными съ двумя ложками цѣльнаго молока. Затѣмъ поставить въ духовую печь и дать окончательно испечься. Начинка для *питы* дѣлается такъ: говядину филей изрубить мелко, поджарить въ сотейникѣ въ маслѣ,

налить ложку говяжьяго бульону, посыпать соли, перцу, и когда все немного уварится, сложить особо въ чашку. Потомъ сварить въ крутую 2—3 яйца, изрубить мелко, положить въ говяжій фаршъ, посыпать слегка перцемъ, все смѣшать и выложить на нижній блинъ. Можно дѣлать *питу* постную, замѣняя мясо рыбою, а коровье масло и молоко—растительнымъ масломъ и миндальнымъ молокомъ. (8).

641. Сахарные крендели. Взять 12 яицъ, отдѣлить желтки отъ бѣлковъ, положить въ желтки чайную чашку мелкаго сахару, растереть ложкою, прибавить ложку растопленнаго коровьяго масла и двѣ ложки сливокъ; бѣлки взбить, выложить туда же и замѣсить тѣсто. Надѣлавъ изъ этого тѣста небольшихъ кренделей, уложить на листъ, потомъ взять одинъ яичный желтокъ и ложку сливокъ, сбить вмѣстѣ, вымазать крендели и посадить въ печь.

642. Крендели изъ кислаго тѣста. Замѣсить изъ крупичатой муки густое тѣсто, дать за ночь подняться; когда тѣсто хорошо поднимется, посыпать на столъ муки, выложить тѣсто, вмѣшать въ него фунтъ чухонскаго масла, 5 яицъ, чайную чашку сахару, немного соли, умять тѣсто хорошо руками и переминать до тѣхъ поръ, пока тѣсто не будетъ нѣжно и мягко. Тогда надѣлать кренделей, положить на желѣзный листъ, дать разойтись, вымазать сырыми яйцами, натыкать изюмомъ, посадить въ печь въ вольный духъ, но чтобы крендели хорошо зарумянились.

643. Сухари. Приготовить точно такое же тѣсто, какъ для кренделей изъ кислаго тѣста, скатать небольшія булочки, положить на желѣзный листъ, дать разойтись, вымазать яйцомъ, посадить въ печь. Когда булки поспѣютъ, вынуть, остудить, нарѣзать острымъ ножемъ ломтики, въ палецъ толщиною, или разрѣзать каждую булочку пополамъ, чтобы вышло два кружка, и высушить въ печи.

644. Выборгскіе крендели. Съ вечера поставить опару изъ $^1/_2$ ф. крупичатой муки и подбить ее дрожжами; когда поутру она взойдетъ, впустить въ нее 6 яицъ, влить стаканъ цѣльнаго молока, положить $^1/_2$ ф. чухонскаго масла и сахару съ кардамономъ по вкусу; все это круто подбить мукою и надѣлать кренделей въ видѣ сердечекъ. Потомъ, когда крендели всѣ сдѣланы, опустить ихъ въ кипящую воду и, какъ только всплывутъ поверхъ воды, тотчасъ вынимать ихъ и печь на листѣ съ соломою.

645. Миндальная пляцка. Приготовить пляцку какъ сказано въ слѣдующемъ №, для запаха положить въ тѣсто 2—3 капли розоваго масла и покрыть тѣсто слѣдующею массою: взять 2 желтка, немного розовой воды, стаканъ рубленаго горькаго и сладкаго миндалю, померанцевой или лимонной корки, мелко изрубленной, размѣшать, покрыть тѣсто, намазать сверху желткомъ—и въ печь. Вынувъ изъ печи, можно окропить розовою водою.

646. Пляцка воеводы. Взять $^1/_4$ гарнца муки, $^3/_4$ стакана молока, $^1/_8$ дрожжей и размѣшать; когда поднимется, влить $^3/_4$ стакана желтковъ, добѣла растертыхъ съ $^1/_2$ стаканомъ сахару, $^1/_3$ стакана масла, корицы, 8—10 зеренъ кардамона или чего-нибудь другого для запаху, выбивать тѣсто веселочкою, пока не будетъ отставать отъ нее. Когда поднимется вторично, влить тѣсто въ бумажную форму, намазанную масломъ, а когда пляцка поднимется, вставить осторожно въ печь не слишкомъ жаркую; съ такою же осторожностью вынуть ее послѣ изъ печи и, когда остынетъ, снять съ листа и бумаги. Изъ этой пропорціи выйдетъ большая пляцка; форму для нее надобно сдѣлать изъ листа бумаги, загнувъ края кругомъ въ два-три пальца вышиною.

647. Пляцка съ фруктами. 2¼ стакана просѣянной муки, 4 яйца,

1/2 ф. масла, 1/2 стакана сахару и немного воды смѣшать; вымѣсить какъ можно лучше, раскатать лепешку тонко, смазать по борту яйцомъ и обложить кругомъ по борту рантомъ изъ того же тѣста, положить на листъ, посыпанный мукою, намазать сверху яйцомъ и испечь; когда пляцка будетъ почти готова, положить на нее вишни безъ косточекъ и посыпать сахаромъ или наложить яблочнаго мармеладу, сверху же покрыть слѣдующею массою: 2—3 желтка растереть добѣла съ 2 ложками мелкаго сахара, положить ложки 2 самой свѣжей сметаны, смѣшать все это съ 2 взбитыми бѣлками, подсыпая чайную ложечку пшеничной или картофельной муки, и вставить въ печь не надолго.

648. Маленькія пляцки. 1/4 ф. масла, 4 желтка и 2 яйца размѣшать добѣла. Влить 1 стаканъ сливокъ и полъ-осьмушки дрожжей въ муку, замѣсить тѣсто такъ, чтобы отставало отъ рукъ, посолить, выбить тѣсто хорошенько, сдѣлать небольшія плоскія (отъ 10 до 15) 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 отпекать, а вынувъ, посыпать сахаромъ. Вмѣсто сливъ можно взять вишенъ или яблоковъ. Такія самыя пляцки можно дѣлать изъ слѣдующаго тѣста: 3/4 стакана муки заварить 1½ стаканами молока, размѣшать до гладкости, а когда остынетъ, положить 1/2 стакана 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.

649. Куличъ № 1. Домашній. Взять хорошей крупичатой муки 10 фунтовъ, отдѣлить 2 ф. муки и сдѣлать изъ нее опару на 2 бутылкахъ парного молока, положить 1/4 ф. дрожжей и поставить въ теплое мѣсто, чтобы опара взошла. Между тѣмъ растопить 1 1/2 ф. коровьяго масла, процѣдить сквозь сито въ муравленную чашку и, когда масло станетъ остывать, тереть деревянною ложкою, пока оно сдѣлается густо и бѣло, какъ сметана; тогда положить въ масло одно за другимъ 6 яицъ, продолжая тереть. Давъ опарѣ хорошо подняться, положить въ нее масла, немного соли, кардамону и мускатнаго цвѣта, замѣсить густое тѣсто, вымѣшать хорошенько, дать раза два подняться. Потомъ выложить на столъ, перевалять и раздѣлить на 3 части; изъ одной скатать большую булку, изъ другой въ половину большой и, положить на первую, и, наконецъ, скатать третью—маленькую булочку уложить наверхъ, разрѣзать съ четырехъ сторонъ и дать ей фигуру креста. Изъ того же тѣста сдѣлать какія угодно украшенія, напримѣръ: раскатавъ тѣсто веревочкою, толщиною въ гусиное перо или тоньше, вывести разныя фигуры или родъ фестоновъ. Давъ куличу хорошо разойтись, натыкать миндалю и изюму, а сажая въ печь, вымазать сырымъ яйцомъ. Должно наблюдать, чтобы куличъ хорошо выпекся, но не пересидѣлъ, что можно узнать по легкости кулича или проколовъ его тоненькою деревянною спичкою. Когда мѣсятъ тѣсто, прибавляютъ въ куличъ крупно толченаго миндалю, сахару и шафрану, размочивъ послѣдній въ водкѣ и процѣдить сквозь салфетку.

650. Куличъ № 2. Домашній. Замѣсить тѣсто на водѣ такое же, какъ на французскіе хлѣбы (см. № 562). На 10 фунтовъ муки взять коровьяго масла 1½ ф., смять, положить въ тѣсто и 8 яицъ и класть когда тѣсто поднимется, выложить на столъ, вмѣшать въ тѣсто масло, яйца, чайную чашку мелкаго сахару, кардамону, корицы, мускатнаго цвѣта, 1/4 ф. мелко истолченнаго миндалю и столовую ложку померанцевой воды, разминать хорошенько тѣсто руками, подсыпая на столъ

муки, оставленной отъ 10 фунтовъ, пока оно не начнетъ отставать отъ рукъ и отъ стола. Наконецъ, сдѣлать куличъ, какъ сказано выше, дать ему разстояться, натыкать изюмомъ, вымазать сырымъ яйцомъ, обсыпать рубленымъ миндалемъ и посадить въ печь.

651. Обыкновенные гречневые блины. Взять для опары 3 бутылки теплой воды, 2 фунта крупичатой муки и ½ ф. дрожжей. Поутру, когда опара поднимется, замѣсить гречневою мукою такъ густо, какъ дѣлаютъ тѣсто для оладій, поставить въ теплое мѣсто и дать подняться. Потомъ влить 3 стакана горячей воды (но если вода кипѣла ключомъ, то дать немного остынуть), положить въ тѣсто ¼ ф. коровьяго масла, вливая понемногу и размѣшивая мутовкою. Давъ еще подняться блинамъ раза два, посолить, и печь на маленькихъ сковородахъ, смазывая сковороды коровьимъ масломъ. Блины пекутъ безъ ничего, но также смазываютъ творогомъ или посыпаютъ круто сваренными и мелко изрубленными яйцами. Въ постъ посыпаютъ поджареннымъ въ маслѣ лукомъ или снитками. Вмѣсто воды обдаютъ иногда горячимъ молокомъ. На столъ подается особо растопленное масло, сметана, мелко изрубленныя яйца, снитки, икра, семга и т. д.

652. Сдобные гречневые блины. Взять въ кастрюльку 1 ф. гречневой муки, положить ⅛ ф. хорошихъ дрожжей, развести 2 ст. теплаго молока и поставить въ теплое мѣсто. Когда блины поднимутся, размѣшать лопаткою, влить еще 2 ст. теплаго молока, всыпать постепенно 1 ф. пшеничной крупичатой муки, мѣшать такъ, чтобы не образовалось комковъ, и поставить снова въ теплое мѣсто; когда вторично поднимутся, посолить, положить 3 желтка, 2 ложки растопленнаго масла, размѣшать, взбить въ пѣну бѣлки, положить въ массу, размѣшать осторожно, потомъ взбить ¼ б. густыхъ сливокъ, положить, размѣшать окончательно, поставить въ теплое мѣсто и оставить не мѣшая до тѣхъ поръ, пока блины поднимутся какъ должно. Тѣмъ временемъ затопить печь или плиту и когда дрова разгорятся, поставить на плитѣ тщательно очищенныя солью маленькія сковородки; потомъ взять осторожно поднявшуюся массу, поставить на табуретку съ правой стороны при печкѣ и, растопивъ масло, печь блины слѣдующимъ образомъ: вытереть полотенцемъ разогрѣтыя сковородки и, которая поставлена первою, смазать растопленнымъ масломъ, влить ложку блинной массы и поставить на плиту; то же продѣлать съ остальными. Пока четвертая сковородка наливается массою, первый блинъ въ половину готовъ, его слѣдуетъ переворотить, окропить немножко масломъ и поставить на мѣсто менѣе жаркое. Когда четвертый блинъ будетъ переворочень, первый уже совершенно готовъ и достаточно заколерованъ; его снять, сложить на разогрѣтое блюдо, а сковородку смазать и печь новый блинъ. Само собою разумѣется, что при печеніи блиновъ нужна расторопность и быстрое исполненіе, чтобы не дать блинамъ слишкомъ заколероваться, а равно держать въ печкѣ умѣренный жаръ. Этимъ способомъ испеченные блины подаются горячими на столъ; во многихъ домахъ испеченные блины кладутъ прямо со сковороды на тарелку и подаютъ горячіе каждой персонѣ. Растопленное сливочное масло, сметана, растертый со сметаною творогъ, мелко изрубленныя яйца или икра подаются особо.

653. Блины съ пармезаномъ. Приготовить опару, истереть на теркѣ пармезанъ и сложить на крышку; за полчаса до отпуска разогрѣть сковородки, смазать масломъ, налить массы какъ можно тоньше, посыпать тертымъ пармезаномъ и поставить на плиту. когда блинъ будетъ готовъ, смазать его масломъ. посыпать вторично пармезаномъ, и сложивъ блинъ на блинъ (въ середину сыромъ), смазать масломъ. по-

ставить въ печку, чтобы блины слѣпились, и поступать такъ съ остальными до конца. За столомъ подается сметана въ соусникѣ.

654. Красные блины. Поставить опару на теплой водѣ изъ крупичатой муки, поутру замѣсить опару такою же мукою. На 5 фун. муки взять ¼ ф. сахару и 1 фунтъ коровьяго масла, соли, стереть добѣла, положить въ масло 6 желтковъ, еще тереть, чтобы желтки хорошо соединились съ масломъ; 6 бѣлковъ взбить въ пѣну и все вмѣстѣ положить въ тѣсто и замѣшать. Когда опара поднимется, размѣшать, дать еще разъ подняться и печь блины. Къ краснымъ блинамъ подаютъ растопленное масло и сметану.

655. Скороспѣлые блины. Взять 3 ф. пшеничной муки, 12 яичныхъ желтковъ и ¾ ф. чухонскаго масла, положить въ кастрюлю и, тщательно размѣшавъ веселкою, развести кислымъ молокомъ до надлежащей пропорціи, всыпать муку и замѣсить не густое тѣсто, потомъ сбить 12 бѣлковъ, положить въ тѣсто и, смѣшавъ всю массу веселкою, печь блины какъ можно тоньше.

656. Блины съ печенкою. Испечь обыкновенные блины, сложить ихъ въ кастрюлю, намазанную масломъ, перекладывая слѣдующимъ фаршемъ: ½ легкихъ и ½ печенки телячьей сварить съ кореньями и солью, вынуть; очень мелко изрубить; распустить 2 ложки масла, поджарить въ немъ мелко изрубленную луковицу, положить туда же печенку съ легкими, поджарить, мѣшая прибавить соли, англійскаго и простого перцу, 4—5 крутыхъ мелко изрубленныхъ яицъ, размѣшать и остудить. Вставить въ печь на часъ, а подавая, выложить на блюдо и облить краснымъ соусомъ.

657. Французскіе хлѣбы домашніе. Взять 2 стакана теплой воды и ⅛ ф. дрожжей, замѣсить крутое тѣсто и поставить въ тепломъ мѣстѣ. Когда опара хорошо взойдетъ, развести 4-мя стаканами воды, посолить, замѣсить тѣсто, какое обыкновенно дѣлаютъ для булокъ, выложить на столъ, дать раза два подняться, перекатывая руками. Потомъ изрѣзать тѣсто на части, скатать булки или продолговатые хлѣбы (5—6), положить на листъ, дать разойтись, а сажая въ печь, продолговатыя булки можно разрѣзать острымъ ножомъ по серединѣ, отъ одного конца до другого, круглыя надрѣзать сверху въ двухъ мѣстахъ ножомъ (сообразно внѣшнему виду можно приготовить: „французскую булку“, „польскую“, „розанъ“, „накладную“, „дыньку“, „витую“ и „просвирку“) и вымазать хлѣбы водою, приготовленною слѣдующимъ образомъ: ложку крупичатой муки серетъ съ водою, чтобы не было комковъ, развести бутылкою воды, вскипятить, простудить и, когда сажать хлѣбы, вымазать ихъ сверху.

658. Хлѣбъ къ чаю (Herbatniczek). Взять фунтъ растопленнаго масла, стереть деревянною лопаткою добѣла, положить въ масло 8 яицъ, продолжая растирать ¼ ф. мягко истолченнаго миндалю, чайную чашку мелкаго сахару, немного корицы и мускатнаго цвѣта, вымѣшать хорошенько, влить стаканъ сливокъ, размѣшанныхъ съ ⅛ ф. дрожжей, замѣсить крупичатою мукою и поставить въ тепломъ мѣстѣ. Тѣсто замѣсить немного гуще, чѣмъ дѣлается на оладьи. Когда поднимется, побить хорошенько мутовкою, положить ¼ ф. коринки, вымазать одну или двѣ кастрюли масломъ, налить въ каждую тѣста до половины кастрюли, дать подняться и поставить въ печь, но не очень жаркую. Чтобы узнать когда хлѣбъ будетъ готовъ, взять тоненькую деревянную спичку, воткнуть въ хлѣбъ и если спичка выйдетъ чиста, т. е. на ней не будетъ тѣста, то значитъ, что хлѣбъ готовъ.

659. Мазурка № 1 домашняя. Взять 4 яица, 3 желтка, стаканъ теплаго молока, ⅛ ф. дрожжей, ½ гарнца муки (если очень суха, то

немного менѣе), ²/₃ ст. сахару; вымѣсивъ все это хрошенько, поставить въ теплое мѣсто, а когда тѣсто поднимется, влить ¾ стакана теплаго масла, выбивать тѣсто пока не будетъ отставать отъ рукъ, положить три взбитыхъ бѣлка, накрыть и дать подняться. Потомъ раздѣлить тѣсто на нѣсколько частей, растянуть каждый кусокъ въ рукахъ какъ можно тоньше, загнуть немного кругомъ края, положить на листъ, наколоть вилкою, посыпать изюмомъ, рубленымъ миндалемъ и сахаромъ; поставить листъ не надолго передъ самымъ малымъ огнемъ, чтобы тѣсто слегка поднялось, потомъ вставить въ не слишкомъ жаркую печь, чтобы мазурки испеклись и высохли.

660. Мазурка № 2 домашняя. Взять теплаго молока ¾ стакана и желтковъ ¾ стакана, ½ ф. дрожжей, 1¼ фунта муки, ¾ стакана масла, вымѣсить тѣсто такъ, чтобы отставало отъ рукъ. Положить въ посуду, намазанную масломъ, но такъ, чтобы тѣсто имѣло мѣсто подняться; на другой день, когда тѣсто поднимется наверхъ, вынуть его изъ посуды, вымѣсить хорошенько, прибавить ¹/₃ стакана сахару, прикрыть на столѣ, чтобы слегка поднялось въ продолженіе одного часу; тогда тѣсто раскатать тонко, положить на бумагу и на листъ; когда слегка поднимется, смазать яйцомъ, поставить въ печь, чтобы испекся.

661. Мазурка разсыпчатая домашняя. Взять ¼ гарнца муки, ¾ стакана теплаго молока, ½ ф. дрожжей, 8 желтковъ, растертыхъ добѣла съ ¼ фунта сахару, размѣшать хорошенько, прибавляя понемногу ³/₄ стакана свѣжаго масла. Выбивать лопаткою тѣсто, потомъ намазать тонко на листъ или на бумажную форму и наколоть вилкою въ нѣсколькихъ мѣстахъ. Нашинковать миндаль, смѣшать его съ изюмомъ безъ зернышекъ, съ сахаромъ и нѣсколькими бѣлками, намазать середину мазурки, бока же намазать желткомъ и поставить въ печь на часъ, чтобы мазурка не только испеклась, но и немного засушилась.

652. Мазурка украинская домашняя. Взять ¾ стакана желтковъ, ¾ стак. сливокъ, ¹/₁₆ ф. дрожжей, ⅛ фунта сахару, 3—4 штуки толченаго горькаго миндалю, муки такъ, чтобы тѣсто было густо какъ на сухари, вымѣсить тѣсто хорошенько; влить около ¼ стак. масла поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется, раскатать тонко, положить на листъ, намазанный масломъ, смазать тѣсто яйцомъ, посыпать миндалемъ и коринкою, проколоть соломкою въ нѣсколькихъ мѣстахъ и вставить въ печь.

663. Домашній пеклеванникъ. Гдѣ часто пекутъ пеклеванные хлѣбы, то оставляютъ въ квашнѣ для закваски тѣста Взявъ нужное количество для хлѣбовъ муки, развести теплою водою закваску, оставленную въ квашнѣ, разбить, чтобы не было комковъ, подбить мукою и, поставивъ въ теплое мѣсто, дать подняться. Закваску должно растворить послѣ вечеренъ, а вечеромъ развести тѣсто теплою водою и сдѣлать растворъ такой густоты, какъ дѣлаютъ тѣсто для блиновъ. Поутру, замѣсивъ тѣсто, вымѣшать хорошенько и посолить, а когда тѣсто поднимется, скатать круглые или продолговатые хлѣбы, дать разойтись и, сажая въ печь, вымазать квасомъ, посыпать тминомъ. Если нѣтъ тѣста для закваски, то взять два стакана теплой воды, положить дрожжей, замѣсить довольно густое тѣсто, дать хорошо закиснуть, т. е. чтобы до тѣхъ поръ, пока нужно будетъ дѣлать растворъ для хлѣбовъ, взошло три раза, раздѣлать и печь.

664. Шведскій хлѣбъ. Когда пеклеванные хлѣбы замѣшаны и хорошо поднимутся, то, смотря по количеству употребляемой муки, напримѣръ, на 10 фун. взять фунтъ хорошей сахарной патоки, нашинковать ⅛ фунта простой померанцевой корки и по ¹/₂ ф. обсахаренной лимонной и померанцевой корки, прибавить по золотнику кардамону,

корицы и мускатнаго цвѣта. Развести патоку стаканомъ теплой воды, влить въ тѣсто, положить туда же нашинкованную корку и духи, и вымѣсить, подбавивъ немного муки. Когда тѣсто поднимется, передѣлать въ круглые или продолговатые хлѣбы, дать хорошо разойтись, вымазать молодымъ квасомъ, посыпать тминомъ и посадить въ печь. Въ Петербургѣ долгое время славился шведскій хлѣбъ пекаря Крючкова (умеръ въ 1895 г.).

665. Ржаной черный хлѣбъ. Когда дома пекутъ хлѣбы, то всегда оставляютъ въ квашнѣ кусокъ тѣста, скатавъ изъ него большую булку и посыпавъ ржаною мукою. Ставя хлѣбы, нужно снять съ оставленнаго тѣста засохшую корку, развести его теплою водою, разбить хорошенько мутовкою, подбить двумя фунтами муки и поставить въ теплое мѣсто. Вечеромъ развести теплою водою, замѣсить, вымѣшать и разбить комки мутовкою. Раствору должно быть немного менѣе половины квашни. Растворить тѣсто такъ густо, чтобы можно брать ложкою, поставить квашню въ теплое мѣсто. Поутру, смотря по количеству приготовляемаго хлѣба, влить бутылку или двѣ теплой воды, посолить, замѣсить ржаное тѣсто, вымѣшивать до тѣхъ поръ, пока тѣсто не будетъ отставать отъ краевъ квашни. Самое главное въ приготовленіи хлѣбовъ—вымѣшиванье: вымѣшиваютъ весломъ или, вымывъ руки, мѣсятъ рукою. Вымѣсивъ хлѣбы, сравнять тѣсто рукою, посыпать мукою и накрыть квашенникомъ. Давъ взойти тѣсту, перекатать въ хлѣбы, положить въ хлѣбныя чашки, подсыпавъ муки, и дать въ чашкахъ подняться. Потомъ, посыпавъ на лопату муки, вывалить хлѣбы и сажать въ печь. Сажая въ печь, иногда смазываютъ хлѣбы квасомъ и посыпаютъ тминомъ. Лѣтомъ нѣкоторые сажаютъ въ печь хлѣбы на капустныхъ листьяхъ. Сколько времени сидѣть въ печи хлѣбамъ, съ точностью опредѣлить нельзя потому, что это зависитъ отъ величины хлѣбовъ: ковриги въ 12 фун. вѣсомъ должны сидѣть въ печи около трехъ часовъ, въ 8 фун.— 2 часа; но, между тѣмъ, ихъ надобно по временамъ вынимать и смотрѣть, не готовы ли хлѣбы. Также узнаютъ спѣлость хлѣбовъ по звуку или когда хлѣбы сидятъ другъ къ дружкѣ близко, то на бокахъ, которыми они соединяются, корки не бываетъ; если, вынувъ изъ печи хлѣбъ, прижать это мѣсто пальцемъ и оно опять отойдетъ, значитъ, что хлѣбъ поспѣлъ. Вынувъ изъ печи хлѣбы, положить опять въ чашки вверхъ дномъ. Рѣшетные хлѣбы пекутъ точно такъ же, съ тою только разницею, что вмѣсто сита, сѣютъ муку рѣшетомъ и мѣсятъ ихъ круче.

666. Баба домашняя. Отмѣрить на столъ для тѣста 2 стакана просѣянной крупичатой муки, поставить на огонь 1½ ст. молока; когда нагрѣется, влить молоко въ муку, размѣшать и, покрывъ салфеткою, оставить такъ, пока простынетъ. Между тѣмъ, выпустить (въ посуду) 60 желтковъ когда тѣсто остынетъ до легкой теплоты, положить дрожжи, разведенные водой, прибавить немного муки, размѣшать до гладкости и поставить въ теплое мѣсто подняться. Въ это время затопить печку, вымазать форму очищеннымъ масломъ и выложить середину наслоенною бумагою (для большихъ формъ бумага склеивается заблаговременно, по размѣру формы и въ цѣльномъ видѣ). Когда тѣсто поднимется какъ должно, положить изъ назначеннаго сперва желтки и размѣсить тѣсто до гладкости, потомъ прибавлять постепенно муку и когда образуется тѣсто, которое удобно взять въ горсть, тогда мѣсившіе должны начать разбивать, т. е. отдѣливъ обѣими руками въ горсти по куску тѣста, поднять выше головы и ударить ими по тѣсту, оставшемуся въ корытѣ, потомъ брать новое и повторять эту операцію (чѣмъ лучше вымѣсито тѣсто, тѣмъ нѣжнѣе баба). Иногда случается,

что къ указанной пропорціи нужно прибавить чайную чашку муки или сливокъ (это каждый приготовляющій можетъ легко замѣтить по густотѣ тѣста), чтобы баба не была твердою, затѣмъ положить масло, сахаръ, ромъ, ваниль и продолжать мѣсить, а подъ конецъ прибавить изюму; размѣшать и выложить въ теплую форму (накладывается половина формы). Потомъ поставить близъ печки, которая должна быть уже истопленною, и когда тѣсто поднимется настолько, сколько было положено, то поставить осторожно въ печку и испечь до готовности (большая форма поспѣваетъ въ умѣренно жаркой печкѣ въ 2 часа, а малая $1^1/_2$ часа). Потомъ вынуть съ такою же осторожностью, поставить вблизи печки, дать немного остынуть, выложить изъ формы на сито и когда остынетъ, очистить кругомъ, заглазировать обыкновеннымъ глазуромъ, сверхъ глазура убрать цукатами или украсить разноцвѣтнымъ сахаромъ по собственному вкусу, засушить, сложить на блюдо съ салфеткою и поставить въ назначенное для этого мѣсто. Этимъ же способомъ приготовляется баба съ шафраномъ, замѣнивъ ваниль эссенціею изъ шафрана.

667. Паштетъ съ курицею. Разрубить курицу на части, бѣлое мясо снять, а все прочее положить въ кастрюлю, налить столько воды, чтобы она покрывала курицу, прибавить по одному корню петрушки и моркови, посолить и поставить на огонь. Изъ бѣлаго мяса сдѣлать слѣдующій фаршъ: взять 2 ломтика французской булки, размочить въ молокѣ, выжать досуха; бѣлое мясо очистить отъ жилокъ, изрубить мелко, смѣшать размоченнымъ хлѣбомъ, положить ложку чухонскаго масла и еще порубить, прибавить 2 сырыхъ яйца и посолить. Вынувъ изъ кастрюли, надѣлать изъ фарша фрикаделей и сварить въ бульонѣ, въ которомъ варилась курица. Очистить 10 кислыхъ яблокъ, нарѣзать ломтиками, прибавить мелко накрошенной лимонной корки, корицы и сахару, и все перемѣшать. Сдѣлать изъ сдобнаго тѣста поддонникъ; то-есть вырѣзать по блюду кружокъ, на которомъ хотите сдѣлать паштетъ, положить на желѣзное луженое блюдо, на него уложить слой яблоковъ, на яблоки положить курицу и фрикадели, сверху также положить слой яблоковъ, накрыть кружкомъ, вырѣзаннымъ изъ тѣста по блюду, сдѣлать на крышкѣ изъ того же тѣста какія хотите украшенія, вымазать сырымъ яйцомъ, посадить въ печь. Когда паштетъ будетъ готовъ, подавать со слѣдующимъ соусомъ: взять ложку чухонскаго масла, полъ-ложки муки, развести бульономъ, влить рюмку винограднаго вина, вскипятить, положить немного сахару и выжать сокъ изъ лимона; вырѣзавъ на крышкѣ паштета отверстіе, вылить соусъ и закрыть опять отверстіе вырѣзаннымъ кружкомъ. Можно подавать соусъ въ отдѣльномъ судкѣ, не вливая его въ паштетъ.

668. Картофельный паштетъ. Три фунта говядины отъ сѣка или толстаго филея, нарѣзать тонкими ломтями, избить съ обѣихъ сторонъ тяпкою, посыпать немного солью и перцемъ; отварить картофель, очистить и нарѣзать его тонкими кружками; потомъ взять 3 или 4 луковицы и, очистивъ ихъ, нарѣзать также кружками; намазать блюдо чухонскимъ масломъ и наложить его слѣдующимъ образомъ: рядъ луку, рядъ картофелю, масла чухонскаго мелкими кусочками и потомъ рядъ говядины; на нее укладывать такимъ же образомъ лукъ, картофель, масло чухонское и говядину. Когда уложится вся говядина, французскій хлѣбъ размочить въ молокѣ, мягко размять, положить въ него 3 сырыхъ яйца, размѣшать хорошо и покрыть имъ приготовленное блюдо; потомъ помазать масломъ, посыпать тертымъ сыромъ и поставить въ печь. (10).

669. Паштетъ съ макаронами. Поваривъ макароны $^1/_4$ часа въ водѣ съ

солью, откинуть на рѣшето, окатить холодной водой, а когда остынутъ, изрѣзать въ вершокъ длиною. Положить макароны въ кастрюлю, прибавить ветчины, нарѣзанной кусочками, рубленыхъ трюфелей, мозгу изъ говяжьихъ костей, немного коровьяго масла и тертаго пармезана, влить стаканъ бульону, перемѣшать все вмѣстѣ и поджарить. Потомъ вымазать кастрюлю коровьимъ масломъ, обсыпать сухарями, обложить тонко слоенымъ тѣстомъ, выложить приготовленную начинку, посыпать сверху тертымъ пармезаномъ, накрыть крышкою изъ того же тѣста, поставить въ печь на 1/2 часа и болѣе и, вынувъ, выложить на блюдо. Подавать съ анчоусовымъ и устричнымъ соусами.

670. Паштетъ съ цыплятами. Сваривъ въ бульонѣ пару цыплятъ, обжарить ихъ въ кастрюлѣ. Потомъ приготовить фаршъ: пупки и печенки изъ цыплятъ, очистивъ и вымывъ, сварить, изрубить мелко; взять нѣсколько кусковъ жареной телятины или баранины, изрубить ее вмѣстѣ съ лукомъ, смѣшать съ изрубленными печенками, положить въ кастрюлю съ ложкою масла и обжарить, посыпавъ перцемъ. Неглубокую кастрюлю обложить тонко слоенымъ тѣстомъ, наложивъ на дно слой начинки, на начинку уложить цвѣтную капусту, а на капусту разрубленныхъ на части цыплятъ, засыпать сверху начинкою, обрѣзать тѣсто вровень съ краями кастрюли, закрыть кружкомъ изъ того же тѣста, защипать веревочкою, вымазать сырымъ яйцомъ и поставить въ печь. Кастрюлю или форму, когда будутъ обкладывать тѣстомъ, сначала вымазать масломъ и обсыпать сухарями. Между тѣмъ приготовить соусъ: взять кусокъ масла, величиною съ грецкій орѣхъ, немного муки, растереть съ масломъ, развести сметаною, прибавить мелко изрубленнаго укропу, поставить на огонь и мѣшать ложкою, пока закипитъ. Вынувъ изъ печи паштетъ, выложить на блюдо, вырѣзать на крышкѣ кружокъ, вылить въ паштетъ соусъ и закрыть опять вырѣзаннымъ кружкомъ, и подавать.

671. Паштетъ съ гусиными печенками. Взять 12 гусиныхъ печенокъ и положить на ночь въ молоко, поставивъ въ холодное мѣсто: поутру, вынувъ изъ молока, выполоскать. Затѣмъ нарѣзать тоненькихъ ломтиковъ отъ мякоти телятины и нѣсколько тоненькихъ ломтиковъ ветчины. Вымазавъ масломъ кастрюлю, уложить дно ветчиною, на ветчину положить печенки, закрыть телятиною, сверху положить кружками изрѣзанную луковицу и ложку чухонскаго масла; закрывъ кастрюлю, поставить на огонь и дать исподволь упрѣть, вливъ нѣсколько ложекъ бульону. Между тѣмъ изрубить мелко шампиньоновъ и трюфелей, каждые особо, накрошить мелко шпику, приготовить слоеное тѣсто. Когда печенки поспѣютъ, нарѣзать ихъ ломтиками; ветчину, телятину и лукъ, съ которыми варилась печенка, изрубить мелко и смочить бульономъ, оставшимся въ кастрюлѣ. Раскатавъ тѣсто, вырѣзать изъ него по блюду тоненькихъ два кружка, положить одинъ кружокъ въ глубокое металлическое блюдо, затѣмъ положить слой начинки изъ телятины, ветчины и шпику, на начинку положить слой печенокъ, засыпать трюфелями, на трюфели положить остальные ломтики печенки, закрыть шампиньонами, а сверху засыпать остальною начинкою и шпикомъ, посыпать перцемъ и накрыть другимъ кружкомъ, защипать, сдѣлать разныя украшенія, вымазать яйцомъ, посадить въ печь. Когда паштетъ будетъ готовъ, вырѣзать на верху большое отверстіе, налить бульону, смѣшаннаго пополамъ съ рисомъ, закрыть опять отверстіе вырѣзаннымъ кружкомъ и отпускать. (10).

672. Паштетъ со щукою. Очистить щуку по обыкновенію, распластать на двое и выпотрошить, разрѣзать на куски, выбрать, по возможности, всѣ ребра и положить на нѣсколько часовъ въ уксусъ съ солью,

крупно истолченными пряностями, гвоздикою, рубленными шарлотками, лимонною коркою и разными травами. Потомъ сдѣлать фаршъ изъ печенки и оставшихся кусковъ рыбы, растертаго масла, тертаго хлѣба, нѣсколькихъ яицъ, мускатнаго цвѣта и соли, приготовить клецки, сварить ихъ и составить паштетъ изъ слоенаго тѣста точно такъ же, какъ для цыплятъ. Сперва намазать металлическое блюдо масломъ, потомъ положить фаршъ, а на него слой рыбы; подъ каждый кусокъ рыбы положить больше масла, а сверху накласть лимонной корки, капорцовъ, шампиньоновъ, очищенныхъ сморчковъ, облупленныхъ раковыхъ хвостиковъ, клецекъ и, если окажется нужнымъ, соли, накрыть опять фаршемъ и продолжать накладывать такимъ образомъ слой на слой, пока уложится вся рыба и весь фаршъ. Обливъ послѣдній слой фарша нѣсколькими ложками рыбнаго бульона, накрыть слегка крышкою тѣста, выровнять края, намазать весь паштетъ разболтанными яйцами и поставить на $1^1/_2$ часа въ хорошо натопленную печь. Чтобы узнать имѣется ли въ печи потребный жаръ, надобно положить въ нее лоскутокъ писчей бумаги; если онъ тотчасъ пожелтѣетъ, это значитъ, что печь хорошо истоплена; если загорится, то надобно подождать ставить паштетъ; если же пролежитъ долго не пожелтѣвъ, въ такомъ случаѣ нужно печь натопить еще. Самый приличный соусъ для этого паштета приготовляется изъ капорцевъ съ лимоннымъ сокомъ. Когда паштетъ поспѣетъ, его вынимаютъ изъ печи, разрѣзываютъ у него верхушку, наливаютъ туда нѣсколько соусу, а остальной подаютъ отдѣльно. (10).

673. Тортъ изъ цыплятъ. Приготовить слоеное тѣсто и фаршъ-кнель изъ телятины, выложить кнель въ чашку, размѣшать, прибавить ¼ бутылки взбитыхъ сливокъ, размѣшать и поставить въ холодномъ мѣстѣ. Затѣмъ разрубить на 4 части очищеннаго цыпленка, выбрать косточки, сложить на растопленное въ сотейникѣ масло, посолить, покрыть крышкою и поставить на огонь; когда поджарится, перевернуть, дожарить окончательно, снять цыпленка на тарелку, а на сотейникъ положить 10 штукъ мелко изрубленныхъ шампиньоновъ, посолить и, покрывъ крышкою, запассировать; когда будетъ готово, снять на столъ, положить цыпленка и сдѣлать тортъ слѣдующимъ способомъ: раскатать въ 7 разъ слоеное тѣсто толщиною въ полъ-пальца, вырѣзать кружокъ такой величины, какой предполагается имѣть тортъ, изъ кружка вырѣзать еще кружокъ, оставивъ рантъ шириною въ большой палецъ; остальное тѣсто смять, раздѣлить пополамъ, тонко раскатать и вырѣзать 2 кружка: первый кружокъ сложить на плафонъ, смазать яйцомъ, наложить рантъ, въ середину положить рядъ приготовленной кнели, сверхъ кнели запассированнаго цыпленка, покрыть шампиньонами, наложить снова кнели, смазать рантъ яйцомъ, покрыть вторымъ кускомъ тѣста, обровнять бока, на серединѣ сдѣлать изъ того же тѣста кокарду, смазать окончательно яйцомъ, поставить въ горячую печку, изжарить до готовности, снять съ плафона крышкою, переложить на блюдо и подать на столъ горячимъ. (4).

674. Пирогъ изъ блиновъ съ ливеромъ. Вначалѣ приготовить фаршъ изъ телячьяго ливера, а для этого вымыть легкое и сердце (отъ молочнаго теленка), сложить въ кастрюлю, налить кипяткомъ и обланшировать, а потомъ въ соленой водѣ сварить до мягкости. Потомъ вынуть на доску, изрубить мелко, сложить на растопленное масло и, размѣшавъ, снабдить по вкусу солью, перцемъ и поставить на столъ. Одновременно изрубить мелко луковицу, сложить на масло въ сотейникъ и поджарить; когда начнетъ желтѣть, положить ломтиками изрѣзанную телячью печенку, посолить, покрыть крышкою, поджарить, выбрать печенку на доску и изрубить мелко, а на сотейникъ всыпать

ложку муки, размѣшать, развести бульономъ и выкипятить соусъ до совершенной густоты; тогда положить изрубленную печенку и размѣшать. Когда все готово, пекутъ тонкіе блины, которые укладываются въ сотейникъ, обмазанный масломъ: каждый блинъ, кромѣ верхняго, намазывается фаршемъ въ палецъ толщиною, а верхній только масломъ, яйцомъ и сухарями, послѣ чего вся стопка ставится въ духовой шкапъ, а когда запечется, подаютъ на столъ горячимъ. (4).

675. Татарскій пирогъ. Испечь молочные блины и поступать какъ въ предыдущемъ пирогѣ, то есть сотейникъ намазать масломъ и класть блины: сперва положить блинъ и его намазать приготовленнымъ творогомъ въ видѣ начинки, и такъ класть до 8 блиновъ, каждый обмазывая, но верхній не надо обмазывать творогомъ, а обмазать яйцомъ и, посыпавъ все сухарями, поставить въ духовую печь. Когда все запечется, подать на столъ. Начинка дѣлается такъ: творогъ протереть черезъ рѣшето, смѣшавъ его со сметаною, посыпать сахаромъ и, какъ сказано выше, обмазывать блины, которые, впрочемъ, можно начинять и гречневою кашею, пропитанною чухонскимъ масломъ. (4).

676. Паштетъ съ рыбою. Паштеты приготовляютъ болѣе изъ угрей, лососины, свѣжей семги, щуки и карповъ. Замѣсивъ сдобное тѣсто, сдѣлать фаршъ изъ рыбы: взять щуку или судака, снять кожу, выбрать кости, мясо истолочь, прибавить бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ молокѣ, если паштетъ будетъ скоромный; когда намѣрены сдѣлать постный паштетъ, то сдобное тѣсто сдѣлать на постномъ маслѣ, а бѣлый хлѣбъ размочить въ водѣ. Смѣшавъ истолченное мясо съ бѣлымъ хлѣбомъ, прибавить ложку чухонскаго масла, немного соли и еще потолочь. Потомъ, отдѣливъ половину фарша, надѣлать фрикаделей (шариковъ), обжарить въ маслѣ; изъ другой половины сдѣлать лепешку, также обжарить, изрубить мелко вмѣстѣ съ лукомъ, посолить, посыпать перцу. Изъ тѣста тонко раскатать пластъ, положить на глубокое круглое металлическое блюдо; сначала положить слой рубленаго фарша, на фаршъ положить рыбу нарѣзанную звеньями, капорцовъ и фрикадели, на фрикадели еще положить капорцовъ, засыпать оставшимся фаршемъ, обрѣзать лишнее тѣсто ровно съ краями блюда, сверху накрыть пластомъ изъ того же тѣста, защипать убрать разными фигурками и вымазать яйцомъ. Если блюдо мѣдное или жестяное, то можно испечь на немъ или положить на глубокую сковороду и поставить въ печь. Когда паштетъ будетъ готовъ, влить раковаго соуса. Въ паштеты съ жирною рыбою кладутъ слѣдующія приправы: мелко изрубленные анчоусы, а за неимѣніемъ, вымоченную въ молокѣ и мелко изрубленную селедку, фаршъ, капорцы, оливки и лимонъ, нарѣзанный кружками; въ паштеты, приготовленные съ судакомъ, щукою и карпомъ: фрикадели, приготовленныя изъ рыбы, рыбный фаршъ, раковыя шейки, молоки и рыбьи печенки, сваренныя и нарѣзанныя кусочками.

677. Купеческій пирогъ. Прежде всего приготовить бріошное тѣсто и фаршъ изъ говядины. Это тѣсто дѣлается такъ: взять въ кастрюлю стаканъ муки (конфектной), влить ¼ стакана теплой воды, 1/16 ф. дрожжей, размѣшать и поставить въ теплое мѣсто; одновременно выложить на столъ 2 стакана муки, посрединѣ сдѣлать ямочку, положить 1/2 ф. масла, 4 яйца и по вкусу соли, забирать постепенно муку, замѣсить вольное тѣсто и сдвинуть въ сторонку остальную муку. Когда тѣсто на дрожжахъ поднимется, выложить къ замѣшанному тѣсту, размѣшать окончательно, сложить въ кастрюльку и дать подняться. Между тѣмъ, изрѣзать тонкими ломтиками очищенные грибы, сложить на масло въ сотейникъ, поставить на огонь, покрыть крышкою

и варить до тѣхъ поръ, пока сокъ изъ грибовъ выкипитъ; потомъ положить 2 желтка, ложку сливокъ, рубленой зелени, по вкусу соли, перцу, проварить окончательно и остудить. Когда все будетъ готово, подмазать масломъ шарлотную форму (форма должна быть плоская и низкая), раскатать пластомъ, толщиною въ полъ-пальца, застывшее бріошное тѣсто, нарѣзать выемкою кружечки, выложить кружечками дно и бока формы такъ, чтобы нигдѣ не осталось щели (подмазанные кружечки слѣплять плотно краями), потомъ наложить рядъ фарша и рядъ изрѣзанныхъ ломтиками крутo сваренныхъ яицъ, сверхъ этого наложить грибы и, смазавъ края тѣста яйцомъ, покрыть тѣстомъ, проколоть иголкою, поставить въ горячую печку, заколеровать, пропечь въ серединѣ, выложить изъ формы на блюдо и подать горячимъ. (4).

678. Кислый паштетъ. Уварить сперва до половины одинъ или два говяжьихъ языка въ просоленной водѣ, снять съ нихъ кожу и разрѣзать на кружки не очень тонкіе. Растопить въ кастрюлѣ масло, обвалять кружки въ мукѣ, поджарить въ маслѣ, положить туда бульонъ, въ которомъ языки варились, также кружки лимона и лавровый листъ, поставить кастрюлю на умѣренный огонь, плотно накрыть и дать свариться въ соку совершенно. Сдѣлавъ фаршъ, приготовить паштетъ точно такъ же, какъ для цыплятъ. Сперва намазать металлическое блюдо масломъ, положить на дно его фаршъ, на фаршъ языки вмѣстѣ съ капорцами, мясными клецками, мелко изрѣзанною колбасою, покрыть крышкою тѣста, нажать ее на края, разбить яицъ, обмазать весь паштетъ и поставить его въ печь. Въ шампиньонный соусъ, приготовляемый для этого паштета, кладутъ нѣсколько болѣе лимоновъ, подливаютъ также стаканъ бѣлаго вина или нѣсколько ложекъ уксусу; не дурно также примѣшивать въ него и соусъ, въ которомъ прѣли языки. Вынувъ паштетъ изъ печи, наливаютъ въ него нѣсколько соусу, а остальной подаютъ отдѣльно. (10).

679. Подовые пироги. Замѣсить на растопленномъ коровьемъ маслѣ съ ровною частью воды крутое тѣсто. Изрубить сырой или вареной говядины, прибавить мелко накрошеннаго луку, обжарить на сковородѣ въ маслѣ и еще порубить, чтобы было мелко, посыпать перцу и соли. Потомъ, раскатавъ тонко тѣсто, надѣлать маленькихъ пирожковъ, посадить на листъ и поставить въ печь; растопить въ горшкѣ говяжьяго сала или коровьяго масла и когда пирожки поспѣютъ, жирно намазать сверху и подавать горячими.

680. Пироги по-украински. Сдѣлать сколько угодно тѣста, размѣшавъ пшеничную муку со сметаною, чтобы тѣсто было ни густо, ни жидко, и мѣшать тѣсто въ мискѣ. Потомъ взять свѣжихъ капустныхъ листьевъ, вытереть каждый листъ чистою салфеткою, разложить на столѣ и на каждый листъ положить блинъ тѣста, величиною въ чайное блюдечко; тѣсто должно быть такъ размѣшано, чтобы оно расплывалось на листѣ. Въ это время долженъ быть уже готовъ творогъ, растертый въ чашкѣ съ яйцами и масломъ; прибавить въ творогъ немного сахару и коринки. Этотъ творогъ также положить по кусочку на листъ съ тѣстомъ. Послѣ этого свернуть каждый листъ, скрѣпить его и положить въ горячую печь на полчаса, пока листья не зарумянятся. На столъ подавать горячіе, снявъ съ пироговъ листъ. Къ этимъ пирогамъ подавать на одчой тарелкѣ свѣжую сметану, а на другой растопленное чухонское масло.

681. Кулебяка изъ пшена. Взять фунта три хорошаго пшена, вымыть его въ холодной водѣ, разварить на молокѣ и протереть сквозь сито. Положивъ въ кастрюлю хорошихъ дрожжей, рюмку сливокъ, ¾ фунта сливочнаго масла и соли, подбить все крупчатою мукою, а

когда тѣсто поднимется, прибавить по пропорціи яицъ и замѣсить. Сдѣлать изъ судаковъ фаршъ, для чего, снявъ мясо ихъ съ костей и изрѣзавъ штучками, положить въ кастрюлю масла, луку и вмѣстѣ съ судаками поджарить все въ половину, а потомъ выложить на столъ и изрубить мельче. Заваривъ покруче на молокѣ 1½ ф. смоленскихъ крупъ, выложить на сковороду и, сдѣлавъ въ видѣ копны, поставить передъ печкою; когда крупа хорошенько обжарится, то обгорѣлое обчистить, а кашу перемѣшать съ фаршемъ. Потомъ, положивъ въ смѣсь свѣжей осетрины, семги и молокъ, сдѣлать кулебяку и посадить въ печь; какъ скоро она будетъ готова, то подавать на столъ горячую. (10).

682. Лѣнивые пироги. Взять 1 ф. отжатаго подъ прессомъ свѣжаго творогу, сложить въ ступку, положить соли, ½ ложки масла и истолочь до мягкости; потомъ разбить, по одному, 4 яйца, протолочь снова, всыпать 3 ложки муки, протолочь окончательно; сварить въ соленомъ кипяткѣ пробу и если пироги окажутся достаточно крѣпкими, то выбрать на столъ, раскатать въ рулетъ и, разбивъ ножомъ въ пластъ, толщиною въ полъ-пальца, нарѣзать пироги одинаковой величины и формы, на подобіе пряниковъ, опустить въ соленый кипятокъ, а когда онъ вскипитъ и пироги выплывутъ вверхъ, то есть проварятся, выбрать дрошлаковою ложкою на глубокое блюдо и покрыть сверху поджареннымъ въ маслѣ хлѣбомъ. Сметана подается особо въ соусникѣ. (4).

683. Пирожки Розенгарда. Отмѣривъ въ кастрюльку 1½ стакана муки, положить 1/16 ф. хорошихъ дрожжей и развести однимъ стакаиомъ теплаго молока, потомъ поставить въ теплое мѣсто и, когда поднимется, положить ложку, разбитаго особо, нетопленаго масла и 5 желтковъ, посолить, размѣшать, выбить лопаткою такъ, чтобы не оказалось комочковъ, и поставить вторично въ теплое мѣсто. Между тѣмъ, нарѣзать четвертушками или осьмушками чистой бумаги, смазать растопленнымъ масломъ и разложить на столѣ, а въ то же время приготовить фаршъ-кнель изъ телятины. Когда тѣсто поднимется, разложить ложкою на наслоенную бумагу, раздвинуть немного, положить на середину тѣста продолговатый кусочекъ фарша и сложить края бумаги такъ, чтобы фаршъ былъ покрытъ кругомъ тѣста; складывать на листъ и, когда всѣ будутъ готовы, поставить въ теплое мѣсто, чтобы пирожки разстоялись, а потомъ поставить въ горячую печку и, когда заколеруются, вынуть, снять бумагу и подать пирожки горячими. (4).

684. Паштетъ-заливное. Взять 3 рябчиковъ или 5 перепелокъ, снять съ костей, изрубить, истолочь въ ступкѣ, прибавить ½ французской булки, намоченной и выжатой, ¼ фунта масла, 1—2 сырыхъ яйца и протереть все это сквозь сито. Взять ¼ телячьей печенки, снявъ съ нее кожицу, ⅛ фунта шпика, нарѣзать то и другое кусками, поджарить въ ложкѣ масла, положивъ лавроваго листу и англійскаго перцу, а когда будетъ готово, изрубить, истолочь, протереть сквозь сито, смѣшать вмѣстѣ съ рябчиками или съ перепелками, прибавить ½ стакана самыхъ густыхъ сливокъ, яйцо, 4 штуки рубленыхъ трюфелей. Кастрюльку намазать масломъ, положить въ нее фаршъ и поставить въ печь на 1½ часа; когда фаршъ будетъ готовъ, вынуть его, застудить, а въ это время сварить ланспикъ, какъ сказано въ примѣчаніи о заливномъ, влить немного этого ланспика въ шарлотницу, застудить, убрать дно трюфелями, зеленью, раковыми шейками, влить опять ланспика и застудить. Взять мѣдную круглую ложку, нагрѣть ее въ водѣ и вынимать ею испеченный фаршъ полушариками, укладывая красиво на дно, залить опять ланспикомъ, остудить, положить опять

рядъ фарша и такъ до конца. Подавая, выложить на блюдо, но подать къ нему отдѣльно холодный соусъ провансаль.

685. Страсбургскій пирогъ. 12 гусиныхъ печенокъ или одну телячью наскоблить ножомъ, отбросить пленки, мелко изрубить, поджарить подъ крышкою ¼ фунта масла съ луковицею, потомъ положить ½ французской булки, намоченной въ молокѣ и выжатой, 3—4 яйца, ⅜ фунта вымытаго масла, истолочь все это, протереть сквозь сито, положить ½ стакана сметаны, немного простого и англійскаго перцу, мускатнаго орѣха, размѣшать, сложить въ намазанную масломъ кастрюльку, испечь, но не вынимать изъ кастрюльки пока не остынетъ. Приготовить маленькія котлеты изъ филеевъ ½ индюшки слѣдующимъ образомъ: изрубить ихъ мелко, положить ¼ французской вымоченной булки, 2 яйца, ложку масла, соли, мускатнаго орѣха, истолочь въ массу, сдѣлать изъ нея маленькія котлеты, сложить въ сотейникъ, намазанный масломъ, окропить бульономъ, накрыть бумагою и поджарить. Когда остынетъ, обмакивать каждую котлетку въ майонезъ и обложить ими испеченный и выложенный на блюдо фаршъ. Этотъ фаршъ можно также нарѣзать ломтиками, сложить въ рантовую форму, перекладывая филеями, вмѣсто мусса залить чистымъ ланспикомъ и застудить. (15).

686. Пирожки на дрожжахъ. Взять стаканъ теплой воды или молока, 1/16 ф. дрожжей, половину назначенной муки, растворить тѣсто, поставить въ теплое мѣсто, а когда поднимется, выбить хорошенько лопаткою, всыпать соли, вбить 2 яйца или 3 желтка, положить ложку масла и муки такъ, чтобы тѣсто было довольно густо. Приготовленное тѣсто раскатать, нафаршировать и сдѣлать пирожки, положить ихъ на столъ, посыпанный мукою; когда поднимутся, жарить въ растопленномъ маслѣ или фритюрѣ. Фаршъ дѣлается изъ мозговъ и изъ мяса. Первый готовится такъ: мозги изъ 2 телячьихъ головъ опустить въ кипятокъ воды съ уксусомъ и солью, сварить ихъ, вынуть и остудивъ ихъ, мелко нарѣзать. Потомъ поджарить въ ложкѣ масла, ½ ложки муки, а потомъ и мозги, немного толченаго перцу, влить ложки 2 бульона и размѣшать. Другой фаршъ мясной: 1 ф. вареной телятины или говядины мелко изрубить, небольшую мелко изрубленную луковицу поджарить въ ложкѣ масла, положить мясо, размѣшать, всыпать соли, перцу, остудить; можно прибавить пару крутыхъ изрубленныхъ яицъ. (6).

687. Пирожки-булочки. Полъ-ложки раковаго масла вскипятить съ ½ ложкою муки, развести стакономъ бульона, сложить изрубленныя раковыя шейки, поджаренную и мелко изрубленную безъ костей рыбу, мелко изрубленные, отваренные или изжаренные боровики или шампиньоны, немного сухого бульона, ложку тертаго голландскаго сыра, зеленую, въ маслѣ поджаренную петрушку, и все это смѣшать. Взять маленькихъ испеченныхъ продолговатыхъ булочекъ, какія пекутся на круглые сухари, вынуть изъ нихъ осторожно мякишъ, каждую булочку сверху и внутри намазать раковымъ масломъ, наполнить приготовленнымъ фаршемъ, осыпать тертымъ сыромъ, положить на листъ, намазанный масломъ, и передъ самымъ обѣдомъ вставить въ печь.

688. Блинчатые пирожки. Мелко изрубивъ жареную телятину, поджарить ее въ кастрюлѣ съ масломъ, рубленными яйцами, солью и перцемъ и, выстудивъ, намазывать этимъ фаршемъ блины, тонко испеченные на молокѣ съ яйцами; смазавъ краешки, должно свернуть рулетками (валиками), обрѣзать концы, раздѣлить на двое, завалять въ яйцахъ и тертомъ бѣломъ хлѣбѣ и, обжаривъ въ кастрюлѣ съ горя-

чимъ масломъ, подавать горячими. Можно обсыпать ихъ жареною зеленью петрушки.

689. Сырный пирогъ. Полъ-фунта конфектной муки смѣшать съ фунтомъ хорошаго чухонскаго масла, 6 свѣжими яйцами и ½ ф. сыра бри. Перевалять это тѣсто должно раза три, потомъ дать ему немного полежать и затѣмъ, заправивъ пирогъ какъ обыкновенно дѣлается, поставить его въ печь. (5).

690. Раковый пирогъ. Отваривъ съ сотню раковъ, черепки снять и вынуть изъ нихъ внутренность, прочее истолочь и размѣшать съ 2 бутылками сметаны. Вымѣшавъ достаточно, пропустить, протирая, сквозь сито, и варить пропущенное, пока ссядется. Сѣвшееся выложить въ сито и дать сывороткѣ стечь, оставшееся положить въ ступку и растирать, пока сдѣлается жидко. Къ этому прибавить достаточное количество раковаго масла и выпустить одно за другимъ 8 цѣльныхъ яицъ и 14 желтковъ, продолжая растирать, пока все перемѣшается въ однородную массу. Тогда вмѣшать очищенныхъ и изрубленныхъ фисташекъ и миндалинъ, смѣшавъ хорошенько въ каменной чашкѣ, развести до извѣстной густоты сладкимъ бѣлымъ виномъ и прибавивъ немного рому; можно прибавить какой-нибудь ароматической эссенціи и сахару по вкусу. Смѣсь эта ровно выливается въ форму, которую ставятъ въ кастрюльку съ горячею водою на легкій огонь, не давая водѣ закипѣть, а только допуская ее нагрѣваться, и когда яйца достаточно сгустятся, вынуть форму изъ воды, опрокинуть ее на круглое блюдо—и получится сладкое блюдо, которое видомъ и вкусомъ не уступитъ лучшимъ кондитерскимъ произведеніямъ (на любителя).

Отдѣлъ XII.

Жаркія мясныя и рыбныя.

691. Общія замѣтки. Жаркое приготовляютъ различными манерами: жарятъ на вертелѣ, въ духовыхъ шкапахъ, на плитѣ и въ печи. Гастрономы утверждаютъ, что птица или мясо, изжаренныя на вертелѣ, бываютъ вкуснѣе, нежели изжаренныя другимъ манеромъ. Но этотъ способъ жаренья, по своей сложности, не вездѣ можетъ быть употребляемъ, а потому въ настоящее время почти оставленъ; во-первыхъ, для жаренья на вертелѣ необходимо имѣть очагъ; во-вторыхъ, снявъ жаркое съ вертела, тотчасъ должно подавать на столъ. Въ большихъ поварняхъ (съ каждымъ годомъ ихъ все меньше числомъ) этотъ способъ жаренья можно употреблять и тамъ почти всегда жарятъ на вертелѣ. Гдѣ нѣтъ вертеловъ, жарятъ въ закрытой кастрюлѣ въ духовомъ шкапу, на плитѣ или въ печи. Самый простой и болѣе другихъ употребительный способъ—жарить на противнѣ или на глубокой сковородѣ въ печи. Для всѣхъ трехъ способовъ жаренья приготовляютъ птицу одинаково. У гусей отнимаютъ лапки, у ихъ крыльевъ отрѣзаютъ напоротки, оставляя одинъ остовъ; отрубивъ голову, отрѣзаютъ шею, оставляя пальца на два кожи; ноги заправляютъ внутрь. Точно также приготовляютъ дворовыхъ утокъ, глухарей и тетерокъ; рябчиковъ, куропатокъ и другую дичину, приготовивъ, какъ выше сказано, шпикуютъ ветчиннымъ саломъ; гусей, утокъ и дичину иногда начиняютъ, а чаще жарятъ просто. У индюшекъ и куръ голову, лапки и шею отрѣзаютъ, оставляя у горла кожу пальца на три, чтобы не было

видно отрѣзаннаго горла, а крылья загибаютъ на спину. Цыплятъ приготовляютъ такъ же, какъ куръ, но иногда оставляютъ у нихъ голову и лапки; голову загибаютъ подъ крыло, а съ лапокъ, снявъ кожу, обрубаютъ ногти. Куръ и цыплятъ начиняютъ фаршемъ, каштанами, яблоками, трюфелями и другими начинками, и наливаютъ за кожу яйцами.

Приводимъ здѣсь испытанное на практикѣ опредѣленіе времени жаренья всякаго мяса (говяжьяго, бараньяго, телячьяго, свиного, заячьяго, живности и дичины), но, конечно, по усмотрѣнію, какая печь или плита, и какой держится жаръ и это опредѣленіе приблизительное: небольшая четверть ягненка—45 м., большая четверть ягненка—1 ч. 30 м., рябчики и сѣрыя куропатки 20 м., тетерка черная—40 м., тетерка сѣрая—30 м., мелкая дичь, вальдшнепы и пр.,—30 м., говядина фунтовъ въ 10 кусокъ—2 ч. 30 м., говядина въ 14 фунтовъ кусокъ—3 ч., утка домашняя—45 м., большой каплунъ—1 ч. 20 м., самоклевъ (молодая курочка или пѣтушокъ) - 1 ч. и менѣе, молочный поросенокъ—2 ч., большая индюшка—1 ч. 30 м., баранина—2 ч. и болѣе, откормленный гусь—1 ч. 20 м., обыкновенная курица—45 м., заяцъ нашпикованный - 1 ч. 30 м., маленькіе цыплята—25 м., крупные, постарше уже цыплята—35 м., задняя четверть телятины—2 ч. и передняя телячья лопатка (рулетъ)—1 ч. 20 м.

Изъ этихъ мясъ въ духовой печи должно жарить только *заднюю четверть телятины, поросенка, зайца, ягненка, индюшку и гуся*, остальные же всѣ предметы бываютъ гораздо сочнѣе, если ихъ жарить исподволь на плитѣ, часто поворачивая и поливая. Но это удобно только при небольшомъ количествѣ каждаго сорта, въ противномъ же случаѣ ихъ ставятъ въ духовую печь въ каменной латкѣ и внимательно слѣдятъ за ними. Пулярдокъ и молодыхъ куръ, приготовивъ какъ сказано, жарятъ на вертелѣ, поливая масломъ или обложивъ тонкими ломтями шпика и завернувъ въ бумагу, намазанную коровьимъ масломъ. Когда бумага потемнѣетъ, тогда ее снять, ободрать шпикъ, вымазать масломъ и дожарить. Если жарятъ на противнѣ, то, вымазавъ масломъ, поставить на печь и, давъ зарумяниться съ одной стороны, переворотить на другую. За жаркимъ должно чаще смотрѣть, чтобы оно не пригорѣло, мазать масломъ и подливать немного воды. Всю мелкую дичь, которую жарятъ на плитѣ, также лучше обвязывать шпикомъ; она выходитъ сочной на вкусъ. Мелкую дичь жарить передъ самой подачей, а если раньше, то она дѣлается очень сухой.

692. Осетрина по-русски. Пропорція на 8 персонъ: осетрины свѣжей 4 фунта, пюре-томатъ 1 фунтъ, капорцевъ 1/8 фунта, оливокъ 1/8 фунта, кореньевъ разныхъ по 1 шт., бѣлыхъ маринованныхъ грибовъ 1/2 фун., масла столоваго 1/4 фун., луку шарлотъ 1/8 фун., корнишоновъ 1/8 фун., шампиньоновъ 1/4 фун., луку рѣпчатаго 1 шт., лавроваго листа 2 шт., перцу горошкомъ 10 горошекъ, соли по вкусу, каенскаго перцу по вкусу, муки мягкой 1 столовая ложка.

Приготовленіе: рыбу зачистить, промыть и положить въ рыбный котелокъ, положить также лавровый листъ, перецъ горошкомъ, немного разныхъ очищенныхъ кореньевъ, луку рѣпчатаго и соли по вкусу, и заливъ водою, покрыть крышкою, поставить варить до готовности. Когда закипитъ, содвинуть на край плиты и дать кипѣть потихоньку, чтобы оно медленно доходило до готовности. Готовность узнается поварской иголкой, которую втыкаютъ въ рыбу; „ощущаютъ“, если она идетъ „туго“, это означаетъ, что рыба еще сырая, а если плавно, это означаетъ ея готовность; конечно, такое опредѣленіе „готовности“

требуетъ особый навыкъ и узнается лишь при варкѣ большихъ кусковъ и цѣлыхъ рыбъ. Главное, чтобы рыбу не переварить. Затѣмъ приготовить гарниры для соуса: оливки очистить винтомъ, то есть снять съ кости такъ, какъ чистятъ яблочки, снимая кожу лентой; снявъ съ кости оливку, надо придать ей видъ какой она имѣла. Капорцы оставить такъ, какъ есть. Лукъ шарлотъ очистить отъ кожицы. Грибы маринованные нашинковать. Шампиньоны очистить отъ кожицы, нашинковать, промыть и припустить на маслѣ. Корнишоны только разрѣзать вдоль „пополамъ“, а если очень крупные, тогда на „четвертинки“. Потомъ, подготовленные такимъ манеромъ оливки, капорцы, корнишоны, лукъ шарлотъ и грибы маринованные положить въ кастрюлечку, залить холодной водой и проварить до готовности. Затѣмъ очистить и промыть коренья петрушки, моркови, сельдерея, рѣпы, и мелко ихъ ишинковать. Отъ варившейся осетрины взять бульона, процѣдить, и дать провариться. Ишинкованные коренья прожарить до колера на маслѣ и опустить ихъ въ кипящій бульонъ, и такъ варить, пока коренья будутъ совершенно мягкими. Бульонъ процѣдить чрезъ сито, тутъ же протереть чрезъ сито коренья, и положить пюре томата; размѣшавъ, поставить на плиту проварить, опустивъ также сюда спассированные шампиньоны, и когда закипитъ положить пассировку, то есть кусокъ масла смятаго съ мукой, помѣшивать лопаткой пока пассировка разойдется. Когда же сварятся (гарниры) капорцы, оливки, лукъ шарлотъ, корнишоны и грибы (маринованные), тогда ихъ надо спассировать на маслѣ, а затѣмъ также опустить въ соусъ и проварить вмѣстѣ. Наконецъ, соусъ приправить кайенскимъ перцемъ и солью по вкусу и соусъ готовъ.

Примѣчаніе. На соусъ можно брать также бульонъ мясной и куриный. При варкѣ осетрины прослѣдить, чтобы бульонъ, въ которомъ варится рыба, не былъ бы пересоленъ. Когда рыба готова ее вынуть изъ котла, зачистить отъ кожи, совершенно остудить и тогда острымъ ножемъ нарѣзать наискось тонкими пластиками. Уложивъ на блюдо, поставить на плиту на паръ (то есть на кастрюлю съ водой), чтобы рыба прогрѣлась. Потомъ полить горячимъ соусомъ съ гарнирами такъ, чтобы рыбы не было видно. По борту блюдо обложить крутонами и подавать. Соусъ можно еще подавать добавочнымъ, отдѣльно, въ соусникѣ.

693. Приготовленіе крутоновъ. Взять бѣлый польскій хлѣбъ, нарѣзать вдоль пластами, не особенно толстыми. Изъ пластовъ круглой выемкой (жестяной) надѣлать „полумѣсяцевъ“ или круглыхъ пятачковъ; затѣмъ каждую штучку помакнуть въ сливочное масло (распущенное), положить на пирожный листъ, заколеровать и крутоны готовы.

694. Осетрина по-русски (другая подача). Приготовляется все такъ же, какъ ниже сказано, но съ добавленіемъ раковъ и картофеля. Раки отварить въ соленой водѣ. Сырой картофель очистить красиво, чтобы имѣлъ форму „оливки“ и былъ бы весь ровный, какъ одна штучка; когда готовъ, отварить въ водѣ безъ соли и слѣдить, во время варки, чтобы не разварился. Выбирать для этого картофель не разсыпчатый. Затѣмъ распустить кусокъ столоваго масла и приготовить рубленой петрушки или укропа. Передъ отпускомъ къ столу рыбу также нарѣзать и уложить на блюдо. По бокамъ, вдоль блюда, положить, въ перемежку, картофель и раки. Потомъ всю рыбу, картофель и раки полить распущеннымъ масломъ; по рыбѣ, по срединѣ, посыпать рубленой зеленью; по борту, кругомъ блюда, уложить крутоны, а соусъ (о приготовленіе котораго сказано ниже) влить отдѣльно въ соусникъ и подавать.

695. Рисъ для гарнира. Приготовленіе 1-е. Взять риса „королевскаго". Въ сотейникѣ распустить кусокъ масла столоваго или сливочнаго, всыпать въ него рисъ и, помѣшивая лопаткой, дать ему чуть-чуть зарумяниться, залить его горячимъ бульономъ или кипяткомъ и размѣшавъ, положить соли по вкусу, поставить въ духовой шкапъ или въ печь. Когда рисъ упрѣетъ и будетъ мягкій, вынуть изъ печи, переложить въ кострюлю, влить распущеннаго масла и тертаго сыра, размѣшать, и бѣлый гарниръ изъ риса готовъ. Подается къ жаркимъ блюдамъ, къ дичи и мясу.

Приготовленіе 2-е. Взять королевскій рисъ и приготовить тѣмъ же порядкомъ; когда онъ готовъ, вынуть его изъ печи, переложить въ другую кастрюлю и заправить такъ: влить распущеннаго масла и положить пюре томата, размѣшать, и розовый гарниръ изъ риса готовъ. Подается такъ же, какъ къ жаркимъ блюдамъ, къ мяснымъ и къ дичи.

Приготовленіе 3-е. Взять также королевскій рисъ и приготовить все тѣмъ же порядкомъ, но когда онъ готовъ, переложить его въ другую кастрюлю, влить распущеннаго масла, перемѣшать и затѣмъ положить „раковаго" масла по цвѣту, то есть столько, чтобы рисъ получилъ „розовый" цвѣтъ. Этотъ рисъ подается спеціально къ жаркимъ блюдамъ изъ рыбы.

696. Битки по-казацки. Приготовленіе. Приготовить обыкновенные битки, но только маленькіе, по 4 штуки на персону (о приготовленіи ихъ сказано выше), поджаривъ, уложить на блюдѣ съ одной стороны битки, а на другую положить гарниръ изъ вышесказаннаго риса, бѣлаго или розоваго съ томатомъ. Въ соусникѣ отдѣльно (на соусъ) подать сокъ, то есть „фюмэ".

697. Филе „миньонъ" Пропорція на 6 персонъ: филейной вырѣзки 3 фунта, масла столоваго, ½ фунта, щавеля ½ фунта, моркови 2 шт. большихъ, картофеля 5 шт., паштетнаго тѣста кусокъ, сливокъ ½ стакана соли и перцу бѣлаго молотаго по вкусу, бешамели 1 стаканъ, бѣлаго хлѣба—1 польскій въ 10 коп.

Приготовленіе: картофель вычистить отварить въ водѣ безъ соли, потомъ его протереть чрезъ сито, заправить солью, масломъ и сливками. Щавель перебрать, перемыть, отварить въ водѣ (только вскипятить) и, откинувъ на сито, дать стечь водѣ; потомъ протереть чрезъ волосяное сито и заправить съ ½ стаканомъ бешамели. Морковь очистить, промыть и отварить въ водѣ безъ соли, до мягкости, затѣмъ срѣзать только красный цвѣтъ, а желтую сердцевину выбросить; отобранный цвѣтъ моркови, протереть чрезъ волосяное сито и заправить съ ½ стаканомъ бешамели и солью по вкусу. Изъ паштетнаго тѣста приготовить „тарталеты" такъ: тѣсто раскатать тонко и вынуть кружки (по размѣру формочекъ) на зубчатую выемку, взять формочки мелкіе, гладкіе смазать ихъ масломъ и вложить приготовленные кружки, оправивъ ихъ на донышкѣ и по бокамъ такъ, чтобы лежали плотно и наравнѣ съ краями. Тогда насыпать ихъ простымъ горохомъ и поставить въ печь отпекать. Когда заколеруются, вынуть ихъ изъ печи, вычистить начисто горохъ и наложить ихъ приготовленными пюре бѣлымъ—изъ картофеля, зеленымъ—изъ щавеля и краснымъ—изъ моркови, раздѣливъ предварительно пустые тарталетки на три равныя части. Изъ польскаго хлѣба сдѣлать гренки такъ: корки хлѣба срѣзать кругомъ, мякишъ нарѣзать тонкими гренками, помакнуть ихъ въ распущенное масло и отколеровать на сковородкѣ на плитѣ, или на пирожномъ листѣ въ печкѣ. Мясо „филейную вырѣзку" зачистить, то есть срѣзать жиръ и жилья, потомъ нарѣзать маленькіе бифштексы, расколотить ихъ тяпкою, посолить солью и перцемъ и поджарить на

сильномъ огнѣ съ масломъ. Когда все подготовлено, начать наряжать къ подачѣ блюдо такъ: всѣ приготовленные бифштексы положить на гренки и уложить посрединѣ блюда въ одинъ рядъ или въ два въ длину блюда высоко, а кругомъ по блюду поставить вперемѣшку разноцвѣтные тарталеты и подавать. На соусъ для этого блюда подаются соуса: фюмэ или сокъ томатовый, темные и красные соуса. На салатъ подаются пикули, маринады, разныя соленья, затѣмъ зеленые салаты съ разными заправками. Соуса подаются отдѣльно въ соусникѣ, а поверхъ бифштексовъ соусами поливать не полагается (о приготовленіи паштетнаго тѣста сказано въ отдѣлѣ мучныхъ приготовленій).

698. Антрекотъ № 1. Пропорція: на 6 персонъ: вырѣзки тонкаго края 3 фун., карателя 1 пучокъ, рѣпы мелкой молодой 10 шт., бобовъ 1 фун., масла столоваго 3/8 фунта, бѣлаго хлѣба въ 5 коп. 1 шт., соли по вкусу.

Приготовленіе: тонкій край (вырѣзку) зачистить отъ жира и жилъ, положить на противень, полить распущеннымъ масломъ, посолить солью и вливъ 1/2 стакана воды, поставить въ печь (духовой шкапъ), жарить до хорошаго колера; когда верхъ заколеруется, перевернуть на другую сторону; при этомъ исподволь антрекотъ поливать сокомъ изъ-подъ него, чтобы онъ былъ сочнѣе. Каратель мелкую очистить и отварить до готовности въ водѣ безъ соли, чтобы она была совершенно мягкая. Когда готова, откинуть на сито, сложить въ сотейникъ, облить распущеннымъ масломъ, посыпать немного сахаромъ и поставить въ духовой шкапъ и изрѣдка встряхивать. Когда каратель сдѣлается розрачной, это означаетъ ея готовность. Потомъ очистить рѣпу, нарѣзать ее на 4 или на 8 частей, смотря по величинѣ, и рѣзать косячками, потомъ подточить, чтобы получился фасонъ „полумѣсяца“. Рѣпу отварить въ водѣ, когда первая вода закипитъ, ее слить, и налить второй воды свѣжей и тогда варить ее уже до совершенной мягкости. Варить безъ соли, вода смѣняется для того, чтобы удалить изъ рѣпы горечь. Затѣмъ, когда рѣпа сварилась, съ ней поступить точно такъ же, какъ и съ карателью. Бобы очистить, то есть оборвать отростки съ кончиковъ и снять „волокна“ жилки съ боковъ боба. Потомъ разрѣзать его пополамъ и каждую половинку вдоль на двое, потомъ отварить ихъ въ водѣ безъ соли, въ мѣдной кастрюлѣ до готовности, чтобы они были совершенно мягкіе. Когда готовы, откинуть на сито, сложить въ кастрюлю и заправить масломъ. Съ бѣлаго хлѣба снять корки, а мякишъ нарѣзать тонкими ломтиками, затѣмъ подровнять его такъ, чтобы фасонъ получился полукругомъ, то есть какъ будто бы круглая тонкая лепешка разрѣзана пополамъ. Эти гренки заколеровать съ обѣихъ сторонъ съ масломъ на плитѣ, положивъ ихъ предварительно на сковородку. Когда все подготовлено, начать отпускать къ столу такъ: антрекотъ нарѣзать тонкими пластиками и уложить по срединѣ овальнаго блюда, по бокамъ его; съ обѣихъ сторонъ положить приготовленный гарниръ такъ: положить кучкою рѣпы и гренокъ перегородочкой; затѣмъ кучку карателя и гренокъ перегородкой; наконецъ, положить бобы и опять гренокъ и такъ уложить кругомъ блюда. Гренокъ блюду даетъ украшеніе и предохраняетъ, чтобы одинъ гарниръ не мѣшался съ другимъ. Когда блюдо уложено, подавать съ различными соусами и салатами.

699. Антрекотъ № 2. Взять антрекотъ съ костями и разрѣзать его по костямъ, то-есть какъ котлеты, чтобы кость была коротенькая. Каждую котлету отбить тяпкою, посолить и посыпать перцемъ, перевалять въ мукѣ и зажарить на сковородѣ въ растопленномъ маслѣ. Когда

готово, уложить на блюдо косточками вверхъ; кругомъ котлетъ положить гарниръ такой же и точно такъ же, какъ сказано при первомъ приготовленіе антрекота. Къ этому блюду также подаются различные соуса и салаты.

700. Матлетъ изъ налима. Пропорція на 10 персонъ: луку рѣпчатаго 2 шт., пюре томата 1 фун., налима 5 фун., капорцеръ ½ фун., оливокъ ½ ф., муки мягкой 2 ложки, лукъ шарлотъ ½ фун., кобуля (сои) 2 ложки, масла столоваго ⅝ фун., маринованныхъ грибовъ бѣлыхъ, бульона 3 тарелки, мадеры 2 рюмки, корнишоновъ ½ фун., бѣлаго вина ¾ бутылки, соли по вкусу и кайенскаго перцу.

Приготовленіе: у налима сдѣлать надрѣзъ вокругъ головы, и засоливъ пальцы, чтобы не скользили, снять съ налима кожу чулкомъ. Затѣмъ налима выпотрошить; печенку его употребить на гарниръ; голову отрѣзать и бросить, она никуда не употребляется и считается вредною, потомъ съ кости снять филе, то есть мякоть съ боковъ, промыть ихъ, посолить солью и перцемъ. Потомъ лукъ мелко нашинковать, спассировать его на маслѣ и туда же положить филе налима, влить бѣлое вино, немного бульону и, накрывъ крышкою, припустить до полной готовности. Когда рыба готова, переложить ее въ другую посуду, а въ эту, гдѣ она припускалась, положить пюре томата, влить остальной бульонъ и поставить вскипѣть, когда закипитъ, процѣдить чрезъ сито, и опять поставить вариться, положивъ пассировку, то-есть муку, смятую съ кусочкомъ масла. Положивъ пассировку, надо размѣшивать лопаткой пока разойдется пассировка, когда соусъ прокипитъ и сдѣлается густоватымъ, тогда заправить его окончательно, положивъ кобуль, мадеру, соль, кайенскій перецъ по вкусу и соусу готовъ. Теперь приготовить гарниры такъ: оливки снять съ кости, капорцы оставить какъ есть, корнишоны разрѣзать пополамъ, бѣлые маринованые грибы нашинковать. Затѣмъ эти гарниры: капорцы, оливки, корнишоны и грибы прокипятить въ кипяткѣ, откинуть на сито и припустить въ сотейникѣ на маслѣ до готовности. Лукъ шарлотъ очистить и обланширить въ кипяткѣ до готовности, затѣмъ откинуть на сито, и положивъ на сковороду, прожарить въ маслѣ. Печень налима разрѣзать кусочками и также припустить до готовности на маслѣ. Когда гарниры подготовлены, ихъ надо положить въ соусъ, а также опустить и рыбу, прокипятить все вмѣстѣ, выложить въ мельхіоровый судокъ и подавать.

Примѣчаніе. Матлетъ приготовляется и изъ другихъ рыбъ, какъ-то: изъ судака, сига, форели, лососины и изъ прочихъ рыбъ, а также приготовляется изъ смѣси вышесказанныхъ рыбъ и изъ разной мелкой рыбы.

701. Картофель „Пай“. Картофель очистить и нарѣзать палочками, такъ же какъ свеклу на борщъ. Его надо промыть, осушить на полотенцѣ, и опустить въ раскаленный флетюръ. Когда заколеруется, подавать къ жаркимъ блюдамъ.

702. Картофель „Суфле“. Для приготовленія этого картофеля надо приготовить раскаленный флетюръ такъ, чтобы былъ видѣнъ маленькій дымокъ и чтобы флетюръ былъ на готовѣ въ двухъ сотейникахъ. Картофель для этого надо брать овальный подъ названіемъ „суфлейный“. Его надо очистить и нарѣзать тонко вдоль. Затѣмъ его промыть и осушить на полотенцѣ, посолить мелкой солью и опустить въ раскаленный флетюръ; когда онъ поспѣетъ до половины готовности, тогда его шумовкой переложить въ другой раскаленный флетюръ; гдѣ его тотчасъ же вздуетъ и онъ будетъ имѣть видъ подушечки. Его

сейчасъ же вынуть, уложить на тарелочку съ салфеткой, колонкой, на макушку положить петрушки „фритъ“ и подавать.

Примѣчаніе. Картофель суфле жарить передъ самой подачей, если рано его приготовить, то онъ отмякнетъ и опадетъ, и потеряетъ свой видъ и вкусъ.

703. Петрушка „фритъ“. Взять зелени петрушки и промыть ее, отобрать отъ нея одни листики съ вѣточками, подсушить на полотенцѣ и опустить въ раскаленный флетюръ, и тотчасъ же вынимать шумовкою на сито. Посыпавъ чуть-чуть мелкой солью, употреблять для украшенія разныхъ блюдъ, брать для подачи къ пирожкамъ, къ рыбнымъ и мяснымъ блюдамъ.

Примѣчаніе. Флетюръ, разогрѣтый передъ каждымъ его употребленіемъ надо процѣдить черезъ частое сито для удаленія мелкаго нагара, который очень пачкаетъ приготовляемое.

704. Сосиски въ томатѣ (горячая закуска). Приготовленіе: взять сырыхъ сосисекъ для жаренья, изжарить ихъ на столовомъ маслѣ, или же взять готовыхъ, которыя при приготовленіи опускаются въ кипятокъ. Съ толстыхъ сосисекъ, какъ, напр.: „сордели“ надо снимать кожу, при помощи ножа, а тонкіе приготовлять съ кожей. Приготовленіе соуса, пропорція: сосисекъ 20 шт., бульона 1 стаканъ, пюре томата ¼ фун., перцу молотаго и соли по вкусу, фюмэ ½ стакана, масла столоваго ½ фун., луку 1 шт., мягкой муки ½ столов. ложки, сметаны 1 стол. ложка.

Приготовленіе: лукъ мелко нашинковать и спассировать съ масломъ и, всыпавъ луку, прогрѣть вмѣстѣ; затѣмъ влить бульонъ и размѣшать, дать прокипѣть; потомъ опустить пюре томата, фюмэ, соли, перцу по вкусу и сметану, перемѣшавъ все вмѣстѣ, дать вскипѣть еще разъ и соусъ готовъ. Сосиски разрѣзать каждую на 4 части, положить въ металлическій или фарфоровый судокъ, залить соусомъ и подавать горячимъ на закуску.

Примѣчаніе. Въ этотъ соусъ, по желанію, можно прибавлять мясного соуса „соя кобуль“.

705. Биточки въ томатѣ (горячая закуска). Приготовить обыкновенные биточки какъ вышесказано, но только самые маленькіе, и обжарить ихъ на маслѣ. Затѣмъ приготовить соусъ такой же, какъ вышесказано для сосисекъ. Когда биточки готовы, ихъ уложить въ судочекъ, залить соусомъ и подавать горячими на закуску.

706. Грибы въ сметанѣ (горчая закуска). Пропорція: грибы бѣлые въ консервахъ 1 банка 2 фун., сметаны ½ фун., масла столоваго ¼ фун., муки мягкой ½ стол. ложки, соли и бѣлаго молотаго перцу по вкусу.

Приготовленіе: лукъ мелко нашинковать и спассировать на маслѣ, затѣмъ открывъ банку, откинуть на сито грибы, чтобы сокъ стекъ. Крупные грибы надо порѣзать, а мелкіе оставить такъ, какъ есть. Когда грибы нарѣзаны, положить ихъ въ лукъ съ масломъ и и прожарить. Затѣмъ посыпать ихъ мукою и еще разъ прожарить, потомъ влить грибной сокъ, перемѣшать, положить сметану, соли и перцу по вкусу, еще разъ перемѣшать, прокипятить и, выливъ въ судокъ, подавать горячими на закуску.

707. Телячья печень съ мадерой (горячая закуска). Пропорція: телячей печени 1 фунтъ, масла столоваго ¼ фунта, фюмэ 1 стаканъ, мадеры 1 рюмка, муки мягкой по потребности, соли по вкусу, кобуля (соя) 1 стол. ложка. Приготовленіе: печень зачистить и нарѣзать тоненькими ломтиками, положить на 1 часъ въ холодную воду (мочить для удаленія крови), вынувъ изъ воды, осушить на полотенцѣ, посыпать солью и перевалять въ мукѣ. Затѣмъ раскалить масло на сково-

родкѣ и, положивъ на нее печень, зажарить до хорошаго колера, когда заколеруется, положить въ нее фюмэ, дать вскипѣть и тогда положить мадеру, хорошенько перемѣшать и давъ еще разъ вскипѣть, выложить въ судокъ и подавать горячимъ на закуску.

708. Печенка бычья въ фюмэ (горячая закуска). Пропорція: печенки 1½ фун., столоваго масла ⅜ фун., рѣпчатаго луку 4 шт., муки мягкой по потребности. Перцу и соли по вкусу, фюмэ 1 стаканъ, сметаны ¼ фун. Приготовленіе: печенку зачистить и вымыть, потомъ положить ее въ воду на 1 часъ для удаленія крови, предварительно нарѣзавъ на маленькія пластинки. Затѣмъ вынувъ изъ воды, подсушить на полотенцѣ, посыпать солью и перцемъ, перевалять въ мукѣ и зажарить на маслѣ до хорошаго колера. Затѣмъ взять побольше луку, нашинковать мелко, и спассировать на маслѣ. (Для этой закуски полагается больше луку). Когда лукъ готовъ, положить его въ печенку; положить также фюмэ и сметану и, вскипятивъ все вмѣстѣ, выложить въ судокъ, и подавать горячей на закуску.

709. Помидоры съ шампиньонами (горячая закуска). Пропорція: помидоръ 10 шт., шампиньоновъ ¼ фун., масла столоваго ¼ фун., черствую польскую булку въ 5 коп. 1 шт., сыру тертаго по потребности. Соли и бѣлаго молотаго перцу по вкусу, фюмэ ¼ стакана Приготовленіе: у помидоръ срѣзать тонко верхушку, и вынуть осторожно чайной ложечкой средину такъ, чтобы изъ помидора образовалась какъ бы чашечка. Затѣмъ вычистить шампиньоны, промыть и мелко изрубить. Потомъ положивъ ихъ въ сотейникъ съ кусочкомъ масла, припустить до готовности. Булку очистить, т. е. срѣзать корки, а мякишъ протерѣть чрезъ рѣшето. Когда шампиньоны готовы, положить въ нихъ фюмэ и, давъ вскипѣть, положить крошки и, размѣшавъ вмѣстѣ, еще разъ прогрѣть, дать остынуть и наложить въ приготовленные помидоры, посыпать сверху тертымъ сыромъ, полить немного распущеннымъ масломъ, и поставить въ духовой горячій шкапъ колероваться, когда будутъ готовы, уложить на блюдо и подавать горячими на закуску.

710. Бефъ-строгановъ (горячая закуска). Пропорція: мяса вырѣзки (затылочной) 1 фунтъ, масла столоваго ¼ фун., муки мягкой чайная ложка, сметаны ¼ фун., пюре томата ¼ фун., соли и перцу молотаго по вкусу. Приготовленіе: мясо зачистить отъ жилъ и жира и нарѣзать длинными мелкими кусочками (какъ рѣжутъ свеклу для борща) и, посоливъ солью и перцемъ по вкусу, поставить на огонь и жарить на маслѣ. Прожаривъ до готовности, посыпать мукой и размѣшать. Затѣмъ положить пюре томата, сметану и, давъ хорошо прокипѣть, выложить въ судокъ и подавать горячимъ на закуску.

Примѣчаніе. Когда бефъ-строгановъ подается на завтракъ, то къ нему обязательно надо подавать сухой картофель, подъ названіемъ „пай“, нарѣзанный, какъ свекла для борща „лапшой“, и жареный сырымъ въ раскаленномъ флетюрѣ до хорошаго колера.

711. Соте изъ рыбы (горячая закуска). Соте приготовляется по желанію изъ разныхъ рыбъ: судака, сига, форели, семги, лососины, пальги и изъ прочихъ рыбъ. Пропорція: рыбы 3 фун., мадеры 2 рюмки, сливокъ густыхъ ½ бут., шампиньоновъ ½ фун., луку рѣпчатаго 2 шт., пюре томата ¼ фун., бульону 1 ½ стакана, масла столоваго, соли и бѣлаго перцу молотаго по вкусу, муки мягкой ½ столовой ложки. Приготовленіе: рыбу выпотрошить и снять филе съ кости, а затѣмъ съ кожи, и промывъ ихъ, раздѣлать такъ: если филе снято съ мелкой рыбы, тогда каждый филе сложить вдвое, и обрѣзать такъ, чтобы получился видъ

остроконечной котлетки, а если рыба крупная и филе очень толстое, тогда каждое разрѣзать на двѣ или на три части, смотря по величинѣ и каждое филе обравнять такимъ же фасономъ котлетки, а затѣмъ сдѣлать разрѣзъ вдоль бока.

Изъ обрѣзковъ рыбы приготовить кнель, то есть обрѣзки истолочь въ ступкѣ и протерѣть чрезъ частое сито. Протертую массу вымѣшивать, прибавляя постепенно густыхъ сливокъ и положить соли и перцу по вкусу и кнель готова. Этой кнелью нафаршировать приготовленные рыбные филеи (о подробномъ приготовленіи рыбной кнели сказано ниже). Когда филе нафаршированы, ихъ посолить, посыпать перцемъ и припустить на маслѣ до готовности, переворачивая на обѣ стороны, колеровать не надо, а чтобы въ бѣломъ видѣ были совершенно готовы, можно дать самый легкій колеръ. Затѣмъ когда филе готовы, ихъ вынуть въ сотейникъ и накрыть бумагой, чтобы онѣ не сохли, а въ сотейникъ, въ которомъ онѣ припускались, положить всѣ рыбные кости (предварительно ихъ промыть) и заливъ бульономъ прокипятить и процѣдить. Потомъ смявъ кусочекъ масла съ мукой, положить его въ процѣженный бульонъ и, размѣшивая лопаткой, вскипятить. Затѣмъ приготовить шампиньоны: вычистить, нашинковать и, промывъ, пропустить до готовности на маслѣ; положить въ кипящій заправленный бульонъ и дать провариться. Потомъ мелко изрубленный лукъ спассировать на маслѣ и положить въ него пюре томата и, прокипятивъ, опустить въ заправленный бульонъ, влить также вина „Мадеры“ и соусъ готовъ. Приготовленныя филе уложить въ серебряный или мельхіоровый судочекъ, залить соусомъ, поставить на горячую плиту и какъ закипитъ подавать на столъ горячею закускою.

712. Соте изъ цыпленка (горячая закуска). Пропорція: цыплятъ 2 шт., мадеры 1 рюмка, шампиньоновъ 1/4 фун., масла столоваго 1/4 фун., соуса томата 1 стаканъ. Приготовленіе: цыплятъ ощипать, опалить, выпотрошить и вымыть. Потомъ заправить нитками, положить на сковороду и отколеровать съ масломъ на плитѣ. Затѣмъ вычистить шампиньоны, нашинковать и припустить до готовности на маслѣ. Приготовленныхъ цыплятъ разрубить вдоль на четыре или болѣе частей, уложить ихъ въ сотейникъ, засыпать рубленными шампиньонами, залить соусомъ томата, мадерой и, накрывъ крышкой, поставить въ духовой шкапъ, чтобы цыплята замариновались въ соусѣ, то есть пропиталась бы вкусомъ томата, шампиньона и мадеры. Когда готовы, переложить въ металлическій или фарфоровый судокъ и подавать горячими на закуску.

Примѣчаніе. О приготовленіи соуса томатъ сказано въ отдѣлѣ соусовъ.

713. Форшмакъ въ калачѣ (горячая закуска). Пропорція: мяса вареная 1 фун., масла столоваго 1/8 фун., луку рѣпчатаго 1 шт., селедокъ 1 шт., сметаны 1/4 фун., картофеля вареная 4 шт., соли и перцу молотаго по вкусу, сыру тертаго по потребности, калачъ въ 5 коп. 1 шт.; форшмакъ приготовляется изъ вареная и изъ сырого мяса. Фаршъ изъ вареная мяса приготовляется слѣдующимъ образомъ: взявъ вареное мясо, разрѣзать его на части, положить въ него очищенную селедку, вареный картофель и спассированный на маслѣ лукъ, пропустить все это чрезъ мясорубку два раза. Въ пропущенную массу положить сметаны, соли и перцу по вкусу и, перемѣшавъ, нафаршировать калачъ. Когда калачъ нафаршированъ, его засыпать сверху тертымъ сыромъ, поставить въ жаркій духовой шкапъ зако-

леровать и, когда готовъ, подавать на горячую закуску. Такой форшмакъ можно подавать для закуски и на маленькой сковородкѣ.

714. Приготовленіе калача. У калача срѣзать верхушку и выдолбить весь мякишъ, то есть сдѣлать коробкой, ручку у калача вырѣзать широкимъ желобкомъ и также вынуть весь мякишъ. Затѣмъ приготовленный калачъ наложить фаршемъ высоко горкой, въ ручку тоже положить фаршъ, и вообще придать калачу первоначальный видъ. Потомъ засыпать его тертымъ сыромъ, поставить въ жаркую печь, отколеровать до золотистаго колера и подавать горячимъ къ столу.

715. Приготовленіе фарша для форшмака изъ сырого мяса. Пропорція: бульона 3/4 стакана, мякоти мяса (лопатки или бедры) 2 фун., сметаны 1/4 фун., сыру тертаго по потребности, соли и перцу молотаго по вкусу, масла столоваго 1/4 фун., луку рѣпчатаго 2 штуки, пюре томата 1/4 фун., селедки 1 шт., картофеля варенаго 4 штуки, калачъ въ 5 коп. 1 шт., кобули мясной 1 ложку. Приготовленіе: сырое мясо пропустить чрезъ мясорубку одинъ разъ. Лукъ мелко ишпинковать и припустивъ на маслѣ, положить его въ мясо. Затѣмъ очистить селедку и вареный картофель. Пропущенное мясо съ лукомъ прожарить, прибавивъ кусочекъ масла, соли и перцу по вкусу. Когда мясо прожарено, положить въ него картофель и селедку, и пропустить еще разъ чрезъ мясорубку, потомъ заправить сметаною, бульономъ, кобулемъ и пюре томатомъ, и фаршъ готовъ. Приготовивъ калачъ какъ вышесказано, нафаршировать его, засыпать тертымъ сыромъ, отколеровать въ горячей печкѣ и подавать на горячую закуску. Этотъ фаршъ форшмака можно подавать также и на маленькой сковородкѣ для закуски.

716. Почки съ мадерой (горячая закуска). Пропорція: почекъ 2 шт., масла столоваго 1/4 фун., мадеры 1 рюмка, фюмэ 1 1/2 стакана, мягкой муки 1 чайная ложка, соли и перцу молотаго по вкусу. Приготовленіе: почки зачистить, то есть снять пленку и жиръ, потомъ ихъ зашпарить въ кипяткѣ для того, чтобы удобнѣе рѣзать. Когда зашпарили, нарѣзать ихъ кружечками и спассировать на маслѣ, потомъ влить въ нихъ фюмэ, приправить солью и перцемъ и дать прокипѣть. Затѣмъ положить пассировку, то есть муку, смятую съ масломъ, въ кипящія почки, размѣшивая лопаткой, влить мадеры и почки готовы. Подавать ихъ горячими на закуску въ металлическихъ или фаянсовыхъ судкахъ.

717. Воловаичики съ соусомъ изъ раковъ. Приготовить воловаичики порціонные изъ слойки (о приготовленіи ихъ, сказано въ отдѣлѣ мучныхъ приготовленій). Затѣмъ приготовить раковый соусъ (о приготовленіи его сказано въ отдѣлѣ соусовъ). Потомъ отварить раки и выбрать у нихъ шейки, положить въ воловаичики по 1 или по 2 шт., залить соусомъ и подавать горячими на тарелкѣ, застланной салфеткой. Подается на горячую закуску.

718. Кокили изъ рыбы (горячая закуска). Пропорція: рыбы судака 2 фун., бѣлыхъ грибовъ или шампиньоновъ 1/2 фун., соуса бешамели по потребности, сыру тертаго по потребности, соли по вкусу. Грибы для кокилей можно употреблять какъ свѣжіе, такъ и въ консервахъ. Приготовленіе: грибы нашинковать и спассировать на маслѣ. Съ рыбы, съ кости и кожи снять филей, промыть, посолить и спассировать на маслѣ до готовности. Затѣмъ разложить рыбу и грибы кусочками на раковинки, а сверху и кругомъ наложенное накрыть бешамелью, посыпать тертымъ сыромъ и заколеровать въ горячей печкѣ. Подавать на горячую закуску (о приготовленіи бешамели сказано въ отдѣлѣ соусовъ).

Примѣчаніе. „Раковины“ продаютъ въ хозяйственныхъ магазинахъ; есть настоящія, природныя, есть приготовленныя изъ фарфора и фаянса, а также изъ серебра и мельхіора.

719. Селянки московскія (густая съ капустой). Подаютъ также на горячую закуску (о приготовленіи ихъ сказано ниже); подаютъ двухъ сортовъ: мясную, скоромную и рыбную.

720. Бефъ-мирантонъ (горячая закуска). Пропорція: отварного мяса 2 фун., луку рѣпчатаго 5 шт., фюмэ 2 стакана, муки мягкой 1 столовая ложка, масла столоваго ⅛ фун., сыру тертаго по потребности, пюре томата ¼ фун., кайенскаго перцу и соли по вкусу. Приготовленіе: для этого соуса надо брать какъ можно больше луку. Лукъ мелко нашинковать, прожарить на маслѣ докрасна, положить въ него фюмэ, пюре томата, кайенскаго перцу и соли по вкусу, и все проварить; затѣмъ положить пассировку, то есть кусочекъ масла, смятаго съ мукой и соусъ готовъ.

Отварное мясо нарѣзать тонкими пластами и уложить на металлическое блюдо, полить приготовленнымъ соусомъ, посыпать тертымъ сыромъ, поставить въ горячую печь отколеровать и подавать горячимъ на закуску.

721. Устрицы горячія (горячая закуска). Взявъ устрицъ обыкновенныхъ или „муль“, раскрыть ихъ и ополоснуть раковинку съ устрицей въ соленой водѣ. Насыпать на желѣзный листъ соли и поставить на соль раковины для того, чтобы онѣ ровно стояли. Полить на каждую раковинку распущеннаго сливочнаго масла, посыпать тертымъ сыромъ „пармезаномъ“ и поставить въ печь колеровать. Когда сверху появится розовая корочка, вынуть изъ печи и уложить приготовленныя устрицы на блюдо, застланное салфеткой, и подавать на горячую закуску.

722. Пожарскія котлетки (горячая закуска). Пропорція: фюмэ 1 стак., куръ 1 шт., сливокъ густыхъ ¼ бут., яицъ для понировки, крошекъ бѣлаго хлѣба, соли и перцу молотаго по вкусу. Приготовленіе: куру опаливать не надо, только выпотрошить, вымыть, снять шкурку и срѣзать всю мякоть. Мякоть мелко изрубить (какъ можно мельче), во время рубки прибавлять постепенно сливки; когда готово, положить по вкусу соли и перцу. Затѣмъ на мокромъ столѣ, и съ помощью мокраго ножа, сдѣлать маленькія котлетки, смазавъ съ одной стороны яйцомъ, переложивъ смазанной стороной на крошки, смазать другую сторону и перевернуть въ крошки, Котлетки оправивъ придать имъ правильный видъ, положить на раскаленное масло и, жарить до хорошаго колера. Когда готовы, уложить въ металлическій судокъ, залить горячимъ фюмэ и подавать на горячую закуску.

723. Телятина „а-ля-кремъ“ (горячая закуска). Пропорція: телятины жареной, соуса бешамель, фюмэ, сыру тертаго,—всего по потребности. Приготовленіе: жареную телятину нарѣзать тонко пластинками и уложить на металлическое или мельхіоровое блюдо, залить немного фюмэ, а поверхъ покрыть бешамелью, засыпать тертымъ сыромъ и поставить въ горячую печь колеровать до золотистаго колера. Подавать на горячую закуску.

Примѣчаніе. О приготовленіи бешамели и фюмэ, сказано ниже, въ отдѣлѣ соусовъ.

724. Горячіе слоеные паштеты съ рыбой (горячая закуска). Приготовить слоеные порціонные воловачики и соусъ финансьеръ (о приготовленіи воловачиковъ и соусовъ сказано въ приготовленіи о слойкѣ). Рыбу взять по желанію: судака, свѣжую семгу, лососину и другую. Рыбу снять съ кости и съ кожи, то есть выцѣлить мясо, филей про-

мыть, посолить солью и перцемъ, припустить на маслѣ до готовности Затѣмъ разрѣзать на кусочки и разложить въ каждый воловaнчикъ. Воловaнчики залить горячимъ соусомъ „финансьеръ“ и подавать на горячую закуску.

725. Слоеные воловaнчики съ мозгами (горячая закуска). Приготовленіе: приготовить слоеные воловaны порціонные и соусъ бешамель. Мозги зачистить, разрѣзать на части и отварить въ соленой водѣ. Затѣмъ ихъ перевалять въ мукѣ и, поджаривъ на маслѣ, мелко изрубить, смѣшать съ соусомъ бешамель, прибавить по вкусу соли и бѣлаго англійскаго молотаго перцу. Нафаршировать приготовленные воловaны мозгами (фаршъ изъ мозговъ долженъ быть горячій) и поставить прогрѣть въ духовой шкапъ, а затѣмъ подавать на горячую закуску.

726. Горячая раковая закуска. Приготовить раковый соусъ. Взять банку омаръ, заготовку консервъ. Омары нарѣзать пластинками, спассировать на маслѣ и сложить въ мельхіоровый судокъ, залить горячимъ раковымъ соусомъ и подавать на горячую закуску.

727. Гребешки пѣтушиные (горячая закуска). Гребешки зачистить, ошпарить въ кипяткѣ и соскоблить съ нихъ кожицу. Потомъ отварить въ соленой водѣ до готовности и вынувъ, положить въ мельхіоровый судокъ; залить соусомъ, приготовленнымъ такъ: стаканъ фюмэ вскипятить, положить пюре томата, проварить вмѣстѣ, положить пассировку изъ кусочка масла смятаго съ мукой и помѣшивая лопаткой дать вскипѣть. Заправивъ солью и перцемъ по вкусу, залить гребешки и подавать на закуску.

728. Сладкое мясо въ соусѣ (горячая закуска). Сладкое мясо отварить въ бульонѣ до готовности, нарѣзать его тонкими пластинками и уложить въ мельхіоровый судокъ, залить горячимъ бѣлымъ соусомъ, приправленнымъ солью и перцемъ по вкусу, и подавать на горячую закуску.

729. Пай-де-бефъ (горячая закуска). Пропорція: мяса вырѣзки филейной или затылочной 1 фунтъ, бѣлыхъ грибовъ консервъ 1 фунтовую банку, масла столоваго $^3/_8$ фунта, картофеля 6 шт., молока 1 стаканъ, слоенаго тѣста кусочекъ, бульона $^1/_2$ стакана, соли и перцу молотаго по вкусу. Приготовленіе: картофель сварить и очистить, протерѣть черезъ волосяное сито и заправить масломъ, солью и молокомъ, то есть приготовить пюре. Нарѣзать маленькіе бифштексы, расколотить тяпкою, посыпать солью и перцемъ и поджарить на маслѣ. Грибы бѣлые нашинковать и также прожарить на маслѣ. Затѣмъ взять мельхіоровый судокъ, положить въ него сначала пюре картофельное, потомъ уложить бифштексы, и все засыпать сверху грибами. На сковороду, гдѣ жарились бифштексы, влить бульона, вскипятить и этимъ соусомъ полить все положенное въ судокъ. Раскатать слоеное тѣсто, не толсто, и смазавъ кругомъ бортъ судка яйцами, накрыть его раскатаннымъ тѣстомъ, прижимая по бортамъ лишнее тѣсто, кругомъ обрѣзать, а по срединѣ сдѣлать дырочку для выхода пара. Все тѣсто сверху смазать яйцомъ, сдѣлать на тѣстѣ ножикомъ какой-либо рисунокъ и посадить въ печь отпекать. Когда тѣсто хорошо отпечется и заколеруется, вынуть изъ печи и подавать на столъ горячимъ на закуску.

730. Шнель-клепсъ (горячая закуска). Пропорція: бульона $^1/_2$ стакана, мяса вырѣзки затылочной 1 фун., луку рѣпчатаго 5 шт., сметаны $^1/_4$ фун., соли и перцу молотаго по вкусу, муки по потребности, масла столоваго $^3/_8$ фун. Приготовленіе: мясо нарѣзать маленькими бифштексами, расколотить тяпкою, посыпать солью и перцемъ, перевалять въ мукѣ и поджарить на маслѣ. Затѣмъ отдѣльно поджарить на маслѣ шинкованый лукъ. Когда лукъ готовъ, посыпать имъ жареные

бифштексы, влить бульонъ и сметану и, прокипятивъ все вмѣстѣ, выложить въ мельхіоровый судокъ и подавать на горячую закуску.

731. Пулярдка съ фаршемъ. Взявъ пулярдку или молодую курицу, отдѣлить осторожно кожу отъ мяса, срѣзавъ съ бѣлаго хлѣба корку, размочить въ сливкахъ, растереть ложкою, прибавить 2 или 3 яйца, немного соли, зеленой рубленой петрушки и укропу, десятка два раковыхъ шеекъ, мелко изрубленныхъ, перемѣшать все это хорошенько, начинить пулярдку внутри и за кожу, завязать ниткою кожу у шеи, а нижній разрѣзъ зашить и опустить на 1/4 часа въ кипятокъ; затѣмъ вынуть, обтереть салфеткою, вымазать масломъ и послѣ того изжарить въ кастрюлѣ или на противнѣ.

732. Курица съ фаршемъ. Взять куриныхъ или отъ другой птицы печенокъ и небольшой ломтикъ ветчины. Изрѣзавъ мелко ветчину, положить вмѣстѣ съ печенками въ кастрюлю, прибавить ложку чухонскаго масла и ложки двѣ бульона, варить полчаса, затѣмъ изрубить мелко, прибавить немного бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ молокѣ, 2 или 3 сырыхъ яйца, перцу; начинить за кожу и внутри курицу, опустить въ кипятокъ и поварить 1/4 часа, а потомъ обжарить въ кастрюлѣ или на противнѣ, обливъ масломъ.

733. Пожарскія котлеты № 1. Филей изъ цыплятъ очистить, подрѣзать верхнюю кожицу, выбрать жилки и изрубить какъ можно мельче, потомъ положить ложку или двѣ масла, размѣшать ножомъ такъ, чтобы масса сравнялась, положить ложку сливокъ и соли и, размѣшавъ окончательно, сформировать котлетки, заправить въ тонкій край косточки изъ крылышекъ такъ, чтобы котлета имѣла правильную форму, обмазать разбитымъ яйцомъ и обвалять въ тертый хлѣбъ (изъ сахарныхъ сухарей), сложить на растопленное на сковородѣ масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ ровно и, сложивъ на горячую тарелку, полить тѣмъ масломъ, въ которомъ жарились котлетки.

734. Пожарскія котлеты № 2. Очистить какъ должно 3 филейныхъ рябчика, снять филей съ костей, выбрать жилки, изрубить мелко, положить 1/2 ф. хорошаго масла, 3 ложки густыхъ сливокъ, посыпать солью и перцемъ и размѣшать такъ, чтобы масса сравнялась; тогда раздѣлить на 8 частей, сформировать изъ каждой продолговатую котлетку, запанеровать въ яйцо и тертый хлѣбъ, сложить на растопленное въ сковородѣ масло и сжарить на легкомъ огнѣ съ обѣихъ сторонъ до колера; потомъ сложить на блюдо и полить масломъ, на которомъ котлетки жарились. Сокъ подается особо въ соусникѣ. Этотъ сокъ выкипячивается изъ обрѣзковъ и косточекъ рябчика. (4).

735. Индюшка съ лапшою. Замѣсить тѣсто изъ 4-хъ яицъ и 2-хъ стакановъ муки, раскатать тонко, высушить немного, сложить, нарѣзать лапшу на подобіе вермишели, сварить въ соленомъ кипяткѣ, отлить на сито, сложить на растопленное въ кастрюлькѣ масло и снабдить по вкусу солью и перцемъ. Между тѣмъ, очистить и вымыть индюшку, осушить въ серединѣ полотенцемъ, нафаршировать ее вполнѣ лапшою, зашить ниткою, заколеровать, сложить на плафонъ, полить масломъ и поставить въ горячую печку. Когда заколеруется, посолить, полить снова собственнымъ сокомъ, покрыть бумагою, дожарить, вынуть изъ печки, снять на блюдо, а на плафонъ подлить бульона, выварить сокъ, снабдить по вкусу солью, процѣдить и подлить въ жаркое; остальной сокъ подать особо въ соусникѣ. (8).

736. Индюшка съ рисомъ. Заправивъ индюшку, отдѣлить кожу отъ костей. Потомъ приготовить слѣдующую начинку: разварить въ молокѣ 1/4 фунта рису, очистить осьмушку сладкаго миндалю, истолочь съ прибавкою нѣсколькихъ горькихъ миндалинъ и смѣшать съ ри-

сомъ; 1/4 фунта мелкой коринки перебрать, вымыть и положить въ рисъ, прибавить 5 или 6 сырыхъ яицъ и смѣшать хорошенько. Начинить этимъ фаршемъ индюшку за кожу и внутри, завязать шею ниткою, нижній разрѣзъ зашить, подержать 1/4 часа въ кипяткѣ, послѣ чего изжарить на противнѣ, поливая масломъ и оборачивая.

737. Жареные цыплята. Взять пару или болѣе цыплятъ, смотря по надобности, вычистить, заправить по вышеуказанному, положить въ кастрюлю, вымазавъ послѣднюю масломъ, и изжарить. Когда обжарятся съ одной стороны, оборотить на другую, облить масломъ и, давъ вполовину изжариться, обсыпать мелко истолченными сухарями. Точно также приготовляется молодая индюшка, рябчики и куропатки, только послѣднихъ необходимо передъ жареньемъ нашпиговать ветчиннымъ саломъ или свѣжимъ шпикомъ.

738. Фаршированные цыплята. Размочить бѣлаго хлѣба въ сливкахъ, прибавить круто сваренныхъ и мелко изрубленныхъ яицъ, зеленой петрушки, соли и развести сырыми яйцами, начинить цыплятъ за кожу, заварить въ кипяткѣ и изжарить на вертелѣ или въ кастрюлѣ, смазывая масломъ.

739. Цыплята съ шампиньонами. Нарѣзать телятины отъ мягкаго мѣста, выбрать изъ нее жилки, изрубить мелко-на-мелко, положить въ фаршъ (для двухъ цыплятъ): 1/4 ф. чухонскаго масла, 3 ломтика размоченнаго въ молокѣ хлѣба, мелко изрубленныхъ шампиньоновъ сколько угодно, смѣшать все вмѣстѣ хорошенько, развести сырыми яйцами, начинить цыплятъ за кожу и внутри, заварить въ кипяткѣ, вымазать масломъ и изжарить въ кастрюлѣ.

740. Гусь съ каштанами. Приготовить къ жаренью гуся, отдѣлить осторожно кожу отъ мяса, чтобы она не прорвалась, потомъ приготовить слѣдующую начинку: взять два десятка каштановъ, очистить скорлупу, опустить въ горячую воду и проварить, чтобы зашпарилась кожа, вынуть изъ воды, снять кожицу и изрубить; полфунта сосисекъ поджарить на сковородѣ въ маслѣ, снять съ нихъ кожицу; гусиную печенку, сварить въ бульонѣ и изрубить вмѣстѣ съ сосисками мелко; смѣшавъ съ каштанами, прибавить перцу, развести сырыми яйцами, начинить гуся за кожу и внутри, завязать кожу у горла, разрѣзъ внизу зашить и изжарить на глубокой сковородѣ; когда гусь до половины ужарится, влить рюмку винограднаго вина и ложки двѣ бульона, затѣмъ дожарить, поливая этимъ сокомъ. (8).

741. Телятина по-аматерски. Заднюю четверть отъ хорошаго жирнаго теленка посолить съ вечера, зашить въ чистую салфетку или полотно, закопать въ хорошую землю въ яму, глубиною два аршина. На другой день, т. е. черезъ 12 часовъ, выкопать ее, снять полотно, но не мыть телятины. Взять домашняго или простого бѣлаго сыра, не слишкомъ свѣжаго и жирнаго, натереть его на теркѣ такъ, чтобы было его стакана 4, прибавить нѣсколько ложекъ сметаны, побольше зеленаго луку, укропу, зеленой петрушки и смѣшать. Телятину прорѣзать въ трехъ мѣстахъ до самой кости и намазать внутри этою густою массою. Продѣть сквозь эти три ломтя тоненькія березовыя лучинки, чтобы при оборачиваніи жаркаго не выпалъ фаршъ, и весь кусокъ нашпиковать шпикомъ. Жарить на вертелѣ, поливая масломъ и соусомъ, который будетъ стекать на сотейникъ; положивъ на блюдо, выдернуть лучинки и посыпать сухарями. Салатъ подается по желанію. (20).

742. Телятина въ сухаряхъ. Взять заднюю ногу телятины, вымыть, посолить, дать полежать часа два и изжарить на вертелѣ, поливая масломъ. Телятину также хорошо можно изжарить и въ печи: поло-

живъ на противень, вымазать масломъ, посыпать солью, подлить немного воды и поставить въ печь. Когда телятина зажарится съ одной стороны, вымазать еще масломъ, оборотить на другую сторону и посолить, потомъ, давъ съ обѣихъ сторонъ хорошо зарумяниться, облить сокомъ, который она изъ себя дала, и обсыпать толчеными сухарями. (15).

743. Фаршированныя куропатки. Куропатокъ изжарить въ кастрюлѣ въ 3 ложкахъ масла до половины готовности, потомъ нафаршировать ихъ слѣдующимъ фаршемъ: чайную ложечку мелко изрубленной луковицы поджарить въ ¼ ложкѣ масла, смѣшать съ ½ ф. сырой, мелко изрубленной телятины, положить туда же французскую булку, намоченнную и выжатую, 2—3 желтка, соли, англійскаго перцу, ½ ложки масла, истолочь все въ ступкѣ и протереть сквозь сито. Вскипятить въ кастрюлѣ оставшееся масло, сложить куропатокъ и тушить подъ крышкою; когда будутъ почти готовы, подлить ложки 3 крѣпкаго бульона, тушить еще нѣсколько минутъ, потомъ разрѣзать ихъ, сложить на блюдо и облить соусомъ, который надо сперва развести 2 стаканами бульона, всыпать ложку муки, вскипятить, процѣдить, и положить въ него ломтики лимона.

744. Рябчики по-аматерски. Взять самыхъ свѣжихъ рябчиковъ, очистить, выпотрошить, нарѣзать вдоль филеи и наполнить слѣдующимъ фаршемъ: штукъ 5 сардинокъ, штуки 3 анчоусовъ, ложку вымытаго масла, ¼ французскаго бѣлаго хлѣба, англійскаго толченаго перцу зеренъ 5, истолочь все это въ ступкѣ, протереть сквозь сито, нафаршировать рябчиковъ, обвязать тонкими ломтиками шпика и бумагою, жарить на вертелѣ или на противнѣ, поливая масломъ. Когда будутъ готовы, снять бумагу и шпикъ, сложить рябчиковъ на блюдо, но подавать лучше не разрѣзывая ихъ.

745. Утка съ фаршемъ. Взять утку, разрѣзать хребетъ, вынуть кость и нафаршировать слѣдующимъ образомъ: 1½ ф. телятины, ложку вымытаго чухонскаго масла, французскій бѣлый хлѣбъ, намоченный въ молокѣ и выжатый, яичницу, изжаренную изъ 4 яицъ съ луковицею и масломъ, 10 зеренъ англійскаго толченаго перцу, 1—2 сырыхъ яйца, истолочь все это въ ступкѣ, протереть сквозь сито, нафаршировать утку, зашить, жарить въ кастрюлѣ подъ крышкою, на дно кастрюльки положить ¼ фунта тоненькими ломтиками нарѣзаннаго шпика, ложку масла, кореньевъ. Когда все это подрумянится, начать подливать по 2—3 ложки бульона, переворачивая утку. Когда утка поджарится, вынуть ее, всыпать въ соусъ ½ ложки муки, размѣшать на огнѣ, развести 3 стакан. бульона, прокипятить, мѣшая, и процѣдить; можно прибавить 3—4 шт. ломтиками нарѣзанныхъ трюфелей, рюмку мадеры, вскипятить разъ и облить разрѣзанную на блюдѣ утку. Обложить коровьимъ отвареннымъ въ водѣ съ солью вымемъ, нарѣзаннымъ въ видѣ малыхъ котлетокъ. (6).

746. Гусь съ яблоками. Взять десятокъ кислыхъ яблоковъ, очистить кожу, нарѣзать ломтиками и выбрать сѣмена. Размочить въ водѣ полфунта чернослива, вынуть косточки, смѣшать съ яблоками, прибавить ложку мелкаго сахару, немного толченой корицы и гвоздики, перемѣшать все вмѣстѣ, начинить внутренность гуся и изжарить на глубокой сковородѣ, поворачивая гуся и поливая его масломъ. (8).

747. Перепелки. Ощипавъ и выпотрошивъ перепелокъ, вымыть, обложить тонкими ломтиками шпика, завязать нитками, жарить на вертелѣ или въ кастрюлѣ, на маслѣ.

748. Тетерки, жаворонки и дрозды. Жаворонковъ и дроздовъ жарятъ на вертелѣ и тотчасъ подаютъ на столъ. Можно жарить ихъ также и въ кастрюлѣ, обливъ масломъ, а когда вполовину поспѣютъ, влить

рюмку краснаго винограднаго вина и дожарить. Подавая на столъ, облить сокомъ, въ которомъ птички жарились. Тетерокъ и стрепетовъ, нашпиковавъ ветчиннымъ саломъ, жарятъ на вертелѣ или на противнѣ, поливая масломъ и сокомъ, который они изъ себя даютъ.

749. Глухарь по-чешски. Ощипавъ и выпотрошивъ глухаря, спрыснуть его смѣсью соли, перца, жарить на вертелѣ, часто поливая кипящимъ виномъ и горячимъ саломъ. Сдѣлать къ нему соусъ изъ рейнвейна, перца, гвоздики и сдобной булки; а когда это сварится, прибавить луку, перемытаго изюму, крошечку толченаго мускатнаго цвѣта и очищеннаго миндалю. Глухаря облить приготовленнымъ соусомъ. Если хотятъ приготовить глухаря болѣе просто, то обваривъ немного, нашпиковать его саломъ, кусочками корицы и гвоздики, а потомъ жарить. Соусъ къ нему сдѣлать изъ вареной и истолченной печенки, крошекъ булки, нѣсколькихъ ложекъ бульона съ приправою гвоздики и корицы.

750. Утка по-французски. Очистить и заправить дикую утку, обложить тонкими пластами сала отъ копченаго окорока, обвязать голландскими нитками, сложить въ кастрюлю, прибавить 2 лавровыхъ листа, 2 гвоздики, англійскаго перцу, немного сухого майорану, тмину, частицу чесноку, полить немного масломъ и поставить въ горячую печку покрытымъ; когда въ половину будетъ готова, снять крышку и, поливая собственнымъ сокомъ, заколеровать и изжарить окончательно; потомъ вынуть на доску, снять нитки, сало и, очистивъ пряности, разрубить на части, сложить на блюдо въ цѣльномъ видѣ, а въ кастрюлю, гдѣ жарилась утка, прибавить ложку уксусу, бульона и, выварив сокъ до надлежащей густоты, снять жиръ, процѣдить и залить утку. (6).

751. Крупная дичина. Дикія козы, олени, лоси и кабаны водятся во многихъ мѣстахъ Россіи. Мясо ихъ для жаренья приготовляютъ слѣдующимъ образомъ: выбравъ хорошую часть, намочить въ маринадѣ; влить въ кастрюлю уксуса, положить соли, крупно истолченнаго перца, гвоздики, лавроваго листа и немного сахару, потомъ вскипятить, остудить, залить и дать стоять сутки или болѣе въ холодномъ мѣстѣ, оборачивая на всѣ стороны и поливая уксусомъ. Потомъ, вымывъ мясо, какое бы оно ни было, нашпиковать ветчиннымъ саломъ, изжарить на вертелѣ или на противнѣ, намазывая масломъ. Кабанину, нашпиковавъ чеснокомъ, изжарить точно такъ же.

752. Драхва. Ощипавъ, выпотрошивъ и вымывъ драхву, положить въ удобную посудину, полить кипяченымъ, но остывшимъ уксусомъ съ пряностями, посолить и дать лежать сутки. Потомъ вымыть, вытереть, нашпиковать и изжарить на вертелѣ или на противнѣ, помазывая масломъ. Въ Петербургѣ этой степной птицы нѣтъ, а потому такое жаркое можно получить только на югѣ Россіи.

753. Заяцъ. Выпотрошивъ зайца и снявъ съ него перепонки, посыпать солью, облить кипяченымъ, но остывшимъ уксусомъ, обложить лавровымъ листомъ, посыпать пряностями и поставить на ночь въ холодное мѣсто. Поутру, вымывъ, налить холодною водою и дать постоять часъ, чтобы вышла кровь. Потомъ нашпиковать, облить масломъ, положить на противень и поставить въ печь, а когда зажарится съ одной стороны, перевернуть на другую и, давъ хорошо зарумяниться, облить сметаною, обсыпать толчеными сухарями и дожарить; если подъ зайцемъ мало сока, подлить немного бульона. У зайца всю переднюю часть отнимаютъ, т. е. голову съ грудиною и передними ногами, а жарятъ только одну заднюю часть.

754. Цыплята подъ соусомъ. Очищенныхъ 2—3 цыпленка разрѣзать каждаго на 2 или 4 части, налить водою, положивъ $^1/_2$ ложки масла,

кореньевъ; когда цыплята уварятся до мягкости, сложить ихъ на блюдо; 2—4 штуки цвѣтной капусты отварить въ процѣженномъ бульонѣ, положить 1/2 ложки масла, сложить на блюдо къ цыплятамъ и облить слѣдующимъ соусомъ: 1 1/2 ложки свѣжаго масла и 1/2 стакана муки вскипятить, мѣшая, развести 4—5 стаканами процѣженнаго бульона отъ цыплятъ и цвѣтной капусты, варить, мѣшая пока не погустѣетъ, процѣдить, положить штукъ 30 раковыхъ шеекъ, немного лимоннаго сока, и вскипятить; 2—3 желтка разбить отдѣльно въ маленькой кастрюлькѣ, влить понемногу самаго горячаго приготовленнаго соуса, мѣшая быстро до гладкости, влить въ остальной соусъ съ раковыми шейкамъ, размѣшать и облить цыплятъ. (6).

755. Рубцы по-малороссійски. Вымыть и выскоблить дочиста съ обѣихъ сторонъ воловій рубецъ, сложить въ кастрюлю, ошпарить и промыть, а потомъ налить соленою водою и сварить до мягкости (поспѣваетъ отъ 2 до 4 часовъ). Когда будетъ готовъ, снять съ огня и остудить, потомъ выбрать изъ воды на доску и, очистивъ окончательно, изрѣзать продолговатыми полосками на подобіе макаронъ. Сюда прибавляютъ крупныя фрикадели, приготовленныя изъ говяжьяго фарша, смѣшаннаго съ французскою булкою и сырыми яйцами. Между тѣмъ ишинковать мелко луковицу, порей, сельдерей и петрушку, сложить на растопленное въ кастрюлѣ масло и поджарить на легкомъ огнѣ подъ крышкою; когда начнетъ желтѣть, всыпать ложку муки, размѣшать, влить постепенно стаканъ хорошаго бульона, развести, закипятить и вываривъ соусъ до совершенной густоты, положить изрѣзанные рубцы, вскипятить вмѣстѣ, снабдить по вкусу солью и перцемъ, а передъ отпускомъ залейзонить съ 2 желтками, 2 ложками сливокъ и рубленою зеленью. (4).

756. Тушоная говядина. Взять отъ тонкаго филея говядины безъ пашины, очистить отъ жилъ, изрѣзать въ порціонные куски на подобіе бифштексовъ, разбить каждый, разложить на столѣ, посыпать солью и перцемъ, обвалять въ мукѣ, сложить на сковородку и изжарить съ обѣихъ сторонъ на сильномъ огнѣ; на сковороду влить бульона (бульонъ вываривается изъ обрѣзковъ) и, вываривъ сокъ, процѣдить. Въ то же время очистить 8 шт. картофеля, 2 шт. сельдерея, порей и луковицу, наложить, въ луженый соразмѣрной величины котелъ или горшокъ, сперва рядъ правильно обточенныхъ кореньевъ и картофеля, покрыть изжаренною говядиною, снова кореньи съ картофелемъ, и т. д., сверху покрыть кореньями, залить сокомъ и бульономъ такъ, чтобы горшокъ на палецъ былъ неполнымъ, покрыть крышкою, залѣпить крышку тѣстомъ изъ ржаной муки и поставить на огонь. Когда закипитъ, переложить въ горячую печку и дать кипѣть въ легкомъ жару отъ 1 до 1 1/2 часа, потомъ очистить горшокъ и подавать въ горшкѣ на столъ.

757. Поросенокъ № 1. Лучшіе для жаренья поросята тѣ, которые еще сосутъ, т. е. недѣль четырехъ и не старѣе шести. Очистивъ поросенка, выпотрошить; печенку, легкое и сердце сварить, изрубить мелко, прибавить 5 или 6 круто сваренныхъ и мелко изрубленныхъ яицъ, развести сырыми яйцами, посыпать перцу и соли, начинить поросенка, зашить, изжарить на противнѣ, смазывая масломъ и наблюдая, чтобы его не пережарить. (4).

758. Поросенокъ № 2. Изъ хорошо очищеннаго поросенка вынуть потроха, сварить въ водѣ, которая должна быть немного посолена для вкуса; когда потроха сварятся, изрубить ихъ мелко съ пятью или болѣе, смотря по величинѣ поросенка, круто сваренными яйцами; развести это сырыми яйцами, посолить все и потомъ, начинивъ поро-

сенка, зашить разрѣзъ, обмазать масломъ и поставить въ печь, чтобы обжарился; когда хорошо зарумянится, то поливать поросенка сокомъ, который онъ дастъ изъ себя.

759. Литовскія зразы. Кусокъ говядины безъ костей отъ края, ссѣка или филея разрѣзать на тонкіе ломти, выбить хорошенько, посолить, посыпать перцемъ и оставить такъ на полчаса. Поджарить въ маслѣ 2 мелко изрубленныя луковицы, смѣшать съ ржанымъ тертымъ хлѣбомъ или булкою, положить соли, перцу, 4—8 рубленыхъ отваренныхъ бѣлыхъ грибовъ или шампиньоновъ, яйцо, смѣшать, положить этого фарша на каждую зразу, свернуть въ трубочку (если кто не умѣетъ хорошо свернуть ихъ, то перевязать каждый нитками), обсыпать мукою, положить въ кастрюлю въ растопленное почечное сало или масло, тушить подъ крышкою на легкомъ огнѣ; когда поджарятся со всѣхъ сторонъ, подлить стакана 2 бульона, а если соусъ выкипитъ, подлить вторично.

760. Фаршированная телятина. Взявъ переднюю ножку телятины, отдѣлить мясо отъ реберъ, вырѣзать осторожно середину, чтобы не испортить верха, очистить мясо отъ жилокъ, изрубить мягко, прибавить бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ водѣ и выжатаго досуха, положить соли, перцу, ложку чухонскаго масла, развести 2 или 3 сырыми яйцами, начинить телятину между ребрами и верхнимъ слоемъ мяса, прикрѣпить березовыми спичками, вымазать масломъ и поставить на противнѣ въ печь. Когда зарумянится съ одной стороны, вымазать масломъ, оборотить на другую сторону и налить немного воды.

761. Баранина. Взять баранью заднюю ножку, вымыть, натереть солью, дать полежать часа два, потомъ уложить на противень, вымазать масломъ, подлить немного воды и дать зарумяниться съ обѣихъ сторонъ.

762. Телятина подъ бешамелемъ. Взять почечную часть телятины, обрѣзать мелкія висящія частицы, сложить на сотейникъ, полить масломъ и поставить въ горячую печку. Когда заколеруется, поворотить, заколеровать съ другой стороны и дожарить до готовности. Одновременно взять въ кастрюльку полъ-ложки масла, положить ложку муки, размѣшать, влить стаканъ сметаны, снабдить солью, поставить на огонь и мѣшать; когда закипитъ, процѣдить на сотейникъ и выварить до совершенной густоты и вкуса. Сжаренную до мягкости телятину изрѣзать пластинками, каждую пластинку смазать бешамелемъ изъ сметаны, сложить на металлическое блюдо, смазать остальныя пластинки и укладывать на блюдо такъ, чтобы телятина имѣла видъ цѣльнаго куска, сверху смазать остальнымъ соусомъ, посыпать тертымъ сыромъ, скропить масломъ и поставить въ горячую печку; въ сотейникъ, на которомъ телятина жарилась, влить 4 ложки бульона, отварить сокъ и процѣдить. Когда телятина вполнѣ заколеруется и прогрѣется, вынуть на столъ, очистить тщательно блюдо и, подливъ соку, подать горячимъ (4).

763. Телячьи котлеты въ папильотахъ. Распустить чухонскаго масла въ кастрюлѣ, положить котлеты, посыпать солью и перцемъ и жарить, чтобы котлеты почти изжарились. Потомъ выложить котлеты на блюдо, полить масломъ изъ кастрюли, посыпать изжаренными въ другой кастрюлѣ петрушкою, пореемъ, лукомъ. Когда котлеты остынутъ, нарѣзать чистой бумаги такими кусками, чтобы можно было завернуть котлеты, намочить бумагу въ прованское масло, обсыпать каждую котлету жареными кухонными душистыми травами, обложить съ обѣихъ сторонъ тоненькими ломтиками свинаго сала, свернуть бумагу такимъ образомъ, чтобы котлета лежала въ ней какъ можно плотнѣе и чтобы сокъ не вытекалъ изъ бумаги, и прикрѣпить бумагу ниткою

къ кости. За четверть часа до подачи на столъ, уложить котлеты въ сотейникъ и пропускать на самомъ слабомъ огнѣ; потомъ снять нитки и подавать котлеты на столъ въ бумагѣ. Въ соусникѣ подаютъ густой бульонъ съ искрошеннымъ лимономъ и капорцами.

764. Польскія зразы. Нарѣзать изъ 5 фунтовъ мягкой говядины, безъ жилъ тоненькіе продолговатые ломтики, разбить желѣзною тяпкою и укладывать въ порядкѣ на доску; когда всѣ будутъ готовы, посыпать солью съ частью толченаго перца и побить немного тупою стороною ножа. При этомъ изрубить мелко двѣ луковицы и запассировать на маслѣ до желтаго колера, положить тертаго хлѣба, размѣшать, разложить по равной части на ломтики и, завернувъ рулетами, сложить на масло въ кастрюлю и поставить на легкій огонь покрытыми. Когда поджарятся, переворотить на другую сторону и когда кругомъ заколеруется, влить ложку бульона и оставить такъ, чтобы сокъ отварился; потомъ взять въ кастрюльку ложку муки, развести холоднымъ бульономъ, процѣдить и, заливъ зразы, варить еще 1/4 часа. Когда будутъ готовы и соусъ выкипитъ до густоты, выложить на глубокое блюдо и залить собственнымъ соусомъ. Зразъ выйдетъ 16 штукъ. (8).

765. Клопсъ. Кусокъ говядины изъ филейной части или отъ края разрѣзать на 6—9 кусковъ, отбить до полной мягкости тяпкою, а потомъ тупою стороною ножа, положить и оставить. Дно кастрюли намазать масломъ, положить туда лавроваго листа, англійскаго перцу, потомъ ломти говядины, пересыпая каждый кусокъ мелко изрубленнымъ лукомъ и мукою или ржанымъ, на теркѣ истертымъ, черствымъ хлѣбомъ, подлить ложки 2 воды, тушить подъ крышкою до готовности, потряхивая кастрюльку, чтобы не пригорѣло, и подливая бульона. Подавая, выложить на блюдо и огарнировать разварнымъ картофелемъ. Въ соусъ положить 1/2 стакана сметаны. (6).

766. Фаршированный филей. Очистить наружный филей отъ жилъ и верхняго твердаго жира, сложить на плафонъ, полить масломъ, посолить и поставить въ горячую печку. Когда заколеруется и на 3/4 будетъ готовымъ, вынуть изъ печки и остудить. Между тѣмъ изрубить мелко одну луковицу, сложить на масло въ кастрюлю и поджарить; когда начнетъ желтѣть, снять съ огня. Истереть на теркѣ бѣлый хлѣбъ, просѣять сквозь рѣшето на столъ, положить масла, соли, перцу, поджареннаго луку, размѣшать все вмѣстѣ, потомъ изрѣзать филей въ порціонные тонкіе ломтики, брать ножомъ фаршъ такими же тонкими ломтиками, какъ филей, перекладывать и сформировать такъ, чтобы филей имѣлъ видъ цѣльнаго; сложить на продолговатый плафонъ, влить немного бульона и сока, въ которомъ филей жарился, поставить на плиту, а когда закипитъ, полить филей сверху собственнымъ сокомъ, поставить въ горячую печку и заколеровать, поливая часто сокомъ. Когда филей прогрѣется и сокъ выкипитъ до соусной густоты, переложить осторожно въ цѣльномъ видѣ на блюдо, а съ сока снять лишній жиръ и полить имъ филей.

767. Баранья лопатка. Нашиковать баранью лопатку ветчиннымъ саломъ или свѣжимъ свинымъ шпикомъ, потомъ нашинковать три луковицы, по одному корню петрушки, моркови. Вымазать баранину масломъ, положить на противень, подлить бульона, положить коренья и лукъ, а затѣмъ поставить въ печь. Когда баранина изжарится, процѣдить сокъ и, подавая на столъ баранину, облить имъ. (6).

768. Битокъ въ винѣ. Нарѣзать мягкой говядины ломтиками, толщиною въ палецъ, побить съ обѣихъ сторонъ тяпкою, положить въ кастрюлю съ кускомъ коровьяго масла, поджарить на легкомъ огнѣ, влить рюмку виноградного вина, положить рубленыхъ анчоусовъ, ли-

мона, нарѣзаннаго кружками, чуть-чуть мускатнаго цвѣта, закрыть кастрюлю, уварить на легкомъ огнѣ, влить еще рюмку вина, а подавая на столъ, приправить лимоннымъ сокомъ.

769. Обыкновенный бифштексъ. Взять лучшей говядины отъ филея (затылка II сорта вырѣзка) или отъ ссѣка, нарѣзать ломтиками, толщиною въ палецъ, избить хорошенько тяпкою и посыпать солью и перцемъ. Вымазавъ сковороду масломъ, разогрѣть, положить на него говядину; зажарить съ одной стороны, оборотить на другую, подлить немного масла. Подавая на столъ, облить, взявъ на соусъ собственный сокъ.

770. Англійскій бифштексъ. Берутъ кусокъ вырѣзки изъ толстаго филея (отнюдь не изъ края), отрѣзаютъ ломти довольно толстые и какъ можно тщательнѣе выбираютъ въ каждомъ перепончатую кожу въ немъ находящуюся. Тогда тяпкою расколачиваютъ каждый кусокъ съ обѣихъ сторонъ, стараясь, впрочемъ, только пластать, а не рвать мясо. Давъ надлежащую круглую и плоскую форму ломтямъ, ихъ осторожно складываютъ на особенную доску, посыпаютъ солью и, посредствомъ перышка, обмазываютъ прованскимъ масломъ. Жарить его должно передъ самымъ подаваніемъ на столъ и, обмазавъ сковородку масломъ, нагрѣть ее порядочно. Положивъ куски мяса на сковородку, приставляютъ ее на горячее мѣсто и, отъ времени до времени, нажимаютъ бифштексъ ножомъ, чтобы понудить выходить его сокъ. Когда куски съ обѣихъ сторонъ обжарятся достаточно, можно влить въ сковородку ложку бульона, дать хорошенько прокипѣть съ сокомъ и тогда подаютъ бифштексъ прямо съ пылу, убравъ его, какъ водится, наструганнымъ хрѣномъ и жаренымъ картофелемъ.

771. Бифштексъ по-гамбургски. Приготовить изъ внутренняго воловьяго филея нужное число бифштексовъ, разложить на столѣ, расколотить тяпкою, посолить, посыпать немного перцемъ, сложить на растопленное на сковородкѣ масло и поставить на огонь. Между тѣмъ вбить въ чашку на каждый бифштексъ по 1 штуки яицъ, разбить лопаткою, положить немного рубленой зеленой петрушки, посолить, а когда бифштексъ обжарится съ обѣихъ сторонъ до колера, влить яйца на бифштексы, поставленные на огонь, и когда яичница изжарится, подавать со сковородкою на столъ. Бифштексы жарятся за 5 минутъ до отпуска и не должны быть пережаренными.

772. Жареная говядина. Взять филейную часть говядины, вымыть, натереть солью. Потомъ положить на противень, полить масломъ, подлить воды, поставить въ печь, а когда зарумянится, оборотить на другую сторону, наблюдая, чтобы говядина не засохла и не пережарилась.

773. Телячья печенка № 1. Сваривъ телячью печенку, нарѣзать ломтиками, обвалять въ сырыхъ яйцахъ, смѣшанныхъ со сливками, обсыпать сухарями и обжарить въ маслѣ; когда поджарятъ печенку съ обѣихъ сторонъ, облить сметаною, поставить на полчаса въ печь, въ вольный духъ.

774а. Телячья печенка № 2. Снять верхнюю кожицу съ сырой печенки, нашпиковать ее шпикомъ, положить въ кастрюлю, на дно которой положить сперва ломтиками нарѣзаннаго шпика, масла, кореньевъ, накрыть крышкою, тушить до готовности, переворачивая во всѣ стороны, чтобы подрумянилась; когда будетъ готово, вынуть печенку, въ соусъ же всыпать ложку муки, влить 1½ стакана бульона, ½ стакана сметаны, размѣшать, вскипятить, процѣдить и облить нарѣзанную ломтиками печенку.

774. Барашекъ. Молодого барашка сначала вымочить, а потомъ вымыть. Потроха изъ него сварить и мелко изрубить. Взять фунтъ отъ

мякоти телятины или говядины, изрубить, поджарить на сковородѣ въ маслѣ, смѣшать съ изрубленными потрохами, прибавить полъ-фунта бѣлаго хлѣба, истертаго на теркѣ, 5 круто сваренныхъ и изрубленныхъ яицъ, развести сырыми яйцами, положить соли и начинить барашка, зашить, вымазать масломъ и изжарить въ печи. (8).

775. Цѣлый барашекъ (фантазія). Для этого избирается барашекъ бѣлой шерсти съ маленькими рожками. Раньше однимъ днемъ очистить барашка какъ слѣдуетъ (кожа снимается такъ, чтобы на верхушкѣ головки и на ножкахъ осталась шерсть), нафаршировать фаршемъ, заправить шпильками, зашить голландскими нитками такъ, чтобы барашекъ лежалъ на плафонѣ, правильно со сложенными ножками и поднятою кверху головкою. Закрыть головку и ножки тщательно бумагою, преимущественно мѣста съ шерстью, залить растопленнымъ масломъ и поставить въ горячую печку. Когда немного заколеруется, полить снова тѣмъ масломъ, которое на плафонѣ съ барашкомъ, и продолжать поливать до тѣхъ поръ, пока барашекъ не заколеруется и не изжарится какъ должно: потомъ вынуть изъ печки, заглясеровать глясомъ, очистить отъ нитокъ и бумаги, снять съ плафона на блюдо и поставить въ холодное мѣсто. Когда простынетъ, убрать слѣдующимъ способомъ: шерсть на головкѣ поднять, привести въ естественное состояніе и очистить такъ, чтобы, смотря прямо на него, головка казалась натуральною, а смотря сзади — шерсть была закрыта крутонами изъ ланспика или кокардами изъ бумаги. Рожки позолотить, всего барашка заглясеровать глясомъ и обложить кругомъ мелко изрубленнымъ ланспикомъ. Фаршъ для этого барашка приготовляется такъ: сварить въ соленой водѣ до мягкости легкое, сердце и печенку изъ барашка; потомъ выбрать на доску, мелко изрубить и собрать въ каменную чашку, изрѣзать ломтиками и запасеровать на маслѣ до готовности баранью печенку, потомъ изрубить мелко и сложить въ чашку вмѣстѣ съ легкимъ. Размочить въ молокѣ мякишъ изъ 2 бѣлыхъ хлѣбовъ, выложить на сито, отжать, сложить къ рубленымъ потрохамъ, размѣшать, положить по вкусу соли, 1/4 ф. очищеннаго сладкаго миндалю, вбить 4 яйца и поставить пробу въ печку. Когда же фаршъ окажется не крѣпкимъ, то прибавить толченыхъ сахарныхъ сухарей. (12).

776. Карбонадъ изъ телятины. Изъ каре куска телятины отдѣлить каждую кость, счистить съ костей мясо, выбрать всѣ жилки и опустить это обобранное съ костей телячье мясо, называемое *карбонадомъ*, въ выпущенныя и разболтанныя яйца; обвалять въ сухаряхъ, мелко истертыхъ, и изжарить въ растопленномъ коровьемъ маслѣ. Можно этотъ карбонадъ приготовить и на другой манеръ, а именно: очистить мясо съ костей такъ, чтобы оно оставалось только на ихъ оконечностяхъ, избить тяпкою, обвалять въ яйцахъ и тертыхъ сухаряхъ и изжарить.

777. Армейскій битокъ. Нарѣзать мягкую говядину ломтиками, избить какъ можно лучше тяпкою, посолить, обвалять въ мукѣ, изрѣзать луковицу кружками, растопить на сковородкѣ ложку масла, уложить говядину и лукъ и поставить въ печь. Когда поджарится съ одной стороны, поворотить на другую, подлить полъ-стакана квасу и поставить опять въ печь. Когда порядкомъ все упрѣетъ, выложить и подавать. Это самое простое походное блюдо, совершенно незатѣйливое, но очень недурное.

778. Бараній бокъ съ кашею. Вначалѣ приготовить фаршъ, то есть сварить гречневую кашу. Между тѣмъ, легкое, сердце и молоки бараньи обланшировать, а потомъ положить въ кастрюлю, налить водою, посолить, сварить на огнѣ до мягкости, вынуть на доску и мелко изрубить, а печенку пропустить чрезъ мясорубку; когда все будетъ готово, выло-

жить кашу въ чашку, положить изрубленное, размѣшать и снабдить по вкусу солью. Затѣмъ вымыть переднюю часть баранины, выбрать осторожно кости, отдѣлить сквозь небольшое отверстіе грудинку отъ лопатки, нафаршировать, зашить, завязать голландскими нитками, положить на противень, полить масломъ, обложить нѣсколькими цѣльными луковицами, подлить немного бульона, покрыть бумагою и поставить въ горячую печку на 2 часа. Когда будетъ вполовину готово, снять бумагу, поливать собственнымъ сокомъ, пока заколеруется, а передъ отпускомъ снять на блюдо, выбрать нитки, очистить, убрать косточку кокардою изъ бумаги, заглясеровать, подлить процѣженнымъ собственнымъ сокомъ безъ жира и отпустить. (8).

779. Свиныя ножки. Выскоблить до чиста очищенныя свиныя ножки, разрѣзать вдоль пополамъ, сложить въ кастрюлѣ вмѣстѣ съ костями, налить водою, посолить, положить одну частицу чесноку, поставить на огонь и сварить, подъ крышкою, до совершенной мягкости; тогда вынуть ножки на крышку, выбрать лишнія косточки и остудить, а бульонъ процѣдить и сдѣлать соусъ слѣдующимъ способомъ: распустить въ кастрюлькѣ ложку масла, положить муки, чтобы можно было удобно мѣшать соусъ, поставить на огонь и запасеровать; когда мука поджарится и начнетъ краснѣть, развести соусъ бульономъ изъ вожекъ и кипятить на легкомъ огнѣ. Остывшія ножки обвалять въ мукѣ, потомъ въ яйцѣ и тертомъ хлѣбѣ, сложить на растопленное въ сотейникѣ масло и обжарить, какъ должно, съ обѣихъ сторонъ, переложить на блюдо, а на сотейникъ влить ложку уксусу, вскипятить, потомъ влить соусъ, выкипятить до густоты, снабдить по вкусу солью и мелко толченымъ перцемъ, процѣдить и подлить къ ножкамъ на блюдо. (4).

780. Ростбифъ по англійски. Выбрать мягкой выдержанной жирной говядины, отъ филея середину, обрѣзать немного пашину, очистить (не обрѣзывая нисколько жиру), сложить на глубокій плафонъ, посолить, влить немного воды и поставить въ горячую печку и, когда заколеруется, перевернуть, поставить снова въ печку и продолжать поворачивать до тѣхъ поръ, пока ростбифъ заколеруется кругомъ. Тогда оборотить ростбифъ затылкомъ внизъ, посолить, подливъ стаканъ бульона, покрыть сверху наслоенною масломъ бумагою и оставить въ вольномъ жару до тѣхъ поръ, пока ростбифъ сжарится какъ желаетъ хозяинъ [1]). Когда будетъ готово, снять ростбифъ на блюдо, а на плафонъ прибавить бульона, выварить сокъ, процѣдить, снять жиръ и снабдивъ по вкусу солью, подлить къ ростбифу. Любителямъ подаютъ жареный картофель и отдѣльно скобленый хрѣнъ.

781. Ростбифъ изъ телятины. Задняя четверть телятины снимается съ костей (эти кости идутъ въ бульонъ), шпигуется сырымъ соленымъ (но не копченымъ) языкомъ и шпикомъ, свертывается и затягивается шнурками. Когда телятина вполовину обжарилась, шнурки снимаются и телятина обсыпается просѣянными крошками сахарныхъ сухарей. Кругомъ—жареный картофель, а особо въ подливникѣ сокъ изъподъ телятины, сбитый съ подрумяненною въ маслѣ мукою, щепоткою

---

[1]) Ростбифъ жарится, по усмотрѣнію величины, приблизительно: отъ ¾ до 2 часовъ, по желанію хозяевъ. Въ ¾ часа ростбифъ въ полной крови, а далѣе въ два часа вовсе безъ крови. Посѣтителями трактировъ, ресторановъ, по забавному недоразумѣнію якобы изъ подражанія англичанамъ, большею частью предпочитается кровавый, а не въ мѣру дожаренный ростбифъ. Первый гораздо здоровѣе, по ихъ мнѣнію, но они забываютъ основное правило физіологіи, по которому никогда не слѣдуетъ употреблять въ пищу продукты, не вполнѣ сваренные, сжаренные, спеченные и т. д.; надо кушать, что бы то ни было, совершенно приготовленнымъ или совершенно сырымъ.

Прим. редакціи

подожженнаго сахара и ложкою хорошаго уксуса. Картофель должно очистить сырымъ и цѣльнымъ жарить на сковородѣ, но отнюдь не варить его прежде (8).

782. Жареныя кишки. Сначала приготовить кишки слѣдующимъ образомъ: взять бараньи или коровьи кишки, жиръ съ нихъ не снимать, а выворотивъ, выполоскать въ холодной водѣ, потомъ обдать кипяткомъ, счистить ножемъ слизь, выполоскать, намочить въ холодной водѣ и дать стоять часа два, перемѣняя воду. Заварить изъ мелкой гречневой крупы кашу, дать ей попрѣть, развести, положить въ кашу почечнаго сала, мелко нарѣзаннаго, нафаршировать кишки, завязать концы ниткою, положить на сковороду и румяно обжарить въ говяжьемъ салѣ. Также начиняютъ кишки кашею изъ проса, свареннаго на молокѣ. Кашу для кишокъ не должно очень разваривать, только крупа должна разопрѣть, потому что для начинки кашу надобно развести.

783. Осетрина. Взять звено (или больше, смотря по надобности) осетрины, разложить его пластомъ на противнѣ, облить коровьимъ или постнымъ масломъ, посыпать мукою или толчеными сухарями, поставить въ печь и дать зажариться. Севрюгу жарятъ точно также: бѣлугу же почти никогда не жарятъ.

784. Лещи и караси. Сварить крутую гречневую кашу, икру изъ леща или карасей обжарить въ маслѣ, смѣшать съ кашею, прибавить въ кашу мелко накрошеннаго луку, соли и масла; часть сырой икры растереть ложкою и смѣшать съ приготовленною кашею. Леща или карасей вычистить, выпотрошить, вымыть и надрѣзать поперекъ съ обѣихъ сторонъ начинить кашею, обвалять въ мукѣ, положивъ на противень, облить масломъ и изжарить румяно. Такимъ же образомъ начиняютъ сазана. Мелкую рыбу (пискарей, ряпушку, навагу, корюшку и др.) жарятъ прямо въ маслѣ, посыпавъ толчеными сухарями или просто мукою.

785. Начиненная рыба. Взять какую угодно рыбу: судаки, карпы или сиги, вычистить, выпотрошить, вымыть, посыпать солью и дать полежать. Въ это время приготовить начинку: разварить рисъ, смотря по количеству рыбы; ¼ фунта вязиги, размоченной въ холодной водѣ, мягко сварить и изрубить; если въ рыбѣ случится икра, поджарить ее въ маслѣ, смѣшать съ вязигою и рисомъ, посолить, положить коровьяго или постнаго масла и перца, кости изъ рыбы вынуть, что легко сдѣлать, перерѣзавъ спинную кость у головы, начинить рыбу, облить масломъ, посыпать мукою или толчеными сухарями, уложить на противень, внизъ брюхомъ такъ, какъ рыба плаваетъ, и поставить въ печь, подливъ масла. Можно начинять рыбу рисомъ съ яйцами.

786. Сельди. Сельдей очистить и заботливо перемыть, а потомъ, въ продолженіи 3 дней вымачивать въ прѣсномъ молокѣ, ежедневно перемѣняя послѣднее. Послѣ того надобно выполоскать въ водѣ, разрѣзать по спинѣ, вынуть внутреннія части и начинить изрубленною лимонною коркою и коровьимъ масломъ. Оловянное или жестяное блюдо надобно намазать толстымъ слоемъ холоднаго коровьяго масла, положить на него сельди, еще помазать масломъ, посыпать истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ и сыромъ и жарить въ духовомъ шкапу.

787. Снятки съ капустою. Снятки перемываются въ водѣ, выкладываются на чистое полотенце и слегка протираются, чтобы не были очень мокры. Потомъ поджариваются и поджаренные, осторожно, чтобы ихъ не переломать, складываются на блюдо. Затѣмъ на той же сковородкѣ, на которой жарились снятки, поджариваютъ капусту съ масломъ и сметаною; въ капусту надо прибавить 2 кусочка сахару, натертыхъ лимонною цедрою. Когда капуста будетъ готова, то, разровнявъ ее по

сковородкѣ ножомъ, положить наверхъ жареные снятки. Все это облить сливками или молодою сметаною, посыпать хорошо истолченными сухарями и немного пообжарить все вмѣстѣ. Потомъ, передъ отпускомъ къ столу, сковородку поставить въ русскую печь, чтобы капуста нѣсколько отмякла.

788. Караси въ сметанѣ. Очистивъ и выпотрошивъ карасей, вымыть, посыпать солью, обвалять въ маслѣ, посыпать мукою и поставить въ печь. Когда рыба зарумянится, облить сметаною, посыпать мелко нарубленнымъ зеленымъ укропомъ и дожарить въ вольномъ духу. Такимъ же способомъ можно жарить лещей и другую рыбу.

789. Тѣльное. Взять щуку, судака или другую рыбу, снять кожу, выбрать кости, истолочь, прибавить размоченнаго и выжатаго до суха бѣлаго хлѣба (на фунтъ рыбы ¼ фунта хлѣба), положить ложку прованскаго масла и потолочь еще, чтобы все хорошо перемѣшалось и было мягко, какъ тѣсто. Отдѣлить немного тѣльнаго, надѣлать изъ него маленькихъ шариковъ и поджарить въ маслѣ. Взять еще часть тѣльнаго, поджарить, изрубить мелко, прибавить вареной и мелко изрубленной вязиги, положить соли, масла и перцу. Изъ остальнаго тѣльнаго раскатать лепешку, толщиною въ палецъ, положить сначала начинку изъ тѣльнаго съ визигою, на нее уложить шарики и пирожки, сдѣланные изъ тѣльнаго, сложить края, округлить на подобіе продолговатаго хлѣба, завязать въ салфетку, положить въ кипятокъ, дать вскипѣть раза два, а потомъ вынувъ изъ салфетки, положить на противень, облить масломъ и поставить въ печь; когда тѣльное зарумянится, полить еще масломъ. Начинку въ тѣльное можно дѣлать изъ риса съ рубленными яйцами и вязигою. Изъ этого тѣльнаго можно дѣлать котлеты, но фарша уже класть не нужно, а изжарить ихъ передъ самымъ обѣдомъ и подавать горячія съ салатомъ.

790. Печенка въ хлѣбѣ. Предварительно обжарить въ маслѣ печенку вмѣстѣ съ грибами, шампиньонами или трюфелями, съ мелко изрубленною петрушкою, тминомъ, лавровымъ листомъ, солью, и дать остыть, затѣмъ приготовить изъ телячьяго варенаго сладкаго мяса, мякиша бѣлаго хлѣба и яичнаго желтка фаршъ, который въ ступкѣ смѣшать съ печенкою и сдѣлать изъ всего этого густую массу. Смѣсь эту положить въ форму, закрыть и поставить въ котелъ съ кипяткомъ, когда тѣсто совсѣмъ поспѣетъ, то выложить его на блюдо и облить соусомъ, всего лучше грибнымъ.

791. Котлеты изъ свинины. Разрѣзавъ и распластавъ ребра, посыпать солью, перцемъ, и обвалять въ яйцахъ и крошкахъ, потомъ кладутъ ихъ на сковородку съ коровьимъ масломъ, потомъ приправляютъ изрубленною зеленью; когда они изжарятся, то прибавляютъ еще немного луку, хлѣбныхъ крошекъ съ бульономъ, рюмку бѣлаго вина и опять поджариваютъ. Приготовленнымъ соусомъ обливаютъ котлеты, приправивъ корнишонами, обсыпаютъ опять крошками, и поджариваютъ. Подавать ихъ можно подъ разными или подъ горчичнымъ соусами.

792. Лосина по-литовски. Очистить отъ жилъ филей изъ лося, обложить кореньями, пряностями и шинкованнымъ лукомъ, влить стаканъ уксуса, 2 стакана жирнаго бульона и оставить до слѣдующаго дня въ холодномъ мѣстѣ. За $1^1/_2$ часа до отпуска, обложить филей кореньями и шпикомъ и, вливъ маринаду, въ которомъ находился филей, поставить въ горячую печку; когда будетъ въ половину готово, вынуть, очистить отъ кореньевъ и пряностей, сложить въ сотейникъ и, заливъ собственнымъ процѣженнымъ сокомъ, поставить снова въ печку и изжарить, часто поливая сокомъ. Подавать, заливъ собственнымъ сокомъ безъ жира.

793. Филей изъ барашка. Взять бараній филей съ почкою, снять верхнюю кожицу, вырѣзать всѣ косточки, посолить и, отдѣливъ почку отъ вырѣзаннаго филея, свернуть въ рулетъ, завязать голландскими нитками, сложить на плафонъ, посолить, полить жирнымъ бульономъ и поставить въ горячую печку. Когда заколеруется, положить мелко шпинкованную луковицу, правильно очищеннаго картофеля, подлить немного бульону, поворотить филей, поставить обратно въ печку, дожарить баранину, заколеровать картофель, снять съ плафона, снять нитки, сложить на блюдо, обложить картофелемъ и залить собственнымъ сокомъ безъ жира.

794. Шашлыкъ по-грузински. Говядину барашка нарѣзать небольшими кусочками, отбить тяпкою и всѣ жилы отобрать; потомъ положить въ каменную чашку нарѣзанный лукъ, влить туда же мадеру и уксусъ и все смѣшать съ говядиною. Въ этой смѣси говядину помять рукою хорошенько и такъ оставить; во время обѣда нужно приготовить раскаленные уголья на шесткѣ, развернуть ихъ по обѣ стороны, говядину надѣть на вертелъ, посыпавъ солью, и начать жарить между угольями, но не дать закоптѣть или чтобы захватило пламенемъ, безпрестанно поворачивая вертелъ. Блюдо же держать на горячемъ мѣстѣ, а съ вертела шашлыкъ снимать надо осторожно ножомъ и горячій подавать на столъ.

795. Шашлыкъ по-армянски. Говядину барашка отбить тяпкою, нарѣзать небольшими кусками, отобрать жилы, посыпать перцемъ и хорошенько помять рукою. Жарить, какъ выше сказано, а когда будетъ готово, положить на блюдо и облить лукомъ. Лукъ очистить и нарѣзать крупно, положить въ кастрюлю масло и лукъ поджарить, но не дать закраснѣться, потомъ налить горячей воды 1/2 чайной чашки, накрыть крышкою и дать прѣть; когда лукъ станетъ мягкимъ, налить уксусу, дать еще попрѣть и тогда облить имъ шашлыкъ, но надо почаще мѣшать, чтобы лукъ не пригорѣлъ.

796. Лулекебабъ татарскій. Говядину изрубить такъ мелко, какъ тѣсто, посыпать солью и перцемъ, потомъ сдѣлать маленькія сосиски (штукъ 25 изъ фунта), брать мясо въ руку и скатывать, но руку должно почаще обмакивать въ муку, чтобы мясо не приставало къ рукѣ, послѣ чего эти сосиски перевалять въ мукѣ и жарить на маслѣ въ сотейникѣ.

797. Поросенокъ по-польски. Выбрать хорошаго жирнаго поросенка, ошпарить его, разрѣзать животъ до самой шеи, выбрать кости или ребра и начинить слѣдующимъ образомъ: сдѣлать пшеничное тѣсто на 6 яйцахъ, какъ дѣлается для лапши или домашнихъ макаронъ, раскатать тѣсто, тонко порѣзать не очень мелко лапшу, въ палецъ шириною и длиною, сварить въ водѣ, спустить воду черезъ рѣшето и взять этой лапши фунтъ, облить кипящимъ масломъ (полуфунтомъ) съ изжареннымъ лукомъ, пересыпать ветчиною (безъ жира), мягко сваренною и мелко изрубленною, вбить 5 сырыхъ яицъ, перемѣшать все хорошенько, начинить этою массою поросенка, зашить животъ, посыпать солью, обложить его тонкими пластинками свиного сала, прикрѣпивъ ихъ ниткою, и жарить въ печи на противнѣ. Подавая на столъ, пластинки сала снять. (8).

798. Каплунъ по-англійски. Очистить, выпотрошить и оправить каплуна, подлупить пальцемъ кожу на хлупѣ и выбрать бѣлое мясо. Нарѣзать свиного сала ломтиками, въ ладонь шириною и полпальца толщиною, посыпать рубленною петрушкою, рубленнымъ лукомъ и тертымъ перцемъ; засунуть ломтики за кожу, а бѣлое мясо подвязать къ груди и изжарить по обыкновенному. (6).

799. Ростбифъ по-поварски. 20 ф. жирнаго мяса отъ толстаго филея съ филеемъ и костью посолить, положить на сотейникъ, облить 3—4 ложками масла, печь около 2 часовъ въ печкѣ, истопленной какъ на хлѣбы, переворачивать, чтобы подрумянилось ровно со всѣхъ сторонъ, и обливать чаще собственнымъ его сокомъ, или жарить на вертелѣ; подать на столъ цѣльнымъ или нарѣзаннымъ ломтиками, огарнировать жаренымъ мелкимъ картофелемъ и струганнымъ хрѣномъ; стекшій соусъ, съ котораго снять жиръ, подать въ соусникѣ. Если мясо мерзлое, то не надо его оттаивать, а какъ есть мерзлое вставить въ печь; ростбифъ выйдетъ чрезвычайно хорошъ, если, разумѣется, мясо будетъ жирное и свѣжее. (15).

800. Зразы гарибальдійцевъ. Разрѣзать кусокъ говядины фунта въ 4—5 на толстыя зразы или ломтиками въ палецъ толщиною, выбить хорошенько тяпкою, посолить, поджарить ихъ слегка въ кастрюлю съ 1½ ложками масла, луковицею и разными кореньями; 2—3 ложки тертой булки поджарить въ ½ ложкѣ масла, прибавить 5—6 зеренъ толченаго простого перца, посыпать этимъ зразы, сложить одну на другую, влить стаканъ вина, 1½ стакана бульона, сокъ изъ ½ лимона, накрыть крышкою и тушить до мягкости; потомъ обсыпать ложкою муки, влить стаканъ сметаны, положить капорцовъ, опять поставить на плиту на ¼ часа, прикрывъ крышкою, и, подавая, облить процѣженнымъ этимъ же соусомъ. (6).

801. Лянгетъ. Часть мягкой говядины изрѣзать въ тонкіе продолговатые ломтики; разбить тяпкою каждый ломтикъ, какъ можно тоньше, посолить, обмакнуть въ муку и сложить на растопленное на сковородѣ масло; передъ отпускомъ изжарить на огнѣ съ обѣихъ сторонъ и подать на сковородкѣ; если бы оказалось надобность переложить на тарелку, то подлить на сковородку 2 ложки бульона и отварить сокъ.

802. Гусь съ макаронами. Взять очищеннаго гуся, разрѣзать хребетъ, вынуть осторожно хребтовую кость, вытереть мясо солью и ½ чайною ложечкою англійскаго и простого толченаго перца и нафаршировать слѣдующимъ образомъ: ¾ фунта италіанскихъ макаронъ отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, влить масла, положить 2 желтка, 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 соусомъ. Когда гусь будетъ готовъ, сложить его на блюдо, въ соусъ же влить стакана 2 бульона, ложку муки, вскипятить, процѣдить, снять лишній жиръ, всыпать ½ баночки капорцовъ или оливокъ, разъ вскипятить и облить на блюдѣ гуся. (6).

803. Голубь съ горошкомъ. Очищеннаго и заправленнаго голубя положить на масло въ кастрюльку и обжарить на легкомъ огнѣ; при этомъ вылущить молодого зеленаго горошка, сложить въ кастрюльку кругомъ голубя, влить 2 столовыхъ ложки бульона, положить полъ-ложки масла, луковицу и пучекъ зелени петрушки, посолить и тушить подъ крышкою на легкомъ огнѣ; когда горохъ упрѣетъ, вынуть голубя, расправить, разрѣзать пополамъ, положить на тарелку, а въ кастрюльку гдѣ горохъ, влить чайную ложку разведенной холоднымъ бульономъ муки, вскипятить, положить по вкусу мелкаго сахару и соли, вынуть прочь лукъ и пучекъ, выбрать горохъ на середину тарелки, а соусомъ полить голубя. (4).

804. Цыплята по-поварски. Очищенныхъ посоленныхъ трехъ цыплятъ изжарить на вертелѣ, поливая масломъ; когда будутъ уже готовы, взять ½ стакана муки, 1½ ложки масла, вскипятить раза два, раз-

вести 2 стаканами сливокъ (или молока), вскипятить нѣсколько разъ, безпрестанно мѣшая, поливать этимъ на вертелѣ цыплятъ; когда бешамель подрумянится, сложить цыплятъ на блюдо. Или изжарить ихъ въ кастрюлѣ въ печи съ 1—2 ложками масла; когда будутъ готовы, облить ихъ густымъ бешамелемъ и вставить не надолго въ печь. (6).

805. Рулетъ изъ судака. Снять съ судака филеи, очистить отъ костей, подрѣзать верхнюю кожу, нарѣзать продолговатыми тонкими пластами, разбить осторожно тяпкою, разложить на доску и снабдить солью и перцемъ, а сверхъ каждаго наложить рядъ рубленныхъ и поджаренныхъ шампиньоновъ, посыпать тертымъ изъ корокъ хлѣбомъ, свернуть рулетами и запанеровать сперва въ муку, а потомъ въ яйцо и тертый хлѣбъ. За 15 минутъ до отпуска обжарить въ горячемъ фритюрѣ, выбрать на сито, осушить и уложить на блюдо, перекладывая обжаренною зеленою петрушкою. При этомъ подается особо красный соусъ съ шампиньонами. Изъ обрѣзковъ костей и рыбьихъ головокъ приготовить соусъ обыкновеннымъ способомъ; для вкуса можно прибавить ложку пюре изъ томатовъ. (4).

806. Котлеты изъ индюшки или курицы. Срѣзать филеи съ 1 индюшки или 2 куриць, очистить отъ жилокъ, мелко изрубить, положить $^1/_8$ фунта сливочнаго масла, соли, ½ французской булки, намоченной въ молокѣ и выжатой, можно прибавить яйцо, смѣшать все вмѣстѣ, истолочь въ ступкѣ, надѣлать маленькихъ (до 15 штукъ) котлетокъ, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ и поджарить въ 2 ложкахъ масла. Сложивъ на блюдо, облить такимъ соусомъ: въ соусъ, въ которомъ жарились котлеты, влить сокъ изъ $^1/_4$ лимона, $^3/_4$ рюмки мадеры, положить немного капорцовъ, развести стаканомъ бульона и вскипятить; можно также облить соусомъ изъ шампиньоновъ или трюфелей. Котлеты сложить на блюдо въ кружокъ, въ середину можно положить зеленый горошекъ свѣжій или сушеный. Если котлеты приготовляются на большое количество персонъ, то сложить ихъ на блюдо въ два ряда въ длину и облить однимъ изъ вышепоименованныхъ соусовъ. На другомъ же блюдѣ подать отдѣльно разную зелень, которую класть поперекъ блюда наискось рядами; каждый рядъ долженъ быть отдѣленъ полосками тѣста. Зелень слѣдующая: зеленые бобы, разварной картофель съ масломъ и зеленью, каштаны, сосиски жареныя, точеная морковь, точеная рѣпа и проч.

807. Свинина. Взять кусокъ свѣжей свинины, снять кожу и замариновать на 2 или 3 сутокъ слѣдующимъ образомъ: облить мясо стаканомъ кипяченаго уксуса, $^1/_2$ стаканомъ прованскаго масла, стаканомъ мадеры, посыпать горстью перца, горстью лавроваго листа, луковицею, положить эстрагона и немного соли. Когда свинина замаринуется, вынуть, посолить и жарить ее на вертелѣ передъ большимъ огнемъ, поливая тѣмъ же уксусомъ, въ которомъ мокла; изжарить до половины готовности, потомъ переложить на сотейникъ, облить тѣмъ же уксусомъ, накрыть бумагою и жарить въ печи. Подавая, облить крѣпкимъ пуавраднымъ соусомъ и прибавить въ него соусу, въ которомъ жарилась свинина.

808. Лось или серна. Выбить тяпкою кусокъ лося или серны, положить въ муравленый горшокъ, налить остывшимъ уже уксусомъ, вскипяченнымъ съ солью и пряностями, чтобы покрыло мясо, и поставить дня на три въ холодное мѣсто, при чемъ каждый день переворачивать. Потомъ вынуть мясо, нашинковать шпикъ, обвалять его въ истолченномъ англійскомъ и простомъ перцѣ съ гвоздикою и майораномъ, прорѣзать ножомъ небольшія отверстія въ мясѣ и вложить въ нихъ шпикъ. Обложить весь кусокъ ломтиками шпика, об-

жарить слегка въ горячей печи, переложить въ кастрюлю, облить стекшимъ съ него сокомъ, снявъ съ него сперва жиръ, влить 1½ стакана уксуса, ½ стакана вина, кусокъ сухого бульона, накрыть плотно крышкою и тушить на легкомъ огнѣ до мягкости. Когда будетъ готово, сложить на блюдо, остудить, убрать ланспикомъ или покрыть соусомъ, въ которомъ тушилось жаркое; этотъ соусъ надо, въ такомъ случаѣ, уварить хорошенько и сбить на льду, чтобы погустѣлъ.

809. Баранина съ шарлотомъ. Вымытый, выжатый и выбитый кусокъ баранины натереть солью, тушить до половины готовности въ кастрюлѣ съ кореньями и пряностями, наливъ уксусомъ пополамъ съ водою. Вынуть, обсыпать тертою булкою или мукою, распустить въ кастрюлѣ кусокъ масла, положить въ него мясо и жарить такъ до мягкости, подливая бульона, въ которомъ варилась сначала баранина; огарнировать лукомъ-шарлотомъ, который, очистивъ отъ верхней кожицы, тушить въ кастрюлѣ вмѣстѣ съ бараниною.

810. Телячьи ножки. Очищенныя и вымытыя телячьи ножки снять съ костей, сложить въ кастрюлю, налить водою и поставить на огонь; когда бульонъ закипитъ, процѣдить, а ножки вымыть въ теплой водѣ и очистить вторично; потомъ распустить въ кастрюлькѣ ложку масла, положить на 4 ножки 1¼ ложки муки, размѣшать, развести бульономъ, посолить, положить 2 луковицы, 5 шт. шампиньоновъ, поставить на огонь и мѣшать, пока не закипитъ; тогда положить ножки, сварить на легкомъ огнѣ до мягкости, вынуть ножки на блюдо, а соусъ процѣдить на сотейникъ, выкипятить до надлежащей густоты и вкуса, залейзонить 2 желтками съ частью сливокъ, прибавить по вкусу соли, соку изъ лимона, процѣдить и, размѣшавъ съ рубленою зеленью, колить ножки на блюдѣ. (4).

811. Говядина Джонъ-Буля. Мягкій кусокъ говядины отъ края или филей выбить хорошенько и на нѣсколько дней намочить въ кипяченомъ уксусѣ пополамъ съ водою и со спеціями. Вынуть говядину, проколоть ее или прорѣзать ножомъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ, нафаршировать говяжьимъ жиромъ, истолченнымъ съ солью, перцемъ и гвоздикою, потомъ жарить на противнѣ, поливая собственнымъ ея соусомъ. Поджарить ½ ложки муки, влить бульону, положить ложки 2 капорцевъ, ½ ложки бѣлыхъ грибовъ или трюфелей, ½ или 1 стаканъ столоваго вина, нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ, мѣшать на огнѣ, потомъ снять сверху жиръ, развести соусомъ, въ которомъ жарилась говядина, вскипятить и облить жаркое.

812. Рубленыя котлеты. 2 фунта говядины безъ костей отъ сѣка очистить отъ большихъ жилъ, пропустить чрезъ мясорубку 2 раза, посолить, положить англійскаго толченаго перца, французскаго бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ водѣ и выжатаго, смѣшать, сдѣлать котлеты, намазать ихъ съ обѣихъ сторонъ яйцомъ, обсыпать сухарями, положить на сковороду въ горячее масло и поджарить съ обѣихъ сторонъ. Послѣ того фаянсовое или серебряное блюдо обложить рантомъ изъ тѣста, намазать его масломъ, въ которомъ жарились котлеты, посыпать сухарями, сложить въ него жареныя котлеты и переложить каждую отвареннымъ въ жирномъ бульонѣ разсыпчатымъ рисомъ. Скропить масломъ, поставить въ духовой шкапъ, а подавая, подлить немного бѣлаго соуса, остальной же подать въ соусникѣ.

813. Филей по-нѣмецки. Очистить филей отъ жилъ и лишняго жира, положить въ каменную чашку, облить кипяченымъ уксусомъ пополамъ съ водою и со спеціями, пусть лежитъ такъ 3—4 дня. Вынуть изъ уксуса, нашпиковать шпикомъ, осыпать кругомъ мукою и жарить на вертелѣ на самомъ сильномъ огнѣ, поливая масломъ и сметаною; сокъ

долженъ стекать на подставленный сотейникъ, потомъ всыпать въ него ложку муки, влить 2—3 ложки сметаны, смѣшать, вскипятить, облить этимъ соусомъ сложенную на блюдо говядину и огарнировать картофелемъ.

814. Тушоная говядина. Кусокъ говядины отъ филея или отъ края посолить и обжарить на вертелѣ, поливая масломъ; положить въ кастрюлю разныхъ нарѣзанныхъ кореньевъ, нѣсколько ломтиковъ шпика, окропить 2 ложками уксуса, облить $1^1/_2$ стаканами бульона, стаканомъ вина, положить 4—5 шт. гвоздики или лимонной цедры, накрыть крышкою и тушить на маломъ огнѣ до мягкости; когда будетъ готово, надрѣзать ножомъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ, переложить поджареннымъ въ маслѣ тертымъ хрѣномъ, сложить на блюдо и облить процѣженнымъ соусомъ, снявъ съ него жиръ.

815. Зауербратенъ. Взять фунтовъ шесть не жирной говядины, обмыть, обтереть насухо и, положивъ въ сотейникъ, поджарить на большомъ огнѣ такъ, чтобы мясо кругомъ зарумянилось. Простудивъ мясо и положивъ въ глиняную муравленую посудину, налить не крѣпкимъ, лучше пивнымъ уксусомъ до верху, чтобы уксусъ совсѣмъ покрывалъ мясо, прибавить лаврового листа, зернового перца, соли, луку, нарѣзаннаго ломтями, накрыть посудину и дать стоять 8 дней, а зимою и болѣе, въ такомъ мѣстѣ, чтобы зимою не замерзло мясо, а лѣтомъ не было подвержено излишнему теплу. Когда надобно жарить, вынуть мясо изъ уксуса и положить на сито, чтобы жидкость съ него стекла, потомъ, переложивъ въ кастрюлю и положивъ туда сколько нужно масла, обжарить снова мясо на большомъ огнѣ, а когда оно приметъ хорошій темный цвѣтъ, закрыть кастрюлю, положивъ туда разрѣзанную въ куски одну рѣпу, и жарить на легкомъ огнѣ, пока мясо не поджарится совершенно, и тогда подавать на столъ. Подливку должно подавать въ соусникѣ отдѣльно; эта подливка состоитъ изъ трехъ частей бульона и одной части уксуса, въ которомъ варилось мясо, съ примѣсью масла и сока, оставшихся въ кастрюлѣ, въ которой до этого жарилось мясо. Вскипятить это еще разъ и вылить въ соусникъ. (8).

816. Телячьи мозги. Вымыть въ водѣ телячьи мозги, снять до чиста верхнюю кожицу и оставить въ холодной водѣ. Въ то же время поставить въ кастрюлькѣ кипящей соленой воды, влить ложку уксуса, опустить очищенные мозги и поставить на огонь; когда закипитъ, вынуть мозги на сито, а когда обсохнутъ, разрѣзать вдоль пополамъ, обвалять въ разбитое яйцо, обсыпать тертымъ хлѣбомъ и, сложивъ на растопленное въ сотейникѣ масло, обжарить съ обѣихъ сторонъ, сложить на тарелку и полить масломъ, въ которомъ мозги жарились. (4).

817. Филей изъ поросенка. Взявъ тонкую часть филея изъ поросенка, снять кожу, срѣзать лишній жиръ, положить на плафонъ, посолить, проколоть ножомъ по серединѣ, положить частичку чесноку, подлить 4 ложки воды, поставить въ горячую печку, заколеровать, оборотить и, заколеровавъ кругомъ, изжарить на легкомъ огнѣ до готовности; потомъ снять филей на блюдо, а съ плафона слить жиръ, подлить бульона, выварить сокъ и полить филей. (4).

818. Телячьи котлеты по русски. Распустить чухонскаго масла въ кастрюлѣ, положить котлеты, посыпать солью и перцемъ и жарить, чтобы котлеты почти изжарились. Потомъ выложить котлеты на блюдо, полить масломъ и посыпать изжаренными въ другой кастрюлѣ петрушкою и лукомъ и т. п. и подавать котлеты на столъ. Въ соусникѣ подавать къ котлетамъ густой бульонъ съ пюре томата; на гарниръ русскіе коренья: морковь, рѣпа, горошекъ и жареный сухой картофель.

Отдѣлъ XIII.

Салаты и приправы къ жаркимъ.

819. Обыкновенный салатъ. Перебравъ отъ 5 до 10 головокъ латука или кочаннаго салата, выполоскать въ холодной водѣ, откинуть на рѣшето или положить въ салфетку и потрясти, чтобы стекла вода. Потомъ взять уксусу и прованскаго масла по 3 ложки, положить соли, сахару и сбить, чтобы масло соединилось съ уксусомъ, облить этою смѣсью салатъ и перемѣшать хорошенько. Приготовляютъ этотъ же салатъ еще такъ: взять 2 круто сваренныхъ желтка, растереть съ прованскимъ масломъ, подливая понемногу уксусу, потомъ положить чайную ложку горчицы, немного соли, облить салатъ и перемѣшать. Многимъ приготовленный такъ салатъ не нравится, такъ какъ имъ желательно имѣть салатъ съ болѣе жгучимъ вкусомъ; для нихъ приготовляютъ слѣдующимъ способомъ: За полчаса, а то и меньше, до подачи на столъ, кочанный салатъ перебираютъ, ополаскиваютъ листья въ водѣ и на рѣшетѣ даютъ стечь водѣ. Послѣ наливаютъ по пропорціи уксусомъ (2—3 столовыхъ ложки и столько же отварной воды), всыпаютъ чайную ложку мелко истолченнаго душистаго перца и тщательно перемѣшиваютъ. Особенно годится къ жареному мясу.

820. Салатъ по-французски. Знатоки приготовляютъ его безъ большихъ затѣй и церемоній, которыя хороши не для вкуса, а только для того, чтобы людей молодыхъ и неопытныхъ озадачить важностью своего искусства. Предлагаемъ такой рецептъ: „Я наливаю въ салатникъ 1 или 2 столовыхъ ложки прованскаго масла, сообразно количеству салата, прибавляю туда же 1 или 2 чайныхъ ложечки мелкаго сахару и взбиваю все это пальмовою ложкою. Надобно вамъ замѣтить, что обычай ввелъ въ употребленіе при салатѣ пальмовыя ложки и вилки единственно потому, что онѣ не окисляются отъ дѣйствія уксуса, какъ серебряныя ложки и стальныя вилки. Теперь, когда уже масло побѣлѣло, какъ вы видите, и сахаръ распустился, я прибавляю щепотку соли, захвативъ ее на кончикъ ножа, и продолжаю сбивать, пока подъ ложкою не будетъ слышно крупинокъ. Потомъ я разрѣзываю на тарелкѣ салатъ поперекъ листьевъ, отдѣляя прочь крупные стебли, и осторожно выкладываю его въ салатникъ, не допуская туда воды, которая скопилась на днѣ тарелки, послѣ какъ можно старательнѣе перемѣшиваю салатъ, чтобы каждый листочекъ былъ непремѣнно увлаженъ прованскимъ масломъ. Видите ли вы, какой теперь на немъ ровный блескъ и янтарный глянецъ? На днѣ салатника вы не найдете ни капли жидкости! Она вся соединилась съ салатомъ и сообщила ему мягкій, пріятный и сладостный вкусъ. Но эта минута дорога: ни одно лишнее мгновеніе не долженъ оставаться салатъ въ такомъ положеніи. Уксусъ всегда долженъ быть подъ рукою и я тороплюсь освѣжить мое творческое произведеніе прибавкою 1 или 2 столовыхъ ложекъ уксуса. Тотчасъ же снова его перемѣшиваю—и теперь извольте отвѣдать! Но... если мой салатъ не понравится вамъ, я осуждаю себя съѣсть сколько угодно салата, приготовленнаго вами по варварскому способу съ перцемъ и яичнымъ желткомъ. Главное, чего должно держаться въ приготовленіи салата,—порядокъ и послѣдовательность употребленія приправъ—всегда остаются одни и тѣ же, потому что они основаны на точномъ познаніи химическаго свойства тѣлъ и степени

взаимнаго ихъ соединенія и сродства, о чемъ толковать подробнѣе нахожу излишнимъ, особенно сидя за обѣденнымъ столомъ".

821. Салатъ со сметаною. Смѣшать вмѣстѣ 2 столовыхъ ложки сметаны, 2 ложки уксусу и чайную ложку дѣланной горчицы; посолить, облить салатъ и перемѣшать. Въ зеленый салатъ кладутъ круто сваренныя и нарѣзанныя кружечками яйца, свѣжіе огурцы, также нарѣзанный кружечками, зеленый лукъ.

822. Салатъ изъ огурцовъ. Очистивъ огурцы и нарѣзавъ ихъ тоненькими кружечками, посолить, посыпать перцемъ и облить желаемой крѣпости уксусомъ, сбитымъ пополамъ съ прованскимъ масломъ.

823. Салатъ изъ капусты. Взять кочанъ бѣлой или красной капусты, очистить верхніе листы, спустить кочанъ съ кочерыжки, вырѣзать у листовъ середину, сложить по 3 или по 4 листа, искинковать мелко, посыпать солью, сахаромъ и перцемъ, разстереть на столѣ руками, то-есть смять. Потомъ взбить 3 ложки прованскаго масла съ 3 ложками уксуса, облить капусту и перемѣшать хорошенько. Салатъ изъ капусты должно приготовлять часа за 2 до обѣда, чтобы онъ пропитался масломъ и уксусомъ и сдѣлался мягче. Иногда, нашинковавъ капусту, обдаютъ кипяткомъ, и, откинувъ на сито, выжимаютъ воду, а потомъ уже приправляютъ масломъ, уксусомъ, солью и перцемъ.

824. Салатъ изъ свеклы. Нашинковавъ штукъ 5—8 вареной свеклы полосками въ вершокъ длиною, посыпать немножко тмину, палочку корицы, лавров. листу, перцу, горошку и сахару, посолить и налить уксусомъ, дать постоять часовъ 12. Подавая на столъ, облить прованскимъ масломъ и перемѣшать.

Примѣчаніе. Уксусъ со спеціями вскипятить и залить холоднымъ.

825. Сборный салатъ. Взять кочаннаго салата, кудрявой цикоріи, Андавиль, уложить въ салатникъ вѣнчикомъ, въ середину положить 2 нарѣзанныхъ небольшими кусочками миногъ, 3 шт. вымоченныхъ анчоусовъ, также нарѣзанныхъ кусочками, и штукъ 15 оливокъ. Потомъ, смѣшавъ пополамъ уксусъ съ прованскимъ масломъ, прибавляютъ соли, перцу и сахару, обливаютъ салатъ и подаютъ.

826. Лимонный салатъ. Обрѣзать желтую корку съ двухъ лимоновъ, изрѣзать мякоть на кружки, сварить въ водѣ, выложить въ холодную воду и, когда она стечетъ, посыпать сахаромъ, смочивъ бѣлымъ виномъ и розовою водою, а еще лучше, водою померанцевыхъ цвѣтовъ. Салатъ этотъ, впрочемъ, не для всѣхъ вкусовъ.

827. Итальянскій салатъ. Салатъ этотъ приготовляется изъ кусочковъ сельдей паровыхъ и соленыхъ, анчоусовъ, оливокъ, капорцовъ, ломтиковъ лимона, жареныхъ улитокъ и устрицъ, ломтиковъ копченой колбасы, огурцовъ и свеклы. Обливаютъ его обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ изъ уксуса, прованскаго масла и перца. Это превосходный салатъ для жареной свинины, лосины, дикой козы, гуся и пр.

828. Салатъ изъ артишоковъ. Очистивъ какъ слѣдуетъ артишоки, отварить въ водѣ съ солью, разрѣзать каждый пополамъ и укласть въ салатникъ. Сдѣлать соусъ обыкновенный салатный изъ уксуса съ прованскимъ масломъ и перцемъ и облить артишоки; давъ этимъ соусомъ напитаться, обложить вокругъ салатными травами или капорцами, оливками и тому подобнымъ, и наконецъ, усыпать мелко изрубленнымъ лимономъ.

829. Салатъ изъ запеченыхъ артишоковъ. У артишочныхъ листьевъ обрѣзать верхніе комочки и каждый листъ разрѣзать въ полоски начетверо или на-пятеро, отварить въ водѣ и выложить, чтобы обсохли. Тогда разболтать на молокѣ муки, прибавить яичныхъ желтковъ, соли

и ложку растопленнаго говяжьяго сала. Въ это сало обмакивать нижнія головки артишочныхъ листьевъ, не касаясь верхнихъ, и обжарить въ свѣжемъ салѣ. Салатъ этотъ имѣетъ очень красивую наружность, потому что сверху онъ зеленъ, а снизу золотисто-желтъ. Подавать этотъ салатъ, обливъ обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ.

830. Салатъ по-русски. Отваривають свеклу, картофель, бобы, горохъ и другія овощи, конечно, каждую въ отдѣльности. Когда все будетъ холоднымъ, крупные овощи нарѣзаютъ кусочками или кружечками, мелкіе оставляютъ такъ и все смѣшиваютъ въ салатникѣ, обливъ по пропорціи уксусомъ и оставляютъ часовъ на 6. Можно прибавить мелкихъ корнишоновъ, грибовъ и т. д. передъ тѣмъ какъ подавать на столъ.

831. Салатъ изъ сарделей. Обобрать съ костей сардели, нарѣзать полосками въ вершокъ длиною, положить въ салатникъ, обложить капорцами и оливками (по 2 ложки), сбить прованское масло съ лимоннымъ сокомъ, положить соли, сахару и молотаго перцу и облить салатъ.

832. Салатъ изъ спаржи. Отварить фунтъ спаржи въ водѣ съ солью и откинуть на сито; когда стечетъ вода, обрѣзать у спаржи все твердое, а мякоть изрѣзать на куски въ вершокъ длиною, положить въ салатникъ и облить уксусомъ, смѣшаннымъ съ прованскимъ масломъ, солью и сахаромъ.

833. Салатъ изъ брунколя. Взять 3 или 5 кочней брунколя, обрубить верхніе листья, отварить въ соленой водѣ, откинуть на сито, дать стечь водѣ, разрѣзать каждое сердечко на нѣсколько частей, облить уксусомъ, смѣшаннымъ съ прованскимъ масломъ, и посыпать перцемъ, солью и сахаромъ.

834. Салатъ изъ турецкихъ бобовъ. Нашинковать 1½ фунта турецкихъ бобовъ, отваривать въ водѣ съ солью, откинуть на сито, дать стечь водѣ и облить затѣмъ 2—3 ложками прованскаго масла, уксуса, кайенскаго перца и сахару.

835. Салатъ изъ сливъ. Взять 15 спѣлыхъ сливъ, смочить виноградным виномъ, посыпать ½ чайной ложки корицы, мелко искрошенною лимонною коркою и столовою ложкою сахара, поставить въ печь, въ вольный духъ, и дать постоять часъ; подавая на столъ, посыпать сахаромъ.

836. Салатъ изъ яблоковъ. Очистивъ 10 яблоковъ, нарѣзать кружечками, выбрать сѣмяна, сварить въ жидкомъ сиропѣ и откинуть на сито; стереть съ лимона на сахаръ цедру, положить въ сиропъ, въ которомъ варились яблоки, прибавить 5 штукъ гвоздики, поставить на огонь и кипятить полчаса. Уложить въ салатникъ яблоки, выжать на нихъ сокъ изъ лимона и облить сиропомъ. Въ качествѣ салата также подаютъ къ жаркому: соленые огурцы, маленькіе огурчики, маринованные въ уксусѣ, соленые лимоны, рыжики, грузди, пикули и разные моченые плоды, какъ-то; вишни, сливы, яблоки, крыжовникъ, брусника и смородина.

837. Армянскій салатъ (домашній). Истереть сухой пряникъ, истолочь орѣховыхъ ядръ и, смачивая хорошимъ виноградным виномъ, протереть сквозь сито, дать поупрѣть на горячей плитѣ и подавать къ жареному.

838. Венгерскій салатъ. Бѣлые бобы налить холодною водою съ вечера, а на другой день поставить вариться и когда вода немного укипитъ, то долить еще холодною водою, чтобы бобы совершенно сварились. Потомъ откинуть на рѣшето, чтобы вода стекла. Затѣмъ сварить яицъ, бѣлокъ снять, а желтокъ растереть въ салатникѣ, налить ½ чай-

ной ложки холодной воды и все растереть какъ каша съ водою, прибавивъ сахару, соли, толченаго перца, прованскаго масла и лимоннаго сока, это все также растереть особенною салатною деревянною ступкою. Къ этому прибавить мелко искрошеннаго бѣлаго луку, но можно и зеленаго, а также маленькіе ломтики паюсной икры. Все это опять вмѣстѣ съ бобами перемѣшать деревянною или костяною ложкою.

839. Кроссъ-салатъ. Срѣзать съ корней кроссъ-салатъ, налить водою, потомъ кроссъ-салатъ переложить на друшлакъ или сито и оставить, пока вода не стечетъ совершенно. Передъ отпускомъ сложить въ салатникъ, положить сахару, кайенскаго перца посолить, залить прованскимъ масломъ и уксусомъ; подавая, размѣшать. Можно огарнировать круто сваренными и на четыре части разрѣзанными яйцами.

Отдѣлъ XIV.

Сладкія блюда изъ сливокъ, молока, фруктовъ, вина, яицъ и пр.

840. Вѣнскій тортъ. Растопить ½ ф. коровьяго масла (разумѣется, хорошаго сорта и очень свѣжаго, всего лучше сливочнаго), процѣдить сквозь сито въ муравленную чашку и когда масло начнетъ застывать, тереть деревянною лопаткою, пока масло сдѣлается густо и бѣло какъ сметана; тогда выпустить въ масло одинъ за другимъ 10 желтковъ не переставая мѣшать, всыпать полфунта мелкаго сахару, 1½ золотника толченой корицы и полфунта мягко истолченнаго миндалю и опять вымѣшать. Бѣлки взбить крѣпко въ пѣну, затѣмъ всыпать ½ ф. муки крупчатки и смѣшать съ желтками, потомъ положить сбитые бѣлки и также перемѣшать. Потомъ вырѣзать изъ бумаги кружковъ, размазать изъ приготовленнаго тѣста лепешки, обравнять ихъ по бумажному кружку, положить на желѣзный листъ и поставить въ печь въ вольный духъ. Когда лепешки поспѣютъ, вынуть изъ печи, положить сначала на фаянсовое блюдо одну лепешку, наложить на нее варенья, закрыть другою лепешкою и на эту лепешку опять положить варенья другого сорта, и продолжать такъ укладывать, пока положите послѣднюю лепешку; на нее варенья уже болѣе не класть. Затѣмъ всыпать полфунта мелкаго сахару въ сбитые 5 яичныхъ бѣлковъ, перемѣшать и вымазать этимъ глазуромъ приготовленный тортъ съ боковъ и сверху, и уложить верхъ тонко нарѣзаннымъ цукатомъ и померанцевою коркою и поставить въ печь, а когда заколеруется, подавать.

841. Бисквиты. Взять 10 яицъ и отдѣлить желтки отъ бѣлковъ; положить въ муравленное блюдо полфунта мелкаго сахару, влить желтки, мѣшать деревянною ложкою пока желтки побѣлѣютъ, послѣ всыпать ½ ф. крупчатой муки и смѣшать съ желтками, потомъ сбить бѣлки, смѣшать вмѣстѣ. Потомъ разложить приготовленное тѣсто въ бумажныя коробочки, намазанныя масломъ, поставить въ печь, въ вольный духъ. Когда поспѣютъ, вынуть изъ коробочекъ, разложить на сито, Изъ этой пропорціи получится до 40 бисквитовъ.

842. Шоколадные бисквиты. Взять 6 яицъ, отдѣлить отъ нихъ 4 желтка, положить въ фаянсовую чашку, всыпать ¼ фунта сахару и 12 золотниковъ мелко истертаго шоколада, взбивать все вмѣстѣ полчаса; 6 бѣлковъ взбить въ пѣну и выложить туда же. Потомъ всыпать

1/4 фунта рисовой или крупчатой муки, размѣшать хорошенько, выложить въ приготовленныя коробочки и поставить въ печь въ вольный духъ. Выйдетъ 40—50 штукъ.

843. Бисквиты съ лимонною коркою. Срѣзать съ лимона цедру очень тонко и изрубить мелко. Всыпать въ муравленную чашку полфунта рисовой муки, полфунта мелкаго сахару, изрубленную лимонную корку, прибавить 6 желтковъ и бить ложкою полчаса. Восемь желтковъ взбить въ пѣну, смѣшать съ приготовленнымъ тѣстомъ, вымѣшать хорошенько, разложить въ бумажныя коробочки и поставить въ печь въ вольный духъ.

844. Меренги. Сбить какъ можно крѣпче 10, но лучше 8 самыхъ свѣжихъ бѣлковъ, смѣшать съ фунтомъ просѣяннаго сахару, класть ложкою на желѣзный листъ на бумагу разными фигурами и поставить въ легкую печь, чтобы высохли; выйдетъ не менѣе 32 штукъ. Когда будетъ готово, снять съ бумаги, продавить донышко и наполнить ее сбитыми сливками и сложить попарно (взять стаканъ самыхъ густыхъ сливокъ, сбить ихъ вѣничкомъ и всыпать сахаръ толченый съ ванилью). Съ оставшимися желтками можно варить шоколадъ.

845. Яблочное зефиръ. Пятокъ большихъ яблокъ испечь, протереть сквозь сито, всыпать 1½ стакана мелкаго сахару и 1 бѣлокъ, сбивать вѣничкомъ въ кастрюлѣ пока масса не побѣлѣетъ и не погустѣетъ такъ, чтобы ложка могла стоймя держаться въ этой массѣ; тогда этой массою наполнить маленькія бумажныя коробочки въ 2 вершка длины, почти 3/8 вершка ширины и высоты, уложить пирожное на блюдо и подавать.

846. Безе. Пропорція: сахарнаго песку 1 ф., пудры сахарной 1/2 ф. и 10 бѣлковъ яичныхъ.

Приготовленіе: сбить крѣпко бѣлки. И въ тоже время чтобы варился сахаръ, то есть сахаръ всыпать въ кастрюлю, влить немного воды, размѣшать и поставить на хорошій огонь вариться, и варить до пробы такъ: когда сахаръ будетъ густо кипѣть, то взявъ его на ложечку влить въ стаканъ холодной воды, и, вынувъ, посмотрѣть, если сахаръ крѣпкій и липнетъ къ зубамъ, это означаетъ его готовность. Тогда одинъ долженъ лить горячій сахаръ въ бѣлки потихоньку струей, а другой, сбивая вѣничкомъ, замѣшивать. И когда бѣлки соединены съ горячимъ сахаромъ, тогда всыпать сахарную пудру и замѣшать шумовкою. Затѣмъ бумагу постелить на доску и насаживать ложкой красивые овальные кучки. Потомъ, спрыснувъ поверхъ сахарной пудрой, поставить на доскѣ въ печь не жаркую. И когда онѣ заколеруются и поверхъ ихъ появится корочка, тогда вынуть изъ печки, сложить по двѣ половинки вмѣстѣ и подавать.

847. Пирожное съ бешамелемъ по домашнему. Четыре ложки растопленнаго масла и 8 ложекъ молока вскипятить, всыпать 15 ложекъ муки ровно съ краями, и ⅛ ф. сах., размѣшать до гладкости, потомъ отставить и остудить, вбить 2 яйца, выбивать тѣсто лопаткою, пока не станетъ отставать отъ кастрюли, выложить на столъ и скатать 24 палочки длиною въ 2 вершка, посыпая слегка мукою, затѣмъ сложить на листъ, смазанный масломъ и вставить въ печь. Одновременно съ этимъ двѣ ложки растопленнаго масла и ¼ стакана муки поджарить, слегка мѣшая, развести 1/2 стаканомъ крѣпкаго кофе, смѣшаннаго съ 3 ложками сливокъ и 2 кусками сахару, вскипятить, мѣшая, отставить и остудить. разрѣзать каждую штуку пирожнаго вдоль пополамъ, намазать каждую половинку приготовленнымъ кофейнымъ бешамелемъ и сложить попарно. Между тѣмъ взять 1/2 фунта сахару, развести стаканомъ крѣпкаго кофе, поставить на плиту въ самой маленькой кастрюлькѣ

и варить до тѣхъ поръ, пока сиропъ не погустѣетъ, т. е. уварить все до одного стакана. Остудить, мѣшать лопаткою, пока масса не сдѣлается сѣраго цвѣта, затѣмъ подогрѣть и не переставая мѣшать. Тогда каждую штуку приготовленнаго пирожнаго обмакивать въ эту массу, класть на роштеръ; когда обсохнутъ, сложить на блюдо на салфетку и подавать. Это пирожное подается также къ какому-нибудь муссу. (6).

848. Шведскія вафли (по домашнему). Для этого рода вафлей есть особая желѣзная съ ручкою форма различныхъ узоровъ: розанъ, кружечки, звѣздочки и проч. Форму эту поставить въ растопленный фритюръ и разогрѣть на огнѣ. Между тѣмъ, разбить въ кастрюлькѣ 2 яйца, положить 6 ложекъ муки, ложку мелкаго сахару съ лимонною цедрою, размѣшать и развести однимъ стаканомъ молока. Когда фритюръ и форма разогрѣются, вынуть форму, встряхнуть осторожно, обмакнуть край на поль-пальца въ приготовленную массу, переложить во фритюръ и держать, пока тѣсто отъ желѣза не останетъ, тогда опустить форму въ фритюръ, а пирожное поворотить, заколеровать, вынуть изъ фритюра, сравнять правильно и, сложивъ на сито, держать въ тепломъ мѣстѣ; поступать такъ далѣе, пока всѣ вафли спекутся. Тогда сложить на блюдо и посыпать мелкимъ сахаромъ съ лимонною цедрою. Для любителей подается мармеладъ или взбитыя сливки. (4).

849. Сливочныя вафли. Взять бутылку самыхъ густыхъ сливокъ и сбить, положить въ сливки 3 яичныхъ желтка, размѣшать ложкою, вылить въ кастрюлю, обложить снѣгомъ или льдомъ, положить полфунта муки, всыпая потихоньку; затѣмъ бѣлки отъ 3 яицъ поднять, смѣшать съ приготовленнымъ тѣстомъ, размѣшать и печь вафли, которыхъ получится штукъ 10.

Примѣчаніе. Вафли пекутъ на формахъ вафельной доски и подмазываютъ ихъ кускомъ свѣжаго шпека.

850. Сахарныя вафли. Взять десять яичныхъ желтковъ, чайную чашку сахару, стереть съ желтками до бѣла, прибавить немного мускатнаго цвѣта, чайную чашку сметаны, 7 ложекъ крупичатой муки и размѣшать, чтобы не было комковъ. Шесть бѣлковъ взбить въ пѣну, смѣшать съ тѣстомъ, разогрѣть вафельныя доски и печь.

851. Кислыя вафли. Выпустить 8 яицъ, разбить ихъ ложкою, всыпать ¼ фунта сахару, прибавить полфунта растопленнаго коровьяго масла и сбивать, подсыпая по-немногу фунтъ муки. Потомъ развести цѣльнымъ молокомъ въ такую густоту, какъ обыкновенно дѣлаютъ тѣсто для вафлей, приправить кардамономъ и мускатнымъ цвѣтовъ, влить столовую ложку разведенныхъ дрожжей, поставить въ теплое мѣсто и, давъ тѣсту подняться, печь. Начиная печь вафли, вытереть доски внутри полотенцемъ, вымазать свинымъ шпикомъ, разогрѣть и, наливъ тѣстомъ, печь, поворачивая форму на обѣ стороны, а когда вафли будутъ готовы, оскрести ножомъ по бокамъ формъ тѣсто. Вынувъ изъ формы, класть на сито.

852. Англійскіе ломтики. Взять полфунта хорошей крупичатой муки, положить въ нее 8 яицъ, ¼ фунта растопленнаго коровьяго масла, немного сахару и соли, взбить ложкою, развести стаканомъ молока, выложить на сковороду, обложить сначала сковороду бумагою, вымазанною масломъ, поставить въ печь въ самый легкій духъ, запечь столько, чтобы можно было рѣзать ножомъ. Тогда, вынувъ изъ печи, нарѣзать продолговатыми полосками, въ палецъ толщиною и вершка въ два длиною, надрѣзать немного съ концовъ, изжарить на сковородѣ въ маслѣ, поворачивать на обѣ стороны, снявъ со сковороды, обвалять въ сахарѣ. Ломтики эти должно жарить на легкомъ огнѣ.

853. Купеческіе пирожки. Приготовить сдобное тѣсто; когда во второй

разъ поднимется, положить ложку прованскаго масла и ложку мелкаго сахару съ цедрою лимонною, размѣсить, раскатать не очень тонко, положить на раскатанное тѣсто по ложкѣ варенья, обмочить кругомъ водою, покрыть краемъ тѣста, обжать вокругъ, вырѣзать правильно пирожки, сложить на смазанный масломъ листъ, смазать сверху, поставить въ горячую печку и, когда поднимутся и заколеруются, складывать на тарелку и подавать, посыпавъ сверху мелкимъ сахаромъ.

854. Баумъ-кухенъ. Вначалѣ приготовить деревянную форму (на подобіе сахарной головы, съ просверленною серединою) такой величины, какой предполагается имѣть баумъ-кухенъ, обернуть кругомъ наслоенною бумагою, надѣть на вертелъ, утвердить шпилькою или клинушками съ обѣихъ сторонъ, чтобы форма не качалась и чтобы впослѣдствіи было бы удобно снимать съ вертела, обвязать бумагу на формѣ голландскою тонкою ниткою, начиная отъ тонкаго конца формы къ толстому концу, вертѣть вертелъ и обводить ниткою такъ, чтобы нитка отъ нитки имѣла вершокъ растоянія; концы нитки съ обѣихъ сторонъ утверждаются гвоздями при вертелѣ на видномъ мѣстѣ. Потомъ приготовить массу слѣдующимъ способомъ: отмѣрить въ обширную чашку 40 столовыхъ ложекъ мелкаго сахару съ частью сахара съ ванилью или лимонною цедрою, положить 40 желтковъ и мѣшать до тѣхъ поръ, пока масса поднимется, потомъ прибавить растопленнаго масла 20 ложекъ и 35 ложекъ просѣянной муки. Пока масса размѣшивается, взбить въ пѣну бѣлки и бутылку сливокъ; сначала положить бѣлки, размѣшать окончательно и поставить массу въ холодное мѣсто, при чемъ по желанію можно прибавить въ массу рубленныхъ цукатовъ, ананасъ, мелкій изюмъ, толченый кардамонъ и т. д. Когда все будетъ готово, поставить форму съ вертеломъ передъ ровнымъ и умѣреннымъ огнемъ и помощникъ долженъ вертѣть безъ остановки; потомъ набрать массы глубокою ложкою, а лѣвою положить плоскій сотейникъ подъ низъ формы, и когда форма разогрѣется, выливать массу изъ ложки на форму ровно, такъ, чтобы форма вся была покрыта. Когда пирогъ заколеруется, набрать въ ложку снова массы, полить вторично и продолжать такъ далѣе. Потомъ полить окончательно массою, заколеровать, посыпать мелкимъ сахаромъ, заглясеровать ровно, снять съ огня, провертѣть нѣсколько минутъ, дать пирогу немного остынуть, очистить ровно лишнее тѣсто и подрѣзать нитку съ концовъ, снять осторожно съ вертела, придерживая съ обѣихъ сторонъ древко, не дотрогиваясь до пирога, и поставить форму на блюдо тонкимъ концомъ внизъ. Вынуть форму, бумагу и нитку изъ середины пирога и, остудивъ немного, поставить на блюдо, но уже тонкимъ концомъ вверхъ.

Примѣчаніе. Все, что стечетъ обратно съ валика въ сотейникъ, также обратно поливается на него.

855. Скороспѣлка. $^3/_8$ фунта масла растереть до бѣла, вбить 2 яйцъ, $^3/_4$ стакана сахару, цедру; сокъ изъ $^1/_2$ лимона и $1^1/_2$ стакана муки. Все это размѣшать какъ можно лучше, намазать на бумагу, намазанную масломъ и положенную на желѣзный листъ, и вставить въ печь; когда въ половину будетъ готово, нарѣзать острымъ ножемъ квадратиками и опять въ печь; или замѣсить тѣсто погуще, раскатать, вырѣзать разными фигурками и тогда вставить въ печь. (6).

856. Слойки по домашнему приготовленію. $^1/_4$ гарца муки и немного соли всыпать въ каменную чашку, куда положить 3 желтка, яйцо, $^1/_4$ стакана сахару, цедру съ $^1/_2$ лимона, положить въ муку, прибавить 2 ложки разведенныхъ дрожжей и холоднаго молока такъ, чтобы тѣсто было густымъ какъ на булки, вымѣсить хорошенько такъ, чтобы начали

показываться пузырьки, дать слегка подняться, но не въ тепломъ мѣстѣ. Пока тѣсто поднимается, приготовить полфунта хорошаго вымытаго и до суха выжатаго масла, поставить его въ холодное мѣсто; когда тѣсто поднимется, выложить его на столъ, раскатать, положить на верхъ кружокъ масла наполовину меньшій, чѣмъ кружокъ тѣста, накрыть тѣстомъ, раскатать, опять сложить, и такъ поступить раза три; раскатавъ въ третій разъ, вырѣзывать разными формами и дать подняться на листѣ; смазать яйцомъ, посыпать миндалемъ или положить въ середину варенья, все это продѣлать въ холодномъ мѣстѣ, а оттуда вставить прямо въ горячую печь.

857 Пирогъ съ яблоками. Приготовить тѣсто на дрожжахъ; 8—10 яблоковъ очистить, мелко нарѣзать, поджарить слегка съ ½ стаканомъ сахару и немного корицы и полъ-ложкою масла, влить рюмку или 2 вина, положить мелко изрубленной лимонной цедры и тушить все это, пока масса не погустѣетъ. Когда тѣсто поднимется, раскатать тонкій кружокъ, положить на верхъ приготовленныя яблоки, обложить кругомъ узкимъ рантомъ изъ тѣста, покрыть рѣшоткою изъ того же тѣста, смазать яйцомъ и въ печь. Вмѣсто яблоковъ, можно покрыть тѣсто вареньемъ или свѣжими ягодами, посыпавъ ихъ сахаромъ; кромѣ того подать отдѣльно сахаръ. Такой пирогъ дѣлается также изъ сдобнаго и слоенаго тѣста. (10).

Примѣчаніе. Яблоки можно положить и сырыя, нарѣзанныя ломтиками, и засыпать сахаромъ.

858. Рисовое пирожное № 1. Полфунта рису, поваривъ немного въ водѣ, откинуть на сито, чтобы стекла вода. Между тѣмъ влить въ кастрюлю 2 бутылки молока и поставить на огонь; когда молоко закипитъ, положить рису и уварить до сгущенія. Полфунта сладкаго миндалю очистить, мягко истолочь, положить въ рисъ, размѣшать, выложить все на блюдо и остудить. Полфунта коровьяго масла стереть до бѣла, пять яичныхъ желтковъ стереть съ ¼ фунта сахару, смѣшать съ рисомъ желтки и стертое масло, прибавить полъ-чайной ложки корицы и цедру съ лимона. Пять бѣлковъ взбить въ пѣну, также положить въ рисъ, размѣшать хорошенько, выложить въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями, и поставить въ печь. (10).

859. Рисовое пирожное № 2. Стереть до бѣла ⅛ фунта коровьяго масла, выпустить въ него желтки отъ 3 яицъ, прибавить ⅛ фунта мелко истолченнаго сахару и цедру съ полъ-лимона и немного мускатнаго цвѣта; потомъ всыпать понемногу ¼ фунта рисовой муки и размѣшать, 3 бѣлка взбить въ пѣну, вмѣшать туда же. Вымазавъ сливочнымъ масломъ бумагу, положить на желѣзный листъ; класть на бумагу небольшими лепешками, приготовленное тѣсто, и поставить въ печь въ вольный духъ.

860. Миндальное пирожное (по домашнему). Четверть фунта просѣянной сахарн. пудры положить въ чашку съ 2 бѣлками, вымѣшать деревянною ложкою, прибавить ⅛ фунта мягко истолченнаго миндалю, 2 лота цукатовъ, мелко нарѣзанныхъ, и 2 лота фисташковыхъ ядеръ, нашинкованныхъ полосками, перемѣшать все вмѣстѣ хорошенько, наложить небольшими кучками на облатки и посадить въ печь, въ вольный духъ. Облатки приготовляются слѣдующимъ образомъ: взять яйцо и ложку воды, замѣсить крутое тѣсто, какое обыкновенно дѣлается на лапшу, разсучить какъ можно тоньше, нарѣзать кружечковъ рюмкою и засушить въ печи, въ самомъ легкомъ духу.

861. Яблочное пирожное (домашнее). Взявъ 5 кислыхъ яблоковъ, очистить кожу, нарѣзать тоненькими ломтиками, выбрать сѣмечки и положить въ кастрюлю, прибавить чайную ложку мелкаго сахару, влить

полъ-стакана виноградnаго вина, накрыть кастрюлю и варить на легкомъ огнѣ. Положить 2 лота цукатовъ, мелко изрѣзанныхъ, ¼ фунта миндалю, истолченнаго мягко; ¼ фунта сахару стереть съ 3 желтками; яблоки, снявъ съ огня, простудить, смѣшать съ миндалемъ, цукатомъ и сахаромъ, стертымъ съ яйцами, и положить полъ-столовой ложки мелко истолченныхъ сухарей изъ бѣлаго хлѣба. Три бѣлка взбить въ пѣну, положить туда же, размѣшать хорошенько, выложить въ жестяное блюдо, вымазанное масломъ, и поставить въ печь. (8).

862. Испанскій вѣтеръ. Взбить крѣпко 10 бѣлковъ, и всыпать фунтъ мелко просѣяннаго песку сахару, замѣсить и налить нѣсколько капель бергамотнаго масла, надѣлать ложкою круглыхъ кучекъ величиною въ ½ яйца, насажать ихъ на желѣзный листъ, смазанный масломъ, и поставить выпечь въ печи; если печь слишкомъ горяча, тогда не нужно ставить въ нее. Когда заколеруются, вынуть изъ печи, дать имъ постоять нѣсколько времени, чтобы они поостыли, а потомъ уже снимать съ листа.

863. Яблочный пирогъ № 1. Отбить въ котелъ нужное число бѣлковъ и приготовить мармеладъ изъ яблокъ. За 15 минутъ до отпуска взбить бѣлки въ крутую гладкую пѣну, положить мелкаго сахару, на каждыхъ два бѣлка по столовой ложкѣ, размѣшать, прибавить мармеладу столько, сколько сахару, выложить ложкою на блюдо, правильно сформировать суфле на подобіе башни, украсить выпущенными изъ карнета изъ той же массы точками, посыпать мелкимъ сахаромъ и поставить въ умѣренно-горячую печку. Когда заколеруется, подать тотчасъ же на столъ съ блюдомъ. Некипяченныя густыя сливки и мелкій сахаръ подаются особо.

864. Яблочный пирогъ № 2. Очистить яблоки, разрѣзать на мелкіе куски и поставить на часъ съ миндальнымъ молокомъ и сахаромъ. Между тѣмъ, приготовить тѣсто съ примѣсью дрожжей, наложить на него края, вымазать ихъ яйцами, исподнюю корку посыпать сахаромъ, поставить на часъ въ теплое мѣсто, чтобы взошло, уложить яблоки и печь.

865. Яблочный пирогъ № 3. Испечь 10 яблокъ, протереть сквозь рѣшето, прибавить ¾ фунта толченаго сахару и 1 бѣлокъ, цедру съ лимона и взбивать проволочнымъ вѣничкомъ до тѣхъ поръ, пока яблоки поднимутся; послѣ того положить осьмушку распущеннаго желатина, влить стаканъ бѣлаго виноградnаго вина, полъ-рюмки рому, и, размѣшавъ все это хорошенько, выложить въ форму, а чтобы скорѣе застыло, поставить на снѣгъ или въ ледъ. Передъ подачею на столъ, опустить форму въ теплую воду, подержать немного и выложить пирогъ на блюдо. (8).

866. Яблочный пирогъ № 4. Истолочь мелко сухарей изъ чернаго хлѣба и просѣять сквозь сито; кислыя яблоки очистить, разрѣзать на двое, вырѣзать сердцевину и нарѣзать кружечками. Потомъ фаянсовое или жестяное блюдо вымазать масломъ и обсыпать сухарями; положить слой яблоковъ, засыпать сухарями, положить опять рядъ яблоковъ и снова засыпать сухарями; продолжать укладывать такимъ образомъ, чтобы на блюдѣ образовалась горка въ видѣ копны. Когда уложатся всѣ яблоки, взять сливочнаго или хорошаго чухонскаго масла, разложить небольшими кусочками по всей горкѣ, влить полъ-стакана виноградnаго вина, обсыпать сухарями, пригладить ножомъ, засыпать все это толченымъ сахаромъ, смѣшаннымъ съ корицею, довольно толсто, поставить въ печь и дать хорошо испечься. Пирогъ этотъ подаютъ со сливками и сахаромъ.

867. Яблочный воздушный пирогъ. Испечь 15 штукъ кислыхъ яблокъ,

протереть сквозь рѣшето, положить 1½ чайныхъ чашки мелко толченаго сахару и одинъ бѣлокъ и сбивать яблоки, чтобы они побѣлѣли; потомъ взять отъ 12 яицъ бѣлки, взбить ихъ въ пѣну, смѣшать съ яблоками, выложить на блюдо, посыпать сахаромъ и поставить въ печь колеровать. Пирогъ надобно сдѣлать и посадить въ печь, когда сядутъ за столъ, потому что онъ не можетъ сидѣть долго въ печи, а то перепечется и опадетъ. Подаютъ его со сливками и сахаромъ. (10).

868. Миндальныя макароны. Полфунта миндалю сладкаго обдать кипяткомъ, очистить и вытереть полотенцемъ. Послѣ этого истолочь мягко миндаль, подбавляя яичнаго бѣлка, чтобы миндаль не замаслился, и смѣшать фунтъ толченаго сахару съ миндалемъ. Положить эту смѣсь или тѣсто въ кастрюлю на горячее мѣсто и мѣшать до тѣхъ поръ, пока тѣсто не нагрѣется, тогда снять съ огня, выложить въ чашку, въ которой взбито въ пѣну 6 яичныхъ бѣлковъ, прибавить цедру съ лимона, вымѣшать, надѣлать изъ тѣста круглыя или продолговатыя лепешечки, посадить на листъ, вымазанный масломъ, и печь на вольномъ духу.

869. Слоеный сладкій пирогъ № 1. (Домашняго приготовленія). Взять 6 яицъ, разбить ихъ въ деревянной чашкѣ, влить 3 стакана сладкой воды, т. е. съ распущенною въ ней ⅓ фунта сахару, рюмку водки, ½ чайной ложечки соли, размѣшать все это хорошенько, всыпать понемногу 4½ фунта просѣянной крупичатой муки и выбивать лопаткою какъ можно лучше, пока тѣсто не станетъ отставать отъ лопатки. Тогда переложить тѣсто на столъ, на который всыпать ½ 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 лепешечки одна на другую, пересыпая хорошенько мукою, чтобы не слиплись. Большое круглое блюдо намазать растопленнымъ масломъ (лучше всего перышкомъ), взять лепешечку, растянуть ее въ рукахъ, перебирая пальцами сперва самые края, чтобы они не были толсты, а потомъ середину, растягивая тѣсто на сжатыхъ кулакахъ такъ, чтобы оно не прорывалось, натянуть его на блюдо, подогнуть края, смазать этотъ пластъ масломъ, положить на него другой растянутый пластъ, смазать его масломъ и т. д. Положить, такимъ образомъ, 25 пластовъ, на 25-й намазать варенья безъ лишняго сока съ фунтъ или немного болѣе, загнуть кверху края послѣдняго пласта, чтобы не стекло варенье (этотъ пластъ долженъ быть безъ малѣйшей дырочки), а потомъ на это варенье положить еще такихъ же 35 пластовъ, смазывая каждый масломъ и натягивая подъ края блюда. Срѣзать лишнее тѣсто подъ краями блюда (изъ этого тѣста можно сдѣлать кренделькы), смазать масломъ и вставить въ не слишкомъ горячую печь на полчаса, чтобы пирогъ испекся. Подавая, можно еще подравнять края острымъ ножомъ и посыпать сахаромъ. Пирогъ этотъ можно сдѣлать вечеромъ, поставить его въ холодное мѣсто, а на другой день испечь. Пирогъ этотъ можетъ стоять болѣе мѣсяца въ холодномъ мѣстѣ; подавая, надобно только разогрѣть его. Для приготовленія его надо взять 5 фунтовъ муки, 6 яицъ, ⅔ чайной ложечки соли, ⅔ фунта сахару, рюмку водки, 1½ стакана растопленнаго масла и фунтъ варенья. Масла въ тѣсто ни капли не кладется, а только смазываются имъ пласты. Точно также приготовляется постный пирогъ: не класть только яицъ, вмѣсто яицъ прибавить стаканъ воды на большую пропорцію, а вмѣсто скоромнаго взять маковаго или подсолнечнаго масла. (12).

870. Слоеный сладкій пирогъ № 2. (Домашняя слойка). Взять 2 фунта чухонскаго масла, вымыть въ холодной водѣ, передѣлать въ лепешки,

въ ладонь величиною и толщиною въ палецъ, и опустить въ холодную воду. Потомъ сбить вмѣстѣ 2 яичныхъ желтка и 1 яйцо цѣлое, влить стаканъ воды и рюмку рому или водки, посолить немного, замѣсить на этомъ изъ 3 фунтовъ муки крутое тѣсто, умять хорошенько; подсыпая мукою, раскатать пластъ толщиною въ палецъ, положить на доску, поставить въ холодное мѣсто и дать остынуть. Масло вынуть изъ воды, уложить на полотенце, чтобы съ него стекла вода. Положивъ на середину раскатаннаго пластомъ тѣста нѣсколько лепешекъ масла, загнуть тѣсто съ обоихъ боковъ и снова раскатать; наконецъ, раскатать раза три безъ масла, перегибая пласты пополамъ. Когда тѣсто будетъ готово, вырѣзать изъ бумаги кружокъ, по немъ вырѣзать 2 кружка изъ слоенаго тѣста; уложивъ одинъ кружокъ на бумагу, наложить варенья, накрыть другимъ кружкомъ, вырѣзать на крышкѣ горячимъ ножомъ какія угодно фигуры, положить вмѣстѣ съ бумагою на желѣзный листъ и посадить въ печь. Вмѣсто крышки, дѣлаютъ иногда рѣшетку, а по краямъ обкладываютъ тѣмъ же тѣстомъ, шириною пальца въ три. (8).

871. Слоеный тортъ. Раскатать слоеное тѣсто въ палецъ толщиною, нарѣзать квадратиковъ вершка въ 2 длиною, загнуть всѣ 4 угла на середину, но кончики вмѣстѣ слѣпливать не должно. Положить на желѣзный листъ, вымазанный масломъ, посадить въ печь, а когда будутъ готовы, положить на середину каждаго торта варенья и посыпать сахаромъ. Также дѣлаютъ небольшіе торты слѣдующимъ образомъ: раскатавъ тѣсто въ палецъ толщиною, вырѣзать стаканомъ кружечки, положить на каждый кружечекъ какого угодно варенья, потомъ вырѣзать рѣзцомъ изъ тѣста узенькія полоски, въ полъ-пальца шириною, сдѣлать на тортахъ рѣшетки, по краямъ положить обручекъ, въ мизинецъ шириною, и посадить на желѣзномъ листѣ въ печь.

872. Тортъ изъ чернаго хлѣба. Взять 12 яицъ, отдѣлить желтки и стереть съ полфунтомъ сахару, прибавить понемногу корицы, гвоздики, кардамона и цедры съ лимона, стертой на сахаръ; бѣлки взбить въ пѣну, смѣшать съ желтками. Потомъ взять полную чашку сухарей изъ чернаго хлѣба, мелко истолченныхъ и просѣянныхъ сквозь сито, всыпать въ яйца и размѣшать хорошенько. Вымазать форму масломъ, обсыпать сухарями, выложить въ форму приготовленный тортъ и поставить въ печь, въ вольный духъ. (10).

873. Шоколадный тортъ (по домашнему). Отдѣливъ отъ 12 яицъ желтки, истереть ихъ съ чайною чашкою сахару, прибавить ¼ фунта миндалю, мягко истолченнаго, и плитку шоколада ¼ ф., мелко истертаго. Затѣмъ всыпать муку и размѣшать, а потомъ взбить бѣлки, смѣшать съ желтками, положить 2 столовыхъ ложки мелко истолченныхъ и просѣянныхъ сухарей изъ чернаго хлѣба, выложить въ форму, вымазанную масломъ, и поставить въ печь. (10).

874. Миндальный тортъ. Взять 15 яицъ и отдѣлить желтки, затѣмъ фунтъ мелко истолченнаго сахару стереть съ желтками, прибавить фунтъ мягко истолченнаго миндалю и вымѣшать. Оставшіеся бѣлки взбить въ густую пѣну, смѣшать съ желтками, половину чайной чашки картофельной муки смѣшать съ половиною чашки крупичатой и всыпать понемногу въ яйцы. Послѣ того вымазать одну большую и нѣсколько маленькихъ формъ чухонскимъ масломъ, выложить въ нихъ приготовленное тѣсто и поставить въ печь, въ легкій духъ. Когда тортъ поспѣетъ, выложить на сито, дать остынуть, а потомъ уложить на блюдо: на середину положить большой тортъ, а по бокамъ маленькіе. (10).

875. Миндальныя стружки. Взять полфунта сладкаго миндалю и 15 миндалинъ горькаго, истолочь мягко, смачивая яичнымъ бѣлкомъ,

чтобы миндаль не замаслился, и прибавить полфунта мелко истолченнаго сахару. Шесть яичныхъ бѣлковъ взбить въ пѣну, положить въ миндаль, вымѣшать хорошенько и тогда прибавить ложку муки. Разогрѣвъ немного жестяной листъ, натереть воскомъ, намазать на листъ приготовленное тѣсто, толщиною въ обухъ столоваго ножа, поставить въ печь, въ вольный духъ. Когда тѣсто будетъ готово, нарѣзать, пока оно еще горячее, продолговатыми полосками и свернуть на палочку стружекъ. (8).

876. Сдобная мелочь. Взять полфунта мелко истолченнаго сахару, полфунта сливочнаго масла, 6 яицъ и, отдѣливъ желтки, стереть съ масломъ и сахаромъ; бѣлки взбить, смѣшать съ желтками, замѣсить на этомъ изъ крупичатой муки тѣсто, раскатать толщиною съ палецъ, нарѣзать разныхъ фигурокъ, какъ-то: сердечекъ, квадратиковъ, звѣздочекъ, полосокъ, надѣлать маленькихъ булочекъ, крендельковъ, крестиковъ, колечекъ, завитковъ и т. д. Постлать на желѣзный листъ бумагу, вымазанную сливочнымъ масломъ, уложить на бумагу приготовленное пирожное и поставить въ печь, въ вольный духъ. (8).

877. Ивановскій пирогъ. Отбить въ чашку 4 желтка, положить 4 ложки мелкаго сахару и мѣшать, пока масса не побѣлѣетъ, потомъ положить ложку муки, размѣшать и потомъ взбитые бѣлки. За 15 минутъ передъ отпускомъ разогрѣть масло на 2 сковородкахъ одинаковой величины, разложить на нихъ ровно массу и поставить въ горячую печку; когда начнетъ колероваться, вынуть первую сковородку, положить на середину варенья, потомъ вынуть другую сковородку, снять съ нее блинъ и, покрывъ имъ варенье, поставить еще въ печку на нѣсколько минутъ; когда поднимется, посыпать мелкимъ сахаромъ и подать на столъ съ какимъ-либо вареньемъ.

878. Фоліантъ. Въ началѣ приготовить форму съ плотно закрывающеюся крышкою (можно форму и отъ мороженаго) и заправить въ ледъ слѣдующимъ способомъ: истолочь ледъ, перемѣшать съ солью, посыпать рядъ льду въ маленькую кадочку, посыпать солью, поставить на соль покрытую форму, засыпать кругомъ льдомъ, посыпать снова солью и льдомъ, обить кругомъ формы ледъ плотно и покрыть полотенцемъ. Между тѣмъ, взбить густыя сливки, положить по вкусу мелкаго сахару съ ванилью, размѣшать, вытереть сверху приготовленную во льду форму, снять осторожно крышку, наложить въ середину взбитыя сливки, покрыть вымытою въ холодной водѣ крышкою, насыпать сверхъ крышки соли, засыпать льдомъ, посолить снова сверху и, наложивъ льду окончательно, покрыть полотенцемъ и оставить отъ ¾ до часу. Потомъ снять прочь ледъ, вынуть форму, обмакнуть въ холодную воду, снять крышку и выложить на блюдо, и подавать съ какимъ-либо гарниромъ изъ пирожнаго.

879. Хрустъ. Приготовить тѣсто слѣдующимъ образомъ: выложить на столъ $1^1/_2$ стакана муки, вбить 2 яйца, положить ложку сахару съ лимонною цедрою, $^1/_2$ ложки масла и прибавить ложкою столько молока, сколько приметъ тѣсто средней густоты, замѣсить до гладкости, покрыть полотенцемъ и оставить такъ нѣсколько минутъ. Между тѣмъ, разогрѣть фритюръ, потомъ раскатать тѣсто немного толще сахарной бумаги и нарѣзать хрустъ какой угодно формы, опустить въ горячій фритюръ, заколеровать, выбрать на сито, осушить салфеткою, переложить на блюдо и посыпать мелкимъ сахаромъ съ лимонною цедрою. (4).

880. Калужское тѣсто. Выпустить 10 яицъ и смѣрить стаканомъ, чтобы положить столько же воды, сколько будетъ мѣрою яицъ, прибавить рюмку водки или рому, 2 щепотки соли и замѣсить изъ крупичатой муки тѣсто такой густоты, какое обыкновенно дѣлается для

оладій; замѣшанное тѣсто сбить въ чистой деревянной чашкѣ большою ложкою или лопаткою, не переставая до тѣхъ поръ, пока тѣсто не начнетъ легко отставать отъ чашки; потомъ выложить тѣсто на столъ, посыпанный мукою, и надѣлать изъ него небольшихъ лепешекъ, которыя раскатывать какъ можно тоньше и класть на блюдо, вымазанное масломъ, которое должно быть поставлено на столѣ на что-нибудь высокое, такъ, чтобы оно отъ стола было вершковъ на 6 или на 7; каждую раскатанную лепешку или пластъ должно мазать масломъ, для чего нужно растопить свѣжее коровье масло, а чтобы удобнѣе было мазать, то слѣдуетъ для этого вязать нѣсколько перьевъ или же взять крылышко. При накладываньи пластовъ тѣста на блюдо, должно наблюдать, чтобы они не прорвались, и когда будетъ положено такимъ образомъ пластовъ 30, тогда послѣдній пластъ не должно мазать масломъ, а должно положить на него варенья и сверхъ него положить еще пластовъ 30, намазывая каждый пластъ масломъ, потомъ обрѣзать края ровно ножницами и поставить въ печь. Этотъ пирогъ получилъ названіе „тянутаго пирога“ отъ того, что при накладываньи пластовъ тѣста на блюдо, ихъ должно растягивать руками, чтобы они были какъ можно тоньше. (10).

881. Узлы. Влить въ кастрюлю полбутылки молока, поставить на огонь и когда молоко закипитъ, положить съ вершокъ корицы, цедру съ $^1/_2$ лимона, стертую на сахаръ, и кусокъ свѣжаго чухонскаго масла, величиною съ куриное яйцо. Взять самой лучшей крупичатой муки, замѣсить тѣсто, какое обыкновенно приготовляется для булокъ, вымѣшать хорошенько, чтобы не было комковъ, поставить еще на нѣсколько минутъ на огонь и мѣшать; когда тѣсто начнетъ отставать отъ краевъ кастрюли, снять съ огня, остудить и положить одно за другимъ 8 яицъ, размѣшивая лопаткою. Растопивъ въ кастрюлѣ русское масло, положить приготовленное тѣсто въ колечную форму и, давъ маслу закипѣть, выпускать тѣсто узлами или кольцами до 20 штукъ и изжарить съ обѣихъ сторонъ румяно; вынимая изъ масла, класть на сито, а пережаривъ всѣ кольца, уложить на блюдо и посыпать сахаромъ.

882. Зефиры. Истолочь и просѣять полфунта сахару, 8 яичныхъ бѣлковъ взбить въ пѣну, смѣшать съ сахаромъ, прибавить картофельной муки и мѣшать все вмѣстѣ хорошенько. Покрыть желѣзный листъ бумагою; класть на бумагу зефиры круглыми или продолговатыми лепешками и поставить въ печь; когда зефиры слегка зарумянятся, т. е. пожелтѣютъ, снять съ листа, положить въ середину каждой штучки варенья и сложить по 2 вмѣстѣ.

883. Яблочные цвѣточки. Взять 10 кислыхъ яблокъ, очистить кожу, вырѣзать жестяною трубкою сѣмячки, положить въ кастрюлю, влить виноградnаго вина, прибавить корицы, сахару и уварить яблоки до половины готовности. Потомъ выпустить 4 яйца, разбить ложкою, прибавить въ нихъ ¼ фунта сахару, полфунта сливочнаго масла, рюмку виноградnаго вина и рюмку воды и муки, замѣсить тѣсто такой густоты, чтобы его можно было раскатывать, умять хорошенько руками, раскатать въ толщину пальца, нарѣзать четвероугольными штучками, положить въ каждую по яблоку, защипать, округлить, а сверху сдѣлать изъ тѣста цвѣточекъ, вымазать слитымъ яйцомъ и посадить въ печь. Когда поспѣютъ, загласировать сахаромъ, положить въ середину каждаго цвѣточка по ягодкѣ варенья или вишенку. (10).

884. Тортъ съ миндалемъ (домашній). Взять полфунта сладкаго миндалю, очистить и истолочь мелко, подбавляя понемногу сливокъ, 8 яичныхъ желтковъ стереть съ полфунтомъ сахару, прибавить полфунта сливочнаго масла, рюмку сливокъ, смѣшать съ миндалемъ и замѣсить

изъ крупичатой муки тѣсто такой густоты, чтобы можно было раскатывать. Вырѣзать изъ бумаги кружокъ, вымазать сливочнымъ масломъ, а по немъ вырѣзать изъ раскатаннаго тѣста лепешку, уложить на бумажный кружокъ, положить на листъ, наложить варенья, изъ остальнаго тѣста сдѣлать рѣшетку, посадить въ печь, въ вольный духъ, а когда поспѣетъ, загласировать сахаромъ. (8).

885. Женуазъ. Пропорція: муки крупчатки 1 ф., масла сливочнаго ½ ф., песку сахарнаго толченаго 1 ф., яицъ 18 шт.

Приготовленіе: отбить въ котелокъ или въ большую кастрюлю яйца и всыпать сахаръ, и сбивать проволочнымъ вѣничкомъ съ краю плиты, и когда масса увеличится втрое, и будетъ теплая, тогда снявъ съ плиты, сбивать на столѣ, когда же остынетъ, то всыпать и замѣсить муку (муку всыпать не сразу, помощникъ долженъ сыпать потихоньку), а затѣмъ влить теплое распущенное масло и замѣсить. Потомъ взять гладкую круглую форму, обмазать масломъ, на дно положить кружокъ бумаги и влить тѣста не больше какъ ¾ формы и поставить въ печь отпекать. Когда готово, остудить и подавать къ чаю. Къ этому торту можно подавать различное варенье.

Примѣчаніе. Жаръ въ печи долженъ быть не особенно жаркій. А готовность узнается такъ, воткнуть длинную тонкую лучинку въ средину торта, и если къ ней тѣсто не пристало, то это означаетъ готовность.

886. Кремъ съ флеръ д'оранжемъ. Взять двѣ бутылки сливокъ, которыя могутъ быть замѣнены (въ крайнемъ случаѣ) хорошимъ цѣльнымъ молокомъ, положить ½ ф. мелкаго сахару и влить столовую ложку померанцевой воды лучшаго сорта. Вскипятить все это и дать остыть, затѣмъ выпустить 12 шт. яицъ въ другую кастрюлю; яйца эти надо разболтать и развести со сливками и пропустить эту смѣсь черезъ тонкую салфетку для того, чтобы все это между собою перемѣшалось какъ можно лучше. Если кремъ на вкусъ вполнѣ удовлетворителенъ, то разлить эту жидкость въ маленькіе кремовые горшечки изъ чистаго бѣлаго фарфора, затѣмъ въ сотейникъ налить горячей воды и тогда осторожно опустить въ кипятокъ горшечки съ кремомъ, но такъ, чтобы они погружались въ воду только на три четверти своей высоты, а то вода можетъ попасть въ кремъ и, конечно, попортить его, затѣмъ налитые горшечки такъ поставить въ духовой шкапъ, и когда запечется и будетъ колеръ, тогда горшечки вынимаютъ и посылаютъ къ столу; этому крему, вмѣсто апельсиннаго, можно давать и другой ароматъ. (12).

887. Горячій кремъ. Пятнадцать яблокъ, очищенныхъ безъ сердечекъ половинками, сварить въ горячей водѣ съ лимонною коркою и выложить на сито, чтобы вода стекла. Замѣсивъ на трехъ яйцахъ тѣсто и разсучивъ въ длину трехъ четвертей и въ ширину трехъ пальцевъ, ставить на блюдѣ рамкою, сверху защипать, засушивъ передъ жаромъ, положить въ нутро яблоки, засыпая сахаромъ и обливая разнымъ вареньемъ. Потомъ выпустить изъ конверта, свернутаго изъ листа бумаги, на яблоки разными фигурами безе, притотовленное изъ 6 бѣлковъ, взбитыхъ на блюдѣ, и положивъ 6 ложекъ мелкаго сахару, засыпать бѣлымъ и краснымъ миндалемъ и, засыпавъ мелкимъ сахаромъ, испечь въ вольномъ жару. (10).

888. Тортъ изъ ржаного хлѣба. Взять мелко истолченныхъ ржаныхъ сухарей 2 чашки, миндалю толченаго 1 чашку, сливокъ 2 чашки, сахару 2 чашки, бѣлковъ 10, желтковъ 5, масла чухонскаго ¼ фунта. Изъ всего этого сдѣлать тѣсто. Намазать форму масломъ и, осыпавъ

ее толчеными сухарями, положить туда тѣсто. Поставить въ печь и когда будетъ готово, подавать на столъ, положивъ на блюдо.

889. Шарлотка № 1, домашняя. На 20 печеныхъ яблоковъ, протертыхъ сквозь сито, положить чайную ложку лимоннаго варенья, мелко нарѣзанной лимонной цедры, 2 чайныхъ чашки мелкаго сахару и рюмку краснаго вина; все это перемѣшать. Укласть ломтями бѣлаго хлѣба внутренность формы или кастрюли, обмазанной чухонскимъ масломъ, залить яйцами и послѣ на это выложить протертыя яблоки; потомъ вторично, заложивъ тѣми же ломтями хлѣба, залить яйцами, поставить въ печь въ умѣренный жаръ, предохраняя отъ пригара. Какъ скоро зарумянится, выкладывать на блюдо. Шарлотку можно дѣлать изъ слоенаго тѣста такимъ образомъ: тонко раскатавъ слоеное тѣсто и уложивъ имъ внутренность кастрюли, выложить яблоки въ слойку, закрыть тою же слойкою верхъ и испечь. (12).

890. Шарлотъ № 2. Натереть черезъ рѣшето нужное количество ржаного хлѣба, положить на растопленное масло въ сотейникъ, изжарить на легкомъ огнѣ до колера и выложить на сито. Подслоить масломъ и обсыпать мелкимъ сахаромъ шарлотную форму и положить подслоенный кружокъ изъ бумаги. Очистить нужное количество яблокъ, нашинковать мелко, положить въ сотейникъ, пересыпать мелкимъ сахаромъ и поставить на огонь покрытыми; когда сварятся до мягкости, а сиропъ выкипитъ совершенно, сдѣлать шарлотку слѣдующимъ порядкомъ: насыпать рядъ обжареннаго хлѣба въ шарлотную форму, положить рядъ запасированныхъ яблокъ, засыпать снова хлѣбомъ и повторять такимъ образомъ до верху. Потомъ закрыть бумагою, наложить умѣренный прессъ и за 1/4 часа до отпуска поставить въ легкую печку, а передъ самымъ отпускомъ вынуть, обвести кругомъ края формы ножомъ, покрыть блюдомъ и, опрокинувъ осторожно, снять шарлотную форму. При этомъ подается особо мелкій сахаръ и густые сырыя сливки.

891. Ризотто сладкое. Взять 2 столовыхъ ложки рисовой муки, развести 2 стаканами сливокъ, положить столовую ложку сахару, цедру съ лимона, стертую на сахаръ, розовой или померанцевой воды, варить на легкомъ огнѣ, пока не погустѣетъ, потомъ протереть сквозь сито. Взбить 6 яичныхъ бѣлковъ въ пѣну, смѣшать съ протертымъ тѣстомъ, выложить на глубокое блюдо, поставить въ печь, а когда будетъ готово, загласировать. (8).

892. Запеченыя макароны. Сварить въ молокѣ полфунта макаронъ и когда будутъ мягки, слить молоко, влить стаканъ сливокъ, положить ½ фунта миндалю сладкаго и 10 миндалинъ горькаго, истолченныхъ мягко, 1/4 фунта сахару, немного корицы, поварить еще и потомъ остудить. Когда макароны остынутъ, прибавить 4 яичныхъ желтка и 4 бѣлка, взбитыхъ въ пѣну, уложить на глубокое блюдо, посыпать сахаромъ, поставить въ печь и дать зарумятиться. (8).

893. Обертухъ. Влить въ горшокъ или кастрюлю теплыхъ сливокъ, положить дрожжей, соли, на половину муки и растворить тѣсто; когда оно поднимется, положить 5 яицъ, размѣшанныхъ съ сахаромъ, теплое масло и остальную муку, вымѣсить хорошенько и дать подняться. Взять кастрюлю, намазать ее масломъ, обсыпать сухарями, въ середину поставить жестяную трубочку. Взять кусокъ тѣста, раскатать кружокъ, величиною въ дно кастрюли и въ палецъ толщиною, и вырѣзать въ серединѣ кружочекъ, чтобы могла пройти эта жестяная трубочка. Такихъ кружковъ приготовить нѣсколько, складывать въ кастрюлю, намазывая каждый кружокъ растопленнымъ масломъ и пересыпая сахаромъ съ корицею, сухимъ вареньемъ или изюмомъ, мелко

нарѣзаннымъ черносливомъ (безъ косточекъ) или винными ягодами. Наполнить 3/4 кастрюли, дать немного подняться и поставить въ печь. (6).

894. Рисовые блины. Разварить въ молокѣ фунтъ рису, протереть сквозь сито, положить фунтъ крупичатой муки, развести молокомъ не очень жидко, какъ обыкновенно дѣлаютъ тѣсто для оладій, положить дрожжей и поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто поднялось. Взять 1/4 фунта масла, стереть съ 4 желтками, а 4 бѣлка взбить въ пѣну. Когда тѣсто поднимется, выложить въ него желтки и бѣлки, посолить, дать еще разъ подняться и печь на маленькихъ сковородкахъ. (4).

895. Блины съ коринкою. Отъ 10 яицъ желтки стереть съ полфунтомъ чухонскаго масла, всыпать понемногу 1 1/2 фунта крупичатой муки и развести бутылкою молока; бѣлки взбить въ пѣну, положить въ тѣсто, посолить, прибавить столовую ложку сахару и 1/4 фунта коринки, и печь блины. Когда будутъ подавать на столъ, положить на круглое блюдо; опрокинувъ вверхъ дномъ тарелку, уложить на нее блины, которыхъ выйдетъ штукъ 20.

896. Молочные блины. Разбить 6 яицъ, всыпать въ нихъ фунтъ муки, развести шестью стаканами молока, посолить и размѣшать хорошенько. Вымазать сковороду масломъ, разогрѣть, наливать ложкой тѣста, потряхивая сковороду, чтобы блинъ разошелся по всей сковородѣ. Когда перепекутся всѣ блины, обрѣзать пригорѣлые края ножницами, вымазавъ каждый блинъ масломъ, сложить вчетверо, уложить въ муравленную форму или чашку и поставить въ печь. Подавая на столъ, опрокинуть блины на блюдо и посыпать сахаромъ; къ этимъ блинамъ обыкновенно подаютъ толченый сахаръ, смѣшанный съ корицею, также варенье изъ брусники или смородины.

897. Черносливный пирогъ. Берутъ столько яичныхъ бѣлковъ, сколько взято яблокъ, которыя пекутъ и, остудивъ, протираютъ; полфунта чернослива и столько же изюма, отваривъ до мягка, протираютъ и мѣшаютъ съ яблоками, при этомъ по вкусу прибавляютъ сахару, лимонной цедры и померанцевой воды. Бѣлки, поднявъ хорошенько, мѣшаютъ съ ложкою картофельной муки, всыпаютъ туда же нѣсколько сахару, истолченнаго съ ванилью. Уложивъ яблочную массу на мѣдное блюдо и сгладивъ ее со всѣхъ сторонъ серебряною ложкою, обкладываютъ кругомъ и сверху пѣною взбитыхъ бѣлковъ, чтобы она совершенно покрыла ее собою. Потомъ обсыпаютъ пирогъ мелко исшинкованнымъ миндалемъ и ставятъ въ легкій духъ за полчаса до обѣда. Пирожное это очень вкусно и въ холодномъ видѣ, но тогда должно убирать его варенъемъ. (10).

898. Пончки. Взять въ кастрюлю 2 стакана муки, положить 1/8 дрожжей, развести стаканомъ теплаго молока и дать тѣсту подняться въ тепломъ мѣстѣ. Потомъ положить 1/4 фунта масла, 6 желтковъ, ложку сахару съ цедрою, немножко соли, мѣсить въ тепломъ мѣстѣ, прибавляя постепенно муку до тѣхъ поръ, пока тѣсто не отстанетъ отъ посуды. Чѣмъ болѣе тѣсто выбивается, тѣмъ оно нѣжнѣе, прибавлять муку самою малою пропорціею для того, чтобы не загустить тѣста, въ противномъ случаѣ, пончки не будутъ достаточно нѣжны. Когда будетъ готово, т. е. не излишне жидко и не густо, поставить въ теплое мѣсто и дать вторично подняться. Затѣмъ выложить на сито варенье, чтобы сиропъ стекъ, и когда тѣсто второй разъ поднимется, выложить на столъ, смять и, подсыпавъ мукою, раскатать толщиною въ полпальца, вынуть выемкою кружки, смазать каждый яйцомъ, положить на середину варенья безъ сиропа, покрыть другимъ кружкомъ, обжать плотно края, сравнять, уложить на посыпанную мукою салфетку и поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялись; потомъ опускать по одной штучкѣ

въ горячій фритюръ и жарить на легкомъ огнѣ, поворачивая пончки во всѣ стороны; когда будутъ готовы, уложить на блюдо и посыпать мелкимъ сахаромъ. (4).

899. Налѣсники. Приготовить прозрачные блины и творогъ. Потомъ разложить блины на столѣ, положить на середину каждаго столовую ложку творогу, размазать и свернуть краями внутрь такъ, чтобы каждый блинъ имѣлъ видъ продолговато-четырехугольный и всѣ блины были одинаковой величины; сложить на растопленное въ сотейникѣ масло и поджарить на легкомъ огнѣ съ обѣихъ сторонъ. Когда будутъ готовы, сложить на блюдо и подать горячими. Для любителей подаютъ сметану или мелкій сахаръ.

900. Каша Баранова (крупеникъ). Перебрать и вымыть 1/2 ф. ячневой крупы, налить кипящимъ молокомъ, положить 1/2 столовой ложки масла, соли и варить на легкомъ огнѣ, пока крупа не разварится и каша загустѣетъ, тогда снять съ огня на столъ, положить 1/2 столовой ложки масла, размѣшать, вбить 4 цѣльныхъ яйца, развести сметаною, выложить въ шарлотную низенькую форму, поставить въ горячую печку, а когда заколеруется и спечется, вынуть, очистить и подать на столъ съ формою. Любители кушаютъ со сливками и мелкимъ сахаромъ. (4).

901. Пирожки-крокеты. Сварить въ соленой кипящей водѣ макароны, отлить на друшлакъ, сложить обратно въ кастрюлю, положить кусокъ масла, по вкусу соли, перцу, размѣшать, положить тертаго сыра размѣшать окончательно, сложить на тарелку и остудить; потомъ изрѣзать порціонными четырехугольными кусками, запанеровать сперва въ тертый сыръ, потомъ въ яйцо и тертый хлѣбъ. Передъ отпускомъ опустить въ горячій фритюръ, заколеровать, выбрать, уложить на блюдо и подать горячими.

902. Каравай по-нѣмецки. Перебрать, вымыть дочиста рисъ, налить горячей водою и поставить на огонь; когда закипитъ, слить воду прочь, налить цѣльнымъ кипяченымъ молокомъ, положить кусочекъ корицы, поставить на огонь и варить, часто мѣшая, пока рисъ не прокипитъ и загустѣетъ; тогда вынуть прочь корицу, положить мелкаго сахару, очищенный и вымытый изюмъ, самую малость соли и полъложки масла, размѣшать, вбить 3 желтка и, взбивъ бѣлки въ пѣну, размѣшать окончательно. Между тѣмъ, вымазать нетопленымъ масломъ шарлотную форму, обсыпать тертымъ хлѣбомъ, выложить въ форму рисъ и поставить въ горячую печку; когда заколеруется и спечется, вынуть, обвести кругомъ ножомъ, выложить на блюдо и посыпать мелкимъ сахаромъ.

903. Наливашники. Въ стаканъ воды влить ложку масла орѣховаго или маковаго, немного соли, размѣшать и замѣсить тѣсто довольно крутое; а потомъ, раздѣливъ, сдѣлать маленькіе колобки, разсучить ихъ тонко, сдѣлать пирожки или треугольники, накладывая въ середину варенья и обрѣзывая рѣзцомъ, и положить на сито. Когда пирожки передѣланы, ихъ жарятъ на сковородѣ въ маслѣ, поливая на нихъ горячаго масла, чтобы вздувались.

904. Блины съ рисомъ. Напечь тоненькихъ молочныхъ блиновъ и обрѣзать пригорѣлые края ножницами. Сварить на молокѣ крутую кашу изъ риса, положить въ кашу 1/4 фунта коринки, 2 столовыхъ ложки сахару, немного толченой корицы и 4 сырыхъ яйца, перемѣшать все вмѣстѣ хорошенько, чтобы не было комковъ. Положивъ на блинъ полную ложку каши, разровнять, загнуть блинъ съ четырехъ сторонъ, перегнуть на двое, обвалять въ сырыхъ яйцахъ и обсыпать сухарями. Передъ обѣдомъ изжарить на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ, а когда зарумянится съ одной стороны, перевернуть на другую.

На столъ подавать съ толченымъ сахаромъ. Такимъ манеромъ можно приготовлять блины съ творогомъ, яблоками и вареньемъ. Выжавъ изъ творога, черезъ салфетку сыворотку, протереть сквозь рѣшето, растереть съ сырыми яйцами и сахаромъ и употреблять для начинки блиновъ. Кислыя яблоки испечь, протереть сквозь сито, прибавить по вкусу сахару и начинить блины.

905. Простой каравай. Выпустить 10 яицъ, положить въ нихъ столовую ложку сахару, толченой корицы, немного соли, всыпать фунтъ муки, развести стаканомъ сливокъ и положить дрожжей, хорошенько выбить, поставить въ теплое мѣсто и дать взойти. Когда тѣсто поднимется, положить ¼ фунта коринки, вымазать форму масломъ, вылить въ нее приготовленное тѣсто, дать въ формѣ подняться и поставить въ печь. (8).

906. Каравай съ миндалемъ. Полфунта коровьяго масла стереть добѣла, положить ¼ фунта мелкаго сахару, немного толченой корицы, 8 яицъ и фунтъ муки, взбить ложкою добѣла, прибавить ¼ фунта толченаго миндалю, чайную чашку сливокъ, вымѣшать хорошенько, влить 2 ложки разведенныхъ дрожжей, выложить въ форму, вымазанную масломъ, дать подняться и поставить въ печь. (8).

907. Каравай изъ саго. Взять полфунта саго, всполоснуть водою, разварить въ молокѣ густую кашу и простудить. Стереть отъ 10 яицъ желтки съ ¼ фунта масла и съ ¼ фунта сахару, выложить въ саго, размѣшать, а бѣлки взбить въ пѣну и выложить туда же. Вымазать форму масломъ и обсыпать крошками, выложить приготовленное тѣсто и поставить въ печь. (8).

908. Каравай изъ творога. Положить съ вечера подо что-нибудь тяжелое свѣжій творогъ, чтобы изъ него вытекла вся сыворотка; утромъ протереть его сквозь рѣшето, развести яйцами, прибавить масла, сахару немного соли и, перемѣшавъ все это хорошенько, выложить въ форму и поставить въ печь, наблюдая, чтобы каравай не перепекся.

909. Каравай изъ лапши (Сладкое). Приготовить тѣсто для обыкновенной лапши, изрѣзать ее мелко, вскипятить въ водѣ и послѣ откинуть на сито, чтобы стекла вода; потомъ взять свѣжихъ яицъ, отдѣлить бѣлки отъ желтковъ и эти послѣдніе смѣшать съ кускомъ коровьяго масла, которое прежде должно тереть съ сахаромъ ложкою до тѣхъ поръ, пока не побѣлѣетъ; поднять въ пѣну яичные бѣлки и смѣшать какъ ихъ, такъ и желтки съ масломъ, вмѣстѣ съ лапшою, выложить все это въ форму, обмазанную масломъ и осыпанную толчеными сухарями, и поставить въ печь. Къ столу подавать съ мелкимъ сахаромъ.

910. Каравай по-англійски. Сдѣлать обыкновенные гренки изъ бѣлаго хлѣба, потомъ вымазать кастрюлю сливочнымъ масломъ и выложить бумагою, также хорошо промасленною. Гренки складываются на дно кастрюли, на нихъ насыпается слой настоящаго изюму, на этотъ слой кладется крупно изрубленный мозгъ изъ говяжьихъ костей, на это опять гренки, опять изюмъ, опять мозгъ и такъ далѣе, пока не наполнится совершенно кастрюля. Затѣмъ сбить вмѣстѣ дюжину яичныхъ желтковъ съ бутылкою сметаны и ½ ф. сахару съ лимонною цедрою; когда все это хорошо вмѣстѣ взбито въ одну массу, вылить ее въ кастрюлю и дать этой смѣси пропитать то, что было положено раньше. На это нужно полчаса времени. Тогда кастрюлю ставятъ въ печь не въ слишкомъ сильный жаръ. Запекать въ печи съ часъ, выпрокинуть на блюдо, отнять бумагу, посыпать толченымъ сахаромъ, загласировать раскаленною лопаткою и посылать на столъ горячимъ,

не давая остывать. Въ Англіи это блюдо отъ цвѣта и формы своей называется *бѣлымъ горшечкомъ*. Иные въ соусъ прибавляютъ ваниль, мелко толченый инбирь, корицу и пр., но это зависитъ отъ вкуса.

911. Каравай изъ проса. Сварить на молокѣ густую кашу изъ проса и когда простынетъ, то отдѣлить въ яйцахъ бѣлки, а желтки положить въ кашу, которую размѣшать и размять хорошенько ложкою, чтобы не было комковъ, прибавить масла, взбить бѣлки и также смѣшать съ кашею. Послѣ того мѣдную или глиняную форму обмазать масломъ, обсыпать толчеными сухарями и выложить кашу въ форму, поставить ее въ печь, чтобы упеклась, и подавать на столъ съ масломъ и мелкимъ сахаромъ.

912. Дрочена. 10 или болѣе яицъ выпустить и сбить ложкою, потомъ прибавить полфунта крупичатой муки и мѣшать, подливая понемногу сливокъ, которыхъ для этого нужно стаканъ, послѣ сбивать еще эту смѣсь съ полчаса, а потомъ, растопивъ на глубокой сковородѣ коровьяго масла, вылить на нее приготовленное тѣсто и поставить въ печь, чтобы испеклось. (10).

913. Трубочки. Выпустить 4 яйца, положить въ нихъ 1/4 ф. сахару, немного толченой корицы и немного мускатнаго цвѣта, чайную чашку сливокъ и столько муки, чтобы вышло тѣсто не гуще, какъ для оладьевъ, и сбить ложкою. Потомъ, разогрѣвъ форму, вытереть внутри полотенцемъ, вымазать коровьимъ масломъ; если доски не испорчены, то мазать ихъ масломъ не каждый разъ. Наливъ форму тѣста, печь, оборачивая на обѣ стороны. Когда испекутся трубочки, то, вынувъ изъ формы, тотчасъ горячую обвернуть вокругъ палочки. Перепекши всѣ трубочки, уложить на блюдо. Иногда въ середину трубочекъ кладутъ взбитыя сливки. (4).

914. Трубочки съ миндалемъ. Взять 1/4 фунта очищеннаго и мягко истолченнаго миндалю, 1/4 ф. мелкаго сахару, ложку коровьяго масла, 6 яицъ, смѣшать все вмѣстѣ, бить полчаса, потомъ замѣсить тѣсто, какъ для оладьевъ, побить еще немного, влить рюмку сливокъ, размѣшать и печь трубочки.

915. Трубочки постныя. Взять чайную чашку сахару, стаканъ виноградnаго вина, столовую ложку орѣховаго масла, замѣсить тѣсто такой же густоты, какъ и для скоромныхъ трубочекъ, сбивать ложкою до тѣхъ поръ, пока тѣсто не станетъ тянуться, и тогда печь трубочки, какъ сказано въ № 913.

916. Миндальный кисель. Истолочь полфунта миндалю, подливая понемногу молока, потомъ развести свѣжимъ цѣльнымъ молокомъ, процѣдить сквозь салфетку; снова положивъ миндаль въ ступку, еще потолочь и, опять разведя молокомъ, процѣдить. На полфунта миндалю надобно взять 2 бутылки молока, миндаль перетолочь 3 раза. Оставивъ стаканъ приготовленнаго молока, остальное влить въ кастрюлю, и поставить на огонь; когда молоко закипитъ, полфунта картофельной муки смочить оставленнымъ молокомъ, развести понемногу горячимъ молокомъ, размѣшивая хорошенько, чтобы не было комковъ; вливъ все горячее молоко, быстро размѣшать и варить на легкомъ огнѣ, мѣшая лопаткою. Прибавить по вкусу сахару, немного корицы, разлить въ формы, а затѣмъ подавать со сливками и сахаромъ.

917. Яблочный кисель. Очистить 10 кислыхъ яблокъ, нарѣзать ломтиками, положить въ кастрюлю, влить 2 стакана воды и стаканъ виноградnаго вина, уварить до мягка, протереть сквозь сито, прибавить немного корицы, 1/4 фунта сахару, вскипятить и, вливъ разведенной 1/4 фунта картофельной муки, варить на легкомъ огнѣ. Когда кисель будетъ готовъ (наблюдать, чтобы не переварился), вылить въ

форму или глубокое блюдо, застудить и подавать со сливками и сахаромъ, а въ постъ съ миндальнымъ молокомъ. (5).

918. Бѣлый кисель. Пять чашекъ цѣльнаго молока и 5 чашекъ сливокъ кипятить съ полфунтомъ толченаго сладкаго миндалю, немного горькаго и небольшимъ кусочкомъ сухой ванили. Сахаръ кладутъ по вкусу; впрочемъ, слишкомъ малое количество сахару только портитъ весь кисель. Когда смѣсь прокипитъ хорошенько, такъ, чтобы молоко получило пріятный ароматъ, его цѣдятъ сквозь чистую салфетку и тогда, выливъ въ другую кастрюлю, ставятъ снова на плиту, на небольшой огонь, чтобы молоко только слегка кипѣло. Между тѣмъ, чашкою холоднаго молока разводятъ чашку самой лучшей картофельной муки и процѣживаютъ сквозь частое волосяное ситочко, чтобы не попало какой-нибудь соринки, а потомъ вливаютъ осторожно въ горячее молоко, не переставая мѣшать мутовкою въ кастрюлѣ, которую ставятъ тогда на большой огонь, иначе какъ разъ образуются комки, которые послѣ уже невозможно ничѣмъ разбить. Настоящій срокъ времени изготовленія киселя трудно опредѣлить, это много зависитъ отъ качества муки, но основнымъ правиломъ должно служить то, чтобы сгустившаяся масса отставала свободно отъ ложки, не тянулась, а отваливалась кусками. Мѣшать надобно не переставая и скорѣе сбивать, чѣмъ просто мѣшать. Когда кисель, повидимому, достаточно кипѣлъ, его выливаютъ въ формы, сполоснутыя предварительно холодною водою, и выносятъ на ледъ не иначе уже, какъ совершенно остывшій (10).

919. Сибирскій кисель. Полпуда пшеничныхъ отрубей намочить теплою водою, заквасить кислымъ тѣстомъ и поставить въ тепломъ мѣстѣ; воды налить столько, чтобы вышло густое тѣсто. Когда отруби закиснутъ и поднимутся, налить ведро холодной воды, вымѣшать весломъ и дать еще киснуть 12 дней, но каждый день мѣшать весломъ. Послѣ 12 дней налить еще ведро холодной воды, вымѣшать весломъ, процѣдить сквозь сито и выжать хорошенько отруби. чтобы въ нихъ не осталось мутныхъ частей, слить въ кадку и, когда всѣ мучнистыя части осядутъ на дно въ видѣ крахмала, черезъ сутки слить воду, налить свѣжей холодной воды, вымѣшать и поставить въ погребъ, черезъ двое сутокъ опять слить воду, налить еще свѣжей и вымѣшать. Когда перемѣнятъ 2 или 3 воды—кисель будетъ готовъ. Въ сыромъ видѣ его называютъ *сулоемъ*. Когда сольютъ послѣднюю воду, слѣдуетъ налить на сулой немного воды не для промывки, но чтобы онъ не портился. Кисель изъ сулоя варятъ постный и скоромный; постный подаютъ къ столу горячій, съ постнымъ масломъ, а скоромный—холодный со сливками. Варятъ его слѣдующимъ образомъ: взять 3 части кипятку и 1 часть сулою; наливать кипятокъ понемногу, мѣшая ложкою, чтобы не было комковъ; когда поставятъ варить, положить немного соли. Варить около часа и подавать горячій. Но если нужно сдѣлать холодный, то разлить въ чашки и дать застыть. Подавать горячій съ орѣховымъ, маковымъ и конопляннымъ масломъ. Молочный варится точно такъ же: на бутылку свѣжаго, цѣльнаго молока положить чайную ложку сулою, размѣшать, поставить на легкій огонь, мѣшать ложкою или мутовкою, не переставая и не давая молоку слишкомъ разгорячиться и кипѣть. Когда всѣ грубыя и мучнистыя части соберутся въ кучку, образовавъ кусокъ тѣста, процѣдить сквозь сито и поставить опять вариться. Если на поверхности будутъ собираться опять мучнистыя частицы въ видѣ свернувшагося молока, то процѣдить въ другой разъ, вымыть чисто кастрюльку, влить кисель и варить на небольшомъ огнѣ, мѣшая мутовкую около получаса или болѣе; по-

томъ разлить въ формы или чашки, застудить и подавать со сливками или съ молокомъ. У сибиряковъ это любимое блюдо, но у насъ не въ употребленіи, хотя составляетъ очень вкусное и здоровое кушанье.

920. Ягодный кисель. Взять ягодъ, выжать изъ нихъ сокъ, положить сахару, патоки или меду по вкусу, поставить половину на плиту, а въ другую половину положить картофельной муки, размѣшать, вылить въ кастрюльку и варить, подмѣшивая, чтобы не было комковъ, и когда сварится, разлить въ формы или чайныя чашки, поставить въ холодное мѣсто; подавать съ миндальнымъ молокомъ и сахаромъ.

921. Ржаной кисель. Тертый ржаной хлѣбъ поджарить въ коровьемъ маслѣ, потомъ на умѣренномъ огнѣ густо уварить съ виноградным виномъ, сахаромъ, корицею и лимонною коркою, остудить, размѣшать съ нѣсколькими разболтанными въ винѣ яйцами, вскипятить еще немного, безпрестанно размѣшивая, протереть сквозь рѣшето на блюдо и обложить продолговато-изрѣзанными миндалинами и обсахаренною лимонною коркою.

922. Жидкій кисель. Взять 2 стакана клюквы, смородины или прочихъ ягодъ, приготовить изъ нихъ 6—7 стакановъ соку, всыпать отъ $^1/_2$ до цѣлаго стакана сахару (смотря по кислотѣ ягодъ), корицы или лимонной цедры, вскипятить, всыпать $^1/_2$ стакана картофельной муки, разведенной водой, размѣшать хорошенько и подавать горячимъ (6).

923. Компотъ изъ риса. Вымыть въ нѣсколькихъ водахъ хорошій каролинскій рисъ, всыпать въ кастрюльку съ холодною водою и поставить на огонь; какъ скоро рисъ начнетъ кипѣть, можно пробовать его на зубъ: если все зерно мягко и только въ серединѣ чувствуется маленькая затвердѣлость, составить кастрюлю съ огня и опрокинуть рисъ на сито, чтобы вода стекла. Когда рисъ обсохъ, положить его въ кастрюлю, а съ нимъ ¼ фунта масла, $^1/_2$ фунта мелкаго сахару, ванели $^1/_2$ палочки, полъ чайной ложки соли и 3 стакана сливокъ или молока. Поставить кастрюлю на умѣренный огонь и какъ скоро начнетъ кипѣть, составить на плиту на часъ времени, помѣшивая; затѣмъ прибавить 6 желтковъ и цедру съ лимоновъ, стертую сахаромъ послѣ чего рисъ положить въ форму или просто въ кастрюлю, дать ему окрѣпнуть и выложить на блюдо. На этотъ разъ можете класть или: а) ломтики 6 яблокъ, подваренныхъ съ $^1/_4$ фунта сахара, или б) ломтики сырыхъ апельсиновъ (безъ косточекъ), съ которыхъ срѣзаютъ тонко цедру, нарѣзаютъ нитками и подвариваютъ въ сахарѣ безъ воды, но смоченномъ лишь сокомъ апельсиновъ; эта цедра вмѣстѣ съ апельсинами кладется на рисъ, или, наконецъ, в) фрукты-консервы въ бутылкахъ. Вообще, сверху на рисъ очень хорошо вылить ложку сока изъ-подъ померанцеваго или ананаснаго варенья, или же малиноваго сиропа.

924. Яблоки съ рисомъ. Четверть фунта риса разварить въ молокѣ съ сахаромъ и ванилью и положить въ глиняное блюдо. Потомъ изъ 6 крупныхъ яблокъ вырѣзать сердцевину и, очистивъ ихъ, обсыпать лимонною цедрою, а въ середину вложить по хорошему куску сливочнаго масла и тогда разложить яблоки на блюдѣ такъ, чтобы они до половины были обсыпаны рисомъ. Поставить въ печь не слишкомъ горячую, и когда масло распустится, а яблоки зарумянятся, вложить въ нихъ немного вишневаго варенья. Подавать горячимъ. (6).

925. Варенецъ изъ плодовъ. Къ сушенымъ яблокамъ и грушамъ прибавить нѣсколько чернослива, положить въ горшокъ и налить

водою, развести столько сахару, чтобы вода сдѣлалась достаточно сладка. Потомъ горшокъ накрыть крышкою и поставить въ печь, чтобы плоды упарились и сдѣлались совершенно мягкими. Для аромата и вкуса прибавить нѣсколько штучекъ гвоздики и полъ-палочки корицы.

926. Рисовый холодникъ. Густо уварить рисъ въ молокѣ съ тертою лимонною коркою и сахаромъ, потомъ, безпрестанно размѣшивая, загустить совершенно и дать остынуть въ чайныхъ чашкахъ. Вскипятить молоко и разболтать его съ яичными желтками, а для приданія большаго вкуса опустить кусокъ ванили въ то время, когда кипятятъ молоко, и подлить полную рюмку мараскина. Когда вскипяченное и разболтанное съ яичными желтками молоко совершенно остынетъ въ погребѣ, то выложить рисъ изъ чашекъ въ суповую миску и налить на него молоко.

927. Рисовый каравай. Сваривъ рисъ съ сахаромъ и ванилью, сложить въ рантовую форму, намазанную масломъ и посыпанную сахаромъ, наложить легкій прессъ и поставить въ горячую воду на паръ, потомъ выложить осторожно на блюдо, въ середину влить земляничнаго пюре и подавать горячимъ. Или просто: сваривъ рисъ, какъ сказано, сложить на блюдо, оставивъ середину пустою, сгладить кругомъ, а въ середину влить земляничнаго пюре, для котораго 2 фунта земляники надо перебрать, протереть сквозь сито, положить ½ — ¾ стакана мелкаго сахару и размѣшать.

928. Грузинская долма. Отварить кусокъ телятины на стаканѣ холодной воды, потомъ изрубить ее мелко съ рѣпчатымъ лукомъ и посыпать толченымъ кардамономъ и солью. Этимъ фаршемъ начинить айву или яблоки, предварительно срѣзавъ съ нихъ верхъ и вынувъ внутренность съ сѣменами (а у айвы и съ перепонками). Когда фаршъ будетъ вложенъ въ очищенный плодъ, то вырѣзанною крышкою накрыть, укрѣпивъ ее двумя деревянными шпильками. Обмазать сотейникъ масломъ, положить на него фрукты крышечкою кверху, затѣмъ поставить въ печь; когда все испечется, переложить окончательно на блюдо. Внутренности же айвы или яблокъ положить въ кастрюлю, налить стаканомъ холодной воды, дать хорошенько прокипѣть и потомъ процѣдить свозь сито. Можно дѣлать еще и такой соусъ: масло съ мукою поджарить и развести сокомъ отъ айвы или яблокъ, или грушъ, а туда положить кишмишу, миндалю и корицы. При этомъ поджечь одну чайную ложку толченаго сахару, развести кипяткомъ и дать вскипѣть, потомъ процѣдить сквозь сито въ соусъ и всему дать хорошенько прокипѣть, а затѣмъ облить долму этою поливкою.

929. Кисель изъ вишенъ. Взять свѣжихъ вишенъ 2 фунта, одинъ фунтъ истолочь вмѣстѣ съ косточками, налить 2 бутылками воды, поставить на огонь и, давъ вскипѣть раза 4 ключомъ, процѣдить сквозь сито. Изъ другого фунта вишенъ выбрать косточки и выжать сквозь салфетку сокъ, смѣшать вмѣстѣ съ вишневымъ отваромъ, оставить стакана 2, остальное поставить на огонь, положить по вкусу сахару, патоки или меду. Оставленными 2 стаканами морсу смочить полфунта картофельной муки, развести понемногу горячимъ морсомъ, размѣшивая мутовкою, уварить до надлежащей степени, всыпать очищенную ягоду и размѣшать затѣмъ, разлить въ посуду и застудить. Кисель можно варить изъ всякихъ ягодъ, какъ-то: изъ клюквы, брусники, малины, изъ красной и черной смородины. Способъ приготовленія тотъ же самый, какъ сказано выше; на столъ подавать со сливками и сахаромъ, а въ постъ съ миндальнымъ молокомъ. Молоко

можно приготовлять изъ кедровыхъ, грецкихъ и простыхъ лѣсныхъ орѣховъ, прибавляя нѣсколько горькихъ миндалинъ для вкуса. (8).

930. Жареныя яблоки. Взять 1½ стакана муки, почти стаканъ молока или полъ-стакана сметаны и полъ-стакана пива (можно прибавить ложку дрожжей), 4 желтка, 4 бѣлка взбить въ пѣну какъ можно лучше, размѣшать все это передъ самымъ жареньемъ (три яйца вбить цѣльныя, т. е. не бить пѣны); 5 яблокъ средней величины очистить, нарѣзать ломтиками, вырѣзать середину съ зернышками, обмакивать каждый ломтикъ въ кляръ, опускать въ горячій фритюръ или масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ, а подавая, осыпать сахаромъ. (10).

931. Простыя оладьи. Шесть яицъ развести 2 бутылками молока, всыпать понемногу столько муки, чтобы вышло тѣсто, которое можно брать ложкою, посолить, прибавить 2 ложки растопленнаго коровьяго масла, побить мутовкою, положить разведенныхъ дрожжей, поставить въ теплое мѣсто и дать подняться; когда тѣсто хорошо поднимется, снова побить мутовкою и дать еще разъ подняться. Растопить въ кастрюлѣ коровьяго масла и когда оно закипитъ, брать ложкою тѣсто, опускать въ масло, жарить, потряхивая кастрюлю и оборачивая оладьи на обѣ стороны. Кому угодно, можно класть въ тѣсто разныхъ духовъ, толченаго миндалю и коринки. Также жарятъ оладьи на сковородѣ на горячихъ угольяхъ, когда топится печь. Подаютъ ихъ горячими, съ сахаромъ.

932. Оладьи съ яблоками. Поставить опару, когда поднимется, взять 4 яйца, положить въ нихъ ложку сахару, стереть вмѣстѣ, прибавить полфунта крупичатой муки и развести сливками, чтобы тѣсто было не гуще, какъ приготовляютъ для гречневыхъ блиновъ, и дать подняться, затѣмъ очистить яблоки, нарѣзать ломтиками, выбрать сѣмена, посыпать сахаромъ, облить виноградным виномъ и дать полежать часа два, а потомъ вино слить. Распустить на сковородѣ коровьяго масла, взять на ложку тѣста, положить въ него ломтикъ яблока, опустить въ масло; давъ зажариться съ одной стороны, повернуть на другую. Подавать на столъ горячія, посыпавъ сахаромъ.

933. Заварныя оладьи. Вскипятить бутылку молока, положить въ него ложку масла, заварить крутое тѣсто изъ крупичатой муки, вымѣшивать хорошенько на огнѣ, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ краевъ кастрюли, потомъ остудить. Когда тѣсто остынетъ, положить одинъ за другимъ 8 яичныхъ желтковъ и мѣшать непрерывно, посолить, прибавить кардамону, корицы и ¼ ф. коринки; 8 бѣлковъ взбить въ пѣну, положить въ тѣсто, размѣшать и, распустивъ на сковородѣ коровьяго масла, жарить оладьи.

934. Постныя оладьи. Взять теплой, какъ парное молоко, воды бутылку, положить въ нее 2 ложки маковаго или орѣховаго масла, немного соли, замѣсить тѣсто, какое обыкновенно дѣлаютъ для оладьевъ, влить разведенныхъ съ водой дрожжей, дать раза два подняться и каждый разъ бить хорошенько мутовкою. Влить на сковородку орѣховаго или маковаго масла и когда закипитъ, жарить оладьи. Можно замѣсить тѣсто, вмѣсто воды, на миндальномъ молокѣ, также положить толченаго миндалю и коринки.

935. Оладьи съ вареньемъ. Взять чайную чашку виноградного вина, чашку воды, 2 ложки сахару, ¼ фунта мягко истолченнаго миндалю, смѣшать все вмѣстѣ, замѣсить для оладьевъ тѣсто, прибавить 2 ложки смородиннаго или другого варенья, изжарить на сковородѣ въ орѣховомъ маслѣ, но чтобы масла на сковородѣ было немного. Подавая на столъ, посыпать сахаромъ. Каждаго изъ указанныхъ сортовъ оладій (съ № 779) выйдетъ до 25 штукъ.

936. Бланманже. Очистить полфунта миндалю сладкаго и нѣсколько штукъ горькаго, истолочь, подливая молока. Четверть фунта желатина разварить въ стаканѣ воды, потомъ процѣдить. Двѣ бутылки молока влить въ кастрюлю, поставить на огонь, а когда начнетъ кипѣть, положить въ молоко миндаль, золотника два корицы и, давъ вскипѣть молоку, процѣдить сквозь салфетку и крѣпко выжать. Сливъ опять процѣженное молоко въ кастрюлю, прибавить 2 стакана сливокъ, сахару по вкусу, влить клей и, давъ вскипѣть ключемъ, разлить въ формы и застудить. Бланманже обыкновенно выливаютъ въ одну большую форму и въ нѣсколько маленькихъ; выложивъ бланманже изъ большой формы по серединѣ блюда, кругомъ обложить маленькими. Наливаютъ также бланманже въ яичныя скорлупы: разбить осторожно тупой конецъ яйца, выпустить изъ него желтокъ и бѣлокъ, налить бланманже и застудить. Наливаютъ въ яичныя скорлупы еще слѣдующимъ образомъ: отлить немного бланманже, положить въ него столовую ложку тертаго шоколада, дать разъ вскипѣть, процѣдить сквозь салфетку, остудить до теплоты парного молока, наливать понемногу въ яичныя скорлупы, приготовленныя какъ выше сказано, и поставить въ холодное мѣсто. Когда бланманже въ скорлупахъ застынетъ, долить неполныя яйца неподцвѣченнымъ бланманже, уставить яйца на блюдо, насыпавъ на него ржаной муки, и вынести въ холодное мѣсто. Вмѣсто корицы кладутъ въ бланманже померанцевую воду. Подавая на столъ, разбить осторожно скорлупы и уложить яйца на блюдо.

937. Пломбиръ. Пропорція: сливокъ ординарныхъ—1 бут., сливокъ густыхъ на сбивку—½ бут., сахару—¾ фун., желтковъ—6 шт., ванили—½ палочки и цукату, дыни и ананаса—½ фун.

Приготовленіе: желтки, сахаръ и ваниль размѣшать, затѣмъ влить горячія сливки и размѣшать какъ можно лучше, потомъ поставить въ кастрюлькѣ на плиту, мѣшая лопаточкою, пока не погустѣетъ, но не дать вскипѣть; процѣдить въ форму, заморозить до половины готовности, выбивая лопаточкою, и смѣшать съ остальными, со сбитыми, густыми сливками, всыпать мелко нарѣзанные цукаты, и также размѣшать; потомъ засыпать форму льдомъ и солью. Подавая, выложить на блюдо, огарнировать половинками очищенныхъ апельсиновъ и облить ихъ густымъ холоднымъ сиропомъ (4 апельсина на стаканъ сахару). (8). При отпускѣ форму отмочить въ теплой водѣ.

938. Рисовый пломбиръ. Полъ-стакана рису перемыть въ холодной водѣ, разварить на молокѣ до мягкости, тотчасъ протереть сквозь сито, положить въ кастрюльку, всыпать сахаръ, 4 желтка, истолченную ваниль, смѣшать, поставить на плиту, помѣшивая все время, но не кипятить; когда погустѣетъ, отставить, остудить, влить въ форму, заморозить до половины готовности, выбивая лопаточкою, смѣшать съ 2 стаканами сбитыхъ сырыхъ сливокъ, при чемъ можно прибавить померанцеваго мелко нарѣзаннаго цуката, и заморозить. Передъ отпускомъ выложить на блюдо, можно облить холодными заварными сливками, для которыхъ слѣдуетъ взять 1½ стакана сливокъ или молока, 2 желтка, куска 3 сахару, поставить на плиту, подогрѣть, мѣшая, остудить и прибавить, кто хочетъ, ложку рому или мадеры. (8).

939. Яблочный пломбиръ. Четыре желтка, ¾ стакана сахару и стаканъ сливокъ подогрѣть, мѣшая, но не кипятить, процѣдить въ форму и заморозить до половины готовности. Затѣмъ испечь яблоки, протереть ихъ сквозь сито и смѣшать съ мороженымъ, затѣмъ сбить 1½ стакана густыхъ сливокъ, смѣшать все вмѣстѣ, сложить въ форму, обложенную бисквитами, засыпать льдомъ и солью. (8).

940. Рисовыя груши. Полтора стакана рису вымыть, налить горячей

водою, разъ вскипятить, откинуть на друшлакъ, перелить холодною водою, сложить обратно въ кастрюлю, налить бутылкою молока или сливокъ, положить ложку сливочнаго масла, ложку сахару, 1/2 палочки ванили, разварить до мягкости, положить 2 яйца, остудить, сдѣлать небольшія котлеты въ видѣ грушъ (до 20 штукъ), обвалять ихъ въ яйцѣ и сухаряхъ и опустить въ горячій фритюръ. Когда подрумянятся, вынуть ихъ друшлаковою ложкою на друшлакъ, обвалять въ тертомъ шоколадѣ, сложить на блюдо и облить шоколаднымъ соусомъ, для котораго надо взять: 2 желтка съ 2 ложками мелкаго сахару, растереть добѣла, всыпать 2 ложки тертаго шоколада, размѣшать съ 2 стаканами кипяченаго и слегка остывшаго молока, поставить на плиту, мѣшая ложкою, пока не погустѣетъ, но не кипятить, и облить груши.

941. Вермишель съ ванилью. Приготовить домашнюю лапшу или взять фунтъ купленной вермишели; вскипятить 3 1/2 стакана молока, положить ложку сливочнаго масла, 4—5 кусковъ сахару, истолченнаго съ ванилью, соли и опустить лапшу; когда вскипитъ и начнетъ густѣть, накрыть крышкою, поставить на полчаса въ горячую печь, потомъ вынуть изъ печи, выложить ложкою на блюдо, обмакивая каждый разъ ложку въ кипяченыя сливки, скропить сверху, на блюдо подлить сливокъ, поставить въ горячую печь и держать пока не подрумянится. (8).

942. Гурьевская каша (по домашнему). Одинъ фунтъ грецкихъ или простыхъ орѣховъ и 10—12 штукъ горькаго миндалю обварить кипяткомъ, очистить отъ кожицы и мелко истолочь, подливая воды, въ то же время 5 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 1 1/3 стакана манны, сварить довольно жидкую кашу, въ горячую всыпать истолченные орѣхи, сахаръ, ваниль и размѣшать, сдѣлать на блюдѣ рантъ изъ тѣста, положить рядъ каши, рядъ пѣнокъ, опять рядъ каши, посыпать сверху сахаромъ и сухарями и вставить не надолго въ печь. Подавая, убрать вареньемъ. Эту кашу можно перекладывать также фруктами и вареньемъ. (8).

943. Малиновый пирогъ (домашняго приготовленія). Протереть сквозь сито фунта 3 малины, положить въ нее 3/4 фун. сахару и осадить на огнѣ; сбивъ покрѣпче 15 яичныхъ бѣлковъ, смѣшать съ малиною, потомъ выложить на блюдо, обсыпать сахаромъ и поставить въ печь. Такимъ же образомъ дѣлать можно подобные пироги изъ черной смородины, клубники и ежевики. (10).

944. Маседуанъ (домашній). Въ лимонный желе, еще не застывшій, всыпать горсти 2 клубники, столько же малины, бѣлой смородины, красной смородины, свѣжихъ фисташекъ и, выложивъ въ форму, застудить. Или: наливъ до половины формы желе, дать ему застыть, тогда разложить на поверхности, какимъ вамъ угодно узоромъ, разныхъ ягодъ, фисташекъ, обчищеннаго миндалю, вареныхъ плодовъ въ сахарѣ, померанцевой цедры, и, заливъ остальнымъ желе, застудить на льду. (10).

945. Блинки въ кремѣ. Приготовивъ растворъ, какъ обыкновенно для молочныхъ блиновъ, подправить его лимонною цедрою и сахаромъ. Когда же блины испекутся, то, свернувъ каждый въ трубочку, обложить ихъ кругомъ довольно глубокаго блюда, которое наполнить потомъ густо сбитымъ кремомъ.

946. Каша съ черносливомъ. Отмѣривъ въ кастрюлю 2 1/2 стакана кипящей воды, посолить по вкусу, положить ложку прованскаго масла;

одновременно перебрать и вымыть полфунта пшена и когда вода закипитъ, выложить пшено, размѣшать и кипятить на легкомъ огнѣ подъ крышкою, пока каша не упрѣетъ. Затѣмъ вымыть въ тепловатой водѣ полфунта чернослива, поставить на огонь и когда закипитъ, выбрать черносливъ на тарелку и выжать изъ него косточки такъ, чтобы черносливина казалась цѣльною, положить обратно въ воду и сварить до мягкости. Когда каша будетъ готова, подмазать прованскимъ масломъ форму, наложить рядъ каши, сверхъ каши рядъ чернослива, снова каши и чернослива, а когда форма наполнится, нажать плотно, поставить въ горячую печку заколеровать, внимательно выложить на блюдо, а сиропъ изъ чернослива подать особо. Любители прибавляютъ въ кашу мелкій сахаръ съ корицею или лимонною цедрою. (4).

947. Хрустадъ. Приготовить молочные блины. При этомъ протереть сквозь сито 1 фунтъ творогу, сложить въ кастрюлю, положить полъ-ложки масла, 3 желтка, 3 бѣлка взбитыхъ въ пѣну и размѣшать. Наслоить нетопленымъ масломъ шарлотную форму, потомъ разложить на столѣ блины въ рядъ, смазать тонко творогомъ, свернуть въ рулетъ и уложить рулетъ въ шарлотную форму (начать съ середины); укладывать такъ, чтобы нигдѣ не было пустоты; наложить одинъ рядъ, положить ложку творогу, сравнять, уложить второй рядъ, и т. д. За 20 минутъ до отпуска поставить въ горячую печку заколеровать и выложить на блюдо. Для любителей подается сметана.

948. Панке домашнее. Отмѣрить въ чашку 4 столовыхъ ложки мелкаго сахару съ частью лимонной цедры, положить 4 желтка и мѣшать до тѣхъ поръ, пока масса не поднимется и не побѣлѣетъ; тогда положить 3 столовыхъ ложки муки, ложку растопленнаго масла и 2 столовыхъ ложки сливокъ и размѣшать. Затѣмъ взбить въ пѣну бѣлки и, положивъ немного, размѣшать, потомъ положить все вдругъ и размѣшать, поднимая массу ложкою снизу вверхъ; когда будетъ готово, выложить на разогрѣтое на листѣ масло, поставить въ горячую печку и, когда заколеруется и спечется, вынуть на столъ, разрѣзать на 2 половины: одну половину смазать мармеладомъ изъ яблокъ, вторую же половину осторожно поднять ножомъ и покрыть ею смазанною мармеладомъ половину такъ, чтобы обѣ составляли одно цѣлое, потомъ изрѣзать правильно порціонными кусками и, уложивъ на блюдо, посыпать мелкимъ сахаромъ. (4).

949. Желе изъ вина. Распустить четверть фунта желатина. Влить въ кастрюлю 2 бутылки виноградnаго вина, сотерну или какого-нибудь другого, но только не сладкаго, положить въ вино 2 золотника корицы, немного гвоздики, цедру съ 3 лимоновъ, стертую на сахаръ, и 3 лимона, нарѣзанныхъ кружками, выбравъ изъ нихъ сѣмена, и поставить кастрюлю съ виномъ на огонь. Когда вино начнетъ кипѣть, прибавить по вкусу сахару, взбить отъ 6 яицъ бѣлки въ пѣну, выложить въ вино, вылить туда же клей, мѣшать ложкою, поднимая вверхъ и сливая, но не давать сильно кипѣть; потомъ снять съ огня, и дать слегка покипѣть. Затѣмъ взять безъ перекладины стулъ, прикрѣпить къ 4 ножкамъ концы салфетки, пропустить сквозь салфетку желе, дать простынуть до теплоты парного молока, разлить въ формы или въ апельсинныя корки (т. е. разрѣзать апельсинъ пополамъ, вычистить всю мякоть, налить желе, простудить и подавать въ коркахъ). Передъ тѣмъ, какъ подавать желе на столъ, опустить форму на одну минуту въ горячую воду, чтобы желе лучше выложилось. Когда процѣжено желе, прибавить лимонной кислоты по вкусу. (8).

950. Желе изъ апельсиновъ. Взять 6 апельсиновъ, стереть съ нихъ

на сахаръ корку, вынуть внутренность, выбрать сѣмечки, растереть ложкою, положить вмѣстѣ съ сахаромъ въ кастрюлю, влить бутылку сотерна, прибавить по вкусу сахару, положить осьмую фунта желатина, дать вскипѣть, взбить 4 бѣлка въ пѣну, выложить въ желе, вымѣшать, дать закипѣть, снять съ огня кастрюлю и дать покипѣть съ краю, потомъ процѣдить сквозь салфетку; когда остынетъ, разлить въ формы или въ апельсинныя корки и застудить. (8).

951. Ананасное желе. Очистивъ и нарѣзавъ пластинками 2 ананаса, сварить ихъ въ сиропѣ. Четверть фунта желатина распустить въ бутылкѣ воды и процѣдить сквозь салфетку. Выбравъ изъ сиропа ананасные ломтики, вылить сиропъ въ кастрюлю, прибавить бутылку виноградна вина, дать вскипѣть ключемъ, влить клей, вскипятить еще разъ, снять съ огня, дать остынуть, разлить въ формы или въ апельсинныя корки, положивъ въ желе ананасные ломтики. (8).

952. Московикъ. Приготовить желе; когда застынетъ въ формѣ, взять въ ступку кусокъ льду, истолочь, перемѣшать съ солью, выложить немного льду въ чашку, поставить форму, покрыть крышкою, засыпать кругомъ толченымъ льдомъ съ солью и оставить такъ полчаса. Когда желе промерзнетъ, выложить на блюдо; обмакнувъ форму въ теплую воду.

Примѣчаніе. На желе московикъ сахару надо брать меньше, въ противномъ случаѣ онъ не замерзнетъ.

953. Муссъ. Муссъ приготовляется точно такъ же, какъ желе, съ тою только разницею, что можно не очищать его бѣлкомъ, а только процѣдить сквозь салфетку; когда она слегка остынетъ, положить одинъ бѣлокъ, начать сбивать проволочнымъ вѣничкомъ на льду, пока не загустѣетъ и не обратится въ пѣну, тогда сложить въ форму и поставить на ледъ.

954. Желе-окорокъ. Приготовить бланманже и красное желе, взять форму, похожую фигурою на окорокъ, налить сперва слой бланманже, толщиною въ палецъ, а когда оно остынетъ — красное желе; потомъ, по охлажденіи послѣдняго, опять бланманже, и продолжать такъ, пока форма не наполнится. Отъ бланманже должно, однако, удержать нѣкоторую часть, чтобы обложить имъ красныя стороны желе, когда его вынутъ изъ формы. Если хотятъ, чтобы желе походило на шпикъ, слѣдуетъ брать опредѣленную мѣру какъ того, такъ и другого желе, чтобы бѣлыя и красныя полосы имѣли одинаковую ширину, а сверху покрыть шоколаднымъ кремомъ.

955. Монплезирскій маседуанъ. Это блюдо имѣетъ своего рода исторію. Разъ въ бытность Высочайшаго двора лѣтомъ 1844 года въ Петергофѣ, и именно въ Монплезирѣ, гдѣ былъ назначенъ обѣдъ,—оказалось по *теп*и, поданному императрицѣ Александрѣ Ѳеодоровнѣ, что сладкимъ блюдомъ было мороженное съ кремомъ, между тѣмъ какъ именно въ это самое время изъ чьихъ-то частныхъ оранжерей прислана была корзина съ великолѣпнѣйшими фруктами, самыми разнообразными и красоты и сочности удивительныхъ. Императоръ Николай Павловичъ велѣлъ метръ-д'отелю Эмберу немедленно приготовить изъ фруктовъ маседуанъ. Блюдо удивительно хорошо удалось, всѣ были очень довольны, и счастливый французъ просилъ разрѣшенія назвать этотъ *новый* маседуанъ „Монплезирскимъ“. Для приготовленія этого блюда надо имѣть хорошую дыню, срѣзать въ ней ту часть, которая у стебля, вынуть изъ другой части сѣмечки и всю сѣткообразную и мясистую внутренность, не касаясь до кожи, благодаря чему получится родъ кубка или вазы. Вычищенную такимъ образомъ дыню ставятъ на блюдо, покрытое сложенною вчетверо сал-

феткою и убранное по блюду, во кругъ дыни, самыми разнообразными цвѣтами садовыми или оранжерейными. Затѣмъ берутъ пару спѣлыхъ персиковъ, 4 штуки абрикосовъ, 1/2 ф. клубники, 1/4 ф. малины, нѣсколько ломтей той же дыни безъ сѣмечекъ и 30 вишенъ; вычистивъ эти фрукты и ягоды, разрѣзать персики, абрикосы и дынные куски въ четвероугольные кусочки, вынуть ядрышки изъ вишенъ, прибавить клубнику и малину, смѣшать все это вмѣстѣ и, сложивъ въ серебряную кастрюлю, поставить на ледъ. Послѣ того взять фунтъ сахару, истолочь его въ среднюю степень мелкости, т. е. не слишкомъ мелко, а скорѣе крупно, сложить въ большую чашку, налить на сахаръ стаканъ воды, чтобы онъ скорѣе растаялъ, вскипятить и остудить, потомъ влить въ чашку бутылку шампанскаго прямо со льда, осьмушку распущеннаго желатина и сокъ изъ 4 лимоновъ, пропущенный сквозь сито, помѣшивая все это серебряною ложкою. Когда все подготовлено, уложить фрукты въ дынную вазу, залить желе изъ шампанскаго и подавать.

Примѣчаніе. Желе для этого блюда должно быть приготовлено самое слабенькое, подъ названіемъ „пашотъ“. Такое блюдо можно подавать и въ арбузной коркѣ, и прямо въ металлической или въ стеклянной вазѣ.

Затѣмъ, изъ персиковъ для этого блюда надо вынимать косточки и, кромѣ того, еще шпарить, т. е. опустить въ кипятокъ, и если кожа хорошо отходитъ, тогда вынуть и очистить. Кожа отъ персика сходитъ также, какъ и со свареной свеклы.

956. Бисквитный пуддингъ. Взять домашнихъ или кондитерскихъ бисквитовъ штукъ 10, домашнихъ круглыхъ сухарей также штукъ 10, разрѣзать каждую штуку на нѣсколько частей. Приготовить сиропъ изъ 1/3 стакана сахару и стакана воды, всыпать въ него 1/4 стакана крупнаго изюму и 1/4 стакана очищеннаго, нашинкованнаго миндалю, дать постоять съ полчаса; кастрюлю вымазать 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 пуддингъ, вставить въ не слишкомъ горячую печь на одинъ часъ. Подавая, выложить на блюдо, облить сиропомъ или покрыть меренгою, приготовленною изъ оставшихся сбитыхъ бѣлковъ, смѣшанныхъ съ 4 ложками сахару, вставить въ печь минутъ на 10 и, подавая, убрать вареньемъ. (8).

957. Розовое облачко. Фунтъ свѣжей красной смородины протереть сквозь сито, положить, по крайней мѣрѣ, 1/2 ф. сахару, потому что смородинный сокъ очень киселъ. Когда смѣсь хорошо размѣшана, отлить нѣкоторое количество на блюдечко и, всыпавъ понемногу десертную ложку картофельной муки, растереть, чтобы не было комковъ, а потомъ влить эту смѣсь въ массу жидкости, размѣшать какъ можно лучше и, сбивъ въ густую пѣну 8 бѣлковъ самыхъ свѣжихъ яицъ, смѣшать все это вмѣстѣ, сбивая массу метелкою. Когда она вполнѣ хорошо сбита, выложить на плоскодонную металлическую форму, поднять массу горкою посредствомъ серебряной ложки; на верхушкѣ сдѣлать ложкою же украшеніе и за полчаса до подаванія на столъ поставить въ печь въ посредственный жаръ. Бѣлки быстро начнутъ вздувать пирогъ и какъ только онъ обрумянится, подавать его скорѣе, потому что это пирожное, легкое какъ облако, осядетъ тотчасъ. (8).

958. Пасха-лакомство. Самаго свѣжаго творогу 5 ф. положить подъ гнетъ, потомъ протереть сквозь волосяное рѣдкое сито. На форму средней величины положить 4 яйца цѣлыхъ и 5 желтковъ, 4 столо-

выхъ ложки не кислой сметаны, 4 ложки распущеннаго свѣжаго сливочнаго масла и кусковъ 10 сахару, истолченнаго мелко, съ прибавкою ванили. Все это тщательно протереть и перемѣшать съ творогомъ, въ форму положить намоченную чистую тряпку и тогда выложить въ нее всю массу, накрыть досчечкою, а сверху положить гнетъ отъ 5-ти и не болѣе 10 фунтовъ; спустя 12 часовъ гнетъ снять, но если не сейчасъ нужно подавать на столъ, то оставить въ формѣ, потому что у этой пасхи очень скоро желтѣютъ бока и это ей вредитъ. Вообще, должно дѣлать ее небольшого размѣра, потому что она долго сохраняться не можетъ. (10).

959. Суфле изъ картофеля (домашнее приготовленіе). Очистивъ 16 штукъ картофеля, сварить въ соленой водѣ и протереть горячимъ сквозь сито; взять въ кастрюльку 4 ложки картофельной муки, развести двумя стаканами молока, положить двѣ столовыхъ ложки масла и мѣшать на огнѣ, пока не загустѣетъ, потомъ снять съ огня, вбить цѣльное яйцо и размѣшать. Затѣмъ положить приготовленное картофельное пюре, размѣшать снова, потомъ положить въ пюре еще 8 желтковъ и взбить 8 бѣлковъ въ пѣну и, размѣшавъ все вмѣстѣ положить 2 столовыхъ ложки мелкаго сахару съ лимонною цедрою; когда будетъ готово, наслоить масломъ маленькую форму, обсыпать картофельною мукою, наложить массою, поставить въ кипящую въ кастрюлѣ воду (воды должно быть только до половины формы), покрыть и сварить на пару до готовности. Передъ отпускомъ выложить на тарелку и облить сладкимъ соусомъ. (8).

960. Яблочное суфле. Спечь 2 яблока и протереть сквозь сито, въ то же время взбить въ пѣну 6 бѣлковъ. Когда бѣлки будутъ густо взбиты, положить 4 столовыхъ ложки мелкаго сахару, размѣшать, а потомъ положить постепенно яблочный мармеладъ, размѣшать и выложить на металлическую тарелку, верхъ обравнять правильно ножомъ, посыпать мелкимъ сахаромъ и поставить въ умѣренную горячую печку; когда заколеруется, подать прямо изъ печки на столъ. (8).

961. Апельсинный колодецъ. Эта повареная игрушка составляетъ дессертную принадлежность. Выбравъ самые крупные и безъ всякихъ пятенъ апельсины, должно верхушки каждаго срѣзать такъ, какъ дѣлаютъ съ яйцами, сваренными въ смятку; тогда чайною ложечкою отдѣляютъ все мясо плода, наблюдая при этомъ, чтобы не прорвать его наружной кожи, и отъ времени до времени всыпаютъ нѣкоторое количество мелко истолченнаго сахару, мѣшая его осторожно съ мясомъ апельсина до тѣхъ поръ, пока не образуется родъ мармелада, которымъ и наполняется внутренность каждаго фрукта, а отверстіе накрываютъ кускомъ корки, отрѣзанной первоначально съ верхушки. Можно въ это сладкое тѣсто прибавлять нѣсколько капель померанцевой воды. Апельсины, такимъ образомъ приготовленные, осторожно укладываются на дессертную тарелку и подаются съ чайными ложками.

962. Ватрушки. Возьмите лучшаго тѣста, раскатайте въ тонкій листъ, нарѣжьте кружковъ и въ середину каждаго положите по катышку, въ родѣ орѣха, изъ слѣдующаго состава: вскипятить молоко съ масломъ, взятыхъ поровну, прибавить муки, ½ фунта швейцарскаго сыра или ¾ фунта сыра Бри, мелко истертаго, 2 ложки взбитыхъ сливокъ съ нѣсколькими яйцами и сдѣлать довольно густое тѣсто. Положивъ начинку, приподнять края кружечковъ въ 3 мѣстахъ и образовавшіеся 3 угла защипнуть, потомъ посадить въ обыкновенную печь, а вынимая изъ печи, посыпать мелкимъ сахаромъ.

963. Финшонеты. Налить въ кастрюлю молока, однако, не слишкомъ много, разболтать въ немъ ¼ фунта муки, сахару ½ фунта, такое же

количество толченаго миндалю, 2 ложки топленаго масла, 2 желтка, цедру съ лимона и немного соли. Все это поставить на огонь и подогрѣвать до тѣхъ поръ, пока смѣсь нѣсколько сгустится и будетъ похожа густотою на хорошія сливки или молодую сметану; тогда облить ею нѣсколько кружечковъ изъ слоенаго тѣста, величиною въ 2 дюйма, и посадить въ печь, въ вольный духъ. Спустя ¼ часа, покрыть ихъ тонкимъ слоемъ сладкаго тѣста, пересыпать мелкимъ сахаромъ и поставить опять въ печь, пока все не зарумянится. Сахаръ можно замѣнить истертымъ въ порошокъ двойнымъ количествомъ шоколада; не дурно также, если вмѣсто обыкновеннаго молока употребить миндальное.

964. Картофельный пуддингъ. Дюжину средней величины картофелинъ сварить въ водѣ или въ пару въ половину и пропустить чрезъ мясорубку; эту картофельную мякоть смѣшать со сметаною, которой взять мѣрою 2 бутылки, смѣсь протереть сквозь рѣдкое сито, изъ чего получится родъ киселя. Въ этотъ кисель положить сахару, сколько нужно по вкусу, полную горсть высушеннаго и истолченнаго бѣлаго хлѣба, 10 яичныхъ желтковъ, а бѣлокъ отъ этихъ яицъ сбить въ пѣну и туда же прибавить; потомъ всю эту смѣсь, въ кастрюлѣ или горшкѣ, запечь въ печкѣ. Чтобы узнать, поспѣлъ ли въ печкѣ пуддингъ, надобно его прокалывать по временамъ острою деревянною спицею: пока сколько-нибудь тѣста пристаетъ къ спицѣ, пуддингъ все еще не готовъ; онъ хорошъ только совсѣмъ пропеченный, тогда его подавать на столъ и кушать со сливками. (10).

965. Жженый кремъ. Двѣнадцать яичныхъ желтковъ положить въ горшокъ и сбить; туда же влить 1½ бутылки свѣжихъ сливокъ, процѣженныхъ сквозь волосяное сито, всыпать ¼ фунта мелкаго сахару, соскоблить туда же съ лимона цедру и прибавить кусочекъ корки корицы. Всю эту смѣсь выложить въ чистую кастрюлю, поставить на огонь и, мѣшая безпрестанно, держать на огнѣ, пока не сдѣлается густою (нагрѣвать надобно осторожно и не доводить сливокъ до кипѣнія, иначе яйца свернутся). Тогда снять съ огня и до тѣхъ поръ мѣшать, пока смѣсь на половину остынетъ; полуостывшій кремъ выложить на блюдо, насыпать на кремъ слой мелкаго сахару и поставить въ раскаленную печь, чтобы поверхность зарумянилась. (10).

966. Лимонные бисквиты (домашнее приготовленіе). Взять 2 свѣжихъ лимона и съ одного изъ нихъ верхнюю маслянистую кожицу стереть сахаромъ, который отложить въ сторону. Оба лимона положить въ кастрюлю, хорошо вылуженную, налить на нихъ воды, поставить на огонь и варить, чтобы вода кипѣла; когда вода нѣсколько укипитъ, добавлять новою, но всегда горячею. Варить до тѣхъ поръ, пока лимоны сдѣлаются такъ мягки, что деревянною лучинкою можно будетъ легко проткнуть ихъ, тогда лимоны вынуть изъ воды. Остывшіе лимоны сперва истереть въ мякоть на жестяной теркѣ, а потомъ протереть сквозь мелкое сито на блюдо и на блюдѣ вымѣшать ложкою, пока вся эта мякоть сдѣлается однородною и похожею на жидкій клей. Въ этотъ лимонный клей вмѣшать 8 яичныхъ желтковъ, чайную чашку сладкаго миндалю и чайную чашку сахару, въ который прибавить и натертый кожицею сахаръ; желтки должны быть напередъ хорошо разболтаны, а миндаль очищенъ отъ кожи и мелко растертъ. Оставшіеся отъ желтковъ яичные бѣлки разбить вѣничкомъ въ пѣну и вмѣшать туда же въ лимонное пюре. Тогда эту смѣсь разлить въ формочки или коробочки (до 40 штукъ) и испечь въ легкомъ жару.

967. Кремъ. Влить въ кастрюлю 2 бутылки густыхъ сливокъ, обложить кастрюлю льдомъ, взбивать вѣничкомъ; когда всѣ сливки будутъ

взбиты въ пѣну, взять 2 яичныхъ желтка и 2 ложки померанцевой воды, взбить вмѣстѣ и выложить въ сливки. Затѣмъ всыпать мало по малу 2 чайныхъ чашки мелкаго сахару, перемѣшать и влить распущенный 1/16 ф. желатинъ, потомъ выложить въ чистую кастрюлю или форму, обложить льдомъ и поставить въ холодное мѣсто. Когда нужно выкладывать кремъ, опустить кастрюлю на минуту въ теплую воду.

968. Кремъ-брюле. Взять 2 бутылки густыхъ сливокъ, влить въ кастрюлю, обложить льдомъ и взбивать вѣничкомъ. Истолочь и просѣять полфунта сахару, отдѣлить отъ него 2 столовыхъ ложки, положить въ кастрюлю, смочить водою, поставить на огонь и мѣшать ложкою, пока сахаръ не начнетъ горѣть; тогда влить еще немного горячей воды, чтобы сахаръ распустился. Затѣмъ всыпать въ сбитыя сливки понемногу толченый сахаръ и ¼ фунта распущеннаго клея, не переставая мѣшать. Потомъ вылить въ кастрюлю или въ форму, обложивъ льдомъ. (8).

969. Кремъ изъ чернаго хлѣба. Поджарить 12 золотниковъ тертаго чернаго хлѣба въ 15 золотникахъ коровьяго масла, уварить до густоты съ полбутылкою вина, ¼ ф. сахару, небольшимъ количествомъ корицы и гвоздики и съ тертою цедрою лимона на умѣренномъ огнѣ, переложить потомъ на фарфоровую чашку, посыпать толченымъ миндалемъ и рубленою обсахаренною лимонною коркою и подавать на столъ холоднымъ. (6).

970. Кремъ съ бѣлками. Взять 12 яичныхъ бѣлковъ, взбить въ густую пѣну и въ это время всыпать въ нихъ понемногу 2 чайныхъ чашки мелкаго сахару; между тѣмъ, влить въ кастрюлю 2 бутылки молока, поставить на огонь и когда молоко закипитъ и бѣлки будутъ взбиты, брать ложкою бѣлки и опускать въ кипящее молоко, чтобы бѣлки заварились. Заварившіеся бѣлки вынимать, класть на сито, а въ молоко опускать новые, пока всѣ бѣлки заварятся. Двѣ бутылки густыхъ сливокъ взбить въ пѣну, прибавить 2 столовыхъ ложки сахару, истолченнаго и просѣяннаго съ ванилью, перемѣшать, выложить на блюдо горкою, обложить заваренными бѣлками и поставить на ледъ. Нашинковать мелко цукаты и фисташки, когда подавать на столъ, уложить цукаты и фисташки на взбитыя сливки, на бѣлки же положить варенья малины или вишенъ. (12).

971. Макаронный кремъ. Размѣшать полную ложку картофельной муки съ 12 желтками и 2 бутылками молока, положить туда 1/4 фунта сахару, на который натертъ былъ лимонъ, полфунта разрѣзанныхъ на кусочки макаронъ и, если кто хочетъ, немного коринки; вскипятить еще разъ, безпрестанно размѣшивая, дать остынуть, положить поднятый бѣлокъ, выложить на тарелки или на блюдо, на которомъ сдѣлать края, поставить въ печь, не жарко натопленную, и горячій подавать на столъ. (8).

972. Кремъ изъ шампанскаго. Полфунта сахару, полвершка ванили и 5 желтковъ мѣшать добѣла; развести 3/4 стакана шампанскаго, подогрѣть, но не кипятить, влить 3/4 стакана шато-лафита, стаканъ желатина и бѣлокъ, смѣшать и взбить вѣничкомъ; когда поднимется, сложить въ форму и застудить. (5).

973. Кремъ изъ сабайона. Полфунта сахару стереть о цедру лимона, истолочь, смѣшать съ 5 желтками, растереть добѣла, развести 1 ½ стаканами бѣлаго легкаго вина, выжать сокъ изъ полъ-лимона, поставить на плиту, сбить метелкою, пока не погустѣетъ; снявъ съ огня, снести на ледъ, не переставая сбивать метелкою, влить стаканъ желатина, прибавить, кто хочетъ, полрюмки бѣлаго рому, опять сбивать, опустить въ форму и выставить на ледъ. (5).

974. Малиновый кремъ. Этотъ кремъ дѣлаютъ такъ же, какъ земляничный, съ тою только разницею, что снимая молоко съ огня, когда оно довольно уварится, положить 2 яичныхъ свѣжихъ желтка, растертыхъ съ 2 ложками сливокъ, приставить на минуту на огонь, мѣшая ложкою, чтобы только яйца сварились, не давая вскипѣть; въ остальномъ поступать какъ выше сказано о земляничномъ кремѣ.

975. Жюльеннъ сладкій. Взять нѣсколько яицъ, ложку розовой воды, бутылку молока, соли и сахару сколько потребуется, и съ истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ замѣсить тѣсто. Это тѣсто положить въ форму, вымазанную масломъ, а вокругъ формы по блюду обложить ломтиками яблокъ, обжаренными съ сахаромъ въ коровьемъ маслѣ. Форму запечь въ печкѣ.

976. Лимонный цукербротъ домашняго приготовленія. Обтереть кожу съ половины свѣжаго лимона, еще обрѣзать кусочками желтую верхнюю кожицу съ 4 лимоновъ и смѣшать на блюдѣ съ полфунтомъ истолченнаго сахару. Послѣ того взбить бѣлки отъ 8 яицъ, выложить въ сахаръ, прибавить ¼ фунта крупичатой муки и вымѣсить заботливо. Налить на листы бумаги этого тѣста продолговатыми булочками, до 20 штукъ, усыпать толченымъ сахаромъ, чтобы поверхность обсахарилась, и запекать въ печи не очень горячей.

977. Битыя сливки. Сбить въ густую пѣнѣ 1½ стакана самыхъ густыхъ сливокъ, всыпать ¼ стакана мелкаго сахару, цедру съ ⅓ лимона или каплю лимоннаго масла (или ¼ вершка толченой ванили, или ¼ стакана фруктоваго пюре или ложку мараскину), сложить на блюдо, обложить трубочками и вафлями или трубочки наполнить сбитыми сливками. (6)

978. Шодо (Chaud'eau). Бутылку краснаго вина вскипятить съ 12-ю лотами сахару съ гвоздикой и кускомъ корицы. И подавать въ стаканахъ. Можно иначе: выпустить 6 яицъ въ кастрюлю и влить туда бутылку бѣлаго вина и вскипятить, потомъ прибавить 6 лотовъ сахару и чайную ложку картофельной муки, разболтанной съ холоднымъ виномъ, все смѣшать мутовкою хорошенько. Послѣ того поставить кастрюлю на плиту и до тѣхъ поръ мѣшать мутовкою, пока жидкость не сдѣлается густою. Тогда снять кастрюлю и, прибавивъ къ этой массѣ по вкусу лимоннаго сока, подавать горячимъ. (10).

979. Марципанное печенье изъ миндалю. Взять полфунта миндалю сладкаго и немного горькаго, вычистить и истолочь мягко, подбавляя понемногу яичнаго бѣлка, чтобы миндаль не замаслился. Два яичныхъ бѣлка и ¼ фунта сахару, мелко истолченнаго, положить въ фаянсовую чашку, прибавить сокъ изъ полъ-лимона, стереть ложкою, пока сдѣлается бѣло, какъ сметана, положить въ бѣлки миндаль и вымѣшать. Посыпать на столъ картофельной муки, смѣшанной пополамъ съ сахаромъ, передѣлать приготовленное тѣсто въ разныя фигуры; вымазать сливочнымъ масломъ бумагу, уложить на нее пирожное, положить на желѣзный листъ и поставить въ печь, въ вольный духъ. (10).

980. Миндальникъ. Взять фунтъ сладкаго миндалю, очистить и нашинковать мелко или изрубить ножомъ. Три бѣлка стереть съ полфунтомъ сахару и сокомъ изъ лимона, смѣшать съ миндалемъ, уложить на облатки, положить на бумагу и посадить въ печь въ вольный духъ. Когда пирожное будетъ готово, положить въ середину какого-нибудь варенья или желе. Облатки употребляются для многихъ пирожныхъ и ихъ приготовляютъ слѣдующимъ образомъ: взять 2 яичныхъ бѣлка и рюмку воды, смѣшать вмѣстѣ, прибавить чайную ложку сахару, замѣсить крутое тѣсто изъ лучшей крупичатой муки, раскатать тонко,

тоньше чѣмъ для лапши, вырѣзать рюмкою кружечки и засушить въ печи въ самомъ легкомъ духу.

981. Шоколадныя ядрышки. Взять фунтъ просѣяннаго сахару и 8 золотниковъ адраганту, распустить въ чайной чашкѣ воды и процѣдить сквозь салфетку; истереть плитку шоколада, смѣшать съ сахаромъ и замѣсить на распущенномъ адрагантѣ. Потомъ надѣлать до 40 лепешечекъ, орѣшковъ или на подобіе зеренъ кофейныхъ, овсяныхъ, пшеничныхъ и тому подобное, и поставить послѣ обѣда въ печь.

Примѣчаніе: адрагантъ мочить въ горячей водѣ часа 2, пока не размякнетъ.

982. Шоколадныя игрушки. Полфунта сахару, 3 яичныхъ бѣлка и сокъ изъ лимона стереть вмѣстѣ, чтобы было густо и бѣло, какъ сметана; потомъ положить въ бѣлки 1/2 фунта шоколада, перемѣшать хорошенько, надѣлать изъ этого тѣста разныхъ фигуръ, какъ напримѣръ: маленькихъ калачиковъ, лепешечекъ, подковокъ, миндалинокъ, рѣпокъ, орѣшковъ или другихъ фигуръ, всего штучекъ до 40, и засушить въ печи, поставивъ послѣ обѣда. Пирожное изъ шоколада можно запасать, потому что оно не портится, имъ обкладываютъ разныя пирожныя и миндальные торты.

983. Шоколадный кисель. Плитку шоколада въ 1/4 фунта стереть на теркѣ и смѣшать съ 2 лотами сахару, затѣмъ всыпать въ кастрюлю, налить туда же бутылку сотерна или добраго хереса и поставить кастрюлю на огонь. Когда вино закипитъ, то впустить въ него 4 яичныхъ желтка, предварительно сбитыхъ съ небольшимъ количествомъ того же сорта вина; этой смѣси дать снова вскипѣть при безостановочномъ размѣшиваньи. Когда шоколадъ закипитъ, тотчасъ снять его съ огня, разлить въ чашки и подавать горячій.

984. Гозинаки грузинскій. Сладкій миндаль очистить, раздвоить и опустить въ холодную воду. Потомъ поставить вариться въ кастрюлѣ сотовой медъ, а когда онъ станетъ кипѣть, не дать уйти пѣнѣ и безпрестанно мѣшать, чтобы не пригорѣлъ; вскорѣ медъ получитъ желтоватый цвѣтъ, тогда впустить въ него миндаль и дать всему кипѣть. Для пробы взять немного на ложку и вынести на холодъ: если скоро окрѣпнетъ, то это означаетъ, что все готово. Тогда дессертныя тарелки обмазать миндальнымъ масломъ и разлить на нихъ это варенье, дать ему застыть въ комнатѣ и, изрѣзавъ на кусочки, отпустить на столъ. Въ Грузіи это блюдо подается обязательно 31 декабря.

985. Дынный кисель домашній Очистить съ дыни кожу, внутренность выкинуть, мясо изрѣзать въ кусочки и пообжарить его въ собственномъ его соку. Прибавить туда сливокъ или свѣжей сметаны, коровьяго масла, сахару, корицы, немножечко соли, выпустить туда же нѣсколько яицъ и, размѣшавъ, уварить; если окажется еще не довольно густо, прибавить 2 столовыхъ ложки истертаго бѣлаго хлѣба и разварить въ кисель. (8).

986. Сладкій крупеникъ. Фунтъ гречневой крупы промыть, вскипятить бутылку молока, положить туда крупу вмѣстѣ съ 1/2 фунта сахару, на который прежде была натерта лимонная корка, и, размѣшивая безпрестанно, уварить до густоты киселя, положить эту студенистую массу въ форму или въ круглую чашку и дать остынуть. Подавать съ молочнымъ соусомъ, въ которомъ можно сварить горькаго миндалю, или съ виннымъ соусомъ. Холодное должно обливать соусомъ и охладить вмѣстѣ съ нимъ. Съ манною крупою приготовляется точно также, только крупу слѣдуетъ сперва сварить въ водѣ, а потомъ густо уварить съ молокомъ. (8).

987. Компотъ изъ малины. Взять малины хорошей или сортъ, такъ

называемый, „Галанка“ вычистить и положить на вазочку. Затѣмъ вски пятить сахаръ, положивъ его въ кастрюлю и влить немного воды, чтобы вышелъ густой сиропъ, потомъ остудить, прибавить если есть 1 рюмку мараскина или какого-либо вина и залить ягоду и подавать.

988 Варенецъ. Взять три бутылки свѣжаго цѣльнаго молока, которое уже простояло сутки на льду, смѣшать ложкою, чтобы сливки опять соединились съ молокомъ и поставить въ довольно жаркую печь часа на два; когда будутъ образовываться пѣнки, то ихъ погружать въ молоко; чѣмъ болѣе будетъ пѣнокъ, тѣмъ варенецъ вкуснѣе. Когда молоко довольно уварится и приметъ желтоватый цвѣтъ, вынуть изъ печи, отнести на погребъ, дать простыть до теплоты парного молока, положить 2 или 3 ложки сметаны, размѣшать, поставить на ночь въ печь, разливъ въ стеклянные или фаянсовые тазики, а поутру, вынувъ изъ печи, поставить на ледъ. Къ варенцу обыкновенно подаютъ сахаръ, смѣшанный съ толченою корицею.

989. Варенецъ по-англійски. Бутылокъ 6 хорошаго молока поставить въ теплое мѣсто, а чтобы скорѣе створожилось, можно пустить въ него нѣсколько капель лимоннаго сока; когда молоко хорошо закиснетъ, сдѣлать въ немъ надрѣзы остріемъ ножа въ ту и другую сторону, чтобы образовались квадраты, и приставить посуду на огонь, чтобы сыворотка отдѣлилась отъ творога; дать вскипѣть одинъ разъ и откинуть на рѣшето, чтобы творогъ осѣлъ и простылъ. Тогда выложить четвероугольные куски творога въ широкое блюдо и полить молокомъ, скипяченнымъ съ сахаромъ и яичными желтками; на столъ же подавать должно холоднымъ. (12).

990. Мацоно грузинскій. Вскипятить раза два сливки, потомъ влить ихъ въ каменную чашку, дать простыть до теплоты парного молока; сметану влить въ чайную чашку, хорошенько ее размѣшать и вливать въ нее понемногу сливки, все продолжая мѣшать. Когда всѣ сливки будутъ влиты и все будетъ вымѣшано, обвязать посуду кисеею, поставить въ кухнѣ на полку и, когда загустѣетъ, вынести на ледъ. Подается мацоно къ столу въ той посудѣ, въ какой приготовлялось.

991. Польская каша. Сварить крутую кашу изъ манны на молокѣ и прибавить, по вкусу, сахару и коринки; 6 яичныхъ желтковъ смѣшать съ простывшею уже кашею, потомъ разогрѣть на сковородѣ столовую ложку чухонскаго масла и облить имъ эту послѣднюю. Изъ оставшихся отъ 6 яицъ бѣлковъ сдѣлать пѣнку, то есть сбить бѣлки и соединить съ сахаромъ и ванилью, выложить кашу на блюдо, обложить кругомъ ее пѣнкою съ прибавленіемъ къ ней варенья и, передъ отпускомъ блюда къ столу, вставить блюдо въ умѣренно-жаркую печь, только не надолго, чтобы заколеровалось.

992. Масло по-англійски. Сбить метелкою на льду 3 стакана самой густой свѣжей сметаны. Когда начнетъ густѣть, всыпать сахару и немного толченой ванили или спрыснуть, по желанію для запаха, ароматическимъ масломъ или розовою водою. Всю смѣшанную массу съ сахаромъ и ванилью размѣшать, сложить въ салфетку, перевязать и повѣсить на ночь въ погребъ. На другой день выложить на блюдо, облить соусомъ изъ сливокъ съ желтками и сахаромъ и подавать. (6).

993. Компотъ изъ яблокъ. Разрѣзать пополамъ 10 яблокъ, очистить кожу и вынуть сѣмечки. Положить въ кастрюлю полфунта сахару, развести 2 стаканами воды, дать закипѣть, опустить яблоки, положить корицы, наломавъ небольшими кусочками, нѣсколько гвоздики, цедру съ лимона, стертую на сахаръ, и выжать изъ него сокъ. Когда яблоки будутъ готовы, выложить на блюдо, а сиропъ еще поварить, пока онъ не сдѣлается довольно густымъ, и облить яблоки. (10).

994. Компотъ изъ абрикосовъ. Сварить густой сиропъ изъ полфунта сахару. Изъ дюжины абрикосовъ вынуть косточки, положить въ фаянсовую чашку, налить сиропомъ, поставить въ печь въ вольный духъ и дать постоять, чтобы они отмякли и замариновались въ сахарѣ; въ это время переворотить абрикосы раза два или три, потомъ остудить и подавать. (8).

995. Компотъ изъ грушъ. Очистивъ, сколько понадобится, хорошихъ грушъ, вырѣзать сѣмечки и варить въ водѣ, пока груши не сдѣлаются мягкими, тогда вынуть ихъ изъ воды, а въ воду, въ которой онѣ варились, положить сахару фунтъ или болѣе, смотря по количеству грушъ. Когда сиропъ закипитъ, опустить груши, прокипятить и, давъ хорошо пропитаться сахаромъ, выложить на блюдо, а сиропъ процѣдить, облить и остудивъ, подавать.

996. Сладкій сыръ. Отъ только что зарѣзаннаго теленка взять желудокъ, вымыть его хорошенько и мочить 3—4 часа въ крѣпкомъ уксусѣ; потомъ сполоснуть его хорошенько въ сывороткѣ, натереть внутри и снаружи мелкою солью, растянуть на 2 тоненькихъ палочкахъ, высушить совершенно и держать въ сухомъ мѣстѣ. За 3 или 4 часа передъ употребленіемъ помочить этотъ желудокъ въ кислую или свѣжую сыворотку и подержать въ ней въ тепломъ мѣстѣ. Эта сыворотка называется подпушка; она льется въ свѣжеподоенное молоко и обращаетъ его въ творогъ. Одинъ и тотъ же желудокъ можно употреблять 3 раза, только каждый разъ, вынувъ изъ сыворотки, хорошенько вымыть, натереть солью и высушить, растянувъ на палочки. Подпушку можно приготовить иначе: телячій желудокъ очистить, вымыть хорошенько, натереть мелкою солью внутри и снаружи; черезъ 2—3 дня опять вымыть и натереть солью, потомъ растянуть на палочки и высушить. Передъ дѣланьемъ сыровъ взять 4 бутылки простокваши, 4 бутылки свѣжаго молока, смѣшать, вставить въ теплую печь, а когда отскочитъ сыворотка, слить ее, намочить въ ней желудокъ и не вынимать его, пока сыворотка не скиснетъ. Эта сыворотка употребляется также въ сыры. На $^1/_2$ стакана взять $^3/_4$ ведра цѣльнаго молока (кто хочетъ имѣть сыръ жирнѣе, прибавляетъ немного сливокъ), которое разогрѣваютъ предварительно, чтобы оно было немного теплѣе парного молока; тогда вливаютъ подпушку, мѣшаютъ лопаточкою, пока молоко не обратится въ творогъ и не отскочитъ сыворотка, слить эту послѣднюю, а творогъ переложить въ салфетку или мѣшокъ, перевязать и положить подъ гнетъ. Когда изъ-подъ гнета перестанетъ стекать сыворотка, выложить творогъ на блюдо и положить въ него малиноваго, земляничнаго или вишневаго сиропа такъ, чтобы сыръ получилъ отъ него и вкусъ и запахъ. Размѣшать хорошенько, а если бы цвѣтъ былъ слишкомъ блѣденъ, прибавить карминъ, затѣмъ сложить творогъ въ салфетку; если приготовляется къ Пасхѣ, то положить его въ деревянную форму, которую можно обложить кругомъ какою-нибудь зеленью, какъ-то: молодыми листочками кроссъ-салата или петрушки и поставить опять подъ гнетъ въ холодное мѣсто. Не слѣдуетъ дѣлать этого сыра въ большомъ количествѣ, потому что онъ черезъ 3—4 дня начинаетъ портиться, и то каждый день на ночь его надобно выносить на ледъ.

997. Макароны съ фруктами. Тѣсто приготовить точно такъ, какъ это указано въ № 535; положить его тотчасъ же въ вымазанную масломъ кастрюлю или на сковороду, употребляемую для тортовъ, пересыпать мукою, чтобы не слипалось, и дать взойти. Когда взойдетъ, влить туда 2 полныхъ ложки растопленнаго коровьяго масла съ прибавкою сока или пюре изъ вишенъ, сливъ, абрикосовъ и тому подобныхъ пло-

довъ, и все это пропекать въ духовомъ шкапу. Когда макароны зарумянятся, посыпать ихъ сахаромъ и корицею, облить сверху чашкою сока изъ плодовъ, чтобы они лучше отдѣлялись, осторожно вынуть ложкою изъ кастрюли, а варившіеся съ ними фрукты подавать особо въ видѣ соуса.

998. Каша изъ розовой крупы. Взять фунтъ листьевъ свѣжихъ розъ, фунтъ крупичатой муки, 6 яичныхъ бѣлковъ, 1/4 фунта мелкаго сахару и все это, смѣшавъ вмѣстѣ, протереть сквозь обыкновенное рѣшето. Полученную такимъ образомъ крупу, разсыпавъ на скатерти, хорошенько просушить на солнцѣ. Для варки каши надобно брать на каждую столовую ложку крупъ стаканъ цѣльнаго молока. Въ обыкновенную небольшую кастрюлю влить слѣдуемое количество молока и вскипятить его хорошенько на огнѣ; потомъ, отставивъ кастрюлю, всыпать въ молоко пропорціональное количество крупы не вдругъ, но понемногу мѣшая жидкость ложкою. Все это опять ставится на огонь, на которомъ оставляется долѣе или менѣе, смотря по тому, какой густоты желаютъ имѣть кашу.

999. Холодная яичница. Выпустить въ горшокъ 10 яицъ, прибавить къ нимъ немного розовой воды и густыхъ сливокъ и сахару; потомъ присолить немного, разбить лопаткою и поставить горшокъ въ духовой шкапъ, накрыть его и не трогать, пока растворъ не осядетъ. Тогда вынуть горшокъ. Если къ этому употреблены будутъ сливки, а не молоко, то кушанье это сверху ссядется очень крѣпко, но отъ простого молока будетъ водянисто. Ссѣвшееся выбрать изъ горшка чумичкою или щумовкою на блюдо, наложить горкою и снести на ледъ, чтобы остыло. Если это кушанье окажется водянисто, то должно его усыпать истертыми корками бѣлаго хлѣба (10).

1000. Ягоды со сливками. Когда поспѣютъ клубника и малина, то ихъ подаютъ со сливками. Клубнику перебрать, нижнія зеленыя вѣточки оборвать, посыпать мелкимъ сахаромъ, положить на блюдо горкою и подавать со сливками и сахаромъ. Перебравъ малину, червивыя и мятыя ягоды откинуть, выбрать изъ ягодъ сердечки, уложить также на блюдо горкою и подавать со сливками и сахаромъ.

1001. Молочная каша. Можно варить кашу изъ всякихъ крупъ на молокѣ и на водѣ. Когда хотите сварить не густую кашу изъ риса, манныхъ или смоленскихъ крупъ, также изъ желтаго пшена, то на бутылку молока положить 1/4 ф. крупъ. При варкѣ каши на молокѣ должно наблюдать, чтобы каша не переварилась. Вскипятивъ молоко, засыпавъ изъ манной или смоленской крупы кашу, размѣшать хорошенько и разбить комки. Подаютъ молочную кашу съ чухонскимъ масломъ и сахаромъ, смѣшаннымъ съ корицею. Крутую кашу лучше варить въ горшкѣ; положивъ немного болѣе половины горшка крупъ, налить кипяткомъ или вскипяченнымъ молокомъ, вымѣшать и поставить въ печь; когда крупа поразопрѣетъ и подернется пѣнкою, влить еще немного кипятку, накрыть горшокъ и оставить въ печи до обѣда. Подавать горячую съ масломъ. Гречневую, манную и смоленскую крупы никогда не моютъ; всѣ другія крупы и желтое пшено должно вымыть въ нѣсколькихъ холодныхъ водахъ.

1002. Манное бланманже. Бутылку цѣльнаго самаго густого молока кипятятъ съ 1/4 ф. сладкаго миндалю и нѣсколькими горькими миндалинами; кромѣ того кладутъ въ молоко мелко истолченной ванили и сахару по вкусу. На этой душистой и сладкой жидкости, разумѣется, уже процѣженной сквозь чистую салфетку, завариваютъ 3/4 чайной чашки самой лучшей мельчайшей манной крупы, мѣшая ее постоянно, чтобы не было комковъ; потомъ выливаютъ кашу въ жестяную форму

и даютъ хорошенько застыть. Передъ обѣдомъ выкладываютъ эту холодную кашу на круглое блюдо и убираютъ цукатами, ягодками изъ варенья и густоватымъ желе. (8).

1003. Яичное гнѣздо. Взять 6 яицъ или больше, сварить въ густую, облупить, и каждое яйцо разрѣзать на двое; желтки вынуть на блюдо, растереть ихъ жидковато съ самою свѣжею сметаною. Блюдо вымазать коровьимъ масломъ и установить въ этотъ растворъ бѣлки разрѣзами внизъ. Блюдо это надобно поставить на горшокъ, поставленный на огонь и полный кипятку. Такимъ образомъ варить, пока яичница не сядетъ. (8).

1004. Яичница съ яблоками. Взять 10 яблокъ, очистить кожу, нарѣзать ломтиками, выбрать сѣмена, обжарить въ чухонскомъ маслѣ въ печи въ вольномъ духу. Выпустить 8 яицъ, влить въ нихъ стаканъ сливокъ, взбить хорошенько ложкою, прибавить 3 столовыхъ ложки мелкаго сахару и немного корицы; уложить яблоки на глубокое блюдо, облить яйцами и поставить въ печь въ легкій духъ. (10).

1005. Меренги. Взбить крѣпко 5 бѣлковъ и прибавить 1/2 фунта мелкаго сахару, не переставая мѣшать бѣлки вѣничкомъ. Когда будетъ готово, брать бѣлки ложкою, класть на бумагу въ такой формѣ, какъ будетъ угодно; большею частью для меренги принята форма яйца, разрѣзаннаго вдоль пополамъ. Выложивъ на бумагу, или на смазанный желѣзный листъ масломъ и засыпанный ровно мукою, посыпать сахаромъ сквозь волосяное сито и поставить въ печь въ умѣренный жаръ. Вынимать, какъ только меренги пожелтѣютъ и будетъ на нихъ крѣпкая корочка, и чтобы отставали отъ листа, тогда вынимать, и снявъ съ листа продавливать донышко, а передъ самою подачею положить въ нихъ взбитыхъ сливокъ; сливки кладутся въ меренги передъ самымъ отпускомъ къ столу, иначе отъ сырости взбитыхъ сливокъ меренги отмякнуть и потеряютъ все свое достоинство.

1006. Груши съ кремомъ. Очистить груши, выбрать зерна изъ середины и, сваривъ въ сиропѣ до мягкости, выложить на сито; сиропъ же, въ которомъ варились груши, процѣдить въ кастрюлю, прибавить сахару и выварить до густоты, а когда будетъ готово, положить груши въ сиропъ. Приготовить заварной кремъ изъ каштановъ слѣдующимъ образомъ: размѣшать въ кастрюлѣ 1/4 ф. сливочнаго масла, 1/8 ф. муки, положить 1/4 ф. мелкаго сахару, 8 желтковъ, вымѣшать и влить 1/2 бутылки сливокъ, 1/4 ф. пюре изъ каштановъ и мѣшать на плитѣ, пока не загустѣетъ, выложить на листъ не толсто и остудить на льду; за 1/4 часа до опуска вынуть круглою выемкою нужное число кружковъ изъ застуженнаго крема, уложить на блюдо, положить на верхъ каждаго кружка сваренную грушу, подлить сиропу изъ грушъ и разогрѣть въ печкѣ. (6).

1007. Грушевый компотъ. Очистить груши, выбрать зернышки, сварить въ сиропѣ до мягкости, вынуть на сито, сиропъ процѣдить и выварить до совершенной густоты; когда будетъ готовъ, положить туда груши и остудить. Положить особо въ кастрюлю сливочнаго масла, размять съ 1/4 ф. муки, развести бутылкою горячихъ сливокъ, положить 1/4 фунта сахару и мѣшать на плитѣ, пока не загустѣетъ; потомъ положить ложку сожженнаго чернаго масла, 1/8 фунта толченыхъ кондитерскихъ макаронъ изъ миндалю, размѣшать, выложить на блюдо и положить сверху сваренныя груши. За полчаса до отпуска сбить 8 бѣлковъ въ пѣну, положить 7 столовыхъ ложекъ мелкаго сахару, размѣшать первую половину бѣлковъ, положить въ продолговато-круглый конвертъ изъ бумаги, завернуть края, чтобы масса не выходила, а въ тонкомъ концѣ сдѣлать отверстіе; второю же поло-

виною покрыть груши на блюдѣ, выпустить изъ конверта кружками, а когда будетъ готово, посыпать мелкимъ сахаромъ, заколеровать въ умѣренной печкѣ и подавать.

1008. Морковное пирожное. Очистивъ хорошенько нѣсколько морковокъ, стереть ихъ на теркѣ, сбить 4 яйца, налить на нихъ чайную чашку молока, прибавить 4 ложки муки и все это смѣшать вмѣстѣ. Наконецъ, прибавить истертой на сахарѣ лимонной корки, щепотку соли, 2 щепотки сахару, нѣсколько горькихъ миндалинъ и, перемѣшавъ все это, поставить въ кастрюлѣ въ печь въ легкій жаръ, чтобы испеклось. Подавать на столъ горячее. Можно также на двѣ бутылки сметаны взять 8 яицъ, нѣсколько ложекъ тертой моркови, корицы, сахару, кардамону, немного миндалю, 4 ложки топленаго масла и 2 тертыхъ бѣлыхъ хлѣба, положить все это въ форму и поставить въ печь. (6).

1009. Булочный блинъ. Взять молочный розанъ въ 3 коп., размочить въ водѣ, выжать воду, примѣшать ½ ф. очищеннаго сладкаго миндалю, мелко-на-мелко истолченнаго, ¼ ф. чухонскаго масла растопленнаго и хорошо вымѣшаннаго, чтобы имѣло видъ сметаны, 6 или 8 яичныхъ желтковъ, а сверхъ того бѣлки, отдѣльно сбитые въ пѣну, обтертую въ порошокъ на теркѣ кожу 2 лимоновъ и ½ осьмушки промытой коринки. Все это смѣшать вмѣстѣ и это тѣсто, сдѣлавъ изъ него одинъ большой блинъ, положить на большую сковородку въ кипящее масло и жарить на легкомъ огнѣ, переворачивая блинъ, пока онъ не сдѣлается темно-желтаго цвѣта съ припекомъ. Потомъ посыпать сахаромъ и корицею. (6).

1010. Ватрушки. Съ вечера поставить опару на одномъ стаканѣ воды и дрожжахъ; замѣсить тѣсто, поставить подняться, утромъ влить теплое молоко, вбить яйца, посыпать немного солью, все хорошенько сбить, согрѣть масло, положить въ тѣсто, еще побить и поставить, чтобы поднялось; потомъ вынуть на доску, повалять немного и раскатать, чтобы тѣсто было мягкое, вырѣзать тѣсто блюдечкомъ или стаканомъ, затѣмъ класть творогъ, приготовивъ его какъ для варениковъ, загнуть края, обмазать яйцомъ и поставить въ печь. Когда будутъ готовы, покрыть, чтобы отмякли.

1011. Рисовникъ. Четверть фунта риса развариваютъ хорошенько въ прѣсномъ молокѣ, потомъ прибавляютъ коровьяго масла и, выливъ въ фаянсовое блюдо, разбиваютъ 8 яичныхъ желтковъ съ сахаромъ и померанцевою водою и, размѣшавъ все вмѣстѣ, кладутъ это въ кастрюлю, смазаную масломъ и обсыпанную вокругъ хлѣбными крошками, и ставятъ въ печь немного поджарить. (8).

1012. Морковные блины. Очистить 15 штукъ хорошей моркови, изрѣзать ее кусками, положить въ кастрюлю, налить цѣльнымъ молокомъ, чтобы совершенно морковь покрыло, и упарить на огнѣ такъ, чтобы морковь сдѣлалась совершенно мягкою. Тогда молоко слить, а морковь перетереть сквозь сито и положить въ нее чухонскаго масла по вкусу и манныхъ крупъ полфунта, перемѣшать все это хорошенько и дать остыть. Послѣ того положить туда же 10 желтковъ, а бѣлки прежде взбить особо вѣничкомъ и затѣмъ положить туда же; тогда прибавить по вкусу соли, нѣсколько кусковъ сахару, еще все вмѣстѣ хорошенько перемѣшать и начинать печь блины на маленькихъ сковородкахъ. Точно также можно дѣлать блины изъ *свеклы* и *картофеля*. (8).

1013. Кисель изъ саго. Вскипятивъ 5 полныхъ чашекъ воды съ примѣсью гвоздики, корицы, сахара и лимонной корки, процѣживаютъ сквозь салфетку, чтобы пряности не проникли въ самый кисель, и эту-то, пропитанную ароматами горячую воду, засыпаютъ постепенно

(на огнѣ) ¾ чайной чашкой настоящаго перловаго саго, тщательно перемытаго. Должно мѣшать безпрестанно, чтобы крупа не сѣла надно и не пригорѣла; къ тому же въ спокойномъ положеніи она образуетъ комки, чего должно избѣгать. Сахару насыпаютъ по вкусу, а передъ столомъ наливаютъ ложку или 2 хорошаго вина. Саго это варится очень скоро, но степень его спѣлости можно узнать, если окажется, что всѣ крупинки перелопались и сдѣлались прозрачными, какъ будто налитыми. Кисель этотъ должно непремѣнно кушать горячій съ малиновымъ вареньемъ. Для поста это чрезвычайно лакомое блюдо, а для слабаго желудка—просто драгоцѣнность. (8).

1014. Пылающій пуддингъ. Французскую булку въ 3 коп. стереть мелко на теркѣ и всыпать въ кастрюлю, влить туда полбутылки сливокъ и положить ⅛ фунта мелко истертаго сладкаго миндалю ⅛ фунта мелкаго сахару и варить это, мѣшая безпрестанно, чтобы не пригорѣло. Потомъ простудить и влить въ массу ⅛ фунта распущеннаго чухонскаго масла, вбить 2 цѣлыхъ яйца и 3 желтка, вымѣшать хорошенько, прибавить 3 лота изрѣзанныхъ цукатовъ, вишневаго варенья, сбить въ пѣну 3 оставшихся яичныхъ бѣлка, влить въ массу и все снова перемѣшать. Потомъ положить массу въ жестяную форму, вымазавъ ее сперва масломъ; форма должна имѣть въ серединѣ отверстіе въ видѣ трубы или цилиндра. Вставивъ форму въ теплую печь, дать пуддингу печься часъ времени. Когда пуддингъ готовъ, выложить на блюдо, перевернувъ форму, украсить поверхность ошпареннымъ сладкимъ миндалемъ, цукатами, лимонною коркою, сваренною въ сахарѣ, а въ середину, въ отверстіе, положить нѣсколько кусковъ сахару, облить ихъ ромомъ и передъ дверями столовой, когда подавать пуддингъ, зажечь ромъ. Пуддингъ этотъ, для большаго эффекта, подается обыкновенно въ то время, когда обѣдаютъ при свѣчахъ. (6).

1015. Постная каша. ¼ фунта сладкаго и 5 штукъ горькаго миндалю обварить кипяткомъ, очистить, мелко истолочь, подливая по ложкѣ воды, развести 2 стаканами кипятку, размѣшать и процѣдить. Вливъ въ кастрюлю 4 стакана воды, положить соли, ложку сахару и миндальные отолочки; когда вскипятъ, всыпать 1½ стак. манны, размѣшать, а когда каша погустѣетъ и будетъ готова, влить понемногу, мѣшая, 2 стакана миндальнаго молока, вскипятить, переложить въ серебряную кастрюлю, посыпать мелкимъ сахаромъ и заглясеровать желѣзною лопаткою. (6).

1016. Компотъ. Фунтъ крупныхъ вишенъ очистить, вынувъ осторожно косточки, приготовить сиропъ изъ полфунта сахару и 2 стакановъ воды, вскипятить, всыпать очищенныя вишни, опять вскипятить и вылить на сито. Когда сокъ стечетъ, сложить вишни на блюдо, поставить въ холодное мѣсто; въ сиропъ же положить всѣ косточки, изъ которыхъ 5—10 штукъ истолочь, уварить до надлежащей густоты, процѣдить, остудить и залить вишни. Послѣ того 6—9 грушъ очистить отъ кожицы, разрѣзать каждую на 2 или 4 части, вынуть сѣмечки и сварить до мягкости въ сиропѣ изъ 2 стакановъ воды и ¼ ф. сахару; потомъ вынуть груши друшлаковою ложкою, облажить ими на блюдѣ вишни, сиропъ же процѣдить, уварить до густоты, остудить и облить груши и подавать.

1017. Блины по-голландски. ⅜ стакана растопленнаго масла остудить, растереть добѣла, взбить 3 желтка, всыпать ⅛ ф. сахару, почти стаканъ муки, размѣшать до гладкости, вливать понемного 1½ стакана сливокъ, всыпать соли, размѣшать и положить 6 сбитыхъ бѣлковъ и вымѣшать; сковороду раскалить, влить чайную ложку растопленнаго

масла и потомъ ложки 2 тѣста такъ, чтобы блины были толще обыкновенныхъ; когда блины будутъ готовы, сложить ихъ въ кастрюлю, намазанную масломъ, перекладывая вареньемъ, вставить въ печь минутъ на десять; подавая, выложить на блюдо, облить сабайономъ или какимъ-нибудь сладкимъ соусомъ (сиропомъ, или покрыть меренгою изъ 4 бѣлковъ и 1/8 фунта сахару) и вставить въ печь минутъ на 10. (6).

1018. Блины по-англійски. Полстакана муки, полстакана желтковъ, полстакана сливокъ, 5/8 стакана растопленнаго масла, 1/3 стакана сахару и цедру съ лимона размѣшать хорошенько и положить хорошо взбитыхъ бѣлкомъ; жарить на небольшихъ сковородкахъ, намазать ихъ масломъ, переворачивать блины на другую сторону, чтобы румянились. Сложить одинъ на другой на блюдо, смазывая перышкомъ такимъ соусомъ: сокъ изъ лимона смѣшать съ 1/4 стакана бѣлаго вина и 1/4 стакана сахару; сложенные на блюдѣ блины покрыть кругомъ меренгою (т. е. 4 сбитыми бѣлками, смѣшанными съ 1/4 стакана сахару) и вставить въ печь на нѣсколько минутъ; подавая, убрать еще вареньемъ. (6).

1019. Саго солодное. 1 1/2 стакана саго отпустить въ кипятокъ, когда вскипитъ раза два, откинуть на сито, перелить холодною водою, сложить въ кастрюлю, налить 1 1/2 стакана краснаго вина, положить кусокъ корицы и варить на легкомъ огнѣ; когда саго почти будетъ готово, всыпать 3/4 стакана сахару, отертаго о лимонную цедру, и варить, часто мѣшая, пока не погустѣетъ, тогда вынуть корицу, переложить въ мокрую форму, посыпанную сахаромъ, остудить, а подавая, выложить на блюдо и облить вишневымъ сиропомъ. Складывая въ форму, можно влить 3/4 рюмки рому или переложить его на мелкія части раздѣленными апельсинами. (6).

1020. Пуддингъ изъ тыквы. Взять тыкву, срѣзать верхушку, выбросить зерна, ложкою выскоблить всю середину такъ, чтобы остались стѣнки въ палецъ толщиною. Затѣмъ слегка отварить стаканъ рису, положить въ чашку и взявъ половину только что вынутой изъ тыквы массы, положить стаканъ свѣжей сметаны, 1/4 фунта сливочнаго масла, толченой корицы, 1/4 стакана сахару, стаканъ кишмишу съ коринкою, 5 желтковъ, 5—6 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать все вмѣстѣ и наполнить тыкву, накрыть вырѣзанною крышечкою, запечь въ печи и подать на блюдѣ. (6).

1021. Тутти-фрутти. Сушеныя груши, яблоки, черносливъ, шепталу и винныя ягоды перемыть хорошенько и сварить въ сладкой водѣ, изюмъ и коринку сварить отдѣльно, а свѣжія яблоки очистить, вырѣзать середину, варить сперва въ водѣ, а потомъ прибавить сахару и когда будутъ готовы, вынуть ихъ, въ сиропъ же положить остальной сахаръ, уварить до надлежащей густоты, т. е. до 1 или до 2 стакановъ, смотря по желанію, и процѣдить; уложить на блюдо въ видѣ высокой горки сушеныя яблоки, груши, черносливъ и изюмъ, осыпать сверху коринкою и вишнями, вынутыми изъ варенья, обложить кругомъ свѣжими вареными яблоками, перекладывая ихъ пополамъ разрѣзанными винными ягодами, облить остывшимъ сиропомъ, въ которомъ для вкуса сварить лимонную или апельсинную мелко нашинкованную цедру; можно влить полрюмки хересу. (6).

1022. Желе изъ яблочной кожицы. Взять 10 свѣжихъ, душистыхъ, кисловатыхъ яблокъ, обтереть ихъ хорошенько, снять съ нихъ кожицу. Самыя яблоки пойдутъ на любой компотъ, а изъ кожицы приготовить къ слѣдующему дню желе; для этого положить кожицу въ кастрюлю, налить 3 стаканами воды, положить 3/4 фунта сахару, вер-

шокъ ванили, сварить хорошенько, влить полстакана желатина, очистить бѣлкомъ, процѣдить и застудить. (6).

1023. Сырники. Два фунта творогу положить подъ прессъ, растереть хорошенько въ каменной чашкѣ, положить соли, 4 яйца, 2 столовыхъ ложки муки, размѣшать какъ можно лучше и спускать сырники ложкою въ кипятокъ; когда будутъ готовы, выбрать ихъ друшлаковою ложкою, сложить въ серебряную кастрюлю, облить 2 ложками масла, стаканомъ сметаны, посыпать корицею и, кто хочетъ, сахаромъ, затѣмъ вставить въ печь. (6).

1024. Пирогъ изъ блиновъ. Испечь молочные блины, поджаривъ съ обѣихъ сторонъ; 3 желтка смѣшать съ полною ложкою тертаго ситнаго хлѣба, съ 1/4 стакана сахару и 1/2 чайной ложечки корицы, положить 3 взбитыхъ бѣлка, размѣшать, намазать этою массою каждый блинъ, свернуть каждый изъ нихъ въ трубочку и сложить на блюдо; 4—5 желтковъ растереть до бѣла съ полстаканомъ сахару, развести стаканъ сметаны, смѣшать съ 4—5 взбитыми бѣлками, облить блины и вставить въ печь колеровать.

1025. Пирогъ изъ яблокъ. 6—12 яблокъ очистить, вырѣзать середины, отварить слегка въ водѣ и сложить на рѣшето, чтобы стекала вода. Когда остынутъ, наполнить середину вареньемъ и уложить на блюдо, осыпать сахаромъ и корицею. Сбить пѣну изъ 6 бѣлковъ, смѣшать съ сахаромъ, покрыть ею яблоки, осыпать сахаромъ и корицею и вставить въ печь минутъ на 15. Подавая, убрать вареньемъ или облить сиропомъ. (6).

1026 Заварной пуддингъ. 2/3 стакана картофельной муки размѣшать съ полстаканомъ теплаго молока, прибавить 1½ стакана кипящаго молока и мѣшать на плитѣ, пока не погустѣетъ. Ложку сливочнаго масла растереть добѣла, вбить по одному 6 желтковъ, всыпать сахаръ, отертый о 1½ апельсина, смѣшать съ приготовленною остуженною массою, положить немного изрубленнаго миндалю, ¼ стакана мелко изрубленныхъ померанцевыхъ цукатовъ, пѣну изъ крѣпко сбитыхъ 6 бѣлковъ, размѣшать и, переложивъ въ форму, намазанную масломъ и посыпанную крупно истолченнымъ сахаромъ, вставить въ печь. Подавая, выложить на блюдо и осыпать сахаромъ, отертымъ объ апельсинную цедру. (6).

1027. Пуддингъ съ мозгами. Полфунта булки безъ корки натереть на теркѣ, залить стаканомъ молока, послѣ того растереть добѣла 1 1/2 ложки масла, вбить по одному 7—8 желтковъ, размѣшать, положить ¼ фунта мелко изрубленныхъ воловьихъ мозговъ изъ костей, 1/4 фунта сахару, немного лимонной цедры или 7—8 штукъ горькаго миндалю, 1/4 стакана сладкаго толченаго миндалю, 1/4 стакана вымытаго и досуха вытертаго изюма, 1/4 стакана коринки, немного корицы и соли, все это размѣшать хорошенько, потомъ положить 7—8 сбитыхъ бѣлковъ и варить въ салфеткѣ 3—4 часа; за столомъ подать ромъ и сабайонъ. (6).

1028. Яблоки въ красномъ винѣ. Очистить 6 крупныхъ яблоковъ, разрѣзать на двое, вынуть изъ нихъ сердцевину и уварить до мягка въ кастрюлѣ съ полбутылкою краснаго вина, 1/4 фунта сахару, кускомъ корицы и небольшимъ количествомъ лимонной корки; когда размягчатся, вынуть изъ кастрюли, наложить въ салатникъ, уварить сокъ еще болѣе, облить имъ яблоки и поставить въ холодное мѣсто. Когда остынетъ, обложить красиво вырѣзанною лимонною коркою. (6).

1029. Кофейный пломбиръ. Пропорція: сливокъ одинарныхъ 1 бут., для сбивки сливокъ густыхъ 1/2 бут., сахару 3/4 ф., желтковъ 6 шт. ванили 1/4 палочки, заваренаго кофе крѣпкаго 1/4 стакана.

Приготовленіе: взять жидкихъ сливокъ, вскипятить, влить

заваренаго кофе, вскипятить и процѣдить сквозь салфетку. Отбить желтковъ, всыпать сахару, растереть до бѣла, развести вскипяченными сливками съ кофе, поставить на плиту, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не кипятить, влить въ слаботиръ и заморозить до половины готовности; послѣ того сбить густыхъ сливокъ и смѣшать все вмѣстѣ, переложить въ форму и засыпать форму льдомъ и солью.

1030. Зеленое бланманже. 1/4 фунта сладкаго миндалю и 4—5 штукъ горькаго обварить, очистить, истолочь какъ можно мельче, развести 2 стаканами кипятку, процѣдить и выжать сквозь салфетку; 1/4 фунта фисташекъ очистить отъ верхней кожицы, мелко истолочь, налить стакановъ кипятку, процѣдить, выжать и вылить въ миндальное молоко. Оставшійся истолченный миндаль и фисташки смѣшать; протолочь еще разъ, влить опять полстакана кипятку, процѣдить, выжать сквозь салфетку, слить въ одно мѣсто, всыпать сахаръ, влить полстакана клею такъ, чтобы всего было 4 стакана, размѣшать, положить въ форму и выставить на ледъ. (6).

1031. Французское бланманже. Четверть фунта сладкаго миндалю и 6 горькихъ миндалинокъ кладутъ въ кипятокъ зашпарить, чтобы съ него сошла шелуха, и, по мѣрѣ очищенія, опускаютъ его въ холодную воду. Вынувъ, истолочь въ ступкѣ какъ можно лучше, потомъ всыпать туда же по вкусу мелкаго сахару и развести водою, понемногу продолжая мѣшать и растирать какъ можно лучше; получается прекрасное миндальное молоко, которое должно процѣдить сквозь чистую тряпку или самое чистое ситочко. Между тѣмъ, распустивъ около 1/3 фунта желатина въ достаточномъ количествѣ воды, процѣдить его и смѣшать съ молокомъ, а потомъ вылить все въ форму, которую и поставить въ ледъ съ солью.

1032. Ромовый пирогъ. Вымывъ какъ можно лучше фунтъ хорошаго чухонскаго масла, растереть его добѣла, потомъ вливать въ него 10 желтковъ, продолжая тереть, и тогда всыпать понемногу фунтъ картофельной муки и размѣшать. Сахару положить фунтъ, прибавляя для вкуса ванили или лимонной цедры, и также смѣшать. 10 бѣлковъ сбить въ пѣну и положить туда же, но прежде должно влить въ тѣсто полрюмки хорошаго рому. Пирогъ этотъ ставятъ въ вольный духъ за часъ до обѣда.

Примѣчаніе. Въ тѣсто положить еще немножко просѣяной аммоніи, 1/4 чайной ложки и хорошо вымѣшать.

1033. Желе-оллапотрида. 2 стакана разнаго варенья съ сокомъ, какъ-то: персики, абрикосы, ананасы, сливы, груши, бергамоты, виноградъ, клубника, земляника, малина, крыжовникъ, яблоки, смородина и проч. Ягоды и фрукты вынуть, сокъ же слить въ кастрюлю, развести водою, влить стаканъ желатина, прибавить, кто хочетъ, 1/4 стакана вина, сахару, если не будетъ сладко; очистить бѣлкомъ, процѣдить сквозь салфетку, влить въ форму немного этого желе; когда застынетъ, положить часть ягодъ и фруктовъ, налить еще немного желе, застудить, и такъ до конца. Такое желе, когда дѣлается въ большомъ количествѣ, подается иногда въ арбузѣ слѣдующимъ образомъ: разрѣзать арбузъ пополамъ, вырѣзать осторожно середину и вынуть изъ нее зернышки, нарѣзать ломтиками и поставить въ холодное мѣсто. Остальную мякоть арбуза выскоблить ложкою изъ середины, положить въ чашку и пересыпать мелкимъ сахаромъ; между тѣмъ приготовить желе, какъ сказано выше (двойную пропорцію); къ фруктамъ и ягодамъ прибавить ломтиками нарѣзанный арбузъ, а въ желе сокъ изъ остатковъ арбуза. Когда желе очистится бѣлками, влить его немного въ арбузъ, положенный на ледъ; когда застынетъ положить, фрукты, влить опять желе, и такъ

до конца; въ такое желе менѣе кладется клею, потому что не выкладывается изъ формы.

Примѣчаніе. Заливать желе когда оно будетъ холоднымъ и начнетъ чуть густѣть.

1034. Профитроль. Приготовить заварное тѣсто; когда тѣсто остынетъ, выдѣлать изъ него на листъ круглые шарики, величиною немного болѣе половины куринаго яйца, смазать яйцомъ, посыпать крупнымъ сахаромъ и поставить въ горячую печку; когда будутъ готовы, подчистить, прорѣзать въ боку, наложить шоколаднымъ кремомъ и подать на столъ теплымъ. (4).

1035. Суфле. Отмѣрить въ кастрюлю полстакана картофельной муки, полстакана пшеничной муки, полстакана мелкаго сахару и ложку масла, размѣшать, развести 3 стаканами молока, поставить на плиту, положить кусочекъ ванили и мѣшать неотступно, пока не загустѣетъ; тогда снять съ огня на столъ, вбить 6 желтковъ, размѣшать и, взбивъ бѣлки крѣпко, положить въ суфле, размѣшать окончательно и вынуть ваниль. За 20 минутъ до отпуска смазать масломъ форму, выложить суфле, поставить въ умѣренно-горячую печку, а когда поднимется и заколеруется, вынуть осторожно, посыпать мелкимъ сахаромъ и поспѣшно подать на столъ съ формою. (4).

1036. Малиновый кремъ. Взбить въ пѣну полстакана густыхъ сливокъ и оставить въ холодномъ мѣстѣ; протереть сквозь чистое сито 4 ложки очищенной малины, сложить полученное пюре изъ малины въ кастрюльку, положить 3 столовыхъ ложки мелкаго сахару и, размѣшавъ, оставить на столѣ; взять 5 пластинокъ желатина и положить въ кастрюльку, влить $1^1/_2$ ложки воды и распустить на краю плиты; когда будетъ готово, вылить постепенно клей въ пюре, размѣшать, положить взбитыя сливки, размѣшать такъ, чтобы не было комковъ, и, выложивъ въ формочки, застудить на льду; передъ отпускомъ обмакнуть формочку въ теплую воду и, встряхнувъ на рукѣ, выложить на тарелку. (4).

1037. Заварной кремъ-брюле. Положить въ маленькую кастрюльку 2 кусочка сахару, влить нѣсколько капель воды и поставить на огонь; когда сахаръ заколеруется, т. е. пожелтѣетъ, влить столовую ложку воды и отварить карамель какъ слѣдуетъ, потомъ остудить, вбить 2 яйца, положить 2 столовыхъ ложки мелкаго сахару и 2 неполныхъ чашки молока, размѣшать, процѣдить сквозь сито и, наливъ 2 чашки крема, поставить въ кипящую въ сотейникѣ воду такъ, чтобы чашки стояли въ водѣ болѣе половины и поставить въ духовой шкафъ; когда кремъ загустѣетъ, снять, остудить и, очистивъ чашки, подать. (4).

1038. Омлетъ-суфле. Выпустить на тарелку 3 бѣлка, а желтки въ маленькую чашку, положить въ желтки $1^1/_2$ столовыхъ ложки мелкаго сахару съ частью лимонной цедры и мѣшать лопаткою, пока желтки побѣлѣютъ и масса поднимется; тогда взбить бѣлки въ пѣну, положить въ чашку гдѣ желтки, и размѣшать такъ, чтобы вся масса сравнялась. Распустить на сковородѣ масло, вылить массу на сковороду, а поджаривъ немного, поднять ножомъ половину омлета и перевернуть такъ, чтобы омлетъ на сковородѣ изображалъ сложенный пирогъ, тогда посыпать мелкимъ сахаромъ, поставить со сковородою въ горячую печку, а когда заколеруется и поднимется, сложить на тарелку. (4).

1039. Вѣнскія пышки домашняго приготовленія. 6 желтковъ и $^3/_8$ фунта сахару мѣшать добѣла, положить $^3/_8$ фунта муки и крѣпко сбитые 6 бѣлковъ, размѣшать осторожно, выпускать изъ бумажной трубочки или шприцевой формы небольшіе круглые пирожки на бумагу, по-

сыпать сахаромъ и испечь; но лучше печь ихъ въ маленькихъ круглыхъ формочкахъ (вершокъ въ діаметрѣ), потому что въ такомъ случаѣ пирожное не расплывается и всѣ кружечки будутъ одинаковой величины. Вынувъ изъ печи, остудить, наполнить сбитыми густыми сливками съ сахаромъ (полстакана сливокъ, куска 2 сахару, истолченныхъ съ ванилью), сложить попарно, обмакнуть въ шоколадъ, сложивъ на рашперъ, и вставить въ лѣтнюю печь на нѣсколько минутъ. Шоколадъ же приготовить слѣдующимъ образомъ: $^1/_8$ фунта шоколада, полфунта сахару и 2 стакана молока разъ вскипятить, процѣдить, опять варить, пока не погустѣетъ, т. е. уварить до $1^1/_2$--2 стакановъ, отставить и сбивать деревянною ложкою, пока не остынетъ и не начнетъ покрываться тонкою пленкою. Въ этомъ шоколадѣ обмакивать пышки.

1040. Шиншила. Бѣлки должно сбить на снѣгу, потомъ прибавить столовую ложку мелкаго сахару и продолжать сбивать. Затѣмъ влить въ нихъ ложечку какого-нибудь ликера: кюрассо, кремъ-де-ваниль, абрикотинъ, киршвассеру или рому и выложить въ кастрюльку съ кипяткомъ, поставивъ ее на огонь. Черезъ $^1/_4$ часа можно подавать это кушанье. Оно подается очень горячимъ.

1041. Французскій кремъ по домашнему. Нѣсколько ложекъ картофельной муки смѣшать съ однимъ стаканомъ малаги, прибавить 15 яичныхъ желтковъ, нѣсколько тонкой лимонной корки и сбивать все это на огнѣ до тѣхъ поръ, пока образуется густой кремъ, прибавить сахару, вылить въ глубокое блюдо и посыпать его мелко изрубленными фисташками, и поставить въ печь колеровать.

1042. Малиновый кисель. Клюквенный кисель очень хорошъ можетъ быть только зимою, когда клюква только что собрана и не успѣла вымокнуть въ бочкахъ; фруктовый же кисель, въ особенности малиновый, превосходенъ лѣтомъ изъ свѣжей ягоды. Ее кладутъ въ кастрюлю неочищенною и даютъ ей кипѣть, пока вся ягода не смякнетъ. Тогда жидкость процѣживаютъ сквозь салфетку, чтобы не проскочили сѣмечки, и даютъ ей стекать свободно, не выжимая ложкою, такъ какъ отъ этого сиропъ будетъ мутенъ. Процѣдивъ всю жидкость, кладутъ въ оставшуюся гущу 2 гвоздички, кусочекъ корицы, выжимаютъ сокъ изъ цѣлаго лимона и кожу кладутъ туда же; насыпавъ сахарнаго песку, даютъ долго кипѣть, чтобы каждая пряность дала свой ароматъ и чтобы лимонъ совершенно размякъ. Тогда сиропъ еще разъ цѣдятъ сквозь салфетку въ процѣженный сокъ и въ этотъ разъ уже мѣрятъ чашками количество жидкости. На 8 чашекъ сиропа кладутъ чашку картофельной муки, которую разводятъ девятою чашкою простывшей жидкости. Разведенную такимъ образомъ муку должно вливать въ горячій, но отнюдь не кипящій, сиропъ и не переставать его сильно мѣшать лопаткою, пока не начнетъ пузыриться. Тогда можно дать ему свободу хорошенько кипѣть, мѣшая только отъ времени до времени, чтобы кисель не пригорѣлъ. Кипѣть онъ долженъ непремѣнно полчаса и даже долѣе, т. е. до тѣхъ поръ, пока сгустится на столько, что не станетъ тянуться, а будетъ отдѣляться отъ лопатки. Разливаютъ кисель въ формы, омоченныя холодною водою, и не выносятъ тотчасъ на холодъ, а даютъ ему остыть въ кухнѣ или въ смежной съ нею комнатѣ, такъ какъ иначе онъ легко даетъ воду. Для аромата въ этотъ кисель можно прибавлять нѣсколько капель розовой эссенціи. Черничный кисель варятъ точно такъ же, только должно выжимать въ него гораздо болѣе лимоннаго сока и варить въ сиропѣ не лимонную, а апельсинную высушенную корку, такъ какъ она даетъ гораздо болѣе аромата. Кисель изъ клуб-

ники очень вкусенъ, но выходитъ мутенъ, бываетъ грязноватаго цвѣта, почему необходимо его подкрашивать клюквеннымъ морсомъ или карминомъ.

1043. Розовый кремъ. Рано утромъ, когда солнце едва высушитъ росу, собрать отъ 50 до 100 садовыхъ розъ; число это зависитъ отъ величины цвѣтовъ и не можетъ быть опредѣлено съ точностью. Оборвать лепестки, изрѣзать ихъ мелко и смѣшать съ 2 яичными желтками и такимъ количествомъ пшеничной муки (конфектной), чтобы вся смѣсь образовала крѣпкое тѣсто. Это тѣсто раздѣлить на небольшія, толщиною въ полъ пальца, лепешки, обвалять ихъ въ толченомъ миндалѣ, поставить на желѣзномъ листѣ въ вольный духъ хорошо истопленной печи и высушить до такой степени, чтобы потомъ можно было ихъ истолочь и просѣять черезъ волосяное сито. Полученная такимъ образомъ розовая мука сохраняется въ плотно закупоренныхъ банкахъ. Разведенная въ молокѣ съ сахаромъ и корицею, мука эта, на несильномъ огнѣ, даетъ прелестнѣйшій кремъ, чрезвычайно питательный, вкусный и ароматичный.

1044. Морковное желе. Очистить морковь, нарѣзать на куски, потомъ, выложивъ овощь въ кастрюлю, налить столько воды, чтобы морковь была только покрыта, и, сливъ эту воду въ особую кастрюлю, прибавить въ нее корицы и по полфунта бѣлаго меду на каждые 2 фунта моркови. Когда вода хорошо вскипитъ и пѣна будетъ вполнѣ снята, опустить въ кастрюлю всю морковь и дать ей вариться исподволь на небольшомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока овощь не превратится въ кисель. Передъ тѣмъ, какъ снять кастрюлю съ огня, прибавить въ этотъ мармеладъ нѣсколько ложекъ столовой водки. Потомъ желе процѣживаютъ, разливаютъ въ банки и сохраняютъ въ холодномъ мѣстѣ.

1045. Блины съ яблоками. Очистить яблоки, разрѣзать ломтиками въ 1/4 дюйма толщины, вынуть всѣ зерна и положить эти ломтики часа на два въ сахаръ съ корицею. Потомъ приготовить жидкое тѣсто изъ пива, крупичатой муки и рюмки рому; взбить 3 бѣлка и присоединить къ этому тѣсту. Тогда ломтики, обвалявъ въ приготовленномъ тѣстѣ, жарить въ хорошемъ маслѣ, а потомъ горячими подавать на столъ.

1046. Хлѣбъ по-французски. Приготовивъ сухарей изъ ржаного хлѣба, поджариваютъ ихъ до такой степени, чтобы легко было истолочь ихъ въ ступкѣ и просѣять. Надобно взять этого порошка 18 золотниковъ и смочить краснымъ виномъ, не дѣлая тѣста; потомъ прибавить 18 золотниковъ мелкаго сахару и 7 яичныхъ желтковъ и сбить все вмѣстѣ. Между тѣмъ бѣлки отъ тѣхъ же 7 яицъ должно сбить крѣпко въ пѣну и также прибавить къ общей массѣ, которую тогда уже уложить въ форму, вымазанную масломъ, и поставить на огонь на полчаса. Подливкою къ этому блюду употребляется красное вино, вскипяченное съ сахаромъ и корицею, или подслащенный морсъ изъ какихъ-нибудь ягодъ.

1047. Клецки изъ вишенъ. Отваривъ вишни въ водѣ и выбравъ изъ нихъ косточки, протереть сквозь сито ложкою; потомъ перемѣшать это съ протертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, положить по вкусу сахару и корицы, прибавить яицъ столько, чтобы изъ этого удобно замѣсилось тѣсто, передѣлать его въ клецки и, обжаривъ въ маслѣ, подавать къ столу съ сахаромъ.

1048. Кремъ изъ кваса. Полторы бутылки очень хорошаго кваса съ 1 бѣлкомъ должно сбить хорошенько въ кастрюлькѣ на льду вѣничкомъ, а когда жидкость собьется въ пѣну, то положить въ кастрюлю 1/8 желатина, лимонной цедры, 3/4 фунта толченаго сахару, полъ-

стакана бѣлаго вина и снова сбивать вѣничкомъ какъ можно лучше, потомъ вылить въ форму, ополосканную холодною водою, и поставить въ ледъ, чтобы застыло.

1049. Яйца съ кремомъ. Приготовить заварныя яйца или сваренныя въ густую и дать имъ остынуть. Потомъ взять 6 яичныхъ сырыхъ желтковъ, 5 полускорлупъ яичныхъ, виноградиаго вина, сокъ изъ 2 лимоновъ и 1/4 фунта сахару, поставить въ жаръ и размѣшать наскоро, чтобы все соединилось; когда загустѣетъ, прибавить араку или рому, чтобы вышелъ вкусъ пунша. Заварныя яйца очистить и выложить на блюдо, вылить на нихъ приготовленное и, когда остынетъ, посыпать мелко изрубленнымъ горькимъ миндалемъ. (6).

1050. Вишневый холодецъ. 3/4 гарнца зрѣлыхъ вишенъ очистить, истолочь съ косточками, всыпать немного корицы, 2—3 толченыя гвоздики, положить на 2 часа въ горшокъ, потомъ выжать сквозь салфетку, положить 1/2 фунта сахару, 1—1 1/2 стакана краснаго вина, лимоннаго сока, развести немного вскипяченною, но остывшею водою, размѣшать, всыпать цѣльныхъ вишенъ безъ косточекъ, остудить на льду и подавать съ бисквитами. Вмѣсто вина и лимона можно взять самой свѣжей жидкой сметаны стакана три. (6).

1051. Ягодный холодецъ. 3/4 гарнца ягодъ малины, земляники, клубники или смородины протереть сквозь сито, смѣшать съ 3/4 ф. сахару, съ 6 стаканами сливокъ или сметаны, поставить на ледъ, всыпать немного цѣльныхъ чищенныхъ ягодъ, размѣшать и подавать съ пирожнымъ, бисквитами или такъ называемымъ „испанскимъ вѣтромъ“ (см. № 730). (8).

1052. Холодецъ съ виномъ. 3/4 гарнца ягодъ (малины, земляники, клубники или смородины) протереть сквозь сито, 1 1/2 стакана вина, 4 1/2 стакана воды, немного лимонной цедры и лимоннаго сока вскипятить съ 3/4 фунта сахару, смѣшать съ приготовленнымъ ягоднымъ пюре и поставить на ледъ. (6).

1053. Заварной холодецъ. 10 желтковъ и полфунта сахару размѣшать добѣла, развести 2 бутылками горячихъ сливокъ, поставить на плиту, мѣшать, пока не погустѣетъ, остудить, мѣшая, расвести протертымъ пюре изъ ягодъ (малины, земляники, клубники или смородины), процѣдить, остудить, влить въ суповую чашку и всыпать 3 горсти чищенныхъ ягодъ, изъ которыхъ приготовленъ холодецъ. Подаютъ его со сливочнымъ мороженымъ, опуская послѣднее ложкою какъ клецки; подавать надо скорѣе, чтобы мороженное не распустилось. (6).

1054. Сливочно-ванильный холодецъ. Приготовляется точно такъ же, какъ холодецъ изъ малины и другихъ ягодъ. Двѣ бутылки сливокъ, вершокъ ванили, 10 желтковъ, полфунта сахару заварить на плитѣ, процѣдить, остудить на льду и положить разныхъ ягодъ изъ варенья; подавать съ бисквитами, сливочнымъ, кофейнымъ или шоколаднымъ мороженымъ. Вмѣсто ванили берутъ плитку шоколада или стаканъ крѣпкаго кофе безъ цикорія, но въ послѣднемъ случаѣ сливокъ слѣдуетъ взять стаканомъ меньше. (6).

1055. Холодный молочный супъ. 9—10 стакановъ цѣльнаго самаго лучшаго молока вскипятить съ 1/2 стаканомъ мелкаго сахару, кусочкомъ корицы и лимонной цедрою; затѣмъ 3 полныхъ ложки крупичатой муки поджарить на чистой сковородкѣ до темнаго цвѣта, постоянно мѣшая, чтобы не пригорѣло, пюре сыпать въ другую кастрюлю, развести вскипяченнымъ молокомъ, мѣшая, вскипятить, положить немного толченой ванили и вбить 3 желтка; подавать къ нему гренки или сухарики.

1056. Супъ изъ вина. Влить въ кастрюлю 1½ бутылки виноградnаго вина, потомъ взять 2 стакана сливокъ, выпустить въ нихъ 15 яичныхъ желтковъ, размѣшать, чтобы сливки съ желтками хорошо соединились, положить въ нихъ полфунта сахару, ложку картофельной или рисовой муки, немного корицы и мускатнаго цвѣта; сбить деревянною ложкою. Когда вино закипитъ, вылить въ него приготовленныя желтки и взбивать непрерывно вѣничкомъ, пока супъ не закипитъ ключомъ. Кому угодно, можно положить въ супъ полфунта нашинкованнаго миндалю.

1057. Сметанный супъ. Влить въ кастрюлю 2 бутылки молока и бутылку сметаны, положить небольшой кусокъ чухонскаго масла, немного корицы и сахару, и кипятить, безпрерывно мѣшая. Потомъ подбить 5 яичными желтками, а подавать съ сухарями и бѣлымъ хлѣбомъ. (6).

1058. Супъ съ клецками. Влить въ кастрюлю 2 бутылки молока, поставить на огонь, прибавить по вкусу сахару и корицы, а когда начнетъ кипѣть, положить мелкаго картофелю, сваренnаго и очищеннаго. Потомъ приготовить клецки, для чего заварить кипяткомъ 2 ложки крупичатой муки, вымѣшать хорошенько, положить кусокъ чухонскаго масла, величиною съ грецкій орѣхъ, 2 яичныхъ желтка, размѣшать, бѣлки взбить въ пѣну и выложить туда же, и вымѣшать хорошенько. За ¼ часа до обѣда опустить въ супъ клецки, давъ супу вскипѣть ключемъ. (6).

1059. Супъ съ миндальными клецками. Очистить ¼ фунта миндалю сладкаго и 10 штукъ горькаго, истолочь мягко, прибавить чайную чашку сдобной булки, истертой на теркѣ, 2 ложки чухонскаго масла, 2 ложки толченаго сахару, 4 сырыхъ яйца и перемѣшать все хорошенько; потомъ сдѣлать изъ этого тѣста клецки и обжарить въ маслѣ. Въ то же время вскипятить 2 бутылки молока, 4 желтка стереть съ 2 ложками сахару до бѣла и развести понемногу горячимъ молокомъ; снявъ кастрюлю съ огня, влить желтки, размѣшать и болѣе кипѣть уже не давать. Положить клецки въ суповую чашку, вылить на нихъ молоко, посыпать сахаромъ и корицею. (6).

1060. Супъ съ картофельными клецками. Столовую ложку пшеничной конфектной муки, 3 такія же ложки массы картофельнаго пюре (не на молокѣ, а на водѣ, и протертаго), кусокъ сливочнаго масла, величиною съ хорошее яйцо, и пару сырыхъ яицъ; посоливъ все это слегка, растереть въ чашкѣ добѣла, доводя смѣсь до степени густоты и вида клейстера, а затѣмъ, нагрѣвъ въ кипяткѣ серебряную чайную ложку, отпускать на ней въ кипятокъ, бьющій бѣлымъ ключемъ, куски массы, полученной отъ долгаго растиранія. Изъ кипятка клецки выкидываются на друшлакъ и потомъ переходятъ въ супъ или подаются на блюдѣ съ какою-нибудь легкою, болѣе или менѣе масляною, подливкою. (6).

1061. Яблочный супъ. Разварить сушеныя яблоки въ водѣ съ корицею, гвоздикою и лимонною коркою. Когда яблоки разварятся, прибавить по вкусу патоки или сахару и виноградnаго вина, заправивъ мукою, поджаренною въ маслѣ до красна; подавать съ поджареннымъ бѣлымъ хлѣбомъ.

1062. Вишневый супъ. Перемыть сухія вишни, истолочь мелко, сварить пополамъ съ бѣлымъ виноградnымъ виномъ, корицею и гвоздикою, процѣдить сквозь сито, положить по вкусу поджареннаго сахару или бѣлой патоки и заправить мукою, поджаренною въ маслѣ. Подавать съ сухариками изъ бѣлаго хлѣба. Такимъ же образомъ можно

приготовлять супъ изъ свѣжихъ вишенъ, малины и другихъ ягодъ. Вмѣсто спасированной муки заправляютъ иногда картофельною мукою.

1063. Кофейный супъ. Взять 2 бутылки свѣжаго молока и поставить на огонь, а когда закипитъ, положить 1/8 ф. мелко смолотаго кофе; дать вскипѣть и процѣдить сквозь салфетку. Потомъ слить опять въ кастрюлю, прибавить 1/4 фунта сахару, подбить 4 яичными желтками и подавать съ сухариками изъ бѣлаго хлѣба, поджаренными въ маслѣ. (6).

1064. Манный супъ. Разварить 1/4 фунта манныхъ крупъ въ водѣ, а когда хорошо разварятся, влить 2 бутылки молока, положить кусокъ масла, величиною съ куриное яйцо, дать раза три хорошо вскипѣть, а затѣмъ приправить сахаромъ и корицею. (6).

1065. Лимонный супъ. Взять 4 лимона, срѣзать съ нихъ цедру и нашинковать мелко; потомъ снимать осторожно все бѣлое, а середину лимона нарѣзать кружечками, выбравъ сѣмена. Нашинкованную съ лимономъ кожицу положить въ кастрюлю, налить бутылкою воды, уварить до мягка, послѣ чего положить лимоны, вырѣзанныя кружечками, полфунта сахару, влить 2 стакана виноградная вина, дать вскипѣть, подбить 2 яичными желтками съ картофельной мукой (1 ложка) и 1/2 стакана виноградная вина, посыпать немного корицы и подавать съ поджаренными сухариками изъ бѣлаго хлѣба.

1066. Пивной супъ № 1. Влить въ кастрюлю 2 бутылки темнаго пива, поставить на плиту, а когда пиво начнетъ кипѣть, положить ложку чухонскаго масла, немного инбирю и патоки по вкусу. Подавать съ сухарями изъ ситнаго хлѣба, поджаривъ ихъ на маслѣ. (6).

1067. Пивной супъ № 2. Поставить на огонь 2 бутылки свѣтлаго пива и дать закипѣть. Между тѣмъ выпустить 4 яйца, прибавить въ нихъ стаканъ сливокъ и столовую ложку сахару, сбить деревянною ложкою, развести понемногу горячимъ пивомъ, влить въ кастрюлю и размѣшать; подавать съ сухариками изъ бѣлаго хлѣба.

1068. Пивной супъ № 3. На двѣ бутылки пива положить 2 чайныхъ ложки толченаго тмина, ложку сливочнаго масла и ложку сахару, варить часъ на легкомъ огнѣ. Подавать съ обжаренными въ маслѣ сухариками изъ чернаго хлѣба. (6).

1069. Шоколадный супъ. Стереть мелко 1/4 фунта шоколада; взять 2 бутылки молока, 1 1/2 бутылки влить въ кастрюлю, поставить на огонь, а полбутылки смѣшать съ шоколадомъ. Когда молоко начнетъ кипѣть, положить 1/4 фунта сахару и шоколадъ; варить, сбивая вѣничкомъ, пока закипитъ, послѣ чего подбить 4 яичными желтками. Подавать съ бисквитами или сдобными сухарями.

1070. Супъ изъ сливъ. Взять спѣлыхъ сливъ, вынуть кости и налить водою; снять съ лимона цедру теркою или на сахаръ, выдавить изъ него сокъ, положить въ супъ, прибавить стаканъ виноградная вина, 1/4 фунта сахару и немного гвоздики; варить, пока сливы поспѣютъ.

Отдѣлъ XV.

Мороженое и прохладительныя.

1071. Общее наставленіе о мороженомъ. *Форма для приготовленія мороженаго заправляется* слѣдующимъ способомъ: взять умѣренной величины кадку (она должна имѣть внизу отверстіе, чтобы во всякое время удобно было выпускать со льда воду), положить внизъ ровный кусокъ льду, всыпать на него горсть соли, поставить на соль форму такъ, чтобы края кадки равнялись съ крышкою, обложить плотно кругомъ мелкимъ льдомъ, пересыпая солью и повторять это до верху, наблюдая, чтобы форма во льду стояла прямо и твердо. Этимъ способомъ заправляется форма для верченія, т. е. для замораживанія мороженаго, и называется слаботиръ. На форму полагается 5 фунтовъ соли, но пропорція эта измѣняется какъ по величинѣ формы, такъ и по величинѣ кадки, а главное, по мѣсту и температурѣ, гдѣ мороженое приготовляется. Мороженое, приготовленное какъ слѣдуетъ, замораживается отъ часу до двухъ часовъ, смотря по пропорціи его; приготовленное съ меньшею пропорціею сахара мерзнетъ скоро, а съ большею пропорціею сахара долго не замерзаетъ. Умѣя изготовлять указанные ниже шесть сортовъ мороженаго, всѣ остальныя сорта мороженаго можно изготовлять безъ всякаго затрудненія, почему мы считаемъ излишнимъ увеличеніе объема книги, если бы стали передавать здѣсь безконечное множество другихъ рецептовъ. Къ тому же это дѣло скорѣе кондитерское, а не кухонное. Для этого рекомендуется книга „Кондитеръ“ съ рецептами всѣхъ С.П.Б. кондитерскихъ (105 рисунковъ), составленная Н. Н. Масловымъ. Изданіе 2-е В. И. Губинскаго. Цѣна 1 р. 20 к.

1072. Вишневое мороженое. Два фунта спѣлыхъ вишенъ истолочь, налить бутылкою воды, варить $^1/_4$ часа, потомъ процѣдить и протерѣть, положить фунтъ сахару, 2 рюмки краснаго вина; вскипятить одинъ разъ, охладить, вылить въ мороженную форму, поставить форму въ кадочку, обложить мелко наколотымъ льдомъ, посыпать ледъ солью и повертывать кругомъ форму до тѣхъ поръ, пока мороженое не застынетъ; отскабливать съ краевъ лопаткою и размѣшивать.

1073. Барбарисное мороженое. Вскипятить 2 бутылки воды, положить въ нее фунтъ самаго спѣлаго барбарису, обобраннаго съ вѣточекъ, $1^1/_2$ фунта сахару, поставить на огонь, дать кипѣть полчаса, потомъ, процѣдивъ сиропъ, барбарисъ протереть сквозь сито, вылить въ форму и поступать какъ сказано выше.

1074. Сливочное мороженое. Вскипятить бутылку густыхъ сливокъ, прибавить полфунта сахару, цедру съ одного лимона, стертую на сахаръ, и дать еще разъ вскипѣть. Взять 10 яичныхъ желтковъ, снять кастрюлю съ огня, развести желтки понемногу горячими сливками, потомъ вылить ихъ въ кастрюлю и, мѣшая безпрерывно ложкою, поставить на плиту, но не давать кипѣть, положить 2 ложки померанцевой или розовой воды, процѣдить сквозь частое сито, вылить въ форму и поступать по вышеописанному.

1075. Мороженое въ формахъ. Взять 2 фунта земляники или клубники, самой спѣлой, и полфунта смородины, влить 2 стакана воды, раздавить ложкою ягоды, всыпать полфунта толченаго сахару, дать

постоять часъ, потомъ протереть свозь сито, выложить въ форму, заморозить, перемѣшать лопаткою, чтобы сдѣлалось какъ тѣсто, и разложить въ формы.

1076. Шоколадное мороженое. Взять бутылку сливокъ, полфунта тертаго шоколада и ¼ фунта сахару, выложить кастрюлю, дать разъ вскипѣть, подбить 6-ю яичными желтками, вымѣшать на плитѣ, но не давать кипѣть, пропустить сквозь сито, выложить въ форму, заморозить, перемѣшать лопаткою, разложить въ маленькія формы и заправить ихъ во льду съ солью, чтобы хорошенько замерзли.

1077. Кофейное мороженое. Взять чайную чашку кофе и 4 чашки воды, сварить и, давъ отстояться, слить чистый кофе. Потомъ сварить бутылку сливокъ съ фунтомъ сахару, вылить въ сливки кофе, размѣшать, дать остынуть, заморозить, перемѣшать лопаткою, и разложить въ формы и заправить ихъ въ ледъ съ солью.

1078. Миндальный оршадъ. Всякій оршадъ приготовляется такъ: взявъ фунтъ миндалю сладкаго и осьмушку горькаго, очистить, вымыть въ холодной водѣ, вытереть сухимъ полотенцемъ и истолочь въ мраморной ступкѣ, подливая немного воды, чтобы миндаль не маслился. Потомъ взять 2 бутылки отварной воды, развести миндаль, процѣдивъ сквозь салфетку, выжать, снова положить миндаль въ ступку, еще потолочь, развести миндальнымъ молокомъ, процѣдить и выжать; повторить это раза три. Когда молоко будетъ готово, прибавить 5 фунтовъ сахару, 2 ложки померанцевой воды, и подогрѣть, чтобы разошелся сахаръ, затѣмъ остудить и разлить въ бутылки и поставить въ ледъ. На вышеупомянутое количество миндалю можно положить три бутылки воды, но тогда оршадъ будетъ жиже и не такъ вкусенъ. Употребляется для питья; разводить водой.

1079. Сѣмянный оршадъ. Взять ¼ фунта сладкаго миндалю, а огуречныхъ, тыквенныхъ и дынныхъ сѣмянъ по 2 золотника. Очистивъ миндаль, истолочь мягко, подливая понемногу воды, потомъ смѣшать съ сѣменами и истолочь хорошенько вмѣстѣ, развести 4 стаканами воды, процѣдить, выжать, перетолочь еще раза три. Приготовивъ молоко, положить по вкусу сахару, померанцевой или розовой воды и поставить въ холодное мѣсто. Употребляется для питья; разводить водой.

1080. Шербетный напитокъ. Взять 2 яичныхъ бѣлка, выдавить сокъ изъ двухъ лимоновъ, а два фунта сахару распустить въ бутылкѣ воды, положить въ него бѣлки, размѣшать хорошенько ложкою, влить лимонный сокъ, поставить на огонь, поварить немного, процѣдить сквозь салфетку, развести 3 бутылками воды, влить 2 или 3 ложки померанцевой или розовой воды, разлить въ бутылки и поставить на ледъ.

1081. Ягодный сиропъ. Взять фунтъ малины и 2 фунта сахару, положить сахаръ въ тазикъ, въ которомъ варятъ варенье, налить 3 стакана воды, и снимая пѣну во время кипѣнія, варить ¼ часа; потомъ положить малину, дать хорошо развариться, процѣдить сокъ, выжать ягоды сквозь салфетку, слить въ банку сиропъ и остудить. Взявъ приготовленнаго сиропа, сколько понадобится, развести по вкусу водою, вливъ на бутылку воды 2 рюмки хорошаго винограднаго вина. Такимъ образомъ можно дѣлать сиропъ изъ вишенъ, клубники, смородины, апельсиновъ и абрикосовъ.

1082. Фруктовый сиропъ. Взять какой-нибудь изъ плодовъ (лимонъ, апельсинъ, ананасъ, и т. д.) и сперва смягчить его, катая въ рукахъ, потомъ всю цедру стереть на кусокъ сахара; эта цедра заключаетъ въ себѣ мясянистое вещество, содержащее самый сильный ароматъ

плода. Тогда, выжавъ изъ самаго плода сокъ, разводятъ его приличнымъ количествомъ воды и распускаютъ въ немъ сахаръ, напитанный цедрою. Средняя пропорція: на 2 бутылки воды 5 или 6 крупныхъ и сочныхъ плодовъ и около 3 фунтовъ сахару. Кромѣ того, можно извлекать масляную эссенцію изъ многихъ ароматическихъ растеній и плодовъ.

1083. Душистый лимонадъ (напитокъ). Стереть съ 4 лимоновъ на сахаръ цедру, налить 3 бутылками кипятку, накрыть и дать постоять. Между тѣмъ очистить съ 4 лимоновъ бѣлую кожу, нарѣзать ихъ кружками, выбрать сѣмена, размять ложкою, выдавить сквозь салфетку, сокъ вылить въ воду съ цедрою и прибавить полфунта сахару. Когда сахаръ распустится и лимонадъ остынетъ, процѣдить сквозь салфетку, дать постоять часъ, чтобы лимонадъ отстоялся, а потомъ разлить въ бутылки и поставить на ледъ. Иногда прибавляютъ въ лимонадъ рейнвейну или другого хорошаго вина, рюмки по двѣ на бытылку. Если хочется имѣть подцвѣченный лимонадъ, то необходимо влить на каждую бутылку лимонаду по 2 рюмки портвейну или медоку.

1084. Простой лимонадъ. Изрѣзать 4 лимона въ кружки, выбрать сѣмечки, положить въ кастрюлю, влить 3 бутылки воды, прибавить полфунта сахару и уварить на огнѣ, чтобы выкипѣло около трети; тогда процѣдить сквозь салфетку, разлить въ бутылки и поставить въ ледъ.

1085. Лимонадъ безъ лимона. За неимѣніемъ свѣжихъ лимоновъ, взять бутылку бѣлаго винограднаго вина, 2 бутылки воды, сахару по вкусу, размѣшать, чтобы разошелся сахаръ, прибавить лимонной эссенціи, по 5 капель на бутылку, процѣдить сквозь салфетку, разлить въ бутылки и поставить на ледъ.

1086. Эгъ-ногъ американскій. Напитокъ этотъ приготовляется въ ту минуту, когда его спрашиваютъ, но времени нужно на это не болѣе, какъ для обыкновеннаго лимонада. Въ большой стаканъ положить кусокъ сахару съ большое голубиное яйцо, налить ложку воды и бросить туда 7 или 8 свѣжихъ листовъ (промытыхъ) мяты; деревянною лопаткою разводятъ листья и сахаръ, стирая ихъ крѣпко вмѣстѣ такъ, чтобы мятное масло, заключающееся въ листьяхъ, соединилось съ сахаромъ. Прибавить къ этому желтокъ свѣжаго яйца, тоже хорошенько растеревъ его съ сахаромъ, потомъ налить холодной воды до $^3/_4$ емкости стакана, наконецъ, 2 маленькія или 1 обыкновенную рюмочку какого-нибудь легкаго вина. Тогда снова начинаютъ хорошенько дѣйствовать лопаточкой, которая разовьетъ въ этой жидкости родъ сливочной пѣны, послѣ чего кладутъ кусочекъ льду, величиною вдвое противъ положеннаго куска сахару, и пить. Эта холодная смѣсь утоляетъ жажду лучше всякаго другого питья и имѣетъ ту неоцѣненную выгоду, что воспринимающій питье органъ тотчасъ уравновѣшивается съ наружною температурою,—преимущество, котораго лишены всѣ холодные ледянистые напитки, обыкновенно останавливающіе внезапнымъ холодомъ испарину и отъ того нерѣдко бывающіе причиною опасныхъ послѣдствій. Напротивъ того, употребляя *эгъ-ногъ*, чувствуется сперва въ горлѣ живой холодъ (отъ мяты), продолжающійся довольно долго, въ то же время внутри развивается теплота, которая уравновѣшиваетъ температуру тѣла съ наружною и тѣмъ уменьшаетъ какъ бы степень послѣдней. Гдѣ нѣтъ листьевъ свѣжей мяты, тамъ можно замѣнять ихъ нѣсколькими каплями мятной эссенціи или нѣсколькими мятными лепешками.

1087. Кристофле. Взять по одному золотнику корицы, гвоздики, кардамону, все крупно истолочь съ $^1/_4$ фунта сахара и всыпать въ бутылку

краснаго вина; вино вылить въ кастрюлю, которую, плотно закрывъ, поставить на огонь и дать вскипѣть. Когда простынетъ, то процѣдить и, переливъ въ бутылку, употреблять холоднымъ.

1088. Пуншъ-напитокъ. Этотъ напитокъ принадлежитъ къ числу очень пріятныхъ для вкуса и полезныхъ для здоровья. Стеревъ на сахаръ цедру съ 12 лимоновъ, наливаютъ его бутылкою рому и не трогаютъ въ продолженіе цѣлыхъ сутокъ. По истеченіи этого времени, смѣшавъ 3 бутылки рому съ 4 бутылками воды, выжимаютъ въ эту смѣсь сокъ изъ 18 лимоновъ и, приставивъ на огонь, даютъ вскипѣть одинъ разъ, послѣ чего, безпрестанно мѣшая, вливаютъ потихоньку молоко и, тотчасъ же снявъ съ огня, часа два даютъ устояться, накрывъ салфеткою; послѣ этого пропускаютъ черезъ цѣдильный мѣшокъ до тѣхъ поръ, пока пуншъ не будетъ совсѣмъ чистъ. Достигнувъ этого, надо сливать пуншъ въ бутылки и закупорить ихъ, когда пуншъ совершенно простынетъ. Пуншъ этотъ, который можно для вкуса подправлять еще корицею и мускатнымъ орѣхомъ, подается холоднымъ и по пріятному вкусу своему можетъ занять одно изъ первыхъ мѣстъ между столовыми ликерами. Поданный въ видѣ мороженаго, онъ составляетъ пріятное и прохладительное лакомство.

Отдѣлъ XVI.

Завтраки и закуски.

1089. Закуски покупныя, холодныя. На закуску или къ завтраку подаются: сыръ, яйца, чухонское масло, холодное мясо, колбасы, ветчина, сельди, кильки, миноги, семга, обваренные грибы, грузди, рыжики, редиска, паюсная и зернистая икра, консервы, балыкъ, маринады и т. д.

Масло, подаваемое къ завтраку, должно быть сливочное или сбитое изъ свѣжей сметаны; если на масляницѣ, то его подаютъ, сровнявъ на подобіе продолговатой булки или четвероугольнаго бруска, пригладивъ ножомъ и сдѣлавъ украшенія. Для масла дѣлаются особыя жестяныя и фаянсовыя формы, размѣромъ на фунтъ, полфунта и четверть фунта. Когда масло собьютъ, вымоютъ и посолятъ, то его укладываютъ въ формы и выносятъ на ледникъ, а черезъ часъ его можно подавать. Но всего лучше подавать масло въ хрустальной, фарфоровой или фаянсовой масленкѣ.

Сыръ, если его немного, подаютъ нарѣзаннымъ небольшими тоненькими ломтиками, обрѣзавъ корку; если кусокъ сыра побольше (фунтовъ 5 и болѣе), то его подаютъ цѣлымъ, очистивъ хорошенько ножомъ.

Выбравъ хорошій окорокъ ветчины,—лучше брать ветчину провѣсную, не копченую,—нарѣзать тоненькими ломтиками и уложить на тарелку. Къ ветчинѣ подаютъ горчицу и уксусъ. Такъ же поступаютъ съ вяленою говядиною.

Колбасы, нарѣзавъ наискось продолговатыми кружечками, уложить на тарелку. Также подаютъ на завтракъ провѣсные соленые языки, особенно, гдѣ можно достать оленьи; нарѣзавъ языкъ ломтиками, очистить кожу, уложить на тарелку вѣнчикомъ или класть одинъ ломтикъ на другой.

Кильки можно слегка оскрести ножомъ, вычистить кишки, уложить

на тарелку въ видѣ звѣздочекъ, головками вмѣстѣ, облить уксусомъ, сбитымъ съ прованскимъ масломъ, и посыпать перцемъ. Однако, въ настоящее время чаще подаютъ кильки прямо въ жестянкахъ, предоставляя гостямъ самимъ приготовлять закуску по своему вкусу.

Лучшими сельдями считаются голландскія, но онѣ довольно дороги и не всегда можно достать ихъ, особенно во внутреннихъ губерніяхъ Россіи. Можно изъ шотландскихъ, норвежскихъ и русскихъ сельдей приготовлять вкусную закуску такимъ образомъ: взявъ 2 или 3 селедки, вычистить, вымыть, налить холодною водою и дать стоять часа два: потомъ, вынувъ изъ воды, положить на сито, чтобы стекла вода, уложить въ какую-нибудь посудину, налить молокомъ и дать стоять часовъ шесть. Вынувъ изъ молока, вымыть въ холодной водѣ, и если онѣ нужны для другого дня, вычистить, вымыть, налить квасомъ и поставить въ холодное мѣсто. Подавая селедки на завтракъ, сполоснуть, разнять на двое, вынуть кости, нарѣзать кусочками, сложить опять селедку, какъ она была цѣлая, облить уксусомъ, смѣшаннымъ съ прованскимъ масломъ, посыпать перцемъ и мелко накрошеннымъ зеленымъ лукомъ. Обкладываютъ также лукомъ, нарѣзаннымъ кружечками.

Миноги подаютъ на тарелкѣ, при чемъ каждый самъ себѣ приготовляетъ подливку изъ уксуса съ горчицею.

Семгу и лососину, нарѣзавъ небольшими кусочками, уложить на тарелку. Обыкновенно ставятъ на столъ судокъ съ уксусомъ, прованскимъ масломъ и другими приправами, поэтому всякій можетъ приготовить ее по своему вкусу. Копченую и провѣсную рыбу, какъ-то: балыкъ, семгу, лососину и бѣлорыбицу подаютъ, нарѣзавъ небольшими ломтиками.

Копченыя сельди, ряпушку, шамаю и другую мелкую рыбу, содравъ кожу и вычистивъ кишки, укладываютъ на тарелку звѣдочкою, головами вмѣстѣ. Сардинки, анчоусы, омары и раковыя шейки подаются большею частью въ той же жестянкѣ, въ какой покупаются въ лавкѣ. Одинаково поступаютъ съ консервами (бѣлорыбицею, бычкомъ, сельдями, шпротами и т. д.).

Зернистую икру, осетровую, бѣлужью и изъ другихъ рыбъ, положивъ на тарелку, посыпать перцемъ и мелко накрошеннымъ зеленымъ лукомъ, а за неимѣніемъ зеленаго луку, мелко изрубленнымъ рѣпчатымъ; однако, лучше подавать лукъ отдѣльно. Паюсную икру подаютъ такъ же, какъ сыръ.

Грузди и рыжики, вынувъ изъ разсола, выполоскать въ квасу, дать отечь, уложить на тарелку и обсыпать мелко искрошеннымъ лукомъ. Обваренные грибы подаютъ просто, ничѣмъ не приправляя.

Рѣдьку паровую, очистивъ слегка, обрѣзать ботву и уложить на тарелку.

На холодную закуску подаются закуски подъ названіемъ „Салаты“, о которыхъ сказано выше.

1090. Дешевые завтраки. Завтраки могутъ быть, какъ это всякій понимаетъ, дорогіе и дешевые; опишемъ сначала дешевые завтраки.

Бутеръ-бродъ. Нарѣзавъ пеклеваннаго или чернаго хлѣба, намазать свѣжимъ чухонскимъ масломъ, потомъ нарѣзать тоненькихъ пластинокъ солонины, ветчины или сыра и положить на масло.

Сварить или испечь въ горшкѣ *картофель*, подавать горячій съ чухонскимъ масломъ, не очищая кожи (какъ говорятъ: „въ мундирѣ“).

Яйца въ смятку, въ сумочку и въ крутую.

Изъ остатковъ жареной телятины, баранины или говядины приготовить *винегретъ*.

Жаренную телятину или говядину, нарѣзавъ тоненькими ломтиками, обвалять въ сырыхъ яйцахъ, обсыпать сухарями и поджарить въ маслѣ. Подавать просто или со слѣдующимъ соусомъ: взять варенаго картофеля, протереть сквозь рѣшето, положить ложку или 2 чухонскаго масла, смотря по количеству картофеля, развести немного молокомъ или бульономъ, прокипятить, выложить на блюдо и обложить поджаренною телятиною. Также можно подавать съ другимъ соусомъ: взять ложку муки и ложку масла, поджарить докрасна, развести бульономъ, положить лавроваго листа, перцу, соли и немного уксусу, вскипятить и облить поджаренное мясо. Если угодно, можно подцвѣтить соусъ подожженнымъ сахаромъ и положить въ него капорцевъ или лимона, нарѣзаннаго кружками.

Вымывъ *телячью печенку*, налить снятымъ молокомъ и поставить на ночь въ холодное мѣсто. Когда нужно приготовлять завтракъ, вынуть печенку изъ молока, вымыть холодною водою, нарѣзать ломтиками, толщиною въ палецъ, яйцо и 2 ложки сливокъ смѣшать вмѣстѣ, обвалять печенку, обсыпать сухарями, обжарить въ чухонскоиъ маслѣ, облить краснымъ соусомъ, приготовленнымъ, какъ выше сказано. Надобно замѣтить, что печенку держать въ молокѣ нельзя болѣе сутокъ.

Если есть остатки варенаго или жаренаго мяса, изрубить мелко, обжарить въ маслѣ, прибавить круто сваренныхъ и мелко изрубленныхъ яицъ, сдѣлать *пирожки* изъ кислаго или прѣснаго тѣста; когда будутъ готовы, подавать къ завтраку.

Взять *баранью голову* съ ножками, обварить, очистить, вымыть, намочить съ вечера въ холодной водѣ. Поутру положить въ кастрюлю или горшокъ, варить до спѣлости; когда поспѣетъ, вынуть изъ бульона, выбрать кости изъ головы и изъ ножекъ, вынуть мозгъ, языкъ очистить, нарѣзать кружечками, уложить все на блюдо. Потомъ взять чайную чашку сметаны и ложку тертаго хрѣна, смѣшать и влить въ соусникъ.

Также подаютъ на завтракъ постныя и скоромныя *солянки*. Вотъ настоящая русская солянка. Нарѣзавъ небольшими кусочками мягкой говядины, смотря по числу семейства, 2 или 3 фунта; на 2 фунта говядины искрошить луковицу и 5 огурцовъ, очистивъ съ нихъ кожу, положить все вмѣстѣ на глубокую сковородку, поставить въ печь, когда она уже протопилась, подливъ стаканъ воды, посолить и посыпать перцемъ. Когда случатся соленые рыжики или грузди, взять фунтъ, изшинковать или изрубить и положить въ солянку. Давъ солянкѣ хорошо увариться, мѣшая по временамъ ложкою, и выложить на глубокое блюдо.

1091. Званые завтраки. Въ Россіи званые завтраки въ большомъ употребленіи; къ этому есть много предлоговъ, какъ-то: какой-нибудь праздникъ, именины, новоселье и много другихъ случаевъ, когда, вмѣсто обѣда, дѣлаютъ закуску. Обѣдъ стоитъ гораздо дороже, надобно больше мѣста, посуды и прислуги. Въ любой праздникъ или именины зовутъ гостей на закуску отъ обѣдни или предварительно приглашаютъ. Столъ накрываютъ до гостей: на одинъ столъ ставятъ водку и закуску, состоящую изъ сыра, масла, сельдей, икры, сардинъ, колбасъ и т. д., другой столъ уставляютъ разными кушаньями жаркими и холодными, въ числѣ которыхъ всегда находится кулебяка; даже часто приглашаютъ гостей на пирогъ, какъ на масляной приглашаютъ на блины. Если случайно нельзя достать хорошей рыбы, кулябяку замѣняютъ круглымъ или колбовымъ пирогомъ, а иногда паштетомъ.

1092. Кулебяка. Взявъ $2\frac{1}{2}$ фунта хорошей крупичатой муки, сдѣлать

опару съ вечера. Влить въ квашенку 2 стакана воды, не горячѣе парного молока, всыпать полфунта муки, разбить хорошенько, чтобы не было комковъ, положить 2 ложки дрожжей и поставить въ теплое мѣсто. Поутру, когда опара поднимется, замѣсить тѣсто, положить въ него полфунта масла и 3 яйца, посолить, вымѣшивать хорошенько лопаточкою до тѣхъ поръ, пока тѣсто не будетъ отставать отъ краевъ квашенки; тогда, поставивъ на печь, дать тѣсту подняться, а когда поднимется, подбивъ его, дать еще разъ подняться, выложить на лотокъ или на столъ и перевалять раза два или три. Между тѣмъ приготовить слѣдующую начинку: сварить 1/4 фунта размоченной вязиги, изрубить мелко, смѣшать съ 8 рубленными яйцами, посолить, посыпать перцемъ и положить масла. Рыбу для кулебяки употребляютъ какую кто любитъ, но самая лучшая и болѣе другихъ приличная свѣжая или малосольная осетрина, семга и бѣлорыбица. Дѣлаютъ также кулебяки съ угрями и сигами. Когда все готово, раскатать тѣсто въ палецъ толщиною, наложить слой начинки, на начинку положить рыбы, если это бѣлорыбица, семга или осетрина, снять кожу, нарѣзать квадратными кусочками, толщиною пальца въ два; сверху засыпать той же начинкою, а если захотятъ имѣть кулебяку полнѣе—положить другой рядъ рыбы, засыпать начинкою, защипать, вымазать яйцомъ, посыпать сухарями и посадить въ печь. Приготовляютъ для кулебяки еще слѣдующую начинку: сваривъ въ водѣ густую рисовую кашу, положить въ нее круто сваренныхъ и мелко изрубленныхъ яицъ, масла и соли и перемѣшать хорошенько. Если кулебяка постная, то на 2 1/2 фунта муки положить въ тѣсто 1/4 фунта постнаго масла. Постную начинку приготовляютъ такимъ образомъ: взять щуку, судака или сига, снять съ рыбы кожу, выбрать кости, истолочь мясо, посолить, скатать лепешку, поджарить на сковородѣ въ орѣховомъ маслѣ, изрубить, прибавить мелко накрошеннаго луку, перцу и положить постнаго масла и перемѣшать хорошенько вмѣстѣ съ визигою; далѣ поступать, какъ сказано выше. Вынувъ кулебяку изъ печи, обтереть чистымъ полотенцемъ и вымазать масломъ. Какъ сказано раньше, для кулебяки берутъ разную рыбу; кусокъ свѣжепросольной (малосольной) осетрины, а особенно то мѣсто, которое имѣетъ много жиру, надо вымыть чисто, снять съ рыбы кожу и нарѣзать небольшими кусочками; потомъ изрубить мелко сваренную визигу и перемѣшать ее также съ мелко изрубленными яйцами, положить по пропорціи растопленнаго коровьяго масла и для вкуса немного соли, затѣмъ все вновь перемѣшать хорошенько; послѣ этого въ приготовленное тѣсто начинаютъ класть слой визиги съ яйцами, толщиною въ палецъ, а потомъ кладутъ осетрину, сверхъ нея еще слой вязиги съ яйцами; когда кулебяка будетъ готова, положить на блюдо и подавать на столъ. Для желающихъ вмѣсто вязиги берутъ рисъ. Послѣдній надо сварить въ водѣ, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, изрубить мелко круто сваренные яйца и перемѣшать съ рисомъ, послѣ чего прибавить растопленнаго масла и соли, вновь перемѣшать хорошенько; раскатать тѣсто и положить слой начинки толщиною въ палецъ, потомъ сверху рыбу, сверхъ же рыбы начинки класть не слѣдуетъ, а прямо защипать, обмазать желтками, обсыпать сухарями и сажать въ печь. Если вмѣсто осетрины берутъ малосольную семгу, то слѣдуетъ снять съ нее кожу и разрѣзать на небольшіе кусочки; потомъ приготовить начинку изъ визиги или риса съ яйцами. Когда же берутъ щуку или судака, то надо отдѣлить съ костей щуки или судака мясо и бить его обухомъ ножа до тѣхъ поръ, пока оно не сдѣлается мягкимъ какъ тѣсто; при чемъ, во время битья мяса, для связи, должно его смачивать пшеничною крупичатою мукою,

жидко разведенною въ водѣ. Изготовивъ такимъ образомъ тѣльное, положить его въ мокрую салфетку, завязать и сварить въ водѣ; когда будетъ готово, изрубить его мелко, прибавить немного перцу, посолить для вкуса, прибавить растопленное коровье масло, перемѣшать хорошенько и употреблять въ начинку, которую, какъ и визигу, кладутъ два слоя: одинъ подъ рыбу, а другой сверхъ рыбы. Тоже самое тѣльное, вмѣсто того, чтобы укладывать въ салфетку, можно обвалять въ крупичатой мукѣ, обжарить на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ и, когда хорошо зарумянится, изрубить мелко, прибавить также мелко изрубленныхъ яицъ и растопленнаго коровьяго масла по пропорціи, перемѣшать все хорошенько и тогда употреблять въ начинку. Приготовить можно какую угодно начинку, но при этомъ изрѣзать свѣжей бѣлорыбицы небольшими кусочками, раскатать тѣсто и положить на него слой начинки, а сверху слой рыбы, которую слѣдуетъ посыпать солью, перцемъ и потомъ защипать кулебяку, обмазать яичными желтками и, обсыпавъ толчеными сухарями, посадить въ печь. Имѣя подъ руками хорошаго жирнаго сига, свѣжаго или малосольнаго, надо обчистить какъ слѣдуетъ, отрѣзать хвостъ и голову и вынуть спинную кость, положить въ кулебяку, при этомъ свѣжаго сига должно посыпать солью, перцемъ, а малосольнаго ничѣмъ ни посыпаютъ. Можно взять жирнаго угря, снять съ него кожу и отварить въ соленой водѣ; раскатавъ тѣсто, положить слой начинки, сверху угря, а потомъ опять слой начинки; защипавъ кулебяку и приготовивъ какъ слѣдуетъ, сажать ее въ печь. Когда ловится много налимовъ, можно вырѣзать изъ нихъ печенки; набравъ ихъ достаточное количество, сварить въ водѣ, которая должна быть посолена немного для вкуса, потомъ приготовить какую угодно рыбу для кулебяки, а начинку изъ тѣльнаго; только на второй слой начинки сверху положить налимьи печенки, а сверху покрыть начинкою. (8).

Примѣчаніе. Въ кулебяку никогда не полагается класть сырой рыбы, она всегда должна быть припущена на маслѣ. А также и весь фаршъ долженъ быть положенъ готовый.

1093. Круглый пирогъ. Снять бѣлое мясо съ одной курицы, потомъ положить его въ кастрюлю, налить водою, поставить вариться, прибавить луковицу и по полукорню петрушки, моркови, посолить, положить ложку чухонскаго масла, а воды налить столько, чтобы она покрыла только куръ. Изъ бѣлаго мяса сдѣлать слѣдующій фаршъ: очистивъ мясо отъ жилокъ, изрубить, положить въ ступку, истолочь мягко, прибавить ложку чухонскаго масла, столовую ложку толченыхъ сухарей, сырое яйцо и соли; перемѣшавъ все вмѣстѣ хорошенько, надѣлать фрикаделей или, скатавъ въ видѣ колбасы, завернуть въ чистую холстину, сварить въ бульонѣ, а когда поспѣетъ, нарѣзать кружечками или вырѣзать ножомъ разныя фигурныя штучки. Отваривъ куру до половины спѣлости, вынуть изъ бульона и разрубить на части, а между тѣмъ приготовить начинку: нарѣзавъ мягкой говядины или телятины фунтъ, изрубить мягко, обжарить на сковородѣ въ маслѣ, порубить еще, приправить перцемъ и солью; пять круто сваренныхъ яицъ изрубить мелко и смѣшать съ рубленною говядиною. Тѣсто приготовить такимъ образомъ: фунтъ растопленнаго коровьяго масла стереть добѣла, взять яйцо и еще желтокъ, сбить ложкою, прибавить въ яйца стаканъ сливокъ, понемногу всыпать муки, вымѣшать, положить туда же масло, замѣсить довольно крутое тѣсто, а вымѣсивъ хорошенько, умять руками. Раскатавъ тѣсто толщиною въ палецъ, положить на глубокое блюдо жестяное или мѣдное, на тѣсто насыпать слой начинки, положить половину разрубленной на части курицы и

половину фарша, засыпать начинкою, потомъ положить оставшуюся курицу и фаршъ и засыпать остальною начинкою. Для фарша, когда пирогъ съ курицей, можно отваривать рисъ и заправлять бѣлымъ соусомъ. Наконецъ, дать пирогу круглую форму, загибая всѣ складки въ одну сторону, оставить наверху отверстіе въ чайное блюдце, обрѣзать лишнее тѣсто, закрыть отверстіе кружкомъ изъ того же тѣста, защипавъ веревочкою, съ боковъ по складкамъ также защипать веревочкою. Сдѣлавъ на пирогѣ украшенія изъ тѣста, вымазать пирогъ сырыми яйцами, обсыпать сухарями и посадить въ печь. Если пирогъ приготовляется изъ цыплятъ, то, вскипятивъ ихъ раза три въ бульонѣ, вынуть, разнять на части, а фаршъ приготовить изъ телятины. Когда пирогъ поспѣетъ, вынуть изъ печи, вырѣзать въ серединѣ кружокъ, влить чайную чашку бульона, въ которомъ варилась курица, закрыть опять вырѣзаннымъ кружкомъ, положить пирогъ на фаянсовое блюдо и подавать горячій. Приготовляя пирогъ, положить сначала на мѣдное или жестяное блюдо листъ бумаги, вымазанный масломъ, чтобы послѣ пирогъ лучше снялся. (8).

1094. Форшмакъ № 1 изъ рыбы. Распустить въ кастрюлькѣ ложку масла, положить мелко изрубленную луковицу и поджарить на огнѣ; очистить 2 селедки, снять съ костей и изрубить мелко; когда лукъ будетъ готовъ, положить селедку, размѣшать, положить размоченный въ молокѣ бѣлый хлѣбъ безъ верхней корки, размѣшать снова, положить 2 столовыхъ ложки рубленой рыбы (какая есть готовая), столько же толченыхъ сухарей, вбить 4 цѣльныхъ яйца, прибавить 2 столовыхъ ложки сметаны и размѣшать все вмѣстѣ; потомъ вымазать масломъ гладкую форму, обсыпать сухарями и, выложивъ массу, поставить въ горячую печку; когда поднимется и заколеруется, вынуть изъ печки и, обведя кругомъ ножомъ, выложить на тарелку. Въ печкѣ поспѣваетъ въ теченіе 20—30 минутъ.

1095. Форшмакъ № 2 телячій. Взять отъ мякоти фунтъ жареной телятины и глубокую тарелку варенаго картофеля; телятину пропустить чрезъ мясорубку, а картофель протереть сквозь рѣшето; очистить 2 вымоченныхъ въ молокѣ селедки, вымыть въ холодной водѣ, снять кожу, выбрать кости, нарѣзать маленькими кусочками и положить въ телятину; двѣ луковицы, искрошивъ мелко, положить туда же. Изрубить все вмѣстѣ какъ можно мельче, смѣшать съ протертымъ картофелемъ, прибавить ⅛ фунта чухонскаго масла и полъ чайной чашки толченыхъ сухарей изъ бѣлаго хлѣба; перемѣшать хорошенько и толочь деревянною толкушкою, пока все превратится въ тѣсто. Тогда прибавить полъ чайной чашки сметаны, 3 яйца, немного перцу и смѣшать все хорошенько, выложить все на мѣдное или фаянсовое блюдо, которое можетъ выдержать жаръ, посыпать тертымъ сыромъ, поставить въ печь и дать зарумяниться.

Примѣчаніе. Форшмакъ приготовляется и изъ варенаго бульоннаго мяса, и изъ сырого тѣмъ же порядкомъ, какъ и изъ телятины.

1096. Печенка телячья. Ишинковать мелко одну луковицу, сложить на растопленное на сковородѣ масло и поджарить; между тѣмъ изрѣзать порціонными кусочками полъ телячьей печенки; когда лукъ начнетъ желтѣть, положить изрѣзанную печенку, посолить и поставить на огонь. Когда поджарится, перевернуть и дожарить какъ слѣдуетъ; взять въ чашку полъ столовой ложки муки, влить въ нее 2 ложки холодной воды, размѣшать, прибавить вчерашняго бульона или какой есть столько, чтобы всего было стаканъ, и, процѣдивъ сквозь сито, влить на сковородку, гдѣ поджаренная печенка съ лукомъ; вскипятивъ печенку,

вынуть на тарелку, а соусъ вскипятить до потребной густоты и вкуса, положить сметаны, пюре томата и самую малость рубленой зелени и залить имъ на тарелкѣ печенку.

1097. Жареная селедка. Очистить шотландскую лучшую вымоченную селедку, снять съ костей, одну половину изрѣзать въ мелкіе четырехугольные кусочки, а вторую половинку, головку и хвостикъ оставить цѣльными; между тѣмъ запасеровать на маслѣ маленькую луковицу и когда поджарится, положить изрѣзанную селедку и оставить на столъ; потомъ стереть на тарелкѣ ржаного черстваго хлѣба, просѣять сквозь рѣшето и положить 2 столовыхъ ложки къ селедкѣ, размѣшать, положить немножко перцу, потомъ вырѣзать изъ бѣлаго хлѣба продолговатый ломтикъ на подобіе селедки, поджарить на маслѣ съ одной стороны и сверху гренка, на поджаренную сторону, положить приготовленный черный хлѣбъ съ селедкою, а сверхъ хлѣба уложить другую половину нарѣзанной селедки такъ, чтобы она имѣла цѣльный видъ, приложить головку и хвостикъ, поставить въ горячую печку и, когда немного затянется и хлѣбъ разогрѣется, поднять осторожно ножомъ и переложить въ цѣломъ видѣ на тарелку.

1098. Устрицы съ пармезаномъ. Открыть устрицы, снять прочь мелкую половинку раковины, ополоснуть въ холодной соленой водѣ, подрѣзать каждую устрицу и сложить съ раковинами на листъ; передъ самымъ отпускомъ посыпать на раковинѣ каждую устрицу тертымъ пармезаномъ съ частью тертаго хлѣба, окропить сливочнымъ масломъ и поставить въ горячую печку; когда устрицы затянутся въ жару и сыръ сверху заколеруется, то переложить на блюдо и подать на столъ въ раковинахъ.

1099. Рулетъ изъ поросенка. Небольшого, но жирнаго поросенка очистить, разрѣзать вдоль, вынуть кости, посолить, посыпать англійскимъ и простымъ перцемъ, положить наверхъ полосками нарѣзанной сырой ветчины, полосками нарѣзаннаго копченаго шпика, круто сваренныхъ и ломтиками нарѣзанныхъ 3 яйца, маринованной зеленой фасоли, груздей, рыжиковъ, корнишоновъ разрѣзанныхъ 5—6 штукъ, прибавить, кто хочетъ, 5—6 штукъ мелко нарѣзанныхъ трюфелей, свернуть въ трубку, обвязать салфеткою и нитками, сварить въ бульонѣ, сваренномъ изъ оставшихся костей, головы и лапокъ поросенка съ кореньями, солью и уксусомъ; варить 3 часа. Подавать къ закускѣ съ уксусомъ, прованскимъ масломъ и горчицею.

1100. Заливное изъ рыбы. Три фунта рыбы (линя, щуки, судака, угря и пр. очистить, разрѣзать на части, посолить на часъ, сварить бульонъ изъ кореньевъ, соли и уксусу въ пропорціи и остудить; въ этотъ холодный бульонъ опустить вытертую рыбу, сварить ее, отставить, накрыть бумагою, а когда немного остынетъ, вынуть, очистить отъ костей и кожи и нарѣзать ровными ломтиками. Голову, кости и чешую сложить обратно въ бульонъ, прибавить еще фунта 3 мелкой рыбы или просто рыбьихъ костей, чешуи и желатина, уварить, очистить икрою и бѣлками, процѣдить сквозь салфетку, залить сложенную въ форму рыбу и застудить.

1101. Майонезъ изъ рыбы. Въ длинный рыбный котелъ положить 5—6 лавровыхъ листьевъ, горсть англійскаго перцу, моркови, сельдерей, петрушку, порей, 5 луковицъ, 2 соленыхъ очищенныхъ огурца, 1/2 или 1 бутылку столоваго вина или сотерна, немного уксусу или лимоннаго соку, положить очищенную, только что посоленную, нафаршированную и зашитую 6-фунтовую рыбу, какъ-то: щуку, судака, лососину и проч., прибавить воды такъ, чтобы рыбу покрыло до половины, накрыть крышкою, поставить на плиту, варить на легкомъ огнѣ

до готовности, но чтобы не разварить; вынуть осторожно, очистить, положить на блюдо или на доску, поставить на ледъ, остудить совершенно, переложить на блюдо или на доску, обвязанную салфеткою, убрать майонезомъ и ланспикомъ.

1102. Масло изъ рябчиковъ. Три рябчика очистить, изжарить въ 1/8 фунта масла, остудить ихъ, снять съ костей мясо, изрубить, истолочь, положить 1/8 фунта натертаго пармезана, 3—4 ложки нашинкованныхъ трюфелей, ¼ фунта сливочнаго масла, все это протереть сквозь сито, мѣшать, пока не погустѣетъ и переложить въ масленку. Если это масло приготовлено надолго, то, сложивъ въ каменную чашку, залить его говяжьимъ жиромъ.

1103. Сыръ изъ зайца. Взять зайца, очистить отъ кожицы и изжарить съ ложкою масла. Какъ только въ половину будетъ готовъ, разрубить на части, сложить въ кастрюльку, положить ½ фунта масла, тушить подъ крышкою до мягкости; потомъ снять съ костей мясо, мелко изрубить, положить яичницу, испеченную изъ 5 яицъ, ¼ фунта сыра, ½ фунта масла, истолочь все вмѣстѣ, протереть сквозь рѣдкое сито, положить сухого бульона, распущеннаго въ ложкѣ бульона, ¼ стакана вина, нашинкованныхъ трюфелей, размѣшать все хорошенько; кастрюлю намазать масломъ, обсыпать сыромъ, сложить въ нее приготовленный фаршъ и испечь, а когда остынетъ, нарѣзать ломтиками. Подавать съ уксусомъ и прованскимъ масломъ.

1104. Форшмакъ изъ рябчиковъ. Рябчиковъ можно замѣнить хорошими цыплятами; надобно только, чтобы они были зажарены въ своемъ соку и какъ отъ рябчиковъ, такъ и отъ цыплятъ употреблять въ дѣло только бѣлое мясо. Рябчиковъ для форшмака на 6—8 человѣкъ достаточно двухъ, а цыплятъ не менѣе трехъ штукъ. Снять мясо съ костей, изрубить, смѣшать съ 3 щепотками истертаго бѣлаго хлѣба, прибавить 6 золотниковъ истертаго пармезана, 1/4 ф. растопленнаго сливочнаго масла, немного мелко изрубленной зелени петрушки, немного просѣяннаго перцу и 2 снятыхъ съ костей мелко изрубленныхъ и протертыхъ сквозь сито хорошихъ селедки, да 3 чайныхъ чашки самыхъ густыхъ сливокъ. Все это перемѣшать хорошенько. Потомъ влить въ сковородку 1/4 фунта растопленнаго масла и засыпать его тертымъ калачомъ. Въ это масло выложить сдѣланный фаршъ, разровнять его хорошенько, и сверху еще полить растопленнымъ чухонскимъ масломъ и осыпать тертымъ калачомъ и сыромъ, послѣ того поставить въ легкую печь не болѣе, какъ на 1/4 часа, а потомъ вынуть.

1105. Масло изъ селедки. Намочить селедку, вымыть, вынуть кости, мелко изрубить, луковицу испечь на плитѣ, сложить въ ступку, прибавить ржаного хлѣба ⅛ фунта, 1 на теркѣ натертое сырое яблоко, 2 ложки свѣжаго несоленаго сливочнаго масла, истолочь все въ ступкѣ, протереть сквозь сито и поставить въ холодное мѣсто; масло это изъ селедки можно подавать въ видѣ цѣльной селедки, приложивъ голову и хвостъ и обливъ ложкою прованскаго масла. Вмѣсто селедки положить 10 сарделекъ или 10 анчоусовъ, которые надо только вымыть, отрѣзать головы и хвосты, но не класть тогда яблока.

1106. Тартины или бутерброды до 40 сортовъ. Способами очень простыми, состоящими въ намазываньи сливочнымъ масломъ тонкихъ ломтей бѣлаго хлѣба, ситнаго или кислосладкаго хлѣба, какіе ломти прокладываются ломтиками различныхъ припасовъ,—приготовляются тартины или бутерброды изъ: языка, солонины, дичи, ростбифа, филея, мозговъ телячьихъ, печенокъ гусиныхъ и телячьихъ, паштетовъ, раковыхъ шеекъ, рыбы, грибовъ маринованныхъ, селедокъ, килекъ, анчоу-

совъ, семги, лососины, всѣхъ сортовъ сыра и тому подобнаго, наблюдая, чтобы для тартинъ не было нужно особо закупать провизію, но приготовлять изъ тѣхъ предметовъ, которые уже подъ рукою. Приготовляющій тартины можетъ разнообразить по своему усмотрѣнію до ста сортовъ, употребляя для этого гарниры, украшенія изъ ланспика, майонеза, соуса бѣлаго, краснаго, равигота, раковаго масла, а также самыя тартины изъ шампиньоновъ, трюфелей, оливокъ, капорцевъ, грибовъ, галантина, рольпенсовъ, кнели, сосисекъ, пуддинговъ, гребешковъ, сладкаго мяса и т. д., что можетъ случиться подъ рукою приготовляющаго.

1107. Приготовленіе гарнированой рыбы. Взять какую-либо большую рыбу: свѣжую семгу, чолбышъ, форель, осетрину, судака, стерлядь, пальгу, лососину или др. по желанію. При покупкѣ такихъ рыбъ, въ особенности въ лѣтнее время, обращать особое вниманіе на „жабры", чтобы цвѣтомъ онѣ были ярко-красныя и чтобы рыба не имѣла посторонняго непріятнаго запаха, главное обращать вниманіе на запахъ въ жабрахъ. Иногда жабры цвѣтомъ и ярко-красныя, но сильно пахнутъ, это случается отъ того, что торговцы подкрашиваютъ жабры посторонней кровью, для неопытныхъ хозяекъ, чтобы имъ сбыть испортившійся товаръ. Обращать также вниманіе и на бока рыбъ; если они мягкіе и чувствуется, что кости отставали отъ мяса, это означаетъ, что рыба начала портиться. Выбравъ хорошую рыбу, напримѣръ: свѣжую семгу, ее надо выпотрошить, вынуть жабры и промыть въ двухъ водахъ. Взять рыбный котелъ, вынуть изъ него рѣшетку положить на нее рыбу вверхъ спинкой, и привязать мѣстахъ въ трехъ такъ, какъ будто бы она плыветъ. Положить рѣшетку съ рыбой въ котелъ, затѣмъ положить немного разныхъ очищенныхъ кореньевъ, моркови, рѣпы, петрушки, луку рѣпчатаго, укропа, лавроваго листа, перецъ горошкомъ и соли. Залить все холодной водой, накрыть крышкой и поставить варить. Заливать рыбу кипяткомъ никоимъ образомъ нельзя, потому что она сверху сейчасъ же начнетъ крошиться, а середина останется сырой; въ кипятокъ опускаютъ рыбу только для „шпаренья" - для зачистки кожи (объ этомъ сказано ниже въ отдѣлѣ о приготовленіи рыбы). Рыбу для варки всегда надо заливать холодной водой, — въ ней она постепенно ровно вся прогрѣвается. Когда рыба на плитѣ закипѣла, ее надо содвинуть на край плиты, чтобы она постепенно доходила до готовности. Кипятить шибко нельзя, отъ этого она можетъ крошиться сверху. Вообще за рыбой надо слѣдить, чтобы она не разварилась, и не была бы сырая. Готовность ея узнается такъ (въ особенности когда рыба очень большая): надо въ спинкѣ, въ самомъ толстомъ мѣстѣ, вырѣзать четырехугольникъ, вынуть и посмотрѣть ея готовность и, убѣдившись, вложить его обратно. Когда рыба готова, счистить (снять) кругомъ кожу со спинки, съ боковъ и брюшка, на головѣ и хвостѣ оставить. Снявъ кожу поставить рыбу студить. Изъ бульона приготовить рыбный ланспикъ. Хорошо большія рыбы варить наканунѣ и оставлять ихъ остывать на холодѣ, въ бульонѣ, въ которомъ она варились,— отъ этого рыба дѣлается особенно сочною и вкусною. Хорошо такъ оставлять рыбу въ бульонѣ стыть на ночь, если рыбный котелъ мѣдный и хорошо вылуженъ, но въ жестяныхъ котлахъ оставлять нельзя, рыба портится во вкусѣ, она воспринимаетъ въ себя вкусъ жести. Когда рыба зачищена и хорошо остыла, ее надо поставить на блюдо, бока ея прижать обѣими руками, оправить красиво хвостъ и голову. Если хотите сдѣлать ее повиднѣе, въ особенности когда рыба не особенно большая, тогда на блюдо положите сначала вдоль горкой гарниръ мелко нарѣзанный изъ двухъ

сортовъ: огурцовъ соленыхъ и варенаго картофеля, а на гарниръ поставить рыбу, и когда поставите, то весь гарниръ прижать плотно руками съ обѣихъ сторонъ подъ рыбу, чтобы она твердо стояла.

1108. Приготовленіе рыбнаго ланспика. Изъ оставшагося изъ-подъ рыбы бульона приготовляютъ ланспикъ, такъ: бульонъ процѣлить чрезъ салфетку въ кастрюлю, прибавить немного уксуса и поставить вскипѣть, въ тоже время взявъ желатина положить его въ холодную воду и размочить. Когда бульонъ хорошо прокипитъ, тогда вынуть желатинъ изъ холодной воды, опустить въ бульонъ, размѣшать лопаткою и прокипятить. Затѣмъ сдѣлать „оттяжку", то есть сдѣлать бульонъ чистымъ и прозрачнымъ какъ вода. Для этого взять цѣльныя яйца (пропорція будетъ сказана ниже), положить въ маленькую кастрюлечку, вмѣстѣ съ шелухой, влить немного воды и разбить все вмѣстѣ проволочнымъ вѣничкомъ. Когда собьется все въ пѣну, тогда прибавить еще воды, размѣшать и влить въ кипящій бульонъ и скорѣе (быстро) при этомъ размѣшать бульонъ вѣничкомъ. Дать вскипѣть, и отставить на край плиты, чтобы кипѣло съ одного края не шибко. Такъ бульонъ будетъ кипѣть и очищаться постепенно. Когда яйца осядутъ на дно (пѣна) и бульонъ очистится, сдѣлается прозрачнымъ, тогда его надо процѣдить чрезъ салфетку. Для этого если порція бульона небольшая, то салфетку для цѣженія, устроить на чистой кастрюлѣ, а если порція большая, тогда взять табуретку и поставивъ ее вверхъ ногами и обтеревъ начисто, привязать салфетку къ ножкамъ, подставить на низъ кастрюлю и цѣдить. Брать бульонъ осторожно чумичкою, и потихоньку наливать на салфетку. Когда бульонъ весь вылитъ на салфетку, и хорошо прошелъ, тогда вылить осторожно и всѣ остатки съ пѣной (яйцами) изъ кастрюли на салфетку и дать стечь окончательно. Послѣ этого приготовленный такимъ образомъ ланспикъ, вынести на холодъ остудить. Слѣдить, чтобы не замерзъ (если его приготовленіе происходитъ зимою), такъ какъ если его хватитъ морозъ, то онъ сразу сдѣлается мутный и отводенѣетъ.

Пропорція для ланспика: на 5 бутылокъ бульона желатина $^3/_8$ фунта, уксуса 1 рюмка, яицъ для оттяжки 6 штукъ, воды для оттяжки 1 стаканъ. Смотря сколько осталось изъ-подъ рыбы бульона, или сколько требуется ланспика, пропорцію можно увеличивать или уменьшать.

1109. Гарниры для украшенія рыбы. Гарнировъ для украшенія рыбъ очень много, они зависятъ отъ вкуса и фантазіи приготовляющаго. Изъ нихъ главные: *морковь* выскоблить, нарѣзать сначала пластинками въ длину, затѣмъ палочками и, наконецъ, маленькими четырехугольными кубиками или же нарѣзать гвоздиками на подобіе сапожныхъ. Когда такъ приготовлено, отварить въ водѣ безъ соли до полной готовности, затѣмъ сливъ горячую воду, переложить въ холодную и такъ оставлять до тѣхъ поръ, пока потребуется. Съ *репой или брюквой* поступить такъ же какъ и съ морковью. *Яйца* надо сварить въ крутую, и отдѣлить желтки отъ бѣлковъ. То и другое мелко изрубить. *Красную капусту* надо мелко нашинковать и, приготовивъ крѣпкій уксусъ, смѣшать его немного съ солью, сахаромъ и перцемъ и залить капусту, отъ этого она получитъ красивый цвѣтъ и вкусъ. *Горошекъ зеленый*—въ консервахъ. *Капорцы и оливки*: капорцы остаются такъ, какъ есть, а оливки снять съ кости винтомъ (змѣйкой) и сложить, чтобы получился первоначальный видъ, конечно, съ помощью ножичка. *Вишни маринованные*: если нѣтъ ихъ дома заготовленныхъ, то купить въ зеленной, онѣ всегда имѣются въ продажѣ. *Картофель*: для этого есть такой ножикъ ложечкой (полушарикъ), онъ имѣется разной величины,—

этимъ-то ножемъ и надѣлать картофель мелкими шариками, а затѣмъ отварить въ водѣ безъ соли, и остудить, держать въ холодной водѣ до потребности. *Раковыя шейки* выбрать изъ вареныхъ раковъ, отварить въ соленой водѣ. *Цѣльные раки*: для этого взявъ въ руку живого рака и загнувъ лапу на спинку, воткнуть въ хвостъ между вторымъ колечкомъ, также поступить и со второй лапой и опустить въ кипящій кипятокъ съ солью. Когда всѣ раки уварятся до готовности, переложить ихъ въ холодную воду и держать до надобности. Приготовленный такъ ракъ получитъ фасонъ: какъ будто онъ подбоченился, и изображаетъ важную роль. Передъ употребленіемъ, раковъ вынуть изъ воды, подсушить на полотенцѣ, и затѣмъ обмакнуть каждаго рака въ загустѣвшій ланспикъ; для этого ланспикъ сначала надо распустить на плитѣ, а потомъ помѣшивая на льду постудить, чтобы онъ загустѣлъ. Отъ такого маневра раки дѣлаются красивѣе и очень блестятъ. Приготовленные такъ раки ставятъ на рыбу на „шпажкахъ“ и укладываютъ на спинку рыбы. *Корнишоны* покупаютъ для украшенія самые мелкіе и укладываютъ такъ, какъ они есть, а если крупные—то разрѣзаютъ пополамъ вдоль. *Грибы* должны быть самые маленькіе, а если бѣлые маринованные, то ихъ мелко шинкуютъ. *Ланспикъ* для гарнира нарѣзается мелкими кубиками или рубленый. *Стаканчики*: для этого имѣются формочки въ видѣ маленькихъ стаканчиковъ. Сначала налить ихъ полными ланспикомъ, опустать въ холодную воду со льдомъ и какъ только по стѣнкамъ пристынетъ, ланспикъ изъ середины слить. Въ образовавшееся мѣсто положить фаршъ „фромажъ“ (о приготовленіи его сказано выше) или смѣсь гарнира и залить опять сверху ланспикомъ. Для того, чтобы вынуть содержимое изъ формы, надо помочить форму въ теплой водѣ, и оно отойдетъ и выйдетъ. Ихъ ставятъ для украшенія вокругъ рыбы. *Трюфеля* идутъ для украшенія шпажекъ и укладываются на спинку рыбы. *Артишоки*—фоны, то есть донышки, обрѣзаются въ видѣ „чашечекъ“, наливаются зеленымъ горошкомъ, заливаются ланспикомъ и также ставятся вокругъ рыбы. Артишоки предварительно должны быть отварены въ соленой водѣ. *Цѣльная рѣпа*: мелкую рѣпу очистить и отварить въ водѣ безъ соли. Когда готова вырѣзать изъ нее чашечки и наполнивъ гарниромъ морковью или горошкомъ, залить густымъ ланспикомъ (какъ сказано о цѣльныхъ ракахъ) и ставить вокругъ рыбы.

1110. Гарнировка рыбы. Отваренную рыбу положить на блюдо, какъ вышесказано, чтобы имѣла плавающій видъ. Если хотите чтобы она была повыше, то положите на горку наложеннаго гарнира, или же на деревянную подставку, отдѣланную бордюрнымъ тѣстомъ (о приготовленіе такой подставки сказано въ отдѣлѣ „бордюрное тѣсто“). Кромѣ того надо имѣть въ виду, что всѣ постановки и подкладки для рыбъ дѣлаются, когда рыба въ маломъ видѣ; если же рыба большая, то подается а-ля-фуршетъ для украшенія стола. Для ужиновъ же или обѣдовъ, рыбы большихъ размѣровъ укладываются прямо на блюдо. Передъ тѣмъ какъ рыбу положить окончательно на чистое блюдо для гарнировки, ее надо сначала (перовой кисточкой) вымазать чуть подогрѣтымъ (но чтобы былъ холодный) ланстикомъ и посыпать всю кругомъ рубленой петрушкой или укропомъ. И когда застынетъ, то покрыть съ ложки густымъ чистымъ ланспикомъ. Для этого ланспикъ надо мелко изрубить и подогрѣть и когда совсѣмъ распустится, то надо студить, помѣшивая ложкой, и когда немного загустѣетъ, начинать толсто, заливать рыбу. Послѣ этого кругомъ по низу ланспикъ подрѣзать и переложить рыбу на чистое рыбное блюдо.

Затѣмъ можно рыбу оставить такъ, какъ сейчасъ приготовлена для гарнировки, но можно еще сдѣлать изъ ланспика „сѣтку", такъ: взять кусочекъ ланспика и мелко-на-мелко изрубить какъ манная крупа, положить его въ кастрюлечку и, нагрѣвъ ложку въ кипяткѣ, этой ложкой его вымѣшать, потомъ положить этого ланспика въ маленькій бумажный карнетикъ, завернуть и обрѣзавъ съ кончика чуть-чуть ножницами, выдавливать изъ карнетика въ образовавшуюся въ концѣ дырочку; дѣйствіе это (когда будете выдавливать) называется „шприцевка". Сначала ошприцевать въ клѣтку одинъ бокъ рыбы, а потомъ другой, и сѣтка готова. Затѣмъ вокругъ рыбы уложить весь вышеприготовленный гарниръ или взять сорта по желанію на выборъ. Укладывать сначала одну сторону рыбы, а потомъ другую. Укладывать гарниръ букетами, то есть кучками, такъ: чтобы цвѣтъ къ цвѣту былъ разнообразный; два равныхъ цвѣта положить нельзя; укладывать чисто и аккуратно, чтобы каждый сортъ гарнира отчетливо выдѣлялся; гарниръ укладывать только у рыбы, бортъ блюда долженъ быть чистъ; по борту блюда красиво уложить одинъ ланспикъ, нарѣзанный крутонами или на выемку полумѣсяцами. Затѣмъ приступить къ уборкѣ самой рыбы по спинкѣ. Если имѣются дома шпажки мелкіоровые, то на нихъ наколоть приготовленные раки съ зеленью укропа и съ трюфелями, и сдѣлать такихъ спажекъ штуки 4 или 6, смотря по величинѣ рыбы и по фантазіи приготовляющаго. Сдѣланные шпажки воткнуть въ спинку рыбы, а въ промежуткахъ сдѣлать украшеніе изъ раковъ, оливокъ, ланспика, капорцевъ, зелени укропа и др. по желанію, и рыба готова.

Соуса къ гарнированной холодной рыбѣ.

1111. Провансаль. Порція на 10 персонъ: масла прованскаго 2½ фунта, желтковъ 2 штуки, горчицы сарептской готовой—столовую ложку, уксуса—по усмотрѣнію, молотаго бѣлаго перцу—по вкусу, соли—по вкусу; приготовленіе: положить въ миску желтки и горчицу и вымѣшать лопаточкой, затѣмъ постепенно вливать прованское масло, влить немного и мѣшать и когда вымѣшаете съ масломъ и масса будетъ гладкая, тогда влить еще немного масла, и также вымѣшивать, продолжать такимъ образомъ до тѣхъ поръ, пока не смѣшаете все масло. Тогда положить соли и перцу по вкусу и немного уксуса, чтобы соусъ не разжидить, вымѣшать еще разъ, и соусъ готовъ. Влить въ соусникъ и подавать.

Примѣчаніе. Прованское масло вливать понемногу, каждый разъ хорошо вымѣшивать до гладкости, слѣдить чтобы не отскочило, то есть чтобы масло не отдѣлилось отъ горчицы и желтка; но если это случится, то исправляютъ такъ: взявъ въ отдѣльную посуду еще немного горчицы, начать снова вымѣшивать, подкладывая ложкой понемногу свернувшейся массы. Если же при заправкѣ соусъ очень густъ „жирный" и масло не вмѣщается все по рецепту, тогда влить немного воды вымѣшать и продолжать подливать остальное масло понемногу. Уксусомъ же соусъ надо разводить по усмотрѣнію густоты, густота его должна быть какъ сметана.

1112. Соусъ тартаръ. Это тотъ же провансаль, но заправляется не на сарептской горчицѣ, а на французской и прибавляется: кайенскій перецъ, мелкорубленные капорцы и яичные бѣлки, сваренные въ крутую. Положивъ все вмѣстѣ въ соусъ размѣшать, и соусъ готовъ.

1113. Соусъ равиготъ холодный. Это тотъ же провансаль, но разница въ томъ, что въ равиготъ прибавляется пюре, отвареннаго и протер-

таго чрезъ частое сито щавеля. Пюре кладутъ по цвѣту, если цвѣтъ красивый и пріятный, то и достаточно, и соусъ готовъ.

1114. Соусъ раковый холодный. Это тотъ же провансаль, но прибавлено въ него раковое масло для цвѣта. Разъ цвѣтъ розовый, то и достаточно. Масло раковое класть въ провансаль подогрѣтымъ, для того, чтобы былъ цвѣтъ ровный, не крапинками.

1115. Салатъ „оливье". Пропорція: куръ 1 шт., варенаго картофеля 5 шт., свѣжихъ огурцовъ 5 шт., трюфеля 1 шт., соуса провансаля 4 стол. ложки.

Приготовленіе: куру отварить въ бульонѣ и, вынувъ, остудить, снять всю мякоть, какъ филей, такъ и съ лапокъ „квистъ" нарѣзать наискось, тонко, планкетами. Картофель взять крупный, округлить столбикомъ и нарѣзать копѣйками. Огурцы свѣжіе очистить и нашинковать тонко. Все это сложить въ кастрюлю, чуть-чуть посолить, положить соуса провансаль и перемѣшать, а затѣмъ выложить въ салатникъ уравнять горкой, убрать сверху шинкованными трюфелями и салатъ готовъ; подается спеціально на закуску.

1116. Салатъ „де-бефъ" (закуска). Тоже самое, что и „оливье", но разница въ томъ, что надо взять вмѣсто курицы отварное „мясо". Мясо нарѣзать тоненькими листиками, соединить съ огурцами, картофелемъ и соусомъ провансаль. Украсить трюфелями.

1117. Салатъ „Демидой" (закуска). Пропорція: трюфелей 1/4 ф. варенаго картофеля 3 шт., соуса провансаль 2 стол. ложки.

Приготовленіе: трюфеля нашинковать, картофель округлить столбикомъ и нарѣзать копѣйками. Трюфеля и картофель положить въ кастрюлечку, положить также и соусъ, перемѣшать и выложить на стеклянную вазочку. Подается на закуску.

1118. Салатъ „Томатъ" (закуска). Пропорція помидоръ спѣлыхъ 6 штукъ, луку испанскаго 1/4 штуки, прованскаго масла 3 ложки, сахарнаго песку по вкусу, перцу молотаго бѣлаго по вкусу, уксуса 2 ложки, соли мелкой по вкусу, рубленаго укропа или петрушки.

Приготовленіе: помидоры нарѣзать кружками, лукъ очистить и нарѣзать тонко кружками, а кружки разобрать на колечки, петрушку или укропъ мелко изрубить, затѣмъ вливъ въ кастрюлечку масло прованское и уксусъ и положивъ перцу, соли и сахару по вкусу, взболтать все вмѣстѣ. Затѣмъ уложить въ салатникъ, сперва помидоры, потомъ лукъ колечками и перемѣшавъ еще разъ подливу, облить приготовленное и посыпавъ укропомъ или петрушкой, подавать на закуску.

1119. Рябчикъ фаршированный (закуска). Пропорція: рябчиковъ 1 штука, сливочнаго масла 1/4 фунта, молотаго бѣлаго перцу по вкусу, вина „Мадеры" ½ рюмки, соли по вкусу, трюфелей 1 штука (маленькій), ланспика мясного немного.

Приготовленіе: рябчика ощипать, выпотрошить, вымыть заправить и изжарить; когда готовъ—остудить. Затѣмъ аккуратно снять съ него одни филеи ножичкомъ не разламывая его всего. Эти филеи мелко изрѣзать, порубить и истолочь въ ступкѣ со сливочнымъ масломъ, а потомъ протереть чрезъ черное волосяное сито. Протеревъ чрезъ сито его надо вымѣшать въ кастрюлечкѣ лопаткой, прибавивъ соли и перцу. Затѣмъ влить мадеры и еще разъ хорошенько вымѣшать, и эту массу наложить обратно на оставшійся каркасъ рябчика и разгладивъ ножичкомъ, придать ему первоначальный видъ рябчика. Ножикъ обмакивать въ горячую воду, имъ будетъ удобнѣе разглаживать. Трюфель мелко изрубить. Когда рябчикъ готовъ, посыпать рублеными трюфелями. Потомъ распустить ланспика и постудить и, когда нач-

нетъ застывать тогда залить рябчикъ (съ ложки) кругомъ и дать застыть.

Примѣчаніе. Когда рябчикъ осыпанъ рубленными трюфелями, то трюфеля надо прижать мокрымъ ножичкомъ, чтобы при заливкѣ ланспикомъ трюфель не сваливался. Затѣмъ когда ланспикъ студите, надо все время помѣшивать ложкой (въ особенности если студите на льду), въ противномъ случаѣ ланспикъ на днѣ застынетъ, будетъ кусками и заливать будетъ не удобно. Когда рябчикъ готовъ, положить его на закусочную тарелку, по бокамъ положить немного рубленаго ланспика, а по борту тарелочки положить ланспикъ крутонами или полумѣсяцами и подавать на закуску.

1120. Яйца въ соку (закуска). Пропорція: яицъ свѣжихъ 6 штукъ, фюмэ 1 стаканъ, ланспика мясного ½ стакана.

Приготовленіе: яйца отварить „пашотомъ“ или какъ называютъ ихъ „въ мѣшечкѣ“ Когда готовы очистить и положить въ холодную воду. Фюмэ и ланспикъ, распустить на плитѣ, потомъ соединить вмѣстѣ, размѣшать, постудить и вылить въ мельхіоровую или стеклянную чашку, положить въ нее приготовленныя яйца, застудить и подавать на закуску.

1121. Фаршированныя яйца (закуска). Пропорція: яицъ—10 штукъ, соусъ провансаль—1 столовая ложка, ланспика—немного, капорцевъ—10 штукъ, и кусокъ языка или ветчины, соли—по вкусу.

Приготовленіе: яйца сварить въ крутую, вычистить и срѣзать носикъ такъ, чтобы яйцо стояло. А съ другой стороны также срѣзать ровно, немного и вынуть желтокъ. Когда всѣ желтки вынуты, тогда ихъ протереть чрезъ сито, положить въ кастрюлечку и вымѣшать съ соусомъ провансаль и положить соли по вкусу. Когда хорошо перемѣшано, наложить такъ приготовленные желтки обратно въ бѣлки и намазать аккуратно, сдѣлавъ горкою порядочно высоко. На самую верхушку каждаго яйца, положить по 1 штукѣ капорцевъ, а кругомъ его по три штуки языка или ветчины, нарѣзанныхъ маленькими косячками. Потомъ залить ихъ остуженнымъ, чуть густымъ ланспикомъ съ ложки. Затѣмъ, когда остынутъ немного подчистить вокругъ каждаго яйца и поставить ихъ красиво на тарелочку, и возлѣ ихъ и по борту убрать ланспикомъ и подавать на закуску.

1122. Ланспикъ мясной. Пропорція: мясного бульона—5 бутылокъ, желатина—3/8 фунта, бѣлковъ яичныхъ—6 штукъ, воды для оттяжки—1 стаканъ.

Приготовленіе: бульонъ вскипятить и снять съ него весь жиръ, чтобы ничего не оставалось. Желатинъ сначала намочить въ холодной водѣ, а потомъ вынувъ опустить въ кипящій бульонъ, и вливъ въ кипящій бульонъ, скорѣе размѣшать вѣничкомъ, дать вскипѣть и составить на край плиты, чтобы потихоньку кипѣло и очищалось. Когда бѣлки сядутъ на дно кастрюли и бульонъ очистится, тогда процѣдить чрезъ салфетку въ другую посуду, вынести на холодъ и ланспикъ мясной готовъ.

1123. Фромажъ (закуска). Пропорція: свиного шпика—½ фунта, телячьей печенки—1 фунтъ, луку рѣпчатаго—1 штуку, лавроваго листа—1 штуку, перца молотаго по вкусу, соли по вкусу, масла столоваго—1/8 фунта, сливочнаго масла—¼ фунта, трюфелей 1 штука.

Приготовленіе: лукъ нашинковать и положить на сковороду съ масломъ (столовымъ) и спассировать. Затѣмъ положить въ лукъ мелко изрѣзанные телячью печенку и свиной шпикъ, лавровый листъ, соль и перецъ по вкусу и накрывъ все крышкой припустить до го-

товности. А готовность узнается такъ: взявъ кусочекъ печенки и, посмотрѣть если сырой цвѣтъ ея пропалъ, то достаточно готово. Она поспѣваетъ очень скоро, немного попарясь подъ крышкою, и тогда снять съ плиты и застудить, а потомъ истолочь въ ступкѣ, предварительно пропустивъ 2 раза чрезъ мясорубку, затѣмъ протереть черезъ черное волосяное сито.

Примѣчаніе. Сначала пропустить чрезъ мясорубку, а потомъ въ ступкѣ толочь и протирать. Когда готово выложить въ кастрюлю, влить туда же распущенное сливочное масло и вымѣшивать, выбивая, чтобы вышелъ свѣтлый цвѣтъ, и фаршъ готовъ.

Приготовленіе формы: сначала приготовить ведро съ водой и льдомъ, затѣмъ взять форму (высокую тумбочку) изъ-подъ мороженнаго, налить ее полную распущеннымъ, но холоднымъ мяснымъ ланспикомъ и впустить въ воду со льдомъ и какъ только по стѣнкѣ формы ланспикъ застынетъ, тогда сейчасъ же изъ средины вылить не застывшій прочь. Застываетъ ланспикъ по стѣнкамъ очень быстро, и надо слѣдить, чтобы не застывалъ очень толсто. Трюфеля нашинковать мелко, круглыми какъ копѣечки и, перевалявъ въ холодномъ ланспикѣ, приклеить въ разныхъ мѣстахъ для украшенія внутри формы. Фаршъ фромажъ чуть подогрѣть на плитѣ, чтобы онъ былъ помягче и тогда ложкою накладывать въ приготовленную форму, которую надо постукивать объ столъ, чтобы фаршъ плотнѣе ложился и не было бы дырочекъ отъ воздуха. Наложивъ такъ полно форму, сверху сгладить ножемъ вровень и поставить на холодъ студить. Когда потребуется вынимать фромажъ изъ формы, тогда форму надо помочить въ теплой водѣ и фромажъ выйдетъ. Для фромажа надо приготовить подставочку (деревяшку) отдѣлавъ ее бордюрнымъ тѣстомъ (о приготовленіи такой подставочки сказано въ отдѣлѣ подъ заглавіемъ „бордюрное тѣсто“) или же сдѣлать подставку изъ риса, такъ: взять простого риса, и какъ можно круче разварить, когда будетъ готовъ, его пропустить черезъ мясорубку два раза, затѣмъ перевалять хорошенько и сдѣлать толстую лепешку, положить ее въ воду до слѣдующаго дня. На слѣдующій день заняться рѣзьбой, то-есть изъ этой лепешки, вырѣзать правильный гладкій кругъ, и чтобы онъ былъ какъ выточенный. И, конечно, сдѣлать по размѣру блюда. По бортамъ вырѣзать разные фистоны и бордюры. Конечно, въ этомъ надо имѣть навыкъ рукъ и богатую фантазію; повара вырѣзаютъ художественно. Затѣмъ на блюдо для гарнира вокругъ „фромажа“ укладываются „шофруа“. Шофруа приготавливаются разные, но здѣсь для фромажа приготовимъ „бѣлыя“.

1124. Шофруа „бѣлыя“. Для этого надо взять фаршъ, приготовленный для фромажа, и скатать изъ него десять штукъ фасономъ и величиной какъ куриное яйцо. То есть взявъ фаршъ, раскатать его сначала на мокромъ столѣ „колбасой“ и нарѣзать на куски величиной съ куриное яйцо, и скатать на рукѣ тѣмъ же фасономъ какъ яйцо. Затѣмъ взять бѣлаго соуса или бешамели, прибавить въ него распущеннаго ланспика и вымѣшать. На 1 стаканъ бѣлаго соуса или бешамели взять 1 стаканъ распущеннаго ланспика; соединивъ ланспикъ съ соусомъ, смотрѣть, чтобы масса не была жидкая, для этого ее надо вымѣшать на льду, но не застудить, тогда придется чуть подогрѣвать; масса должна быть густотою какъ сметана. Когда соусъ такъ подготовленъ, тогда взять приготовленный фаршъ на вилку и окунуть всю въ соусъ, стараясь, чтобы на фаршѣ осталось какъ

можно больше соуса и этотъ фаршъ въ соусѣ съ вилки снять, то есть столкнуть другой вилкой на пирожный листъ или на блюдо. Итакъ поступить со всѣми. Когда будутъ готовы, положить на каждую посрединѣ по одному кружочку трюфеля, а затѣмъ облить съ ложки всѣ шофруа, холоднымъ ланспикомъ, чтобы онѣ красиво блестѣли, и шофруа готовы. Когда будете ихъ наряжать на блюдо, то снимая съ мѣста, гдѣ заливали ланспикомъ ихъ сначала надо аккуратно подрѣзать снизу кругомъ.

1125. Отпускъ фромажа и шофруа. Взять блюдо мельхіоровое или фарфоровое и поставить на него посрединѣ подставку, а на подставку форму фромажъ. Кругомъ по блюду, вокругъ подставочки, положить шофруа, между шофруа,—мелко нарѣзанный шашечками ланспикъ; по борту также положить крутонами или косячками ланспикъ. Въ макушку формы фромажа воткнуть шпажку съ трюфелемъ и подавать; къ этому блюду подается соусъ (провансаль).

1126. О варкѣ поросенка (въ цѣльномъ видѣ). Поросенка для холоднаго блюда, при подачѣ его въ цѣльномъ видѣ, надо выбирать побѣлѣе. Выпотрошивъ его и вымывъ, положить на ночь вымачивать въ воду смѣшанную съ молокомъ и съ мелкимъ льдомъ; вымачивать на холоду для того, чтобы поросенокъ, былъ самый бѣлый. Передъ варкою взять рыбный котелъ, и вынувъ изъ него рѣшетку, положить на нее поросенка и привязать такъ: поросенокъ на рѣшеткѣ долженъ сидѣть, оправить при этомъ ему ножки и бока, взять поварскую иголку съ бичевкой, продѣть ее въ двухъ мѣстахъ у заднихъ и у переднихъ ножекъ и привязать къ рѣшеткѣ. Затѣмъ поросенка съ рѣшеткой опустить въ котелъ, накрыть его салфеткой, намоченной лимоннымъ сокомъ, залить холодной водой и, накрывъ крышкой, поставить варить, солить сейчасъ не надо, и варить безъ соли; при варкѣ съ солью поросенокъ выходитъ темный. Когда закипитъ, содвинуть на край плиты, и дать ему упрѣвать постепенно. Если же его кипятить сильно, то кожа на немъ полопается и онъ, конечно, потеряетъ видъ. Когда поросенокъ готовъ, его снять съ плиты, посолить немного и дать полежать въ соленомъ бульонѣ полчаса. Послѣ этого его вынуть изъ бульона и остудить, выставивъ на холодъ. А изъ бульона приготовить ланспикъ такъ же, какъ сказано о приготовленіи рыбнаго ланспика. Потомъ приготовить варенаго картофеля, моркови вареной, свѣжихъ огурцовъ или консервовъ, зеленаго горошка. Огурцы очистить отъ кожи и затѣмъ картофель, морковь, огурцы, нарѣзать для гарнира мелкими шашечками и сложить все вмѣстѣ въ кастрюлю. Положить немного, соли, перца молотого бѣлаго и сахару по вкусу, положить такъ же масла прованскаго и чуть-чуть уксусу. Гарниръ этотъ долженъ быть заправленъ сухо. Когда въ гарниръ все положено, его надо перемѣшать.

1127. Отпускъ поросенка къ столу. Взять длинное рыбное блюдо, положить на средину вдоль гарниръ высокою горкою. Затѣмъ начать рубить поросенка такъ: сначала отрубить голову, а потомъ всего вдоль и, наконецъ, каждую половину разрубить уже на части порціонно. Голову положить на блюдо къ концу гарнира, а остальныя части поставить къ гарниру и вообще сложить по порядку, такъ, какъ былъ поросенокъ до разрубки. Потомъ его оправить; бока прижать, чтобы гарнира не было видно, чтобы онъ имѣлъ видъ какъ живой. Кругомъ по блюду убрать нарѣзаннымъ ланспикомъ, а по борту блюда положить крутоны или косячки или вырѣзанное что-либо выемками такъ же изъ ланспика. На соусъ къ поросенку подается хрѣнъ, заправленый въ уксусѣ съ солью и сахаромъ, или хрѣнъ въ сметанѣ, съ

солью по вкусу, или съ соусомъ провансаль. Соуса и различный хрѣнъ подаются отдѣльно въ соусникѣ. На блюдо къ поросенку для гарнира можно положить яйца, сваренныя въ крутую и разрѣзанныя на половинки.

1128. Фаршъ для паштетовъ (Паштетъ телячій). Пропорція: свиной лопатки—2 фунта, шпику свиного свѣжаго ½ фунта, мякоти телятины „фрикандо“ ½ фунта, соли и перцу молотаго по вкусу.

Приготовленіе: мякоть лопатки всю отобрать отъ костей и жилъ и мелко изрѣзать, свиной шпикъ также мелко нарѣзать, смѣшать съ мясомъ и пропустить черезъ мясорубку два раза, затѣмъ въ фаршъ прибавить соли и перцу по вкусу и вымѣшать. Телятину нарѣзать тонкими пластами и расколотить тяпкою, посыпать солью и перцемъ, и фаршъ для паштета готовъ.

1129. Фарширование паштета. (О приготовленіи тѣста паштетнаго и о его раздѣлкѣ сказано въ отдѣлѣ мучныхъ приготовленій). Когда форма обложена паштетнымъ тѣстомъ, тогда начать укладывать фаршъ, такъ: положить рядъ фарша и рядъ приготовленныхъ пластовъ телятины, потомъ опять фарша и опять телятины и такъ, пока будетъ наложенъ цѣльный паштетъ. На послѣдній рядъ долженъ быть наложенъ фаршъ высокою горкою, а дальше поступить какъ сказано въ обозначенномъ отдѣлѣ. Настоящій телячій паштетъ подается на закуску горячимъ или, по желанію, теплымъ или совсѣмъ холоднымъ.

1130. Паштетъ изъ дичи „фаршъ“. Пропорція: масла столоваго ⅛ фунта, лопатки свиной 2 фунта, шпику свиного ½ фунта, телячьей печенки ½ фунта, лавроваго листу 1 штуку, перцу молотаго по вкусу, рябчика или тетерьку 1 штуку, соли по вкусу, луку рѣпчатаго 1 штуку.

Приготовленіе: отъ мякоти отдѣлить кости и жилы, затѣмъ мелко нарѣзать мясо и шпикъ. Телячью печенку промыть; мелко изрѣзать и припустить съ масломъ въ сотейникѣ, положивъ соли, перцу, лавровый листъ и мелко шинкованный лукъ. Припустить до хорошаго колера. Когда готово вынести на холодъ остудить. Когда остынетъ истолочь въ ступкѣ и протереть чрезъ черное волосяное сито. А мясо со шпикомъ пропустить чрезъ мясорубку два раза и соединить съ протертой печенкой; хорошо при этомъ вымѣшать, добавивъ соли и перцу по вкусу. Тетерьку или рябчика ощипать, выпотрошить, промыть и снять одни только „филеи“, то есть грудную часть. Каждый филей разрѣзать надвое вкось, и расколативъ тяпкою посыпать солью и перцемъ, и фаршъ изъ дичи готовъ. О приготовленіи паштетнаго тѣста для этого фарша сказано въ отдѣлѣ мучныхъ приготовленій, подъ заглавіемъ: „тѣсто для паштетовъ“, тутъ же сказано и о его раздѣлкѣ. Укладка этого фарша происходитъ такъ же, какъ и телячій фаршъ. Положить въ обложенную паштетную форму рядъ фарша и рядъ филеевъ и опять фарша и филеи и такъ до конца, пока форма не будетъ полною. Послѣдній рядъ долженъ быть обязательно фаршемъ, наложенъ высокою горкою, а какъ поступить дальше сказано въ вышеозначенномъ отдѣлѣ. Этотъ паштетъ подается горячимъ, а по желанію и холоднымъ.

1131. Осетрина холодная. Звено свѣжей осетрины зачистить и промыть. Потомъ приготовить рыбный котелъ съ рѣшеткой и, опустивъ осетрину, залить холодной водой, положивъ соли, лавровый листъ, перецъ горошкомъ и луку рѣпчатаго и поставить варить. Когда закипитъ—содвинуть на край плиты, и дать слегка кипѣть, когда будетъ готово вынести студить на холодъ до слѣдующаго дня, оставивъ ее

въ собственномъ бульонѣ. Готовность узнается поварской иголкой или вилкой: если въ рыбу она прошла легко, это означаетъ ея готовность и слѣдить, чтобы не переварилась. На слѣдующій день, когда рыба уже застывши, вынуть ее изъ бульона и очистить отъ кожи аккуратно, неотламывая мясо. Когда зачищена, тогда нарѣзать острымъ ножемъ наискось, и уложить красиво на блюдо. Затѣмъ разогрѣть ланспикъ, постудить, помѣшивая ложкой, и какъ чуть начнетъ густѣть, тогда залить осетрину съ ложки. Передъ заливкой ланспикомъ осетрину можно украсить раковыми шейками, листиками петрушки, трюфелями и морковкой, нарѣзанной звѣдочками затѣмъ все блюдо по борту украшается ланспикомъ, и подается. Соуса подаются: равиготъ холодный, раковый холодный, провансаль или хрѣнъ заправленный съ уксусомъ, сахаромъ и солью по вкусу.

1132. Лангустъ и омаръ. Это самые большіе раки и доходятъ до 1 аршина длины, ихъ продаютъ живыми и готовыми (сваренными). Варить ихъ надо такъ: взявъ котелъ налить кипятку, положить соли побольше, лавроваго листу, луку, перцу горошкомъ и разныхъ очищенныхъ кореньевъ. Когда закипитъ все ключемъ, опустить рака и накрыть крышкой. Проварить, то есть когда онъ начнетъ кипѣть съ полчаса времени; когда будетъ готовъ вынуть, и пока горячій— растянуть его въ длину на дощечку и такъ привязать бичевкой, и закопать въ ледъ. Когда совершенно застынетъ, тогда снявъ съ дощечки омара, а хвостъ называемый „шейкой", надо съ обѣихъ сторонъ въ длину надрубить, и снявъ кости вынуть мякоть. Потомъ изъ бѣлаго хлѣба вырѣзать небольшой угольникъ, положить его на рыбное блюдо, а на его уложить рака.

Примѣчаніе. Клешни рака тоже разбить и вынуть мясо. Разрубить такъ: съ обѣихъ сторонъ широкой клешни нарубить ножемъ и, отогнувъ сверху кость, вынуть мясо, когда ракъ положенъ на блюдо, его надо расправить, чтобы красиво лежалъ, то есть дать первоначальный видъ какимъ онъ былъ цѣльный. Бѣлый хлѣбъ подкладывается для того, чтобы ракъ былъ повыше и повиднѣе. Уложивъ рака, шейку надо нарѣзать тонкими кружками и уложить на спинку и хвостъ вдоль всего рака. Мясо вынутое изъ клешней уложить на эти же кости, клешни и приставить на блюдѣ къ мѣсту, гдѣ и были у рака. Сверху ракъ заливается распущеннымъ и остуженнымъ ланспикомъ съ ложки. Кругомъ по блюду укладываются гарниры тѣ же самые, какъ и къ рыбѣ (о приготовленіи различныхъ гарнировъ къ холоднымъ блюдамъ сказано выше при гарнированной рыбѣ). По борту блюда дѣлается уборка изъ ланспика, украшается полумѣсяцами, сдѣлавъ ихъ на жестяную выемку. Къ лангусту или омару подается соусъ провансаль или раковый холодный, то есть тотъ же провансаль, но съ прибавленіемъ раковаго масла: соусъ подается отдѣльно въ соусникѣ.

Отдѣлъ XVII.

Напитки безъ спирта.

1133. Русскій квасъ (домашній). Взять 15 фунтовъ солода, 25 фунтовъ ржаной, 2 фунта пшеничной и 2 фунта гречневой муки. Сначала положить въ кадку солодъ, смочить теплою водою, потомъ развести жидко кипяткомъ, всыпать ржаную, пшеничную и гречневую муку, вымѣшать весломъ, чтобъ вышло густое тѣсто, дать посолодѣть съ часъ и влить еще кипятку столько, чтобы можно было мѣшать весломъ свободно, положить немного соли и вымѣшать хорошенько. Когда вытопится печь, выложить тѣсто въ корчаги, поставить въ печь и оставить до слѣдующаго утра. На другой день, вынувъ корчаги изъ печи, налить кипяткомъ и дать постоять часа два. Затѣмъ приготовить чистую кадку, ведеръ въ 20, лѣтомъ поставить въ погребъ, а зимою въ кухнѣ, выложить изъ корчагъ тѣсто, развести холодною водою и оставить на сутки или болѣе, но въ продолженіе этого времени вымѣшивать нѣсколько разъ весломъ. Потомъ приготовить чистые боченки, слить въ нихъ сквозь сито квасъ, не захватывая гущи. Взявъ 3 стакана молодого квасу, подбить пшеничною мукою, положить 3 ложки хорошихъ дрожжей, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться, влить еще стакана 3 квасу и вымѣшать; когда поднимется, процѣдить сквозь сито, вылить въ боченки съ квасомъ, положить въ каждый боченокъ распущеннаго сахару или красной патоки, или меду, и по пучку обваренной мяты; давъ хорошо забродить квасу, спустить боченки въ ледъ. На гущу, оставшуюся послѣ квасу, налить опять столько же воды и дать стоять двое сутокъ, а потомъ слить въ боченки. Второй квасъ будетъ тоже порядочный.

1134. Хлѣбный квасъ. Взять по 5 ф. крупнаго и мелкаго солоду, и 5 ф. ржаной муки. Все это должно размять и, размѣшавъ какъ можно лучше руками, выложить въ корчагу, которую наливаютъ до верха кипяткомъ, опять все хорошенько размѣшиваютъ веселкою и тогда ставятъ въ печь до другого дня. Надобно наблюдать только, чтобы смѣсь отнюдь не выкипѣла, а потому доливать ее водою. На другой день выкладываютъ все варево въ кадку и наливаютъ 3 ведрами горячей воды. Въ этомъ видѣ оставляютъ ее на сутки въ кухнѣ, мѣшая какъ можно чаще. На третій день завариваютъ опару на 1 ф. пшеничной и на 1 ф. гречневой муки и прибавляютъ къ смѣси достаточное количество мяты, сваренной съ $^1/_2$ ф. краснаго меду или сахару, тогда выкладываютъ все въ боченокъ, очень крѣпко закупориваютъ и ставятъ въ холодное мѣсто. Когда устоится, сливаютъ осторожно квасъ въ бутылки, которыхъ выходитъ отъ 40; гущу, остающуюся въ боченкѣ, снова наливаютъ водою и выходитъ еще вполнѣ порядочный квасъ, лучшій вкусомъ и гораздо болѣе здоровый, чѣмъ та грязно-кислая водица, которую лавочники имѣютъ наглость называть квасомъ.

1135. Петербургскій квасъ. Взять 20 ф. ржаного московскаго солоду, 20 ф. муки обдирной ржаной, 12$^1/_2$ ф. солоду ячнаго, 2 ф. сахару-песку, 5 ф. солоду-дранцу, 5 ф. муки гречневой, 2 ф. изюму, 2 ф. муки крупчатки, 2 стакана дрожжей и мяты. Свѣсить солода, сложить въ квасную кадку, размѣшать весломъ и, вливъ немного теплой воды,

снова размѣшать и заварить кипящею водою такъ, чтобы тѣсто было умѣренной густоты, покрыть холстомъ и оставить такъ болѣе часа, потомъ размѣшать весломъ, чтобы не было комковъ; если густо, развести немного водою и выложить въ небольшіе чугунные горшки, налить не очень полно сверхъ тѣста холодной воды и поставить въ горячую печку на 10 часовъ; печка должна быть вытоплена какъ для хлѣбовъ и выдержана такъ, чтобы сусло сверху не сгорѣло и достаточно выпрѣло, потомъ вынуть чугуны изъ печки, налить полными теплою водою и когда отмокнетъ засохшее при краяхъ чугуна сусло, слить его въ кадку, развести сперва немного кипяткомъ, а потомъ долить теплою водою такъ, чтобы было всего сусла до 140 бутылокъ и дать отстояться; когда гуща осядетъ на низъ, брать осторожно ковшомъ сверху квасъ и переливать въ другую рядомъ стоящую такой же величины бочку. Между тѣмъ, приготовить закваску изъ $^1/_2$ ф. муки пшеничной и $^1/_2$ ф. гречневой, развести 2 стаканами дрожжей и сусломъ, поставить въ теплое мѣсто на 6 часовъ, взять особо въ обширную кастрюлю бутылокъ 5 сусла, поставить на огонь, а когда вскипитъ, опустить изюмъ и, прокипятивъ, снять съ огня, всыпать сахаръ, положить мяту и покрыть крышкою; когда сахаръ распустится, процѣдить въ разведенный въ кадкѣ квасъ, размѣшать, а когда квасъ простынетъ до теплоты парного молока, размѣшать поднявшуюся закваску изъ тѣста, разбить вѣничкомъ и развести. Процѣдить также въ кадку, наблюдая, чтобы на ситѣ тѣста ничего не осталось; тогда покрыть и оставить въ тепломъ мѣстѣ до тѣхъ поръ, пока квасъ начнетъ закисать. Вымыть тщательно бутылки и, пересмотрѣвъ, опрокидывать горлышкомъ внизъ; приготовить чистое сито, лоханку или котелъ для цѣженія, пробки, и какъ только квасъ начнетъ забираться, т. е. когда бѣлою пѣною покроется въ кадкѣ, цѣдить сквозь сито въ посудины, а изъ посудины разливать въ бутылки не очень полно и закупоривать новыми сухими пробками; обвязать пробки бичевкой, чтобы не выскакивали. Когда всѣ бутылки будутъ налиты, оставить ихъ въ тепломъ мѣстѣ отъ 6 до 8 часовъ, дать квасу закиснуть, какъ быть должно (но не заквасить излишне, въ противномъ случаѣ разорветъ бутылки), потомъ вынести въ ледникъ и употреблять на другой день.

1136. Квасъ изъ солодовеннаго ржаного хлѣба. Въ квасную квашню наливаютъ 6 ведеръ кипятку, тотчасъ сыплютъ 2 мѣры ячнаго солоду, 2 мѣры крупнаго ржаного или *дранцу*, 20 ф. мелкаго и 3 мѣры ординарной муки или, чаще, равносильное количество остающихся отъ хлѣбопеченія мучныхъ комьевъ. Все это мѣсятъ какъ хлѣбное тѣсто и затѣмъ тотчасъ сажаютъ въ крутой жаръ; для этого печка топится заблаговременно и гораздо сильнѣе того, какъ топятъ для хлѣбопеченія. Закупоривъ заслонкою съ тряпками плотно, даютъ этому солодовенному тѣсту сидѣть въ жару около 10 часовъ. По истеченіи этого времени вынимаютъ опару изъ печи и поступаютъ какъ съ обыкновеннымъ хлѣбнымъ тѣстомъ, выдѣлавъ изъ него 12 караваевъ. Эти караваи не всѣ вдругъ употребляются въ квасъ, а кладутся по 2 на бочку, ведеръ въ 35, такимъ порядкомъ: на дно квасной бочки кладется прежде всего крестъ, потомъ рѣшетка, именуемыя *колосниками;* на эту рѣшетку настилаютъ солому и притискиваютъ ее сверху другимъ крестомъ, чтобы она не поднималась вверхъ при наливаніи водою. Изготовивъ все это, берутъ два каравая, ломаютъ ихъ мелко, кладутъ въ бочку и наливаютъ ушатомъ кипятку. Въ другомъ ушатѣ съ кипяткомъ распариваютъ фунта два солоду (принимая въ соображеніе огромность затора) и съ выпаренною при этомъ мятою наваръ

выливаютъ въ бочку, въ которой уже есть накрошенный солодовенный хлѣбъ, налитый ушатомъ кипятку. Часовъ 12 спустя послѣ этого или смотря по тому, какъ скоро остынетъ кипятокъ въ бочкѣ, доливаютъ ее до верха холодною водою и даютъ киснуть до того времени, когда квасъ сдѣлается надлежащей густоты. По всѣмъ расчетамъ оказалось, что квасъ изъ солодовеннаго хлѣба есть самый дешевый и выгодный изъ всѣхъ квасовъ, какіе у насъ въ Россіи извѣстны, и тѣмъ болѣе, что въ самую жаркую лѣтнюю пору этотъ квасъ выдерживается на ледникѣ 2—3 недѣли. Въ квасъ прибавлять сахаръ по вкусу.

1137. Бѣлый квасъ. Самый простой и притомъ самый необходимый въ домашнемъ хозяйствѣ—это бѣлый квасъ, который употребляется для закваски борща, щей и проч. и для жаренья говядины. Приготовляется онъ такъ: взять 10 фунтовъ ржаной муки, фунтъ солоду, фунтъ гречневой муки, смѣшать, смочить гарнцемъ лѣтней воды, размѣшать, обварить гарнцемъ кипятку, черезъ полчаса влить опять гарнца два кипятку и такъ раза три—четыре; когда вольется, такимъ образомъ, ведро кипятку, размѣшать, дать слегка остынуть, влить съ ½ гарнца или немного болѣе гущи изъ-подъ кваса, накрыть, поставить въ довольно теплое мѣсто; на другой день развести квасъ отварною холодною водою, размѣшать, перенести въ холодное мѣсто, дать устояться и употреблять или разлить въ бутылки. Изъ этой пропорціи выйдетъ ведеръ 5 квасу. Когда квасъ израсходуется, около гарнца оставшейся на днѣ гущи оставить для закваски слѣдующаго кваса.

1138. Кислыя щи. Взять полпуда муки ржаной, 10 фунтовъ ржаного солоду, 2 фунта муки пшеничной и 2 фунта гречневой. Всыпавъ солодъ въ кадку, смочить теплою водою, потомъ всыпать муку, вливать понемногу кипятокъ и вымѣшивать весломъ. Должно влить воды столько, чтобы растворъ сдѣлался довольно жидкимъ. Между тѣмъ раскалить нѣсколько камней докрасна, положить въ кадку съ тѣстомъ, лѣтомъ вынести кадку въ погребъ, а зимою въ холодный чуланъ, положить въ заторъ немного соли, чтобы онъ не прокисъ, дать остынуть и развести холодною водою. Давъ суслу устояться, слить въ боченокъ, потомъ взять еще сусла, подбить пшеничною мукою, положить чайную чашку дрожжей и, давъ опарѣ взойти, процѣдить сквозь сито и вылить въ боченокъ. Когда кислыя щи начнутъ бродить, поставить боченокъ въ ледъ или разлить въ бутылки, хорошо закупорить и держать въ холодномъ мѣстѣ. Выходитъ сотня шампанскихъ бутылокъ. Въ настоящее время кислыя щи выходятъ изъ употребленія.

1139. Сухарныя кислыя щи. Столочь 30 фунтовъ сухарей изъ чернаго ржаного хлѣба и просѣять ихъ сквозь рѣшето; потомъ взять солоду пшеничнаго и ячнаго по получетверику и ржаного четвертку, гречневыхъ крупъ четвертку, крупичатой муки 15 фунтовъ и разваренной пшенной каши 12 фунтовъ. Сперва высыпать въ кадку толченые сухари и обдавать ихъ горячею водою, но не кипяткомъ, потомъ высыпать туда же всѣ солода и, прибавляя горячей воды, вымѣшивать весломъ всю смѣсь хорошенько. Послѣ того всыпать въ кадку крупичатую муку и, положивъ кашу, все вмѣстѣ смѣшать и сдѣлать тѣсто; пока эта смѣсь будетъ въ кадкѣ солодѣть, затопить печь и, когда она станетъ протапливаться, выложить изъ кадки тѣсто въ корчаги, налить на нихъ понемногу воды, поставить въ печь и дать имъ тамъ прѣть 3 часа; послѣ этого корчаги вынуть изъ печи, находящуюся въ нихъ смѣсь выложить въ кадку и тотчасъ отпаривать кипяткомъ: отпаривъ и давъ жидкости простоять часа три, слить ее

въ котелъ. Этого сусла достаточно на 120 бутылокъ. Наконецъ, положить въ кадку 2 фунта толченаго изюму, полфунта обваренной мяты и покрыть ее поплотнѣе; когда въ суслѣ пѣна поднимется на верхъ, то ее и мяту снять, а сусло изъ кадки процѣдить сквозь салфетку въ котелъ или ушатъ, прибавивъ туда 2 фунта сахару; потомъ разливать по бутылкамъ, которыя, хорошенько закупоривъ пробками, завязать бичевками, оставить до тѣхъ поръ, пока будетъ подниматься пѣна, а затѣмъ уже ставить бутылки въ погребъ, но не на ледъ, а на солому или доски, такъ какъ если кислыя щи отхолодѣютъ, то могутъ испортиться. На оставшуюся гущу налить 8 ведеръ холодной рѣчной воды и хорошенько вымѣшать; когда вода устоится, то слить ее въ боченокъ, куда положить мяту и оставшійся отъ кислыхъ щей подквасъ; боченокъ закупорить, замазать глиною и поставить въ ледъ. Эти вторыя кислыя щи также будутъ хороши, если вся посуда и покрышки будутъ чисты и безъ всякаго запаха.

1140. Сидръ. Напитокъ этотъ дѣлается изъ однихъ яблокъ, которыя при этомъ годны всякія—кислыя, сладкія и другія, лишь бы самое приготовленіе производилось со знаніемъ дѣла; первое условіе хорошаго сидра—это совершенная зрѣлость яблокъ. Снявъ съ дерева, ихъ кладутъ въ сухомъ мѣстѣ на солому подъ вліяніемъ свѣта, теплоты и нѣкоторой влаги, чтобы они могли нѣсколько завянуть и начать разлагаться; образующееся при этомъ сахарное вещество способствуетъ лучшему вкусу сидра. Когда яблоки нѣсколько завянутъ, то ихъ толкутъ и выжимаютъ изъ нихъ сокъ. Если хотятъ сидръ имѣть лучшаго качества, то воды при этомъ не прибавляютъ къ мякоти, исключая тѣхъ случаевъ, когда яблоки слишкомъ сухи. Получаемый сокъ изъ яблочныхъ выжимокъ съ прибавкою воды служитъ для приготовленія сидра низшаго качества. Яблочный сокъ вливаютъ въ боченокъ и даютъ ему бродить, подъ вліяніемъ необходимыхъ для этого дѣятелей. Когда на поверхности жидкости появится гуща, то ее сцѣживаютъ, повторяя это до тѣхъ поръ, пока она не перестанетъ подниматься. Сидръ выдѣлывается обыкновенно въ концѣ года, но лучшій бываетъ тотъ, который приготовляется весною, тогда онъ бываетъ гораздо крѣпче. Подобно виноградному вину, сидръ, оставаясь долго въ бочкахъ, начинаетъ бродить вторично; для отвращенія этого бочки, въ которыхъ хотятъ его держать, обугливаютъ и тогда онъ можетъ сохраняться нѣсколько лѣтъ. Когда первое броженіе окончилось, то изъ бочекъ сидръ разливаютъ въ бутылки, которыя, изъ предосторожности, слѣдуетъ закупорить не прежде, какъ по прошествіи нѣсколькихъ дней; иначе, отъ накопленія большого количества угольной кислоты, бутылки не выдержатъ и будутъ лопаться. Въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ въ яблочный сокъ, во время его броженія, прибавляютъ разныя вещества, въ особенности инбирь, который дѣлаетъ сидръ горячительнымъ. Если же сидръ выходитъ слишкомъ безцвѣтнымъ, то въ него можно класть нѣсколько жженаго сахару, отъ чего онъ получаетъ темноватый цвѣтъ. Когда же сидръ получается мутнымъ, тогда слѣдуетъ произвести въ немъ новое броженіе, которое дѣлается слѣдующимъ образомъ: берутъ нѣсколько яблокъ, толкутъ ихъ и полученное тѣсто мѣшаютъ съ небольшимъ количествомъ сидра, вливаютъ въ бочку, а потомъ, когда жидкость перебродитъ, то переливаютъ ее въ другую бочку. Для поправленія мутности сидра иногда прибавляютъ въ него также свѣжихъ взбитыхъ яицъ. Сидръ можно получать проще. Въ бочку, бывшую съ виноградным виномъ, кладутъ изрѣзанные въ куски и высушенные въ печи яблоки; отъ количества наливаемой въ бочку воды зависитъ качество

сидра: чѣмъ воды берутъ больше, тѣмъ напитокъ выходитъ слабѣе, и наоборотъ, чѣмъ больше кладутъ яблокъ, тѣмъ онъ получается крѣпче. Бочку наполняютъ яблоками и наливаютъ до трехъ четвертей ея вмѣстимости, послѣ того кладутъ туда нѣсколько свѣжихъ дрожжей, прибавляютъ сахару и оставляютъ жидкость бродить въ теченіе нѣсколькихъ дней, для чего бочку ставятъ въ теплое мѣсто. Броженію не слѣдуетъ давать кончиться; иначе оно перейдетъ въ уксусное и тогда сидръ будетъ совершенно негоденъ для употребленія, а потому прибавляютъ въ бочку свѣжей воды. Спустя мѣсяцъ полученный сидръ разливаютъ въ бутылки, подсластивъ сахаромъ по вкусу, и завязываютъ пробки бичевкой. При выдѣлываньи сидра необходимо соображаться съ состояніемъ погоды, потому что быстрое измѣненіе температуры имѣетъ вліяніе на броженіе, которое, въ такомъ случаѣ, происходитъ очень неправильно. Помочь этому можно содержаніемъ бочекъ съ яблочнымъ сокомъ, во время броженія, въ мѣстахъ сухихъ и съ постоянною температурою.

1141. Водянка. (Хмельный напитокъ). Взять осторожно сорванныя ягоды красной смородины или крыжовника, малины, клубники или черной смородины по 10 фунтовъ; также можно взять сливъ, вишенъ, брусники или яблокъ по 15 фунтовъ; налить на каждый изъ этихъ сортовъ особо въ большой стеклянной посудѣ (бутыли) переваренною рѣчною водою ведро, прибавить туда 2 бутылки рому, коньяку, кизлярской водки или даже хорошо передвоеннаго спирта, поставить бутыль на солнце, покрывъ горло ея, на случай непогоды, кожаною шапкою. Бутыль эта должна стоять отъ 6 до 7 дней, пока всѣ ягоды не поднимутся вверхъ и настой примѣтно не сдѣлается сочнымъ. Тогда этотъ настой слить въ другую бутыль, поставить ее на недѣлю въ ледъ или холодный погребъ, чтобы отстоялся такъ называемый *лагерь*, а ягоды выбросить. Черезъ недѣлю жидкость вновь отцѣдить въ прежнюю бутыль и заправить сахаромъ, полагая на каждыя 4 бутылки сока фунтъ сахару, а чтобы онъ удобно распустился, его слѣдуетъ потолочь и развести въ томъ же соку, подогрѣвъ немного. Послѣ этого, смѣшавъ сиропъ съ наливкою, опять бутыль поставить на солнце на 3 дня, чтобы произошло броженіе, послѣ чего наливку вновь поставить на ледъ для отстоя на недѣлю и послѣ этого уже шипучка будетъ готова. Само собою разумѣется, что къ этому времени надобно приготовить чистыя бутылки, пробки и смолу. Разливъ жидкость въ бутылки, закупоривать размоченными въ кипяткѣ пробками, завязывать ихъ шнуркомъ и осмолить, т. е. въ растопленную смолу или сургучъ окунуть головки бутылокъ. Бутылки поставить въ погребъ, въ песокъ, и черезъ мѣсяцъ вкусное питье, въ родѣ шипучей наливки, готово. Если напитокъ не будетъ такъ чистъ, какъ бы можно было ожидать, тогда надобно, при разливкѣ въ бутылки, профильтровать его черезъ пропускную бумагу; для этого, и вообще для разливки, лейки или воронки должно имѣть не жестяныя, но непремѣнно стеклянныя или каменныя.

1142. Розановка. Взять бѣлаго вина (сотерна) 5 бутылокъ и на это количество налить стаканъ столовой водки, настоять розами, которыя перемѣнять нѣсколько разъ, пока вино не приметъ розоваго запаха и не станетъ вязать на вкусъ; потомъ подцвѣтить красною смородиною, которую должно класть въ вино, уже настоенное розами; на 5 бутылокъ надо тарелки три смородины, которую два раза перемѣнить, чтобы цвѣтъ былъ хорошъ; затѣмъ наливку подсластить сахаромъ, подваривая ее немножко на плитѣ.

1143. Смородиновка (охмеляющій напитокъ). Ягоды смородины

очистить отъ стебельковъ, надавить въ чашкѣ и тотчасъ пропустить сквозь сито. На 4 бутылки выжатаго изъ смородины сока влить 2 бутылки воды, 2 бутылки хорошаго вина и 5 фунтовъ сахару. Всю эту смѣсь влить въ бутыль такъ, чтобы наполнить ее до самаго горла, и поставить бутыль въ умѣренно-теплое мѣсто, чтобы произошло броженіе; поднимающаяся при этомъ пѣна будетъ выбрасываться изъ горла бутылки и для содѣйствія этому выбрасыванью надобно приливать поперемѣнно воды или вина. Смотря по степени тепла, броженіе оканчивается раньше или позже; броженіе можно считать окончившимся, когда въ жидкости мало уже пузырей отдѣляется, а слизистыя части пѣны спокойно отлягутъ. Тогда чистую, свѣтлую жидкость вытянуть изъ бутыли ливеромъ, разлить въ шампанскія бутылки сколько можно полнѣе, тщательно закупорить пробкою, завязать проволокою, осмолить и лежмя укласть на сохраненіе въ погребъ. Такая *смородиновка* въ нѣсколько мѣсяцевъ становится похожею на шипучее шампанское вино (если броженіе не было слишкомъ перепущено) и сохраняетъ свое достоинство на нѣсколько лѣтъ. Оставшіяся въ бутылѣ мутныя подонки процѣдить сквозь пропускную бумагу и это чистое вино, въ которомъ броженіе уже не происходитъ, разлить для употребленія въ обыкновенныя бутылки.

1144. Вишневка (домашняго приготовленія). Этотъ вкусный и самый здоровый напитокъ приготовляется такъ: выбрать хорошій и плотный боченокъ, окованный 4 желѣзными обручами; вишни должны быть зрѣлыя и чистыя, безъ вѣточекъ и листьевъ; насыпать промытыхъ вишенъ почти полный боченокъ такъ, чтобы пустого мѣста въ боченкѣ оставалось не болѣе какъ на вершокъ или на $1^1/_2$. На вишни налить меду изъ ульевъ сырого и чистаго, безъ всякой примѣси муки (какъ обыкновенно продаютъ его) и безъ воска, 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; это можно замѣтить по верхнему ряду вишенъ: когда онъ начнетъ покрываться медомъ, то можно перестать наливать. Потомъ боченокъ крѣпко закупорить, пробку залить смолою, перевязать боченокъ черезъ пробку прочною веревкою и весь боченокъ лучше засмолить, чтобы внѣшній воздухъ не имѣлъ никакого соприкосновенія; боченокъ этотъ поставить въ холодное мѣсто или въ погребъ, но не на самый ледъ, а лучше зарыть его въ землю или въ песокъ и оставить его такъ на три мѣсяца; въ это время произойдетъ броженіе (ферментація) и если боченокъ не проченъ и безъ желѣзныхъ обручей, то очень часто его разрываетъ. По прошествіи трехъ мѣсяцевъ вишневка будетъ совершенно готова; тогда откупорить боченокъ, перелить въ бутылки, процѣживая сквозь холстину, бутылки закупорить, крѣпко завязавъ бичевкой, и горлышки облить смолою или сургучомъ; такъ приготовленная вишневка можетъ сохраняться нѣсколько лѣтъ.

1145. Домашній медъ. 20 фунтовъ меду распустить въ 4 ведрахъ воды, вылить въ котелъ, поставить на огонь, положить $^1/_4$ фунта хмелю, завязавъ въ чистую холстину, по два золотника кардамону и фіалковаго корня и дать кипѣть небольшимъ ключемъ два часа. Когда медъ будетъ готовъ, взять два стакана меду, простудить, подбить двумя ложками пшеничной муки, положить три ложки дрожжей и дать опарѣ подняться. Медъ слить въ боченокъ, а когда онъ остынетъ до теплоты парного молока, положить *приголовокъ*; давъ забродить, отнести въ холодное мѣсто, а потомъ спустить на ледъ, дать постоять недѣли двѣ и тогда разлить въ бутылки. Для приданія меду золотистаго цвѣта,

взять фунтъ сахару, смочить водою, поджечь докрасна и положить въ медъ.

1146. Сахарный медъ домашняго приготовленія. Распустить 10 фунтовъ сахарнаго песку въ двухъ ведрахъ воды, вылить въ мѣдный, хорошо вылуженный котелъ, поставить на огонь и варить, снимая пѣну; потомъ, процѣдивъ, поставить въ холодное мѣсто и дать стоять сутки, чтобы медъ хорошо отстоялся. Черезъ сутки слить въ чистый котелъ, завязать въ холстинку горсть хмелю, положить въ медъ и поставить котелъ на огонь; когда медъ довольно уварится, положить два золотника фіалковаго корня, крупно истолченнаго, два золотника кардамону и золотникъ гвоздики, дать еще кипѣть полчаса, потомъ вынуть хмель и влить медъ въ чистую кадочку. Взявъ стаканъ свареннаго меду, подбить ложкою пшеничной муки, положить двѣ ложки дрожжей, дать подняться, а когда медъ остынетъ до теплоты парного молока, положить приголовокъ. Давъ меду забродить, слить въ боченокъ, поставить въ холодное мѣсто, влить три золотника разваренаго въ водѣ желатина и, давъ меду устояться, разлить въ бутылки, положить въ каждую бутылку по одной или по двѣ изюминки, закупорить бутылки какъ можно крѣпче и завязать бичевкой.

1147. Клюквенный медъ. 20 фунтовъ меду распустить въ четырехъ ведрахъ воды, вылить въ котелъ и варить на легкомъ огнѣ, снимая пѣну. Завязавъ въ холстинный мѣшечекъ ¼ фунта хмелю, опустить въ медъ и дать ему кипѣть съ хмелемъ не болѣе часу, потомъ хмель вынуть и положить въ медъ по три золотника кардамону и фіалковаго корня. Когда медъ хорошо уварится и не будетъ отзываться сырымъ медомъ, тогда слить его въ кадочку. Четверикъ клюквы истолочь въ ступкѣ, выложить въ холстинный мѣшокъ, завязать, привѣсить на веревочкѣ къ потолку и подставить подъ мѣшокъ чистую посудину, чтобы въ нее стекалъ сокъ. Отъ свареннаго меда отбавить два стакана, подбить двумя ложками пшеничной муки, положить двѣ ложки дрожжей и дать подняться; когда медъ остынетъ до теплоты парного молока, слить въ боченокъ, влить въ медъ клюквенный сокъ, опустить приголовокъ, поставить въ теплое мѣсто и, давъ хорошо забродить, вынести въ погребъ; влить осьмушку разваренаго желатина, дать постоять недѣлю, а потомъ разлить въ бутылки, плотно закупоривъ, обвязать тоненькою веревочкою и засмолить. Такимъ же образомъ можно варить медъ изъ смородины, малины и вишенъ. Для приданія меду игры, при сливаніи меда въ боченокъ, положить фунтъ изюму, перебраннаго и вымытаго. Можно варить медъ изъ малины и другихъ ягодъ, сахарный или изъ сахарной патоки. Если кто захочетъ имѣть крѣпкій медъ, то мѣшочекъ съ хмелемъ оставить въ меду въ продолженіе всего варенія, а когда медъ будетъ готовъ и его сольютъ въ кадочку или боченокъ, то мѣшокъ съ хмелемъ выжать и полученный сокъ вылить въ медъ.

Отдѣлъ XVIII.

Варенья, желе, мармелады, сиропы, морсы, пастилы и проч.

1148. Общее наставленіе о вареньи. Лучшее варенье изъ ягодъ и плодовъ варится изъ рафинада, но варятъ также его изъ низкаго сорта сахара и даже изъ сахарнаго песку, но послѣдній сначала должно очистить: взять 10 стакановъ сахарнаго песку и 10 стакановъ воды, поставить на огонь въ кастрюлѣ, дать кипѣть тихо часъ, снимать собравшуюся наверху пѣну, а потомъ процѣдить сквозь салфетку и уварить до надлежащей густоты, то-есть смотря по тому, какое варенье будутъ варить въ немъ. Тазики для варенья обыкновенно употребляются мѣдные; лучше варить въ небольшихъ тазикахъ, чтобы за одинъ разъ можно было сварить фунта 4 варенья. Сиропу приготовлять не болѣе половины тазика; когда сиропъ будетъ готовъ, положить ягоды. Мѣшать ложкою варенье никогда не должно, а слегка потряхивать тазикъ. Собравшуюся наверху пѣну снимать дочиста. При варенiи должно наблюдать, какое варенье должно варить на легкомъ огнѣ и какому дать больше жара. Варенье изъ нѣжныхъ плодовъ лучше варить не за одинъ разъ, а вскипятивъ раза два, дать постоять сутокъ двое и потомъ еще подварить. Для обыкновеннаго варенья можно брать фунтъ сахару и фунтъ ягодъ, а для лучшихъ сортовъ 1½ фунта сахару и фунтъ ягодъ. Сваривъ варенье, никогда не должно оставлять въ тазикѣ, а тотчасъ вылить въ фаянсовую чашку. Тазикъ каждый разъ, когда варится варенье, должно чистить.

Опытъ научилъ, что при варкѣ варенья выходитъ приблизительно:

а) Отъ сахарнаго:

	Фунты сахару.	Стаканы ягодъ.	Фунты варенья.
1. Отъ ананасной земляники изъ	6¼	7½	5
2. Испанской земляники	31¾	47	23½
3. Сморчковой малины	11	13	7¾
4. Черныхъ и красныхъ вишенъ	10	15½	8
5. Бѣлыхъ вишенъ	3	5	2¼
6. Черной смородины	7½	6	4½
7. Розоваго крупнаго крыжовника . . .	1½	2	1½
8. Зеленаго крупнаго крыжовника . . .	5	6	4½
9. Изъ розовыхъ лепестковъ выходитъ столько, сколько взято сахару.			

б) Отъ медоваго:

Изъ 10 ф. меду и 12 стакановъ земляники-шпанки варенья . . 10 ф.
„ 6 „ „ 10 „ бѣлыхъ вишенъ . . . . . 6 ф.

При этомъ укажемъ настоящую мѣру сахара на 2 стакана каждаго сорта ягодъ, употребляемыхъ въ варенье: простая земляника: 1¼ ф. сахару и ⅔ стакана воды. Ананасная земляника: 1½ ф. сахару и ¾ стакана воды. Клубника: 1¼ ф. сахару и ¾ стакана воды. Ма-

лина красная и бѣлая: 1½ ф. сахару и 1 стаканъ воды. Барбарисъ: 2 ф. сахару и 1 стаканъ воды. Ежевика: 1¾ ф. сахару и ½ стакана воды. Черная смородина: 1½ ф. сахару и ½ стакана воды. Красная и бѣлая смородина: 2 ф. сахару и ¾ стакана воды. Вишня испанская: 1¼ ф. сахару и ¾ стакана воды. Вишня владимирская: 1½ сахару и ¾ стакана воды.

Способъ варить варенье до того легкій и удобный, что у насъ каждая фруктовая лавка, даже мелочная, заготовляетъ своими людьми, безъ помощи кондитера, сотни пудовъ варенья безошибочно, нужно лишь примѣниться. Для этого неопытнымъ хозяйкамъ слѣдуетъ испытать на одномъ фунтѣ ягодъ, какъ имъ удастся варенье; напримѣръ, взять полтора фунта сахару, положить въ тазикъ или кондитерскую кастрюлю, влить стаканъ воды и поставить на огонь. При этомъ очистить ягоды, которыя подъ рукою, хотя морошку, и отвѣсить фунтъ; когда сиропъ выкипитъ до густоты (на поверхности сиропа покажется множество мелкихъ пузырьковъ или окажется кристаллизація въ видѣ тоненькой сѣточки), опустить въ сиропъ ягоды и, не снимая съ огня, варить, постоянно наблюдая и встряхивая кастрюльку такъ, чтобы вся ягода была въ сиропѣ. Вначалѣ сиропъ поднимется кверху, тогда сдвинуть кастрюльку съ огня, чтобы сиропъ не сбѣжалъ, очистить сверху пѣну и поставить снова на огонь; когда опять поднимется, снова снять и повторять до тѣхъ поръ, пока ягода сварится, т. е. станетъ прозрачна и сиропъ загустѣетъ, тогда снять съ огня и варенье готово. Приготовленіе продолжается отъ четверти до получасу, смотря по количеству, и болѣе. Узнавать густоту сиропа можно на ложкѣ горячимъ. По многимъ опытамъ оказалось, что для варенья нуженъ непремѣнно сильный огонь, почему кондитеры варятъ на коксѣ и ягода останется цѣльною, а также варенье должно вариться въ нелуженой кастрюлѣ; въ противномъ случаѣ оно перемѣняетъ свой цвѣтъ. При этомъ нужно замѣтить, что закрывать горячее варенье крышкою не годится, потому что поднимающійся паръ превращается на крышкѣ въ капли и потомъ капаетъ въ варенье, отчего оно покрывается плѣсенью и подвергается порчѣ; покрывать его должно холстиною, которая вбираетъ въ себя сырость.

Варенье обыкновенно складываютъ въ стеклянныя банки. Накладывать банки надобно полными; сверху на варенье положить навощенный кружочекъ, вырѣзанный изъ бумаги, потомъ завязать банки писчею бумагою или пузыремъ. Держать варенье должно въ сухомъ погребѣ или въ холодной кладовой. Варенье, приготовленное по изложеннымъ выше правиламъ, не можетъ ни закиснуть ни засахариться.

Варенье для всегдашняго расхода приготовляется на меду или на сахарной патокѣ; его употребляютъ для пироговъ, тортовъ и для разнаго пирожнаго. Взять пять фунтовъ меду, положить въ тазикъ, распустить медъ на легкомъ огнѣ, снимать пѣну, а когда закипитъ, процѣдить сквозь сито. Восемь фунтовъ черной смородины оборвать съ вѣточекъ, обрѣзать ножницами засохшій сверху цвѣтокъ, выполоскать въ холодной водѣ и откинуть на сито, чтобы стекла вода. Поставить на огонь медъ и когда онъ закипитъ, положить ягоды; варить на легкомъ жару, пока варенье уварится и будетъ довольно густо. Тогда, давъ остынуть, сложить въ банки. Вмѣсто меда, можно употреблять сахарную патоку или патоку картофельную; сахарной патоки класть ту же пропорцію, какъ и меду, то-есть на 8 фунтовъ ягодъ 5 фунтовъ патоки, а картофельной патоки на 8 фунтовъ ягодъ 8 фунтовъ патоки. Также картофельную патоку можно смѣшивать пополамъ

съ сахарною. Варенье для пирожнаго варятъ изъ малины, клубники, вишенъ и яблокъ.

1149. Смородина бѣлая, красная или черная. Выбрать ягоду отъ вѣточекъ и мусора, и ополоснуть. Затѣмъ на 1 фунтъ ягодъ взять $1^1/_4$ ф. сахару, всыпать въ тазъ, влить воды 1 стаканъ и проварить, чтобы былъ густой сиропъ. Тогда всыпать ягоду, вскипятить и дать постоять, чтобы ягода выпустила сокъ, а затѣмъ опять поставить на огонь и варить до пробы. Проба узнается ложечкою, которую, помакнувъ въ сиропъ и вынувъ, посмотрѣть, если сиропъ съ ложки падаетъ тяжелыми каплями, какъ бы зажелѣвши, то это означаетъ его готовность. Когда варенье готово, тазъ стряхивать, снять пѣну, и когда остынетъ разлить по банкамъ. У ягодъ отросточекъ обрѣзать ножницами.

1150. Вишни съ косточками. Взять спѣлую вишню крупную 1 ф., лучшей считается испанская или морель. Каждую вишню наколоть булавкою, чтобы она изъ этихъ дырочекъ дала сокъ, а если не наколоть, тогда во время варки будетъ рвать ягоду въ безпорядкѣ. Затѣмъ взять сахару $^1/_4$ ф., всыпать въ кастрюлю, налить немного воды, чтобы сахаръ былъ жидкою кашицею, и поставить варить до пробы; сахаръ долженъ быть пробою какъ помадка (о помадѣ сказано выше). Вишню высыпать въ тазъ и когда сахаръ готовъ, облить имъ вишню и поставить на огонь; когда прокипитъ кругомъ, составить на столъ и дать постоять, чтобы вишня выпустила свой сокъ, послѣ этого поставить на огонь и варить до конца. Проба узнается такъ: взявъ ложку, помокнуть въ сиропъ и смотрѣть, если съ ложки сиропъ капаетъ тяжелыми каплями, какъ бы зажелеевши, это означаетъ его готовность. Варенье должно кипѣть только съ края таза. Когда готово, снять съ съ плиты, потрясти, чтобы пѣна вся сошла на средину, и снять ее шумовкой. Когда остынетъ разлить по банкамъ и сохранять въ сухомъ мѣстѣ.

1151. Розовыя вишни съ косточками. Взять 3 или 4 фунта вишенъ, бегаро или черешенъ, обрѣзать стебельки, оставя только треть ихъ, наколоть вишни острою иголкою, положить въ фаянсовую чашку и налить кипяткомъ. На каждый фунтъ вишенъ взять по $1^1/_4$ фунту сахару; на 5 фунтовъ сахару влить 10 чайныхъ чашекъ воды и поставить на огонь; когда сиропъ начнетъ кипѣть, снять пѣну. Откинувъ вишни на сито, дать стечь водѣ, положить въ сиропъ, варить на тихомъ огнѣ полчаса, а потомъ вылить въ фаянсовую посудину и поставить въ холодное мѣсто на сутки. Тогда будетъ видно, нужно ли еще подварить вишни. Если сиропъ окажется жидкимъ, то его надо подварить вмѣстѣ съ вишнями до надлежащей густоты; дать остынуть, сложить варенье въ банки. Кому угодно, при окончаніи варенія можно положить одну или двѣ столовыхъ ложки розовой воды.

Примѣчаніе. При началѣ варки въ сиропъ положить кармина для цвѣта.

1152. Вишни безъ косточекъ. Оборвавъ у вишенъ вѣточки, вынуть косточки и приготовить сиропъ. На 5 фунтовъ сахару положить 10 чашекъ воды, поставить въ тазикѣ на огонь и когда сиропъ начнетъ кипѣть, снять пѣну; уваривъ сиропъ, положить въ него 4 фунта приготовленныхъ вишенъ и варить на легкомъ огнѣ. Давъ поспѣть вишнямъ, снять пѣну, выложить въ фаянсовую чашку, простудить и сложить въ банки.

1153. Сливы. Сливы варятъ спѣлыя и зеленыя. Взявъ спѣлыхъ желтыхъ или бѣлыхъ сливъ, наколоть острою иголкою, налить кипяткомъ и дать имъ такъ остынуть, потомъ откинуть на сито, чтобы стекла вода. На 4 фун. сливъ взять 5 фунтовъ сахару и 10 чашекъ

воды, поставить на огонь и снять пѣну. Когда сиропъ будетъ готовъ, положить сливы, дать прокипѣть раза два, вылить въ чашку и поставить въ холодное мѣсто сутокъ на двое. Потомъ слить сиропъ, поставить на огонь, уварить, положить въ него сливы, кипятить на легкомъ огнѣ полчаса, вылить въ фаянсовую чашку, дать постоять сутки и сложить въ банки. Зеленыя сливы варятъ точно такъ же.

1154. Абрикосы. Вынувъ изъ абрикосовъ косточки, взять на каждый фунтъ абрикосовъ по 1¼ фунта сахару и по двѣ чашки воды на фунтъ сахару, и приготовить сиропъ. Когда сиропъ закипитъ, положить абрикосы, вскипятить раза два, вылить въ фаянсовую чашку и дать постоять сутокъ двое въ холодномъ мѣстѣ. Потомъ, сливъ осторожно сиропъ, поварить полчаса, положить въ него абрикосы, вскипятить раза три, слить въ чашку, но при этомъ иногда нужно бываетъ подваривать абрикосы въ третій разъ. Сваривъ абрикосы, дать имъ постоять сутки и сложить въ банки.

1155. Померанцы. Взять пятокъ померанцевъ, разрѣзанныхъ пополамъ, положить въ удобную посудину, налить кипяткомъ, дать мокнуть двое сутокъ, перемѣняя каждый день воду раза по два. Поставить на огонь тазикъ съ водою, а когда вода закипитъ, положить померанцы, накрыть тазикъ и дать кипѣть на медленномъ огнѣ, пока кожа на померанцахъ не размякнетъ; тогда, вынувъ ихъ изъ воды, положить на сито, чтобы стекла вода. Взять 5 фунтовъ сахару и 10 чашекъ воды, приготовить сиропъ, проварить въ немъ померанцы, снимая пѣну, потомъ выложить въ фаянсовую чашку и поставить въ холодное мѣсто и въ теченіе 3 или 4 дней, ежедневно, давать прокипѣть, и когда онѣ сдѣлаются прозрачные—это означаетъ ихъ готовность.

Примѣчаніе. Первые два дня кипятить ихъ въ совсѣмъ жидкомъ сиропѣ, а затѣмъ уже, чтобы былъ сиропъ густой, то подваривать его безъ корокъ, или же прибавить сахарнаго песку. Когда варенье готово, сиропъ долженъ быть густой. Затѣмъ разложить его въ банки и сохранять въ сухой кладовой.

1156. Арбузныя корки. Взять арбузныхъ корокъ, срѣзать самую зеленую корку прочь, и поступить такъ же, какъ сказано о приготовленіи померанцевыхъ корокъ.

Примѣчаніе. Красная мякоть арбуза на варку не употребляется. А только находящееся у корки „бѣлое“, а зеленое счищается ножемъ (острымъ). Корки въ сиропѣ называются: „варенье“, а безъ сиропа—„цукатомъ“.

1157. Персики. Не слишкомъ зрѣлые персики проколоть въ нѣсколькихъ мѣстахъ тоненькими деревянными шпильками, опустить въ кипятокъ, а черезъ 10 минутъ вынуть на сито и вычистить кожицу; на 1 ф. персиковъ взять 2 ф. сахару и 1¼ стакана воды, вскипятить сиропъ, снять накипь, не надолго отставить отъ огня и въ теплый сиропъ опустить персики, а потомъ прокипятить ихъ на легкомъ огнѣ. Оставить до слѣдующаго дня; такъ кипятить по 1 разу въ день ежедневно дня 4, пока они не сдѣлаются прозрачными, то-есть, пропитаются сахаромъ до косточки. Когда готовъ сиропъ, подварить, чтобы былъ густой.

1158. Лимонное варенье. Лимоны приготовляютъ трехъ фасоновъ, рѣжутъ половинками, или на четвертинку или же на кружечки. Когда лимоны приготовляются половинками, тогда ихъ надо мочить дольше, дня 4, ежедневно перемѣняя воду, а четвертинки или кружечки мочить по два дня. Когда половинки сварятся въ водѣ, мясо счищается изъ средины, или же можно и оставлять, а сѣмечко выбирать обяза-

тельно, потому что оно даетъ горечь во вкусѣ. А остальное приготовленіе все то же самое, какъ сказано о приготовленіи померанцевыхъ корокъ, тѣмъ же порядкомъ.

1159. Малина по-домашнему. Малины три рода: красная, бѣлая и черная; для варенья употребляютъ болѣе красную. Малину варятъ разными манерами, но главное, когда хочется варить малину, то должно собирать ее въ хорошую, сухую погоду; малина, собранная въ сырую погоду или вскорѣ послѣ дождя, при варенiи почти всегда разваривается. Собравъ малину, должно варить ее въ тотъ же день, такъ какъ по нѣжности ягодъ она лежать долго не можетъ. Выбравъ 3 фунта крупныхъ, спѣлыхъ и не мятыхъ ягодъ малины, приготовить изъ 4 фунтовъ сахару и 8 чашекъ воды сиропъ, дать ему кипѣть полчаса, снять пѣну, а потомъ слить въ чашку, раздѣливъ сиропъ и ягоды ни 3 части; влить треть сиропу въ тазикъ, поставить на огонь и, давъ закипѣть, положить ягоды, варить на легкомъ огнѣ, пока малина не поспѣетъ, и тогда разлить въ глубокія тарелки. Сваривъ такимъ же образомъ остальныя ягоды, разлить въ тарелки. Когда варенье остынетъ, класть въ банку. Можно также взять 4 фунта сахару и изъ 2 фунтовъ приготовить сиропъ, положить 4 чашки воды, а 2 фунта сахара истолочь мелко; давъ покипѣть сиропу ¼ часа, снимая пѣну, слить въ чашку. Потомъ вычистить тазикъ, вымыть и отереть. Три фунта малины раздѣлить на двѣ части, усыпать дно тазика толченымъ сахаромъ, уложить на сахаръ рядъ малины, засыпать сверху сахаромъ, потомъ положить другой рядъ ягодъ и, также засыпавъ сахаромъ, поставить на огонь. Половину сиропа въ другомъ тазикѣ тоже поставить на огонь. Когда малина начнетъ давать изъ себя сокъ, вылить на ягоды кипящій сиропъ, уварить до готовности и разлить въ тарелки. Другую половину ягодъ сварить такимъ же образомъ. Бѣлую и черную малину варятъ одинаково.

1160. Малина безъ воды. Фунтъ малины всыпать въ чистый мѣдный тазикъ, пересыпая 1½ фунтами сахару, истолченаго въ порошокъ, или сахарной пудрой, и поставить на всю ночь на ледъ. Когда сахаръ немного распустится и ягоды дадутъ изъ себя сокъ, тотъ самый тазикъ поставить на плиту, 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 надо класть.

1161. Клубника. Изъ спѣлой клубники отобрать мятыя и недозрѣлыя ягоды, оборвать вѣточки и свѣсить, чтобы ягодъ было 3 фунта. Изъ 4 фунтовъ сахару и 9 чайныхъ чашекъ воды приготовить сиропъ. Когда сиропъ довольно укипитъ, снять съ него пѣну, положить ягоды, уварить до готовности, вылить въ фаянсовую чашку или сложить въ банки. Готовность варенья узнаютъ по тому, когда ягоды сдѣлаются прозрачными и нальются сиропомъ. Землянику и куманику варятъ такъ же, какъ клубнику.

1162. Барбарисъ. Взявъ спѣлаго барбариса, вычистить сѣмечки и свѣсить, чтобы ягодъ было 2 фунта. На 2 фунта барбариса взять 2¼ фунта сахару и 8 чайныхъ чашекъ воды и приготовить сиропъ. Давъ сиропу закипѣть, снять пѣну, положить барбарисъ, уварить до спѣлости, вылить въ фаянсовую чашку, простудить и сложить въ банки.

1163. Крыжовникъ домашняго приготовленія. Крыжовника множество сортовъ: зеленый, красный, желтый и бѣлый; всѣ эти сорта бываютъ гладкіе и косматые. Лучшій крыжовникъ бываетъ величиною съ голубиное яйцо, кромѣ зеленаго крыжовника, который варятъ недозрѣ-

лымъ. Зеленый крыжовникъ варится такимъ образомъ: взять недозрѣлыя ягоды, срѣзать немного верхъ, гдѣ былъ цвѣтокъ, вычистить сѣмечки мѣдной проволочкой, а отъ желѣзной крыжовникъ чернѣетъ и, по мѣрѣ чищенья, класть крыжовникъ въ холодную воду. Нарвать вишневаго листа, положить въ чайникъ, влить 4 стакана очищеннаго (казеннаго) вина, поставить въ печь и дать хорошо настояться. Начистивъ 6 стакановъ ягодъ, откинуть на сито, чтобы стекла вода, потомъ положить въ тазикъ, облить настоеннымъ виномъ, поставить на огонь, подержать ¼ часа, потряхивая тазикъ и накрывъ его крышкою, послѣ того откинуть на сито; когда стечетъ вино, выполоскать въ холодной водѣ, положить на сито и дать стечь водѣ. На 6 стакановъ крыжовника взять 4 фунта сахару и 6 стакановъ воду, приготовить сиропъ, которому дать кипѣть полчаса; потомъ положить ягоды и варить до спѣлости, снимая пѣну. Когда варенье будетъ готово, слить въ чашку, простудить и сложить въ банки. Красный и желтый крыжовникъ варятъ когда ягоды поспѣютъ, но не сдѣлаются еще мягкими. Вычистивъ крыжовникъ, приготовить сиропъ: на 4 фунта сахару влить 6 стакановъ воды; когда сиропъ закипитъ, положить въ него 6 стакановъ чищеннаго крыжовника, сварить до спѣлости, слить въ чашку, остудить и сложить въ банки.

1164. Розы. Взять розовыхъ цвѣтовъ, ощипать лепестки, обрѣзать у нихъ бѣлые кончики и разрѣзать каждый лепестокъ вдоль надвое. На фунтъ розовыхъ цвѣтковъ взять 3 фунта сахару; одинъ фунтъ истолочь мелко, стереть съ лепестками, то-есть пересыпавъ ихъ сахаромъ, перетереть въ рукахъ, а изъ 2 фунтовъ приготовить сиропъ, вливъ 4 стакана воды. Когда сиропъ закипитъ и снимутъ пѣну, положить розы съ натертымъ сахаромъ и уварить до спѣлости; чтобы узнать готово ли варенье, взять немного лепестковъ, пожевать, и если они мягки и на зубахъ не скрипятъ, то значитъ, что варенье готово. При окончаніи варенія, выжать сокъ изъ 2 лимоновъ, вылить варенье въ фаянсовую чашку, остудить и сложить въ банки.

Примѣчаніе. Сиропъ подкрашивается корминомъ для цвѣта.

1165. Яблоки. Взять сладкихъ яблокъ (кислыя не годятся, потому что развариваются). Яблоки, которыя употребляются для вареній: канвиль, крымскія, золотое сѣмечко и прочіе сладкіе сорта. Приготовляются такъ же и тѣмъ же порядкомъ, какъ и яблоки „коробовка".

1166. Коробовки. Очистить коробовки отъ кожицы, оставить корешки, не разрѣзывая яблочекъ, потому что они не крупныя; очистивъ же, тотчасъ опускать въ холодную воду. Потомъ опустить ихъ въ кипятокъ, проварить до мягкости, затѣмъ выбрать ихъ друшлаковою ложкою и тотчасъ опустить въ большое количество холодной воды; давъ немного постоять, приготовить сиропъ. Сиропъ долженъ быть жидкій, потому что въ жидкомъ яблоки скорѣе пропитываются и дѣлаются прозрачными. Опустивъ яблоки въ сиропъ, вскипятить; ежедневно кипятить ихъ по одному разу (дня 4), пока не сдѣлаются прозрачными. Когда готовы, сиропъ подварить, или прибавить сухого сахару и вскипятить, чтобы сиропъ былъ густой. Во время приготовленія яблоки должны быть покрыты сиропомъ, если же окажутся сверху сухими, то прибавлять сиропъ. Когда готовы, холодныя уложить въ банки, завязать и держать въ сухой кладовой.

1167. Брусника въ патокѣ. Варенье изъ брусники не принадлежитъ къ дессертнымъ заготовленіямъ, а болѣе къ салатамъ; подаваніе вареной брусники къ дичи сдѣлалось повсемѣстнымъ, а потому заготовленіе этого вкуснаго салата должно быть однимъ изъ важныхъ попеченій хозяйки. Запасъ этотъ должно сдѣлать тогда, когда брусника

не достигла еще совершенной зрѣлости и не прозрачна, т. е. въ сентябрѣ. Перебравъ нужное количество брусники, должно ее перемыть, а потомъ въ закрытыхъ котлахъ поставить на огонь, чтобы пустила сокъ, при чемъ ее должно часто мѣшать, чтобы не пригорѣла; когда начнетъ кипѣть, влить патоки и прибавить въ бруснику очищенныхъ крѣпкихъ яблокъ, померанцевой корки, немного лимонной корки, корицы и гвоздики; продолжать варить до тѣхъ поръ, пока мало будетъ накипать пѣны и корки довольно размякнутъ. Многіе прибавляютъ въ бруснику моркови и тыквы, ломтиками нарѣзанной, отъ чего она ни мало не теряетъ своего вкуса, но даже получаетъ болѣе чистый цвѣтъ. Сохранять ее должно въ большихъ каменныхъ узкогорлыхъ горшкахъ, которые увязывать не прежде, чѣмъ брусника совершенно остынетъ. Нѣкоторые варятъ бруснику на сахарѣ и медѣ, но для употребленія съ жаркимъ она гораздо пріятнѣе на патокѣ. Говоря о брусникѣ, не мѣшаетъ упомянуть о моченой брусникѣ, которая можетъ доставлять отъ времени до времени пріятное лакомство. Перебранную и перемытую бруснику долженъ выложить въ стеклянную банку, положить между ягодами отжатыхъ яблокъ и по вкусу корицы, залить приготовленнымъ сахаромъ съ водою, вскипятить и остудить, взявъ на 1 бутылку воды $^1/_2$ фунта сахару и, увязавъ, поставить въ холодномъ мѣстѣ. Ягоды, вынувъ ложкою, можно кушать, посыпая мелкимъ сахаромъ, а вода доставляетъ прохладительное и пріятное питье. Точно такое же заготовленіе можно дѣлать и изъ клюквы, которая, сваренная въ сахарѣ или медѣ, доставляетъ одинаково вкусное варенье.

1168. Аиръ. Въ маѣ выкопать кореньевъ аира, вымыть ихъ, бросить тотчасъ же въ холодную воду и мочить въ ней три дня, каждый день перемѣняя воду; потомъ очистить ножомъ коренья, опять опустить въ воду на ночь, а на другой день вскипятить ихъ въ двухъ водахъ, въ большихъ котлахъ, потому что чѣмъ болѣе воды, тѣмъ скорѣе выварится изъ нихъ горечь. По кипяченіи каждый разъ аиръ бросать въ холодную воду. Вскипятивъ во второй разъ, оставить его въ холодной водѣ до другого дня, нѣсколько разъ перемѣняя воду, наконецъ, нарѣзать аиръ кусочками, налить водою и перемѣнять ее, пока вода не перестанетъ быть горькою. Тогда разложить аиръ на салфетку, накрыть другою, провести скалкою, крѣпко прижимая, чтобы изъ него вышла вся сыросты. Отвѣсивъ на фунтъ аира 2 фунта сахару и стаканъ воды, вскипятить сиропъ, остудить, всыпать въ него аиръ и варить на легкомъ огнѣ, мѣшая веселочкою и снимая часто съ огня, чтобы не пригорѣлъ ко дну. Когда сиропъ погустѣетъ такъ, что начнетъ застывать на ложкѣ, выложить аиръ на блюдо, осыпать сахаромъ, и, чтобы скорѣе высохъ, можно блюдо подержать передъ огнемъ, а потомъ сложить въ банку. Другой способъ: очистить коренья, разрѣзать на кусочки, опустить ихъ на $^1/_4$ часа въ холодную воду, а вынувъ изъ нея, налить молокомъ и долго варить. Потомъ опять опустить въ холодную воду минутъ на 5 и опять варить въ молокѣ до мягкости; тогда сполоснуть ихъ хорошенько, положить на салфетку, накрыть другою и провести скалкою, чтобы вышла изъ нихъ вся сыросты. Далѣе поступить какъ сказано выше.

1169. Грецкіе орѣхи. (Домашнее приготовленіе). Взять грецкихъ орѣховъ, когда въ нихъ ядро налилось, но скорлупа еще не затвердѣла. Наружную зеленою кожу очистить до бѣлаго, положить орѣхи въ холодную воду и перемѣнять ее черезъ нѣсколько часовъ. Потомъ поварить ихъ въ водѣ, положивъ немного квасцовъ, пока орѣхи не станутъ мягкими, но съ квасцами варить уже не долго. Когда сва-

рятся; положить опять въ холодоую воду, дать стоять двое сутокъ и воду перемѣнять раза три въ день. Между тѣмъ приготовить сиропъ: на двѣ сотни орѣховъ взять 3 фунта сахару и 6 чашекъ воды, варить, снимая пѣну. Съ орѣховъ слить воду, положить ихъ на салфетку, осушить, сложить въ фаянсовую чашку и, сваривъ сиропъ, вылить на орѣхи. Черезъ нѣсколько дней слить сиропъ, прокипятить и опять вылить на орѣхи. Повторять это до тѣхъ поръ, пока сиропъ будетъ довольно густъ и орѣхи хорошо напитаются сахаромъ; тогда сложить варенье въ банки.

1170. Желе изъ смородины. Желе приготовляютъ двумя способами. Взять черной или красной смородины, оборвать съ вѣточекъ, выполоскать въ холодной водѣ, положить въ тазикъ, чтобы было полтаза ягодъ, остальное долить водою, не доливая до краевъ пальца на два, поставить на огонь и варить, пока всѣ ягоды разварятся; тогда процѣдить сквозь салфетку, выжать, вылить въ фаянсовую чашку. Сливъ чистый морсъ, отмѣрить его 10 стакановъ, положить 6 стакановъ толченаго сахару и поставить на огонь; варить на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока желе не станетъ садиться, что можно узнать, наливъ немного на блюдечко; если желе садится, значитъ готово. Разлить въ хрустальные горшечки, нарочно для этого употребленія приготовляемые. Можно также сложить въ банки. Такимъ образомъ можно варить желе изъ черной смородины. Приготовляя желе изъ малины, надобно прибавлять въ нее третью часть красной смородины, напримѣръ: два фунта малины и фунтъ смородины.

1171. Желе безъ воды. Взять 5 фунтовъ малины, размять ложкою или истолочь деревянною толкушкою, пропустить сокъ сквозь салфетку, поставить въ холодное мѣсто, дать отстояться, слить чистый морсъ и на каждый стаканъ морсу положить стаканъ сахару; поставивъ на огонь, мѣшать ложкою, но кипѣть сильно не давать, а чтобы только едва было замѣтно кипѣніе. Когда будетъ готово и нѣсколько остынетъ, разлить въ горшечки или сложить въ банки. Такимъ образомъ можно приготовлять желе изъ всѣхъ сочныхъ ягодъ.

1172. Яблочное желе. Наливъ полтазика воды, поставить на огонь, потомъ взять 3 десятка кисловатыхъ яблокъ, разрѣзать на четвертинки, тотчасъ класть въ тазикъ, потому что, полежавъ на воздухѣ, они покраснѣютъ. Если тазикъ маленькій, то можно сварить вышеозначенное количество яблокъ въ 2 или 3 раза. Яблоки надо варить до тѣхъ поръ, пока они не разварятся въ кашу; тогда, привязавъ салфетку къ ножкамъ стула или къ пяльцамъ, вылить въ нее яблоки и оставить, чтобы стекъ весь сокъ, или откинуть на красное сито, поставивъ его на каменную чашку. Смѣривъ сокъ стаканомъ, положить на 2 стакана соку стаканъ сахару; вылить сокъ и положить сахаръ въ чистый тазикъ, варить на легкомъ огнѣ, а когда желе довольно укипитъ и будетъ густо, попробовать, т. е. налить желе ложки двѣ чайныхъ на блюдечко, и если садится, то снять съ огня. Если желе назначается для домашняго употребленія или для украшенія пирожнаго, то можно наливать его въ фаянсовые горшечки или банки; въ хрустальные горшечки и корзиночки наливаютъ желе для того, чтобы послѣ не выкладывать, а прямо подавать на столъ. Выливать желе въ горшечки и баночки должно какъ можно горячее, а потому въ фаянсовые горшечки можно выливать, снявъ съ огня, въ хрустальные же горшечки надо наливать осторожно, нагрѣвъ ихъ въ горячей водѣ.

1173. Ирные коренья. Отобравъ хорошихъ ирныхъ корней, оскрести, вымыть и варить въ водѣ, пока корень не сдѣлается мягкимъ;

тогда, вынувъ изъ воды, очистить кожу, перемыть и откинуть на сито. Между тѣмъ приготовить густой сиропъ, сложить въ фаянсовую чашку коренья, налить горячимъ сиропомъ и поставить въ холодное мѣсто. Черезъ нѣсколько дней слить сиропъ, вскипятить и вылить опять на коренья; повторить это нѣсколько разъ, чтобы коренья хорошо напитались сахаромъ. Потомъ, выбравъ коренья изъ сиропа, положить на сито, дать стечь сиропу, обсыпать мелко истолченнымъ сахаромъ и, разложивъ на блюдо, поставить на ночь въ печь; если съ одного раза не высохнутъ, поставить въ другой разъ. Приготовленные такимъ образомъ ирные коренья могутъ замѣнять имбирь.

1174. Мармеладъ изъ малины. Взять 3 фунта малины, перебрать и протереть сквозь частое сито; два фунта сахару истолочь мелко, положить въ нелуженый тазикъ вмѣстѣ съ протертою малиною, варить на легкомъ огнѣ, мѣшая безпрерывно ложкою, пока уварится довольно густо, потомъ простудить и сложить въ банки, покрывъ кружкомъ навощеной бумаги и обвязавъ; употребляется для пирожнаго.

1175. Мармеладъ изъ сливъ. Разрѣзать пополамъ назначенныя сливы, вынуть косточки и, сложивъ въ кастрюлю, влить стаканъ воды, покрыть и варить на огнѣ подъ крышкою до тѣхъ поръ, пока сливы не разопрѣютъ, тогда протереть сквозь частое сито, выложить въ тазъ, измѣряя кухонной чумичкою (на 1 ложку сливъ положить ложку мелкаго сахару), поставить на огонь и мѣшать деревянною лопаткою неотступно, выварить до совершенной густоты, потомъ переложить горячими въ банки, а когда остынутъ, покрыть бумажнымъ кружкомъ и завязать; употребляется для пирожнаго.

1176. Мармеладъ изъ яблокъ. Очистить яблоки (низшаго сорта) отъ верхней кожицы и осередка, сложить въ кастрюлю, подлить полстакана воды, покрыть крышкою и варить до совершенной мягкости, потомъ протереть сквозь сито, сложить въ тазъ, положить на 1 фунтъ яблокъ 1 фунтъ сахару, поставить на огонь и варить (неотступно мѣшая) до тѣхъ поръ, пока мармеладъ не загустѣетъ; тогда сложить горячимъ въ разогрѣтыя банки и, остудивъ, покрыть кружками изъ бумаги и завязать; употребляется для пирожнаго.

1177. Мармеладъ изъ тыквы. Очистить верхнюю кожицу и внутренность у дозрѣлой тыквы и разрѣзать ее кусочками, очистить также яблоки хорошаго вкуса и вырѣзать зернышки. Между тѣмъ сварить въ тазу сиропъ; когда загустѣетъ, опустить тыкву и яблоки, вскипятить и варить на легкомъ огнѣ (часто мѣшать) до тѣхъ поръ, пока фрукты совершенно не разварятся и мармеладъ не загустѣетъ; тогда выложить въ банки и, остудивъ, завязать. Для разнаго употребленія въ сладкихъ приготовленіяхъ.

1178. Мармеладъ безъ сахару. Сливы венгерскія или другія хорошаго вкуса разрѣзать пополамъ, вынуть косточки и сложить въ кастрюлю, влить самую малость воды, поставить на огонь; когда слива разварится, протереть сквозь сито или рѣшето, протертую массу сложить въ сотейникъ и поставить на огонь, варить неотступно (тщательно мѣшая) до тѣхъ поръ, пока мармеладъ совершенно не загустѣетъ; тогда выложить въ банки и, остудивъ, покрыть бумажными кружками, а потомъ завязать. Изъ фунта сливъ выходитъ полфунта мармелада. Употребляется для разныхъ потребностей въ хозяйствѣ.

1179. Мармеладъ изъ абрикосовъ № 1. Взять 6 фунтовъ абрикосовъ, выбрать косточки, разбить ихъ, вынуть ядра, обварить горячею водою, очистить кожу, ишинковать мелко. 2 фунта сахару смѣшать съ абрикосами и ядрами; растереть деревянною ложкою, варить на легкомъ огнѣ, мѣшая, чтобы не пригорѣло, потомъ остудить и сложить въ банки

Такимъ образомъ можно варить мармеладъ изъ разныхъ плодовъ и ягодъ. Подается къ чаю.

1180. Мармеладъ изъ абрикосовъ № 2. Взять 2 фунта абрикосовъ, выбрать косточки, положить въ тазъ, налить немного воды, поварить и откинуть на сито. Когда стечетъ вода, протереть сквозь сито, пололожить въ тазикъ, прибавить полфунта сахару, мелко истолченнаго, поставить на огонь, мѣшать лопаткою или ложкою, чтобы не пригорѣло, варить пока не сдѣлается густымъ; тогда выложить на блюдо, подсыпавъ мелкаго сахару, и дать остынуть. Усыпать гладкую доску мелкимъ сахаромъ, положить на нее мармеладъ, нарѣзать продолговатыхъ брусковъ, уложить на блюдо и засушить. Подается къ чаю.

1181. Пюре изъ земляники. Перебрать, ополоснуть въ водѣ и осушить на салфеткѣ землянику, протереть сквозь частое сито и, отвѣсивъ фунтъ пюре, сложить въ чашку, положить туда же 1¾ фунта мелкаго сахару, размѣшать деревянною лопаткою, разлить въ бутылки и, закупоривъ новыми пробками, завязать, засмолить гарпіусомъ; держать въ холодномъ мѣстѣ до употребленія. Иногда оказывается надобность прибавлять немножко сахару, но это больше случается въ дождливое лѣто, когда ягода бываетъ водянистою, что приготовляющему легко замѣтить по густотѣ пюре. Изъ малины приготовляется такимъ же способомъ.

1182. Пюре изъ смородины. Перебрать, сполоснуть въ холодной водѣ и протереть сквозь сито одну изъ ягодъ смородины, т. е. черную, бѣлую или красную, отмѣрить въ чашку 1½ стакана мелкаго сахару, развести стаканомъ протертаго пюре, размѣшать и употреблять для подливки къ сладкимъ блюдамъ, гдѣ указано будетъ, или слить въ бутылку, закупорить и держать на холоду.

1183. Пюре изъ дыни. Разрѣзать пополамъ дозрѣлую дыню, вычистить сѣмена изъ середины и изрѣзать ломтиками. Мягкую часть истереть на теркѣ и, пересыпавъ немного мелкимъ сахаромъ, протереть сквозь частое сито, потомъ отмѣрить стаканомъ въ чашку пюре; на стаканъ пюре положить 1¼ стакана мелкаго сахару, размѣшать лопаткою, перелить въ бутылку, закупорить новою пробкою, засмолить и оставить въ холодномъ мѣстѣ до употребленія.

1184. Сахарныя лепешечки (домашнее). Взять стаканъ чистаго соку изъ малины, положить въ него фунтъ сахару, мелко истолченнаго, уварить до густоты, посыпать блюдо мелкимъ сахаромъ, послѣ чего наливать съ чайной ложки лепешечки и засушить ихъ въ вольномъ духу. Для приготовленія разныхъ конфектъ и сушенія обсахаренныхъ плодовъ въ такъ называемыхъ англійскихъ кухняхъ, кромѣ шкаповъ для приготовленія жаркихъ и другихъ кушаній, устраивается особенное отдѣленіе или шкапъ, въ который, вмѣсто полокъ, вкладывается нѣсколько желѣзныхъ листовъ; въ этомъ шкапу можно держать какую угодно степень теплоты. Въ немъ обыкновенно подсушиваютъ обсахаренные плоды и разныя конфекты, но по нуждѣ можно засушивать въ русской печи, ставя на ночь.

1185. Сиропъ изъ лимоновъ. Взять 3 лимона и снять цедру; положить въ тазикъ 2 фунта сахару, влить немного воды, выжать сокъ изъ 3 лимоновъ и прокипятить; составить на столъ, всыпать цедру, размѣшать и такъ оставить до слѣдующаго дня, затѣмъ положить по вкусу лимонной соли, процѣдить чрезъ сито, разлить въ бутылки и сохранять въ холодномъ мѣстѣ.

1186. Сиропъ изъ смородины. Взять самой спѣлой красной смородины, оборвать ягоды съ вѣточекъ, выполоскать, откинуть на сито, потомъ размять и выжать сквозь холстинный мѣшокъ, поставить въ холодное

мѣсто, дать отстояться и слить чистый морсъ. На 2 бутылки сока положить 5 фунтовъ сахару, уварить до обыкновенной густоты сиропа, простудить и слить въ бутылки. Такимъ образомъ приготовляютъ сиропъ и всѣхъ другихъ ягодъ.

1187. Сиропъ изъ розъ. Ощипавъ съ розъ лепестки, положить въ фаянсовую чашку, налить на нихъ бутылку кипятку, накрыть и дать стоять, пока вода не остынетъ; тогда откинуть на сито, выжать изъ лепестковъ сокъ, а воду вскипятить и вылить на свѣжіе розовые цвѣты; потомъ процѣдить, вскипятить и еще разъ вылить на свѣжіе цвѣты. Когда вода остынетъ, процѣдить сквозь салфетку, влить въ тазикъ, положить фунтъ сахару, уварить до надлежащей густоты, выжать сокъ изъ лимона, простудить и разлить въ бутылки.

1188. Сканжаби. Взять самой спѣлой и сладкой айвы или просто сладкихъ яблокъ, очистить съ нихъ кожу, вырѣзавъ самую середину, потомъ истолочь ихъ въ деревянной ступкѣ и выжать сокъ сквозь салфетку. По пропорціи выжатаго сока положить въ него чистаго сахару и четвертую долю, противъ сока, виноградnаго бѣлаго уксуса; уварить все это вмѣстѣ до тѣхъ поръ, пока не сдѣлается довольно густой сиропъ, который пріятно употреблять съ чаемъ или просто съ холодною водою.

1189. Морсы. Набрать барбарису въ концѣ сентября, когда онъ достигаетъ полной спѣлости, оборвать съ вѣточекъ, выполоскать въ холодной водѣ и откинуть на сито. Давъ стечь водѣ, истолочь въ деревянной чашкѣ мягко, положить въ холстинный мѣшокъ, привѣсить мѣшокъ къ потолку въ холодномъ мѣстѣ и подставить посудину, чтобы стекъ сокъ. Когда весь сокъ стечетъ, разлить въ бутылки, плотно закупоривъ, и сохранять въ холодномъ мѣстѣ. Ягоды, оставшіяся послѣ морса, можно употребить для уксуса, наливъ холодною водою. Морсъ изъ всѣхъ другихъ ягодъ приготовляется такъ же. Кто хочетъ, можно морсъ подваривать; положивъ на бутылку морса двѣ столовыхъ ложки сахару, дать вскипѣть раза два. Держать сокъ въ холодной кладовой или въ сухомъ погребѣ.

1190. Лимонный сокъ. Взять сколько угодно лимоновъ, очистить съ нихъ кожу, наблюдая, чтобы не было попортившихся и загнившихъ, вынуть сѣмена, размять лимоны, положить въ чистый холстинный мѣшокъ, выдавить сокъ, слить въ фаянсовую чашку, накрыть, поставить въ холодное мѣсто, дать отстояться, слить чистый сокъ, процѣдить сквозь сито и разлить въ бутылки.

1191. Яблочная пастила. Взять хорошаго сорта кислыхъ антоновскихъ яблокъ, смотря по тому, сколько хотятъ сдѣлать пастилы, испечь, но не перепаривать, протереть сквозь сито, сложить въ кастрюлю, положить на 1 ф. сахарнаго песку 1¼ ф. пюре и 1 бѣлокъ яичный, сбивать проволочнымъ вѣничкомъ до тѣхъ поръ, пока яблочное тѣсто не сдѣлается бѣлымъ и не будетъ подниматься какъ пѣна. Пастилу обыкновенно наливаютъ на рамы, обтянутыя холстомъ; наливать должно не толще пальца. На ночь поставить пастилу въ печь; когда немного высохнетъ, снять ее съ холста на столъ, подсыпавъ сахарной пудры, нарѣзать шашками, положить опять на чистый холстъ и сушить окончательно, поставивъ на ночь въ печь. Когда пастила будетъ готова, сложить въ ящикъ, подославъ бумагу. Иногда наливаютъ пастилу въ ящики; наливъ слой, толщиною въ палецъ, высушить и далѣе поступать такъ же.

1192. Адрагантовая пастила домашняя. Распустить въ стаканѣ воды 3 золотника адраганту. Срѣзать съ 3 лимоновъ желтую кожицу, искрошить мелко, положить корку въ воду, въ которой распущенъ адрагантъ,

выжать туда же сокъ изъ 3 лимоновъ, дать стоять трое сутокъ, потомъ процѣдить сквозь салфетку и выжать. Истолочь мелко и просѣять 2 фунта сахару рафинада, положить часть сахару въ мраморную ступку, подлить немного адраганта, растирать хорошенько пестикомъ и продолжать подсыпать такимъ образомъ сахаръ и подливать адрагантъ, пока все не сотрется. Потомъ выложить это тѣсто на столъ, переминать руками и перевалывать до тѣхъ поръ, пока тѣсто не сдѣлается мягкимъ и бѣлымъ; тогда, раскатавъ въ палецъ толщиною, нарѣзать продолговатыхъ брусковъ или надѣлать другихъ штучекъ, засушить въ печи, въ самомъ вольномъ духу. Если захотятъ сдѣлать розовую пастилу, положить барбарисоваго мармеладу или, взявъ двѣ горсти барбарису, истолочь, протереть сквозь сито и положить въ сахаръ, когда стираютъ его въ ступкѣ, и подкрасить карминомъ.

1193. Маковая пастила. Взять маку, обдать кипяткомъ, дать стоять часа два и откинуть на сито; медъ вскипятить, снять пѣну, процѣдить сквозь сито, затѣмъ взять кедровыхъ орѣховъ, а если нѣтъ кедровыхъ, то можно грецкихъ; положить макъ и орѣхи въ медъ варить на небольшомъ огнѣ; оловянное или мѣдное блюдо вымазать прованскимъ или маковымъ масломъ, вылить макъ, дать застыть, снять съ блюда и положить въ ящикъ.

1194. Пастила изъ малины. Сухую малину обдать кипяткомъ, дать немного постоять, откинуть на сито, вскипятить медъ, снять пѣну, процѣдить, положить въ него малину и ядра кедровыхъ или грецкихъ орѣховъ, варить пока малина не разварится, вылить на блюдо и дать остыть. Нельзя съ точностью опредѣлить пропорціи маку и малины, но необходимо класть въ пастилу орѣховъ четвертую часть противъ мака и малины; варить на небольшомъ огнѣ часъ. Сваренная пастила должна быть густа какъ сметана; для цвѣта можно прибавить кармину. Когда выливаете на блюдо, его надо подмазать прованскимъ масломъ.

Отдѣлъ XIX.

Спиртные напитки.

1195. Общія замѣчанія. Небольшіе домашніе кубы для приготовленія спиртныхъ напитковъ бываютъ двухъ родовъ: одни дѣлаются на манеръ самовара съ колпакомъ вмѣсто крышки; другіе въ видѣ большого горшка съ закраинами, на которыя надѣваютъ колпакъ. На кубъ, сдѣланный самоваромъ, надѣвается колпакъ въ видѣ продолговатаго шара, съ рукавомъ или носомъ; сквозь колпакъ проходитъ самоварная труба, возвышаясь надъ колпакомъ вершка на три; въ нее кладутъ уголья; отъ колпака вкладывается въ винтообразную трубу, вдѣланную въ бассейнѣ или въ кадочкѣ; концы трубы выходятъ наружу; одинъ вверху, гдѣ вкладывается въ него рукавъ отъ колпака, а другой на противоположной сторонѣ бассейна, внизу, откуда вытекаетъ перегоняемая жидкость. Кубъ вкладывается слѣдующимъ образомъ: когда станутъ перегонять вино, настоянное травами или другими спеціями, влить въ кубъ вино, не доливая пальца на два до краевъ, и выложить туда же траву. Потомъ надѣть на кубъ или самоваръ колпакъ, соединить рукавъ колпака съ трубою бассейна, замазать крутымъ ржанымъ тѣстомъ спай, гдѣ колпакъ соединяется съ кубомъ, и спай у рукава

колпака и трубы, а если кубокъ самоваромъ, то замазать и около трубы, въ которую кладутъ уголья. Въ бадью или въ бассейнъ налить холодной воды, а въ самоваръ положить угольевъ. Кубы на подобіе горшка обыкновенно вмазываются въ печку. Когда кубъ нагрѣется и водка потечетъ, то сначала пойдетъ такъ называемый *бѣлокъ*; въ небольшомъ ведерномъ кубѣ его должно быть не болѣе двухъ рюмокъ, а потомъ уже чистая водка. Бѣлокъ должно спустить въ особую посудину, а подъ чистую водку подставить бутылку, вложивъ въ нее воронку. Все искусство состоитъ въ томъ, чтобы держать подъ кубкомъ ровный жаръ и воду въ бассейнѣ почаще расхолаживать; спиртъ или водка должны течь медленно, тоненькою струею. Когда сойдетъ около 8 бутылокъ водки, остальное должно спустить въ отдѣльную посудину, потому что остальныя 4 бутылки будутъ уже *погонъ*. По окончаніи перегонки первыя 8 бутылокъ смѣшать вмѣстѣ, а остальныя 4 вылить въ уксусъ или въ кубъ при перегонѣ угольевъ, которыми очищалось вино. Лимонную и померанцевую водку приготовляютъ посредствомъ перегонки изъ лимонной и померанцевой корки. На ведро вина взять корку съ 10 свѣжихъ померанцевъ, тонко обрѣзанную, искрошить, положить въ бутыль, налить виномъ, дать стоять недѣлю, потомъ перегонять и разсыропить. Сухой померанцевой корки кладутъ обыкновенно на ведро вина фунтъ. Лимонная водка приготовляется такъ же, какъ померанцевая: взять свѣжей корки съ 20 лимоновъ, нарѣзать, настоять и перегонять, а сухой лимонной корки взять 1¼ фунта на ведро вина. На ведро перегнанной водки взять 5 фунтовъ сахару, распустить въ 4-хъ бутылкахъ воды, сварить сиропъ, снимая пѣну, простудить, разсыропить водку и разлить въ бутылки.

Наливки дѣлаются изъ разныхъ плодовъ и ягодъ, наливаютъ ихъ хлѣбнымъ виномъ или столовою водкою пополамъ съ виноградным виномъ. Хлѣбное вино должно сначала очистить, чтобы не было въ немъ противнаго запаха, который заглушаетъ ароматъ плодовъ и ягодъ; вино очищаютъ разными способами, но вотъ два простыхъ и удобныхъ способа. Взять березовыхъ углей, пережечь, сложить въ корчагу, закрыть плотно, потомъ истолочь не очень мелко. Всыпавъ немного менѣе половины боченка угольевъ, налить полный виномъ, поставить въ тепломъ мѣстѣ, дать стоять недѣлю, каждый день взбалтывая, потомъ сливъ вино, пропустить сквозь суконный кошель. Второй способъ очистить вино слѣдующій: взять щавелю, когда листья и стволы его затвердѣли и къ употребленію въ пищу сдѣлались уже негодными; набравъ травы со стволами, щавель изрѣзать крупновато, насыпать половину бутылки или боченка, налить обыкновенною водкою, поставить въ теплое мѣсто или на солнце и дать стоять недѣли двѣ; вино получитъ желтоватый цвѣтъ и запахъ французской водки.

Приготовляя дома водки, ликеры и наливки, кромѣ куба, должно имѣть нѣсколько суконныхъ кошелей для процѣживанья. Кошели дѣлаются изъ толстаго сѣраго сукна, конусообразной фигуры, въ видѣ сахарной головы. Обративъ конусомъ внизъ, пришить къ четыремъ сторонамъ, въ равномъ другъ отъ друга разстояніи, 4 петельки, прикрѣпить къ нимъ веревочки, сравнять и связать вверху все 4 веревочки вмѣстѣ; вложить крестообразно 2 палочки, чтобы концы палочекъ пришлись противъ петелекъ, и привѣсить къ потолку. Когда нужно будетъ пропускать водку, наливки или уксусъ, всыпать въ котелъ пригоршни двѣ толченыхъ березовыхъ углей, подставить подъ кошель посудину и налить его полно. Сначала потечетъ пропускаемая жидкость скоро и будетъ мутная; продолжать подливать въ кошель, чтобы онъ былъ полонъ, пока жидкость очистится и потечетъ тонкою струею;

для узнанія, совсѣмъ ли очистилась жидкость, налить въ рюмочку и посмотрѣть на свѣтъ; если жидкость чиста, поставить подъ кошель чистую посудину и продолжать пропускать. Гдѣ нельзя достать водоочистительной машины, вышеупомянутымъ способомъ можно очищать воду; онъ даже превосходить водоочистительныя машины.

Подкрашивать водки можно слѣдующими безвредными красками. Для зеленаго цвѣта взять фунта два шпината, перебрать, выполоскать, истолочь, сложить въ бутыль; на 2 фунта шпината влить 2 бутылки очищеннаго вина, дать стоять въ прохладномъ мѣстѣ нѣсколько дней, потомъ процѣдить, выжать, слить въ бутылки и сохранять для употребленія. Въ синій цвѣтъ подкрашиваютъ настоянными въ винѣ васильковыми цвѣтами. Въ желтый—шафранною настойкою. Въ алый и розовый цвѣта—кошенилью или. какъ называютъ ее иначе, *канцелярскимъ* сѣменемъ; взять лучшей кошенили 16 золотниковъ, положить въ тазикъ. налить бутылку воды, прибавить по 8 золотн. квасцовъ и кремортартара, мелко истолченныхъ, дать вскипѣть разъ 12, положить въ краску 6 золотниковъ сахару и прокипятить. Потомъ попробовать, готова ли краска: взять нѣсколько капель краски, положить на бѣлую бумагу, если краска не расплывается, то значитъ, что она готова. Тогда слить въ фаянсовую чашку, простудить, процѣдить сквозь салфетку и слить въ бутылку. Въ фіолетовый цвѣтъ подкрашиваютъ шелухою отъ подсолнечныхъ ядеръ, настоявъ ихъ очищеннымъ виномъ. Въ коричневый цвѣтъ—настойкою изъ померанцевыхъ орѣшковъ или пережженнымъ сахаромъ.

1196. Смородиновка. Оборвать черную смородину съ вѣточекъ, выполоскать, откинуть на сито; когда стечетъ вода, всыпать въ бутыль, чтобы ягодъ было полбутыли, налить полную бутыль очищеннымъ виномъ, поставить въ сухой погребъ или кладовую, но не на солнце, какъ дѣлаютъ это обыкновенно. Дать стоять 2 или 3 мѣсяца, потомъ слить сквозь чистую холстину съ ягодъ, разсыропить по вкусу сахаромъ и разлить въ бутылки. Сливъ наливку, ягоды сложить въ холстинный мѣшокъ, размять и выжать досуха, дать отстояться, а ягоды налить водою: ихъ можно употребить на уксусъ. Всѣ наливки дѣлаются точно такъ же. Можно дѣлать наливку, смѣшивая ягоды, напримѣръ: взять по равной части морошки и рябины, всыпать въ бутыль, налить виномъ и поступать какъ сказано выше; малину смѣшиваютъ пополамъ съ костяникою.

1197. Вишневка. Взять вишенъ, выбрать изъ нихъ косточки, истолочь косточки въ ступкѣ, положить вмѣстѣ съ вишнями въ бутыль, чтобы было вишенъ и косточекъ полбутыли, вытекшій изъ вишенъ сокъ слить туда же, налить виномъ, поставить въ погребъ, а далѣе поступать какъ сказано о наливкѣ изъ смородины. Изъ сливъ, персиковъ дѣлаютъ наливку точно такъ же, какъ изъ вишенъ, то есть: выбравъ кости, истолочь и потомъ сложить вмѣстѣ съ плодами въ бутыль или боченокъ.

1198. Венгерская наливка. Взять ведерную бутыль, насыпать половину бутылки спѣлою клубникою, перебравъ ее и ощипавъ вѣточки; два фунта изюму перебрать, выполоскать, изрубить и положить также въ бутыль. Потомъ налить очищеннымъ виномъ и поставить въ погребъ. Когда нужно будетъ сиропить, взять на ведро чистой наливки 6 фунтовъ сахару, наколоть кусочками, смочить водою и держать на огнѣ. мѣшая лопаткою, пока сахаръ не получитъ темно-золотистый цвѣтъ; тогда влить немного наливки, чтобы сахаръ отсталъ отъ кастрюли и разошелся; давъ сахару разойтись, остудить, вылить въ наливку, размѣшать, слить въ чистую бутыль, дать постоять еще недѣлю и разлить

въ бутылки. Можно дѣлать вино, похожее на венгерское, еще такимъ способомъ: взять кусокъ ржаного хлѣба, посыпать сахаромъ и посадить въ печь, чтобы хлѣбъ высохъ и покраснѣлъ, но не пригорѣлъ; положить хлѣбъ въ фаянсовую чашку, налить бутылкою малаги; когда вино настоится, слить въ бутылки, въ какихъ обыкновенно бываетъ венгерское.

1199. Горькая настойка. Взять трилистника и золототысячника по $^1/_4$ фунта, померанцевыхъ орѣшковъ 12 золотниковъ, искрошить траву крупно и вмѣстѣ съ орѣшками положить въ бутыль; налить на это ведро очищеннаго вина, дать стоять двѣ недѣли въ тепломъ мѣстѣ, потомъ перегонять черезъ кубъ. Если захотятъ, можно подкрасить водку въ розовый или фіолетовый цвѣтъ, о чемъ было сказано раньше.

1200. Желудочная. Взять инбирю и кишмишу по $^1/_4$ фунта, гвоздики $^1/_8$ фунта, мускатнаго цвѣта 6 золотниковъ, шафрана $^1/_4$ золотника, мирры 3 золотника, бобровой струи $1^1/_2$ золотника, истолочь, перемѣшать все вмѣстѣ, сложить въ бутыль, влить полведра вина, дать настояться, потомъ перегонять черезъ кубъ.

1201. Анисовка. На ведро очищеннаго вина положить фунтъ анису; настаивать въ тепломъ мѣстѣ недѣлю, а потомъ перегонять черезъ кубъ и, разсиропивъ по вкусу, разлить въ бутылки.

1202. Можжевеловка. Взять ведро очищеннаго вина, положить фунтъ свѣжихъ можжевеловыхъ ягодъ, истолочь ихъ въ ступкѣ, дать настояться, перегонять черезъ кубъ, подсластить немного по вкусу и разлить въ бутылки.

1203. Травникъ. Зорную, мятную и изъ другихъ ароматическихъ травъ водку приготовляютъ такимъ образомъ: взять на ведро очищеннаго вина фунтъ травы, изрубить, дать настояться и перегнать черезъ кубъ. Травныя водки не всегда подслащиваютъ.

1204. Запеканка. Передвоеннаго спирту 8 бутылокъ вылить въ бутыль и прибавить корицы 12 золотниковъ, кардамону 5 зол., бадьяну 5 зол., гвоздики 4 зол., мускатнаго цвѣта 1 зол., и 2 мелко истолченныхъ мускатныхъ орѣха; обвить бутыль мочалками и обмазать вокругъ тѣстомъ, толщиною пальца въ три. Ставить бутыль сряду четыре ночи въ вольный духъ печи, а по утрамъ вынимать и взбалтывать. По прошествіи 4 сутокъ слить и подсластить сиропомъ, полагая на каждыя 2 бутылки запеканки по $1^1/_2$ фунта сахару. Чѣмъ долѣе сохраняется запеканка, тѣмъ она становится лучше, но когда нужно угостить ею пріятеля или издалека пріѣхавшаго гостя, напередъ накормить его какъ можно сытнѣе и самыми жирными блюдами, а въ заключеніе обѣда предложить рюмочку запеканки: она покажется ему нектаромъ.

1205. Ликеръ изъ бадьяна. Истолочь мелко полфунта бадьяна, всыпать въ бутыль, налить ведро очищеннаго вина, дать стоять двѣ недѣли и перегонять черезъ кубъ. Взять перегнаннаго спирта 6 бутылокъ, распустить 7 фунтовъ сахару въ 4 бутылкахъ воды, сварить сиропъ, остудить, вылить въ ликеръ, размѣшать, слить опять въ бутыль, дать стоять 2 недѣли и разлить въ бутылки.

1206. Ликеръ изъ померанцевыхъ цвѣтовъ. Взять померанцевыхъ цвѣтовъ, налить виннымъ спиртомъ, прибавить третью часть, противъ спирта, воды, т. е. двѣ части спирта и одну часть воды, дать стоять до тѣхъ поръ, пока ликеръ не приметъ запаха померанцевыхъ цвѣтовъ. Тогда процѣдить и разсиропить, полагая на бутылку ликера фунтъ сахару.

1207. Шоколадный ликеръ. Взять 8 стакановъ столовой водки, прибавить 2 стакана воды, всыпать $^1/_4$ фунта толченаго шоколада и полфунта толченаго сахару, слить въ бутыль, поставить въ тепломъ мѣстѣ,

дать стоять 10 дней и потомъ процѣдить; если угодно, можно прибавить еще сахару; разлить въ бутылки.

1208. Французскій пуншъ. Положить въ кастрюлю 1½ ф. сахару, полъ стакана холодной воды и поставить на огонь. Снять съ 5 апельсиновъ и 5 лимоновъ цедру, а когда сиропъ закипитъ, высыпать цедру въ горячій сиропъ, покрыть кастрюлю бумагою и дать настояться, потомъ выжать сокъ изъ апельсиновъ и лимоновъ вмѣстѣ съ косточками и поставить на огонь, дать разъ вскипѣть, потомъ снять съ огня, влить полбутылки ямайскаго бѣлаго рому, бутылку шампанскаго, полбутылки мускатъ-люнеля, стаканъ мараскину, процѣдить сквозь фланелевую салфетку и, разливъ холоднымъ въ бутылки, закупорить новыми пробками, завязать и засмолить гарпіусомъ. Подавать спустя 15 дней.

1209. Американскій пуншъ. Положить въ кастрюлю 2 фунта сахару, влить стаканъ воды и поставить на огонь; когда сиропъ сварится, влить бутылку лучшаго рому, бутылку шампанскаго, стаканъ киршвассера, полбутылки эссенціи изъ вишенъ, процѣдить, разлить въ бутылки, закупорить новыми пробками, завязать и засмолить гарпіусомъ. Употреблять можно на третій день.

1210. Нѣмецкій пуншъ. Взять въ кастрюлю 2 фунта сахару, влить стаканъ воды, поставить на огонь, а когда закипитъ, положить 5 штукъ лимоновъ, изрѣзанныхъ кружочками, опустить въ кипящій сиропъ и, разъ вскипятивъ, снять съ огня; оставить покрытымъ, потомъ влить полбутылки хорошаго краснаго вина и полбутылки коньяку, процѣдить и, разливъ холоднымъ въ бутылки, закупорить новыми пробками и употреблять.

1211. Пуншъ-рояль. Отвѣсивъ 2 фунта сахару-рафинаду, истереть на немъ цедру съ 3 лимоновъ и 3 померанцевъ, разрубить въ мелкіе куски, сложить въ каменную чашку, влить 2 стакана холодной воды и оставить такъ, пока сахаръ не распустится, потомъ влить бутылку рейнвейну, бутылку шампанскаго, стаканъ мараскину и стаканъ хорошаго коньяку, выжать сокъ изъ 3 лимоновъ, процѣдить сквозь фланелевую салфетку и разлить въ бутылки. Любители прибавляютъ бургонское, но тогда сокъ изъ лимоновъ кладется по вкусу.

1212. Кардинальскій пуншъ. Въ кастрюлю положить 2 фунта сахару, влить 2 стакана воды и поставить на огонь; изрѣзать въ мелкіе кусочки ананасъ, а когда сиропъ вскипитъ, опустить ананасъ и варить до тѣхъ поръ, пока сварится, тогда влить полбутылки мараскину, стаканъ киршвассера и 2 бутылки сотерна, процѣдить и, разливъ въ бутылки, закупорить, завязать и засмолить; употреблять черезъ 5 дней.

1213. Бишофъ. Отвѣсить въ кускѣ фунтъ сахару, стереть на немъ цедру съ 2 свѣжихъ померанцевъ такъ, чтобы сахаръ окрасился, положить въ чашку, влить бутылку легкаго краснаго вина, 2 рюмки рому, выжать сокъ изъ 2 апельсиновъ, положить ½ мускатнаго истертаго на тарелкѣ орѣха и 4 мелко истолоченныхъ гвоздики, изрѣзать померанцы кружками, поджарить слегка на чистой плитѣ и опустивъ въ вино, оставить покрытымъ 24 часа, потомъ процѣдить сквозь салфетку, разлить въ бутылки и закупорить пробками.

1214. Калишанъ. Взять въ чашку 2 фунта мелкаго сахару, положить 4 изрѣзанныхъ въ ломтики лимона, размѣшать и оставить покрытымъ полчаса; потомъ влить 3 бутылки бѣлаго пива, полбутылки рому и полбутылки коньяку, размѣшать, разлить въ стаканы и подавать холоднымъ.

1215. Пуншъ-грогъ. Приготовляется за 10 минутъ до употребленія. Положить въ обыкновенный стаканъ 12 порціонныхъ кусочковъ сахару,

влить воды до половины и, оставить такъ, пока сахаръ не разойдется; тогда размѣшать чайною ложечкою, процѣдить сквозь чайное ситечко сокъ изъ полъ лимона и, доливъ стаканъ краснымъ ромомъ, подавать.

1216. Пуншъ съ ромомъ. Положить въ стаканъ 10 кусковъ сахару, влить немного кипятку, размѣшать и когда сахаръ разойдется, влить 2 маленькихъ рюмочки бѣлаго рому и долить стаканъ чаемъ; нарѣзанный лимонъ подается особо.

1217. Пуншъ съ аракомъ. Положить въ стаканъ 8 кусковъ сахару, влить кипятку до половины и, оставить такъ, пока сахаръ не разойдется, потомъ размѣшать, влить рюмку араку и рюмку краснаго рому; подать при этомъ лимонъ.

1218. Дамскій пуншъ. Заварить немного чаю и дать ему настояться. Въ это время приготовить сокъ изъ апельсина и процѣдить сквозь ситочко; когда чай настоится, положить въ чашку 6 кусочковъ сахару, влить ¾ чашки желтаго чаю, чайную ложку мараскину, 2 чайныхъ ложки бѣлаго рому и сокъ изъ апельсина.

1219. Пуншъ изъ яицъ. Отдѣлить отъ бѣлковъ 2 желтка, положить въ стаканъ, всыпать 2 столовыхъ ложки мелкаго сахару и мѣшать до тѣхъ поръ, пока желтки не поднимутся и масса не побѣлѣетъ, тогда влить постепенно рюмку рому и дополнить стаканъ горячимъ чаемъ.

1220. Глинтвейнъ. Влить въ кастрюлю рюмку воды, рюмку медка и рюмку рома, положить 10 кусочковъ сахару, 3 штуки гвоздики, 3 штуки кардамона, кусочекъ корицы и кусочекъ мускатнаго цвѣта; все это поставить на огонь, а когда вскипитъ, процѣдить сквозь ситочко и подать горячимъ въ стаканѣ.

1221. Жжонка клубская. Влить въ серебряную кастрюлю 2 бутылки шампанскаго, бутылку лучшаго рома, бутылку сотерна, положить 2 фунта сахару, изрѣзанный въ куски ананасъ и вскипятить на плитѣ; потомъ устроить въ фарфоровой чашкѣ изъ серебряныхъ вилокъ козлы и положить наверхъ вилокъ кусокъ сахару; когда все будетъ готово, вылить въ чашку приготовленное, полить сахаръ ромомъ, зажечь его и подливать постепенно ромъ, пока сахаръ весь не воспламенится; тогда брать со стороны разливательною ложкою жженку такъ, чтобы огонь не прекращался, подливая постепенно свѣжаго рому, а между тѣмъ разливать въ чашки жженку.

1222. Крамбамбули. Этотъ напитокъ восхваленъ былъ когда-то даже стихами, хотя въ настоящее время совсѣмъ забыть. Вотъ какъ онъ дѣлается: 2 бутылки портеру или хорошаго пива кипятятъ въ кастрюлѣ и прибавляютъ полбутылки или ¾ бутылки рому и полфунта толченаго сахару. Сбить 6 или 8 свѣжихъ яицъ и влить въ кастрюлю, снявъ послѣднюю съ огня и безпрестанно мѣшая напитокъ, потомъ разливать въ стаканы. Крамбамбули пьютъ горячій или холодный.

1223. Камхелло. Взять 12 яичныхъ желтковъ, сокъ изъ 3 лимоновъ и 2 апельсиновъ, 3 бутылки какого-нибудь краснаго столоваго вина, бутылку рому и 2 фунта сахару. Апельсины стираются на теркѣ послѣ выжатія ихъ; яичный желтокъ, лимонный сокъ, красное вино и сахаръ поставить на огонь и взбивать, чтобы поднялись; потомъ снять съ огня, понемногу подливать ромъ и подавать горячимъ.

Отдѣлъ XX.

Домашнія заготовленія въ прокъ.

I. Уксусы и маринады.

1224. Домашній уксусъ. Если послѣ очищенія хлѣбнаго вина уголь не будутъ перегонять, то налить, смотря по пропорціи угольевъ, холодной воды, дать стоять недѣли двѣ, потомъ сцѣдить, пропустить сквозь кошель и слить въ боченокъ. Въ него можно сливать разные сладкіе остатки, складывать выжимки ягодъ изъ-подъ наливки, наливъ ихъ сначала водою и давъ постоять недѣлю, затѣмъ выжать сквозь холстинный мѣшокъ. Если мало будетъ въ уксусѣ сладости, то положить на каждое ведро уксуса по фунту краснаго меду. Когда гонятъ водку, погонъ также можно сливать въ уксусъ. Боченокъ съ уксусомъ должно держать зимою въ тепломъ мѣстѣ, а лѣтомъ на солнцѣ, и онъ поспѣетъ безъ всякаго заквашиванья. Отливъ уксусу желаемое количество для употребленія, опять долить боченокъ такимъ же количествомъ разныхъ остатковъ; такимъ образомъ можно всегда имѣть въ запасѣ, чѣмъ доливать уксусъ.

1225. Грушевый уксусъ. Взять спѣлыхъ грушъ, изъ которыхъ обыкновенно дѣлаютъ грушевый квасъ, насыпать половину боченка, налить холодною водою, поставить боченокъ въ кладовую и дать постоять недѣль шесть. Потомъ сцѣдить изъ боченка уксусъ въ ушатъ или кадочку, вытрясти груши, истолочь въ ступѣ или изрубить сѣчкою, выжать сквозь холстинный мѣшокъ, смѣшать со слитымъ уксусомъ и влить опять въ боченокъ; прибавивъ на каждое ведро грушеваго уксусу по бутылки очищеннаго вина и по фунту меду, держать въ тепломъ мѣстѣ.

1226. Ягодный уксусъ. Если случится виноградное окисшее вино, то, насыпавъ половину бутылки спѣлаго крыжовника, налить окисшимъ виномъ и поставить на солнце. Недѣли черезъ три выйдетъ прекрасный уксусъ; тогда, сливъ уксусъ, выжать ягоды сквозь фланелевый или холстинный мѣшокъ, слить опять въ бутыль, дать отстояться и разлить въ бутылки.

1227. Розовый уксусъ. Взять 2 фунта розовыхъ цвѣтовъ, налить 8-ю фунтами крѣпкаго уксуса, дать стоять сутокъ трое, потомъ перегонять черезъ кубъ. Въ этотъ передвоенный уксусъ положить полфунта свѣжихъ розовыхъ цвѣтовъ и настаивать, пока уксусъ не приметъ розоваго цвѣта; тогда, пропустивъ сквозь фланелевый или холстинный кошель, разлить въ бутылки.

1228. Эстрагонный уксусъ. Взять полфунта свѣжаго эстрагону, 5 луковицъ чесноку, золотникъ гвоздики, чабра и перечной мяты по ½ фунта. Эстрагонъ, чаберъ и мяту ощипать со стеблей, чеснокъ разнять на зубки, сложить все вмѣстѣ въ бутыль, налить 12 бутылками хорошаго уксуса, поставить на солнце и дать стоять мѣсяцъ. Потомъ слить уксусъ, выжать травы, пропустить сквозь кошель и разлить въ бутылки.

1229. Уксусный порошокъ. Взять виннаго камня, положить въ хорошій крѣпкій уксусъ дней на 10, потомъ вынуть и высушить на солнцѣ послѣ чего опять положить на столько же дней въ свѣжій уксусъ.

По прошествіи означеннаго времени вынуть и, высушивъ на солнцѣ, истолочь въ порошокъ и сохранять для употребленія въ стеклянной банкѣ. Когда понадобится уксусъ, взять чайную ложку порошка, развести двумя рюмками винограднаго вина, и будетъ прекрасный уксусъ.

1230. Сладкій уксусъ. Кто любитъ пить чай съ клюквеннымъ морсомъ, лимоннымъ сокомъ или съ сиропомъ отъ варенья, т. е., по мнѣнію истинныхъ любителей и знатоковъ чая, портитъ вкусъ хорошаго чая, тому можно рекомендовать *сладкій уксусъ*, имѣющій, кромѣ пріятной кислоты, свойство утолять самую несносную жажду. Для этого 12 дней должно настаивать свѣжія вишни въ уксусѣ, наполнивъ сосудъ до ¾ ягодами, а остальное наливаютъ уксусомъ. Послѣ срока ягоды вынимаютъ, толкутъ въ ступкѣ, чтобы измельчить ядрышки, и снова опускаютъ эту смѣсь въ уксусъ, въ которомъ и даютъ имъ стоять дня два: послѣ этого настой процѣживаютъ сквозь чистую тряпочку, не выжимая, чтобъ уксусъ не былъ мутенъ, и положивъ въ него сахару (2 стакана сахару на стаканъ уксусу), варить въ мѣдномъ тазикѣ до густоты хорошаго сиропа. Остудивъ, разливаютъ по бутылкамъ. Съ этимъ уксусомъ хорошо пить холодный, а не горячій чай.

1231. Маринованныя вишни. Отобравъ спѣлыхъ, но не мягкихъ вишенъ, обрѣзать вѣточки, положить на дно банки эстрагона и базилики, укладывать вишни, а сверху закрыть эстрагономъ и базиликою. Вскипятить хорошаго уксуса, положить въ него сахару, корицы, гвоздики и немного соли, простудить и налить вишни. На 10 фунтовъ вишенъ положить 5 фунтовъ сахару, а на 2 бутылки уксуса—по золотнику гвоздики и корицы; завязавъ банки писчею бумагою, держать сначала на льду, а потомъ поставить въ сухой погребъ.

1232. Маринованныя сливы. Взять спѣлыхъ, но еще твердыхъ сливъ, не скороспѣлыхъ, а осеннихъ, хорошаго рода, и наколоть булавками, чтобы были частыя дырочки. На сотню сливъ сдѣлать разсолъ изъ трехъ фунтовъ патоки, трехъ бутылокъ уксуса, прибавить въ него 3 золотника корицы и 2 золотника гвоздики и, все вмѣстѣ прокипятивъ, простудить. Положить на дно банки эстрагона, потомъ уложить сливы, закрыть сверху эстрагономъ. налить разсоломъ и поставить въ сухой погребъ на недѣлю. Черезъ недѣлю слить разсолъ, вскипятить раза два, остудить и вылить опять на сливы; дать стоять еще недѣлю. Наконецъ, выложить сливы вмѣстѣ съ разсоломъ въ тазъ или кастрюлю, вскипятить раза два, остудить, сложить въ банку, завязать и поставить въ погребъ.

1233. Маринованныя яблоки. Яблоки для моченія должно выбирать изъ лучшихъ сортовъ, которые могутъ долго лежать безъ порчи. По снятіи яблокъ съ деревьевъ, должно дать имъ полежать мѣсяца два, потомъ, отобравъ сколько нужно, проколоть сердцевину гвоздемъ, чтобы внутрь прошелъ маринадъ, перемыть, уложить рядами въ боченокъ или кадочку, пересыпая каждый рядъ эстрагономъ и базиликою; наложивъ такимъ способомъ полную кадку, налить слабымъ разсоломъ. Разсолъ приготовить слѣдующій: на ведро воды (лучше брать колодезную), положить ½ фунта соли, 5 ф. сахару и по горсти эстрагона и базилики, уварить, простудить и налить яблоки. Если хотятъ сохранить яблоки долго, то брать яблоки изъ крѣпкихъ сортовъ, какъ, напримѣръ: антоновки, арабскія, лимонныя, а для скораго расхода хороши титовки, анисовыя, долголѣтки и другихъ сортовъ.

1234. Маринованныя груши. Груши мочатъ двумя способами. Взявъ хорошаго сорта грушъ, поступать какъ сказано о яблокахъ. Другимъ способомъ мочатъ груши такъ: взять ведро колодезной воды, положить ½ фунта соли, 5 фунтовъ сахарной патоки или меду, горсть эстра-

гона или базилики, по золотнику корицы и гвоздики, 2 бутылки хорошаго ренскаго уксуса и все уварить, проколовъ сердцевину груши гвоздемъ, чтобы лучше проходилъ маринадъ во внутрь, и уложивъ груши въ банки или боченки и пересыпавъ эстрагономъ и базиликомъ, налить разсоломъ. Этимъ же разсоломъ можно наливать смородину, вишни, крыжовникъ и др. ягоды. Употреблять для разсола лучше сахарную патоку, нежели медъ. Если кто хочетъ имѣть прочное и вкусное соленье, то разсолъ приготовлять съ сахаромъ; полагая на ведро колодезной воды 6 фунтовъ сахару, потомъ уварить разсолъ, чтобы осталось только 12 бутылокъ, прибавить 2 бутылки уксусу, 2 столовыхъ ложки соли, эстрагона и чабры по горсти, корицы и гвоздики по золотнику, вскипятить, дать остыть и налить плоды или ягоды. Такимъ образомъ приготовляютъ малину и виноградъ: уложивъ въ банки и пересыпавъ сахаромъ, налить разсоломъ; на 5 фунтовъ малины или винограда взять толченаго сахару фунтъ; пересыпать травами малину, а виноградъ не нужно. Барбарисъ, оборвавъ съ вѣточекъ, можно налить тѣмъ же разсоломъ, но его лучше насыпать въ бутылки.

1235. Корнишоны № 1. Маленькіе огурчики перетереть, влить въ кипятокъ соленой воды (воды отъ 10 до 12 стакановъ, соли 3 стакана, и 20 гранъ квасцовъ), тотчасъ отставить, пусть постоятъ такъ 24 часа, потомъ выложить огурчики на рѣшето и вытереть ихъ досуха. Вскипятить крѣпкаго уксуса съ лавровымъ листомъ, турецкимъ и англійскимъ перцемъ и немного соли, опустить въ него корнишоны, чтобы слегка прокипѣли, но не ключомъ; когда позеленѣютъ, перелить все въ банку, а когда остынутъ, перевязать пузыремъ. Черезъ нѣсколько времени, если бы уксусъ сдѣлался водянистымъ, слить его и залить свѣжимъ, также вскипяченнымъ со спеціями.

1236. Корнишоны № 2. Взять маленькихъ огурчиковъ, еще не совсѣмъ выросшихъ, очистить съ обоихъ концовъ, т. е. срѣзать цвѣтъ и вѣточку, перемыть, положить въ холодную колодезную воду часовъ на 6, потомъ откинуть на сито и дать обсохнуть. Сложивъ огурчики въ какую-нибудь посудину, посыпавъ солью, оставить такъ, пока отъ выступающаго изъ нихъ сока соль не станетъ распускаться, тогда сложить въ банки, пересыпая эстрагономъ, базиликою и укропомъ. Затѣмъ налить слѣдующимъ разсоломъ: взять хорошаго ренскаго уксуса 2 бутылки и бутылку воды, 3 ложки соли, стручекъ перцу и 6 золотниковъ сахару, вскипятить, простудить, вылить на огурцы, завязать банки и вынести въ погребъ.

1237. Корнишоны № 3. Набравъ небольшихъ огурчиковъ, въ вершокъ или нѣсколько болѣе, срѣзавъ цвѣтокъ и стебель, перемыть, положить на ночь въ холодную воду, лучше въ колодезную, а поутру откинуть на сито. Въ это время приготовить слѣдующій разсолъ: взять полведра ренскаго уксусу, 1/4 фунта соли, 1/4 фунта сахару, столовую ложку сухой молотой горчицы, 3 стручка перцу, вскипятить, процѣдить сквозь сито и остудить. Огурцы укласть рядами, пересыпая каждый рядъ эстрагономъ, укропомъ и базиликою; также употребляютъ листья черной смородины и персиковыя, можно еще положить стручковаго перцу и налить разсоломъ. Если солятъ въ боченкахъ, то обыкновенно вынимаютъ у боченка одно дно; наложивъ полный боченокъ, закупориваютъ его наглухо, потомъ, вливъ во втулку разсолъ, также закупорить.

1238. Маринованные огурцы. Зеленые свѣжіе огурцы очистить, разрѣзать вдоль на 4 или болѣе частей, вымыть ихъ, вытереть осторожно салфеткою и сложить въ муравленный горшокъ; вскипятить столько уксусу, чтобъ могъ покрыть огурцы, и горячимъ залить ихъ; давъ по-

стоять такъ два дня. Потомъ слить уксусъ, вскипятить его и горячимъ залить опять огурцы; повторить это еще разъ спустя два дня. Взять немного бѣлаго и чернаго перцу, столько же гвоздики, немного болѣе англійскаго перцу, истолочь все это не очень мелко, немного хрѣну, 2 луковицы и 1 или 2 головки чесноку, мелко изрубить, прибавить 4 лота черной горчицы, смѣшать все это, обвалять въ этой смѣси вынутые изъ уксуса огурцы, сложить ихъ въ банку, пересыпать вышеупомянутымъ хрѣномъ, луковицею и чеснокомъ, залить крѣпкимъ, только что вскипяченнымъ, уксусомъ съ сахаромъ и съ солью, а когда остынетъ, обвязать пузыремъ и держать въ холодномъ мѣстѣ.

1239. Пикули № 1. Взять цвѣтной капусты, молодыхъ стручковъ сахарнаго гороху, молодыхъ стручковъ фасоли, небольшихъ яблокъ и грушъ, недозрѣлыхъ дынь и арбузовъ; очистивъ съ нихъ кожу, разрѣзать на части, срѣзать мякоть и нарѣзать кусочками разнаго вида. Все это въ отдѣльности поварить немного въ легкомъ разсолѣ, не давая, однако кипѣть болѣе трехъ разъ; стручки и турецкіе бобы вскипятить одинъ разъ, а огурчики обдать горячимъ разсоломъ, приготовивъ его такъ: на 2 бутылки крѣпкаго уксуса положить ползолотника гвоздики, стручекъ перцу, столовую ложку горчицы, 1/2 фунта сахару, 2 столовыхъ ложки соли и горсть эстрагона, сварить, процѣдить сквозь сито и дать отстояться. Все, что приготовлено для пикулей, откинуть на рѣшето и дать стечь разсолу. Потомъ взять спѣлыхъ, но еще крѣпкихъ вишенъ и сливъ, зеленыхъ стручковъ перца и зеленыхъ сѣмянъ капуциновъ, обдать кипяткомъ и, давъ остынуть, откинуть на сито. Перемѣшавъ хорошо приготовленныя пикули, уложить въ банки, пересыпая эстрагономъ, англійскимъ и горошчатымъ перцемъ, налить приготовленнымъ разсоломъ, завязать банки и поставить въ погребъ.

1240. Пикули № 2. Взять нужное количество огурчиковъ, цвѣтной капусты, зеленыхъ бобовъ, маленькаго луку, молодой кукурузы; очистивъ и приготовивъ какъ должно, опустить въ кипящій уксусъ, а когда закипитъ, вылить въ чашку и оставить до другого дня, а далѣе поступить, какъ поступали съ корнишонами. Укладывая въ банку, прибавить стручекъ перцу, а любители прибавляютъ частицу чесноку, который кипятятъ вмѣстѣ съ прочею зеленью.

1241. Пикули № 3. Взять молодой моркови, нарѣзавъ ее звѣздочками, маленькихъ огурчиковъ, стебельки отъ молодого салата, очистивъ то и другое отъ верхней кожицы, цвѣтную капусту и молодые ихъ стебельки, также очищенные отъ кожицы, мелкими ломтиками нарѣзанной молодой кукурузы, стручки сѣмянной рѣпы, все это самое молоденькое; прибавить еще маленькія неспѣлыя дыни, арбузы, зеленыя сливы, маленькіе рыжики, спаржу, очищенные стебельки портулака, маленькія головки очищенной луковицы, молодые стручки сахарнаго гороха и фасоли; все это обтереть хорошенько салфеткою, 3 стакана соли развести 10 стаканами воды, вскипятить, снять накипь, остудить и, положивъ тогда въ эту самую воду всѣ вышеупомянутыя овощи, поставить на плиту; когда разъ вскипятъ, откинуть на рѣшето, послѣ чего складывать въ небольшія стеклянныя банки и залить вскипяченнымъ и остывшимъ уксусомъ; черезъ 2 недѣли, когда онъ сдѣлается мутнымъ, слить его и залить свѣжимъ, самымъ крѣпкимъ холоднымъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ эстрагономъ, простымъ, англійскимъ и турецкимъ перцемъ, солью и сахаромъ, обвязать пузыремъ и сохранять въ ящикахъ въ сухомъ пескѣ. Вмѣсто воды овощи можно кипятить въ первый разъ въ уксусѣ, съ тою же пропорціею соли, черезъ нѣсколько дней слить этотъ уксусъ, залить свѣжимъ, вскипяченнымъ

со спеціями, а потомъ сложить все въ банки и залить тѣмъ же самымъ уксусомъ. Всѣ вышеупомянутыя молодыя овощи можно не кипятить, но до суха перетеревъ и пересыпавъ ихъ солью, оставить такъ на 24 часа, мѣшая ложкою довольно часто; потомъ вытереть ихъ, сложить въ банки и залить холоднымъ уксусомъ, вскипяченнымъ со спеціями, а именно: 6 стакановъ воды, 6 стакановъ уксуса, а если уксусъ слабъ, то 8 стакановъ уксуса и 4 стакана воды, 1/8 фунта соли, 1/4 стакана сахару, стручекъ турецкаго перцу, полъ-ложки горчицы и укропу; кипятить полчаса.

1242. Пикули № 4. Стаканъ самыхъ мелкихъ рыжиковъ, столько же боровиковъ, 2 стакана мелкихъ корнишоновъ, полстакана самыхъ мелкихъ шампиньоновъ, 2 головки трюфелей, полстакана икры изъ лососины, немного красиво нарѣзанной моркови, цвѣтной капусты, молодой фасоли и немного настурцій. Морковь, цвѣтную капусту, фасоль, отваривъ до половины готовности, посолить слегка; корнишоны можно залить уксусомъ на нѣсколько часовъ въ нелуженой кастрюлькѣ, чтобы получили зеленый цвѣтъ (необходимо помнить, что такая поварская шалость можетъ быть очень вредною для здоровья). Все прочее же, какъ-то: рыжики, боровики и т. д., вскипятить разъ въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на рѣшето, а когда остынутъ, сложить все это въ банку, залить вскипяченнымъ и остывшимъ уксусомъ и прованскимъ масломъ. Уксусъ этотъ вскипятить съ гвоздикою, лавровымъ листомъ, простымъ, англійскимъ, турецкимъ перцемъ и эстрагономъ, солью и сахаромъ.

II. Соленія, квашенье и сушка.

1243. Соленые огурцы. Огурцы составляютъ необходимый зимній запасъ, и заготовленіе ихъ очень просто. Главное, что должно наблюдать при соленіи огурцовъ, это то, чтобы соль была самаго хорошаго качества, посуда чистая и прочная; солить начинать съ половины августа. Когда много заготовляютъ огурцовъ, то надобно разобрать ихъ сорта на два или на три: лучшіе, чистые и крупные огурцы въ одинъ сортъ; поменьше и съ желтизною въ другой, а огурцы съ пятнышками въ третій. Перемывъ огурцы въ двухъ водахъ, складываютъ на лотки или рѣшета, чтобы стекла вода, потомъ приготовляютъ разныхъ травъ: укропа, чабра, эстрагона, листьевъ черной смородины и вишни. Кадка, въ которой солятъ огурцы, должна быть хорошо выпарена и въ ней, кромѣ огурцовъ, ничего солить не должно; опорожнившіяся огуречныя кадки тотчасъ вымыть и прибрать къ мѣсту; за мѣсяцъ до соленья, не худо налить кадку водою, чтобы она замокла, а потомъ выпарить можжевельникомъ и душистыми травами. Усыпавъ дно кадки приготовленными травами, укладывать огурцы, пересыпая каждый рядъ эстрагономъ, чабромъ, укропомъ и смороднимъ листомъ; продолжать такимъ образомъ, пока наложится полная кадка, сверху засыпать травами, наложить кругъ, спустить кадку съ огурцами въ ледъ. Разсолъ приготовить слѣдующій: на ведро колодезной воды положить фунтъ соли, хотя иногда кладутъ болѣе; чтобы узнать, въ пору ли разсолъ, опустить въ него куриное яйцо; если оно не потонетъ, то значитъ, что разсолъ довольно солонъ, а когда яйцо потонетъ, надобно еще прибавить соли. Наливаютъ огурцы варенымъ разсоломъ. Распустивъ въ водѣ соль, дать отстояться, слить, процѣдить сквозь сито, налить огурцы (можно вскипятить, остудить и налить огурцы; также наливаютъ огурцы и горячимъ разсоломъ). Сначала огурцы накрыть однимъ кружкомъ, но черезъ нѣсколько дней наложить камень, а если

огурцы уложены въ боченкахъ, то, вставивъ дно, налить разсоломъ и закупорить наглухо втулку. Подъ огурцы можно употреблять посуду изъ-подъ соленой рыбы, но только чтобы въ ней не была испортившаяся рыба; также боченки изъ-подъ растительнаго масла, вымывъ, выпаривъ и подержавъ въ нихъ нѣсколько времени воду. При соленіи кладутъ въ огурцы чеснокъ и хрѣнъ; очистивъ коренья хрѣна, нарѣзать его небольшими кусочками.

1244. Соленые артишоки. Приготовить боченокъ съ такою втулкою, въ которую можно было бы уложить артишоки цѣльными. Приготовить артишоки слѣдующимъ способомъ: обрѣзать колючія части отъ листковъ, срѣзать стебелекъ не очень коротко и укладывать артишоки такъ, чтобы листья приходились къ листкамъ, а когда боченокъ наложится полно, залить холоднымъ разсоломъ изъ слѣдующей пропорціи: 20 бутылокъ вскипяченной воды и 2½ фунта соли, т. е. на бутылку вскипяченной воды ⅛ фунта соли. Закупорить, какъ слѣдуетъ, деревянною пробкою и зарыть въ ледъ на ледникѣ. Этимъ способомъ приготовленные артишоки замѣняютъ зимою свѣжіе и сберегаются долгое время. Артишоки также разрѣзываются на двѣ половинки, но середина ихъ не очищается.

1245. Кислая капуста. Капусту заготовляютъ обыкновенно въ концѣ сентября и въ началѣ октября. Отобравъ бѣлые кочны, спустить съ кочерыжекъ листъ, осматривая, нѣтъ ли гнили или червей, изрубить мелко, посолить, вымѣшать, положить аниса пополамъ съ тминомъ. Приготовить чистую кадку, положить на дно кадки ломтя два рѣшетнаго хлѣба и два корня свеклы, очистивъ ее и нарѣзавъ тоненькими ломтиками. Потомъ укладывать въ кадку капусту, убивая деревяннымъ пестомъ, чтобы капуста плотно легла; когда наложится полная кадка, положить кругъ, а сверху камень; дать стоять нѣсколько дней въ тепломъ мѣстѣ. Давъ капустѣ закиснуть, поставить въ погребъ. Нѣкоторые кладутъ въ капусту крошенный лукъ, а вмѣсто тмина и аниса сѣмяна укропа или чернушку.

1246. Шинкованная капуста № 1. Когда начнутся морозы, сложить капусту въ овощный подвалъ и сперва приготовить рубленную капусту сѣрую, а потомъ уже, дождавшись новолунія, взять крѣпкихъ тугихъ кочновъ, обрѣзать верхнія листья, разрѣзать каждый кочанъ на двѣ половинки и шинковать острыми ножами или машинками. Капуста, которую поставятъ квасить на новолуніе, 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 стаканомъ очень соленой воды и перекладывать ломтиками моркови и яблокъ, брусникою или клюквою. Впрочемъ, слишкомъ уколачивать капусту также нельзя, потому что она сдѣлается слишкомъ мягкою. Наложивъ такимъ образомъ полную кадку, надобно непремѣнно каждый день по два раза дѣлать въ капустѣ 6 — 7 отверстій до самаго дна дубовою или березовою палкою; изъ этихъ отверстій выходитъ сильный, непріятный запахъ, который, если бы остался въ капустѣ, совершенно испортилъ бы ее; черезъ двѣ недѣли покрыть капусту капустными листьями, положить на нихъ кружокъ и камень; кадки съ капустою отъ самаго начала должны быть поставлены въ холодное мѣсто, гдѣ капуста должна киснуть исподволь, а зимою не

мерзнуть. Вообще, всѣ кадки, въ которыхъ квасятъ капусту, должны быть чисто вымыты, внутри замазаны щели тѣстомъ изъ ржаной муки, а снаружи осмолены. На кадку, вмѣщающую въ себѣ 15 ведеръ, берется соли почти гарнецъ; каждый рядъ капусты заливается понемногу, какъ сказано выше, соленою водою (всего 1/4 ведра воды, посоленной фунтомъ соли; тмина сыпать на 15 ведеръ стакановъ 4½—6). Такая капуста употребляется въ щи, подается вмѣсто салата къ жаркому, къ сосискамъ и проч. въ зимнюю, преимущественно, пору. Если хотятъ сберечь капусту до свѣжей, то квасить ее надо такъ же, какъ сказано выше, но складывать ее не въ большія кадки, а въ маленькіе боченки, а 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.

1247. Шинкованная капуста № 2. Отобрать бѣлыхъ и тугихъ кочновъ капусты, нашинковать, пересыпать солью и перетереть руками, чтобы капуста дала сокъ. На 50 кочновъ капусты взять ½ фунта горошинами перца, 6 золотниковъ гвоздики и 1/4 фунта аниса или тмина, все это перемѣшать съ капустою. Приготовивъ чистую кадку, положить на дно ломоть чернаго хлѣба, прикрыть его капустными листьями, сложить въ кадку капусту, прижать туго, закрыть кругомъ, положить сверху камень, дать стоять въ тепломъ мѣстѣ, пока закиснетъ, а потомъ поставить въ погребъ. Въ шинкованную капусту кладутъ иногда яблоки: если яблоки небольшія, то цѣлыми, а крупныя пополамъ.

1248. Свѣжая цвѣтная капуста. Срѣзанные кочны цвѣтной капусты перевязать шнурками такъ, что бы одинъ другого не касался, и повѣсить въ подвалѣ подъ потолокъ. Надобно выбрать самые крѣпкіе, здоровые кочны, не поврежденные морозомъ, и обобрать желтые листья. Такимъ образомъ можно ихъ сохранить до Рождества. Можно поступить другимъ манеромъ: передъ морозомъ выбрать кочны 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, отрывать начинающіе портиться листья; вообще, подвалъ часто просушивать, отворяя окно въ сухую погоду и затворяя его передъ закатомъ солнца. Кочны, которые начинаютъ портиться, тотчасъ выбирать и употреблять ихъ въ кушанья или солить и мариновать. Сохранять такимъ образомъ цвѣтную капусту хорошо тѣмъ, что маленькіе кочны не перестаютъ расти и въ подвалѣ.

1249. Пластанная капуста. Отобрать бѣлыхъ крѣпкихъ кочновъ капусты, большіе кочны разрѣзать надвое, а маленькіе оставить цѣлыми, уложить въ чистую кадку, пересыпать анисомъ или тминомъ, посыпать немного солью, а на дно кадки положить ломоть чернаго хлѣба. Потомъ начистить капустныхъ кочерыжекъ и свеклы, положить въ котелъ или корчагу, влить ведро воды, всыпать полфунта соли, дать увариться, чтобы кочерыжки и свекла сдѣлались мягкими, процѣдить сквозь сито, налить этимъ разсоломъ капусту, накрыть кружкомъ, а сверху положить камень. Приготовивъ пластанную капусту, поставить въ погребъ, но только не на ледъ, чтобы она исподволь закисла.

1250. Капуста съ буряками. Взять хорошей, сладкой и красной свеклы, сотню корней средней величины и полсотни небольшихъ кочновъ капусты. Свеклу очистить, разрѣзать каждый корень надвое, а капусту

разрѣзать каждый кочанъ пополамъ. Положить на дно чистой кадушки ломоть чернаго хлѣба, уложить слой свеклы, а потомъ слой капусты, пересыпая тминомъ. Наложивъ, такимъ образомъ, полную кадку, поставить въ сухой погребъ, налить водою, положить кругъ, а сверхъ круга камень. Капуста вмѣстѣ со свеклою приготовляется собственно для варенія борща.

1251. Грибы. Взять средней величины бѣлыхъ грибовъ, вымыть и откинуть на сито. Приготовить легкій разсолъ: на бутылку воды положить столовую ложку соли и прибавить укропа и эстрагона, поставить на огонь; когда разсолъ закипитъ, положить въ него грибы, дать кипѣть ¼ часа, а потомъ откинуть на сито. Между тѣмъ взять хорошаго крѣпкаго уксуса, но если онъ очень крѣпокъ, прибавить третью часть воды, поставить въ кастрюлѣ на огонь, положить гвоздики, англійскаго перца и перца горошинами, на 4 бутылки уксуса по золотнику, немного лавроваго листа и инбирю, дать прокипѣть нѣсколько разъ ключемъ, а потомъ остудить. Сложивъ грибы въ банки, налить приготовленнымъ уксусомъ, сверху залить прованскимъ масломъ, завязать писчею бумагою и поставить въ погребъ. Грибы черные и масляники приготовляютъ такимъ же образомъ.

1252. Рыжики. Отобрать мелкихъ рыжиковъ, вытереть полотенцемъ, уложить въ кадочку, пересыпая солью и перекладывая эстрагономъ и укропомъ; наложивъ полную кадочку, сверху закрыть тѣми же травами, наложить кружокъ, а на него положить камень. Приготовивъ рыжики, оставить сутокъ на трое въ теплой комнатѣ, а потомъ вынести въ погребъ. Иногда рыжики отвариваютъ въ легкомъ разсолѣ и заливаютъ уксусомъ, какъ сказано о бѣлыхъ грибахъ.

1253. Грузди. Бѣлянки и волвянки вымочить сначала въ холодной водѣ, т. е. наливъ холодною водою, дать стоять сутки, потомъ перемыть, выполоскать въ чистой водѣ, откинуть на сито и дать стечь водѣ. Взять чистую кадочку, посыпать на дно соли, укладывать рядами грузди, перекладывая укропомъ и листомъ черной смородины и пересыпая каждый рядъ солью. Когда наложится полная кадка, сверху засыпать укропомъ и листомъ черной смородины, закрыть капустными листьями, наложить кругъ, а на него камень; оставить дня на три въ теплой комнатѣ, а потомъ вынести въ погребъ.

1254. Артишоки. Обломавъ листья съ артишочныхъ чашечекъ, перемыть ихъ и поварить немного въ соленой водѣ; снявъ съ огня, вылить въ чашку, накрыть и дать остынуть. Потомъ откинуть на сито, чтобы стекъ разсолъ, уложить артишочныя чашечки въ банку и залить прованскимъ масломъ.

1255. Спаржа. Обрѣзавъ у спаржи твердыя части, перемыть, нарѣзать небольшими кусочками, въ вершокъ длиною. Влить въ кастрюлю уксуса, прибавить понемногу гвоздики, перцу горошинами, лавроваго листа и соли, и поставить на огонь. Когда уксусъ закипитъ, положить спаржу, поварить ¼ часа, остудить, сложить въ банку, а сверху залить прованскимъ масломъ.

1256. Фасоль. Съ молодыхъ стручковъ фасоля ободрать съ боковъ жилки и изшинковать наискось мелко, какъ обыкновенно шинкуютъ для соуса. Взять 8 бутылокъ воды, столовую ложку соли и чайную ложку селитры; все это поставить на огонь. Давъ водѣ закипѣть, положить фасоль, вскипятить два раза, откинуть на сито, дать стечь водѣ, потомъ высушить въ печи, разложивъ на рѣшетѣ.

1257. Солонина. Для соленья должно выбирать хорошую говядину отъ взрослой, но не отъ старой скотины. Говядину солятъ обыкновенно въ октябрѣ. Разрубивъ тушу, для соленья въ прокъ отобрать

мясистыя части, а голяшки и грудину досолить для скораго расхода. На 10 пудовъ говядины взять 20 фунтовъ соли, фунтъ сахару и полфунта селитры. Усыпавъ дно кадки солью, положить рядъ говядины, пересыпавъ каждый кусокъ солью, укладывать плотно одинъ кусокъ къ другому, но каждый слой или рядъ говядины пересыпать лавровымъ листомъ. Когда наложится полная кадка, закрыть кругомъ и положить сверху камень. Сначала поставить говядину наверху погреба, а когда начнутся морозы—въ холодную кладовую. Если говядина мало даетъ изъ себя соку, то сварить легкій разсолъ, простудить и вылить на говядину.

1258. Ветчина. Ветчину заготовляютъ въ февралѣ, солятъ болѣе окорока, но иногда солятъ и лопатки. Отобравъ нужное количество для соленья окороковъ, натереть ихъ солью, приготовленною слѣдующимъ образомъ: на пудъ свинины взять $2^1/_2$ фунта соли, $^1/_4$ фунта селитры и $^1/_4$ фунта сахару; соль, сахаръ и селитру высушить, истолочь мелко, смѣшать все вмѣстѣ, и этою смѣсью натирать окорока. Потомъ сложить окорока въ кадку, наложить кругъ, а на него камень, и поставить въ кладовую. Дня черезъ три переложить окорока, верхніе внизъ, а нижніе вверхъ, и когда будутъ перекладывать, натереть ихъ еще немного солью. Если окорока не велики, то недѣли черезъ двѣ они просолятся; для большихъ окороковъ, дать полежать имъ недѣлю, сварить разсолъ: на ведро воды положить фунтъ соли, $^1/_4$ фунта селитры и $^1/_4$ фунта сахару, сварить, остудить и вылить на окорока. Поставить кадку съ окороками въ прохладное мѣсто; недѣли черезъ двѣ они будутъ готовы, тогда вынуть изъ разсола и повѣсить на чердакѣ, гдѣ ихъ продувало бы вѣтромъ. Давъ повисѣть недѣли двѣ, прокоптить и повѣсить опять на чердакъ, а къ лѣту сложить въ ящики и поставить въ погребъ.

1259. Языки. Приготовивъ соль, какъ сказано для ветчины, натереть языки, уложить въ корчагу и дать лежать имъ недѣлю, поставить корчагу въ прохладное мѣсто. Приготовить слѣдующій разсолъ: на полведра воды положить полфунта соли, три золотника селитры, вскипятить, налить горячимъ разсоломъ языки, вынести въ холодное мѣсто и дать стоять сутки. Потомъ, вынувъ изъ разсола языки, повѣсить на чердакъ, а черезъ недѣлю прокоптить. Языки заготовляютъ обыкновенно весною или осенью.

1260. Соленая осетрина, севрюга и бѣлуга. Распластавъ рыбу, отрѣзать голову, выпотрошить, оскрести внутри и снаружи ножомъ, вымыть холодною водою и, разрѣзавъ на части, дать стечь водѣ. Взять на 5 пудовъ рыбы 10 фунтовъ соли и $^1/_8$ фунта селитры, перемѣшать хорошенько вмѣстѣ, потомъ усыпать дно чистой кадки солью; рыбу натирая каждое звено солью, укладывать рядами, пересыпая каждый рядъ хмелемъ. Когда наложатъ полную кадку, то верхній слой рыбы засыпать хмелемъ, накрыть кружкомъ, на кругъ положить камень и поставить кадку въ погребъ.

1261. Соленые судаки, щуки и др. Если можно достать живую рыбу, то она для соленья лучше, но солятъ болѣе мерзлую рыбу. Взять желаемое количество мерзлой рыбы, дать ей оттаять, не намачивая водою, но поставивъ въ умѣренно-теплой комнатѣ. Потомъ, распоровъ брюхо, выпотрошить, оскрести почище ножемъ внутри и снаружи, но чешуи съ рыбы не счищать; крупную рыбу нарѣзать звеньями, а небольшихъ сиговъ и щукъ оставить цѣлыми. Взять чистую кадку, усыпать дно солью, каждое звено рыбы натереть также солью и уложить въ кадку рядами. Когда наложатъ полную кадку, закрыть кружкомъ, на кругъ положить камень. Если рыба приготовляется весною, спу-

стить кадку въ погребъ, зарубить въ ледъ, оставляя сверху только на четверть, чтобы не попала въ кадку вода отъ тающаго льда. На пудъ рыбы кладутъ обыкновенно 2½ фунта соли, а селитры въ эту рыбу не кладутъ.

1262. Сушеный горохъ. Нащипать стручьевъ, когда еще не затвердѣли, и вылущить горохъ. Поставить на огонь въ кастрюлѣ воды, когда закипитъ, положить горохъ, дать вскипѣть одинъ разъ, откинуть на сито, потомъ высушить на печи, на легкомъ духу.

1263. Сушеные грибы. Грибы сушатъ обыкновенно бѣлые и черные, а иногда сушатъ также масляники, но они не такъ хороши въ сушкѣ; а еще можно сушить опенки, сморчки и шампиньоны. Когда назначаютъ грибы для сушенья, тогда ихъ мыть не должно, а только оскрести ножомъ и обрѣзавъ коренья, вздѣть на нитки, положить на противни и поставить на ночь въ печь. Досушить ихъ можно на солнцѣ. Грибы для сушенья надобно выбирать молодые и крѣпкіе.

1264. Сушеные коренья и травы. Коренья петрушки, пустарнака, сельдерея и моркови вычистить, вымыть, нашинковать каждые коренья порознь, обдать кипяткомъ и откинуть на сито. Когда стечетъ вода, разложить коренья на рѣшета и поставить на ночь въ печь; если за одинъ разъ не высохнутъ, поставить въ другой разъ. Потомъ сложить коренья въ банки, каждые отдѣльно, и употреблять вмѣсто свѣжихъ. Зеленую петрушку, кервель, чабру и майоранъ заготовляютъ въ августѣ, когда они еще не побиты утренними морозами. Петрушку и кервель перебрать, свѣжія, не поблекшія вѣточки разложить на рѣшето и поставить на ночь въ печь; если за одинъ разъ не высохнутъ, можно досушить на солнцѣ, а потомъ, сложивъ въ банки, сохранять для употребленія. Чабру, майоранъ, эстрагонъ, перечную и простую кудрявую мяту, связавъ въ пучечки, повѣсить на чердакѣ или въ кладовой, гдѣ проходитъ сквозной вѣтеръ, наблюдая, чтобы пучечки не касались одинъ другого.

1265. Сушеныя яблоки и груши. Отобравъ яблоки, очистить съ нихъ кожу, вывернуть трубочкою или вырѣзать ножичкомъ сѣмяна, разложить на глиняные противни, поставить въ печь, въ самый легкій духъ, а если при англійской кухнѣ есть сушильный шкапъ, то сушить въ немъ; также можно сушить яблоки, разрѣзавъ пополамъ и вырѣзавъ маленькимъ ножичкомъ сѣмена. Груши или, какъ называютъ ихъ во многихъ мѣстахъ, дули, отобравъ спѣлыя, уложить на ночь въ печь на разостланную солому, а потомъ можно досушивать, ставя на ночь въ печь на рѣшетахъ. Клубнику, землянику, чернику, смородину и вишни можно сушить въ печи и на солнцѣ.

1266. Духовая рыба. Нарѣзавъ осетрину или севрюгу, а по нуждѣ и бѣлугу звеньями, хрящи вырѣзать, вымыть рыбу въ холодной водѣ, положить въ кипятокъ и, поваривъ немного, выбрать позвонки. Отваръ, въ которомъ варилась рыба, посолить и уварить до спѣлости. Звенья рыбы разложить на столѣ и натыкать гвоздикою. Отбавить бульона сколько будетъ нужно, налить на него хорошаго уксуса, положить горошинами перцу, имбирю, кардамону и лавроваго листа, поставить на огонь, а когда закипитъ, прибавить патоки и ¼ фунта осетроваго клею, давъ кипѣть на умѣренномъ огнѣ часъ. Рыбу уложить въ чистую кадочку, пересыпать мускатнымъ орѣшкомъ, вылить на нее кипящій отваръ со всѣми спеціями; давъ остынуть, наложить кружокъ, отнести въ погребъ и поставить на ледъ. На пудъ духовой рыбы положить перцу и имбирю по ⅛ фунта, гвоздики и кардамону по 5 золотниковъ, лавроваго листа 12 золотниковъ, 2 мускатныхъ орѣшка, истолченныхъ или истертыхъ на теркѣ, 4 фунта сахарной патоки, ¼ фунта осетро-

ваго клею, полведра уксуса и полведра рыбьяго отвара; смѣшавъ все вмѣстѣ, кипятить часъ. Такимъ же образомъ приготовляютъ духовыхъ стерлядей.

1267. Провѣсная рыба. Для балыковъ и вяленья употребляются осетрина, севрюга, семга, бѣлорыбица и сазанъ. Посоливъ рыбу для балыковъ, дать лежать ей въ соли около недѣли; вынувъ, положить въ удобную посудину, вскипятить пива, налить имъ рыбу и оставить такъ, пока пиво совсѣмъ не остынетъ. Тогда, вынувъ изъ пива рыбу, натереть еще солью, и давъ полежать дня два, вынуть изъ соли, привязать къ верхнему и нижнему концамъ балыка тоненькія веревочки и повѣсить въ такомъ мѣстѣ, чтобы освѣщало солнце, но дождь не мочилъ. Когда рыба повиситъ недѣлю или дней 10, тогда, кому угодно, можно прокоптить ее. Во время вяленья рыбы надобно оборачивать нижнимъ концомъ вверхъ, чтобы сокъ и жиръ изъ нея не вытекалъ, поэтому, если на нижнемъ концѣ жиръ и сокъ станутъ собираться каплями и вытекать, тогда повернуть балыкъ концомъ вверхъ. По прошествіи 6 недѣль снять балыки, завернуть въ бумагу, вымазанную прованскимъ масломъ, уложить въ ящикъ и поставить въ сухой погребъ или кладовую.

III. Консервы и колбасы.

1268. Объясненіе о заготовкѣ консервовъ. Нѣтъ лучше способа, посредствомъ котораго какъ овощи, такъ всякіе плоды, рыба, грибы, устрицы и пр. сохранялись на цѣлые годы, какъ тотъ, который изобрѣтенъ въ 1809 году нѣмцемъ Аппертомъ, въ 40-хъ годахъ началъ входить во всеобщее употребленіе за границею, а въ 60-хъ годахъ проникъ въ Россію,—именно *консервированье*, для котораго употребляются герметически задѣланныя жестянки, заключающія въ себѣ слегка обданные кипяткомъ различные предметы, называемые вообще *консервами*. До 1870 года консервы привозились къ намъ изъ-за границы огромными партіями, но съ этого года началось производство *русскихъ консервовъ*, признаваемыхъ за вполнѣ удовлетворительные. Для собственнаго обихода всякой хозяйкѣ (конечно, не столичной, такъ какъ въ Петербургѣ и Москвѣ это невозможно и, строго говоря, безполезно) вовсе не лишнее обзавестись тѣми жестяными коробками, въ которыхъ *консервы* продаются, вмѣсто того, чтобъ платить въ лавкѣ сравнительно большія деньги за жестяночку (коробочку или красивый картузикъ) свѣжаго шпината, горошка, бобовъ и пр. въ такую пору, когда эти овощи составляютъ величайшую рѣдкость,—пріятно имѣть все это свое. Въ провинціи, при низкихъ цѣнахъ на овощи, можно изъ этого консервнаго дѣла извлечь кое-какія выгоды, но, къ сожалѣнію, этимъ занимаются мало и недобросовѣстно несвѣдующіе промышленники, а сами хозяйки совсѣмъ не обращаютъ вниманія на эту отрасль домоводства. Тѣмъ не менѣе, передаемъ здѣсь указанія для правильнаго приготовленія консервовъ, замѣняющихъ вполнѣ свѣжія овощи. Вотъ тѣ главныя правила, которыхъ при этомъ необходимо держаться: 1) запайка жестянокъ должна быть провѣрена тщательно; самое главное провѣрять, чтобы банки были хорошо запаяны; для этого, когда запаяли, опустить въ горячую воду, и когда изъ жестянки пойдутъ гдѣ-либо пузырьки, то тамъ надо сдѣлать помѣтку и, вынувъ изъ воды, запаять; 2) все то, что назначено для консерва, должно быть сварено непремѣнно до готовности или въ три четверти готовности, такъ, чтобы доварилось на парахъ внутри жестянки. *Переваренное и сваренное какъ*

слѣдуетъ не киснетъ безъ воздуха, тогда какъ *сырое и недоваренное* портится безъ воздуха и рветъ банку, а потому, если приготовляющій будетъ придерживаться системы, лучше переварить, чѣмъ недоварить, то заготовка всегда будетъ удачна и можно, не рискуя, заготовлять необходимые и по цѣнѣ выгодные припасы для зимы.

1269. Бобы. Вылущить молодые бѣлые бобы, отобрать такъ, чтобы всѣ были одинаковой величины (при заготовкѣ большого количества бобовъ самые крупные или самые мелкіе отбираются въ отдѣльныя банки), сложить въ кастрюлю, положить сливочнаго масла, самую малость соли, для вкуса пучекъ изъ зеленаго лука и стебля петрушки, поставить на огонь, влить стаканъ воды, покрыть крышкою и варить; когда будутъ въ половину готовы, снять съ огня, вынуть пучекъ прочь и, когда остынутъ, наложить въ банки, подливъ каждую понемногу собственнаго сока, наложить донышками и залить. Варить въ банкахъ. Одинаково заготовляются зеленые бобы, шпинатъ, щавель и брунколь. Варятся большіе жестянки 1 часъ, а фунтовые 20 минутъ, и это считается съ момента когда закипитъ.

1270. Бѣлые грибы. Очистить, вымыть и осушить на полотенцѣ назначенные для этого грибы, сложить въ сотейникъ, положить ложку сливочнаго масла, посолить самую малость и, покрывъ крышкою, варить съ полчаса, т. е. варить до тѣхъ поръ, пока грибы не сварятся, а сокъ изъ нихъ выкипитъ на столько, чтобы всего его не было болѣе столовой ложки на банку; когда будетъ готово, снять съ огня, остудить и, наложивъ въ жестяныя банки, запаять. Варить въ банкахъ отъ 1½ до 2 часовъ, смотря по величинѣ банки; приготовляющій сортируетъ грибы въ разныя банки по своему усмотрѣнію: однѣ шляпки, грибы мелкіе, грибы крупные или одни корешки. Такъ же заготовляютъ другіе сорта грибовъ: подберезовики, масленки, абаки, боровики и др., при чемъ берутъ только однѣ шляпки.

1271. Сморчки. Тщательно очищенные и вымытые въ нѣсколькихъ водахъ сморчки сложить въ кастрюлю, посолить самую малость, покрыть крышкою и поставить на огонь; когда закипятъ, снять накипь сверху и варить отъ половины до часу и болѣе, т. е. до тѣхъ поръ, пока вода не выкипитъ настолько, чтобы на банку осталось не болѣе 2 столовыхъ ложекъ; тогда снять съ огня, остудить, наложить въ банки и запоять.

1272. Шампиньоны. Въ тотъ день, когда шампиньоны снимутъ съ грунта, слѣдуетъ выбрать самые бѣлые и очистить отъ корешка землю; между тѣмъ приготовить банки и вскипятить въ сотейникѣ воды, посоливъ немного. Когда шампиньоны всѣ очистятся, приготовить воду въ двухъ чашкахъ: въ первую чашку побольше, влить воду обыкновенную, а во вторую, поменьше, влить до половины холодной воды и выжать сквозь полотенце сокъ изъ двухъ лимоновъ или положить полчайной ложки лимонной соли. Когда все будетъ готово, опустить шампиньоны въ холодную воду, вымыть съ поспѣшностью, перекладывать во вторую чашку въ воду съ лимоннымъ сокомъ, а изъ второй чашки другое лицо должно вынимать и класть прямо въ кипящую въ сотейникѣ воду; покрывъ крышкою, варить на сильномъ огнѣ отъ 10 до 15 минутъ, потомъ разложить въ узкогорлыя банки, влить понемногу сока, въ которомъ шампиньоны варились, накрыть донышками и, запаявъ какъ слѣдуетъ, варить, переложивъ сѣномъ, отъ 1½ до 2 часовъ.

1273. Устрицы. Приготовить въ сотейникѣ немного кипящей соленой воды (въ которую соли кладется очень немного, но для вкуса прибавляется лимонный сокъ), снять съ раковинъ устрицы, опустить

въ кипящую воду, покрыть крышкою и варить 1/4 часа; потомъ выложить устрицы въ банки и раздѣлить воду такъ, чтобы устрицы въ водѣ плавали; потомъ покрыть донышками, запаять, уложить въ кастрюлю и варить часъ съ четвертью.

1274. Каштаны. Надрѣзавъ кожу у каждаго каштана, сложить въ кастрюлю, влить немного кипящей воды, поставить на огонь и покрыть плотно крышкою (часто встряхивать); когда каштаны прогрѣются, выложить на листъ, поставить въ умѣренно-горячую печку и когда окажутся на три четверти готовыми и обѣ кожи отстанутъ отъ плода, очистить каштаны отъ верхней кожицы, затѣмъ проварить, очистить вторую кожицу, потомъ положить въ жестяную банку и, когда будетъ полно, залить кипяченой водой наложить донышко, запаять, сложить въ кастрюлю, переложить сѣномъ, налить водою и варить 1/2 часа. Время считается съ момента когда закипитъ.

1275. Раковыя шейки. Выбрать крупныхъ живыхъ раковъ, положить въ кастрюлю, посолить самую малость, влить одинъ стаканъ воды, покрыть крышкою и поставить на огонь; когда закипитъ и раки проварятся, снять съ огня, вынуть раковъ, а бульонъ выварить, чтобы осталось не болѣе полстакана; тогда отнять одни шейки, очистить и цѣльными укладывать въ жестяную банку какъ можно плотнѣе, потомъ залить собственнымъ бульономъ, наложить крышку и запаять.

1276. Горошекъ. Вылущенный изъ стручковъ молодой зеленый горошекъ сложить на сотейникъ, влить стаканъ холодной воды, положить пучекъ изъ зеленаго эстрагона, кервеля, укропа и зеленаго луку, поставить на огонь и покрыть крышкою. Между тѣмъ приготовить жестяныя банки нужной величины; когда горошекъ будетъ въ половину готовъ, снять съ огня, вынуть пучекъ травъ прочь, а когда горохъ остынетъ, наложить банки полными, влить понемногу той воды, въ которой варился горохъ, наложить донышко и запаять свинцомъ тщательно *). Потомъ уложить банки въ кастрюлю, переложить сѣномъ, налить водою и, когда закипитъ, варить отъ 1 1/2 до 2 часовъ, снять съ огня и, вынимая изъ холодной воды, провѣрить, не оказалось ли въ запайкѣ скважины (банка, оказавшаяся со скважиною, не можетъ служить заготовкою для зимы). Когда остынутъ, вынести въ погребъ и держать до употребленія. Необходимо замѣтить, что горохъ, менѣе вареный въ водѣ, не проваривается въ серединѣ банки, а потому недоваренный прокисаетъ внутри и на 4-й день по приготовленіи донышки банокъ вздуваются, а горохъ оказывается непригоднымъ для сбереженія.

1277. Артишоки. Очистить и срѣзать ровно нижнюю часть артишока, вырѣзать изъ середины мякоть и обровнять листки какъ слѣдуетъ, натереть очищенныя частицы разрѣзаннымъ лимономъ сверху и въ серединѣ (безъ чего артишокъ почернѣетъ) и класть въ холодную воду, разведенную уксусомъ. Вскипятить въ сотейникѣ немного воды, положить столовую ложку сливочнаго масла и чайную ложку соли; когда артишоки будутъ очищены, вынуть на полотенце, осушить, положить въ кипящую съ масломъ воду и варить на огнѣ подъ крышкою отъ 10 до 20 минутъ, т. е. до того времени, когда артишоки наполовину будутъ готовы; тогда снять съ огня и, когда остынутъ, наложить жестяныя банки, влить понемногу воды (въ каждую), въ которой артишоки варились, и, покрывъ донышками,

*) Съ цѣлью убѣдиться хороша ли запайка, каждая банка опускается въ теплую воду, гдѣ дурная запайка обнаруживается тотчасъ всплывающими на поверхность воды пузырьками воздуха. *Прим. редакціи.*

запаять, сварить и поступить далѣе, какъ сказано о горошкѣ. Въ банку помѣщается отъ 5 до 7 артишоковъ, если же берутся только одни фонды изъ артишоковъ, то ихъ входитъ отъ 7 до 10.

1278. Кардоны. Обрѣзать кардоны снизу отъ корня длиною въ 4 вершка, выбрать самые бѣлые, опустить на 10 минутъ въ кипящую воду, потомъ переложить друшлаковою ложкою въ холодную воду и снять съ нихъ верхнюю плеву. Между тѣмъ приготовить воды со столовою ложкою масла и чайною ложкою соли, а когда вскипитъ, опустить кардоны, выжать сокъ изъ лимона и варить подъ крышкою отъ 10 до 20 и болѣе минутъ, наблюдая, чтобы кардоны были до половины готовыми; потомъ уложить кардоны стоймя въ банки, залить водою, въ которой варились, наложить донышки, запаять и сварить снова какъ горошекъ.

1279. Бобы зеленые. Перебрать молодые зеленые бобы, опустить въ кипящую воду; когда въ половину сварятся, отлить на друшлакъ (часть воды, въ которой бобы варились, оставить), а когда остынутъ, наложить въ жестяныя въ банки, залить немного водою, въ которой бобы варились, наложить донышки, запаять, положить въ кастрюлю, перекладывая сѣномъ, и, наливъ водою, варить $1^1/_2$ часа, потомъ остудить и оставить въ холодномъ мѣстѣ до употребленія.

1280. Ананасы. Очистить ананасъ отъ верхней корки какъ слѣдуетъ, проколоть деревянною шпилькою въ нѣсколькихъ мѣстахъ, сложить въ жестяную банку, засыпать мелкимъ сахаромъ полно и, наложивъ на банку донышко, запаять, сложить въ кастрюлю, обложить сѣномъ, налить холодною водою и варить не менѣе двухъ часовъ, какъ варятъ горошекъ и пр. овощи. Ананасъ, изрѣзанный ломтиками, употребляется для этихъ консервовъ равно какъ и мелкіе, дешевые ананасы. Сверхъ того, всѣхъ родовъ фрукты, заготовляемые въ бутылкахъ, могутъ быть приготовляемы и въ жестяныхъ банкахъ какъ съ сахаромъ, такъ и безъ сахара, одинаковымъ способомъ какъ ананасы.

1281. Мясной консервъ. Это свѣжее сухое мясо, говядина или баранина и пр.; видомъ и вкусомъ оно походитъ на вареное, только вкусъ и питательность его несравненно выше послѣдняго; мясо это приготовляется недѣли за три до употребленія, но не имѣетъ никакой порчи, только бываетъ жестковато, хотя удобно жуется и легко можетъ вариться.

Свѣжее мясо требуетъ предварительнаго приготовленія для того, чтобы отнять у него сырость, какую оно содержитъ въ себѣ въ свѣжемъ состояніи, находясь въ теплѣ ниже 80 градусовъ по Реомюру, т. е. холоднѣе кипящей воды. Надо положить свѣжее мясо въ горшокъ или котелъ съ достаточнымъ количествомъ воды и варить отъ 20 до 30 минутъ; пасоку, которая при этомъ жарѣ свертывается и въ видѣ пѣны всплываетъ на поверхность воды, должно собирать и снимать прочь. Послѣ того мясо вынуть изъ воды, выложить на ивовой плетенкѣ на воздухъ и дать изъ мяса стечь жидкости въ продолженіе 12 часовъ. Потомъ повѣсить мясо въ сушильню, т. е. въ натопленную печку или комнату, гдѣ тепло должно быть доведено отъ 40 до 56 градусовъ по Реомюру, и держать его тамъ, пока совершенно не высохнетъ. Должно замѣтить, что очень важно поддерживать тепло въ сушильнѣ, чтобы вести высушиванье мяса безпрерывно отъ середины мяса къ его поверхности и тѣмъ предупредить всякое малѣйшее измѣненіе, которое могло бы обнаруживаться внутри мяса. Говяжье мясо теряетъ черезъ отвариванье въ водѣ четвертую часть или 25 процентовъ своего вѣса, его красный цвѣтъ тускнетъ, объемъ значительно уменьшается и мясо становится тверже. Водяной отваръ,

при этомъ случаѣ происходящій, если его хорошенько очистить отъ пѣны и выварить посредствомъ нагрѣванія теплою водою, сгущается въ темный крѣпкій бульонъ; крѣпкаго или твердаго бульона вѣсомъ выходитъ $1^1/_2$% или $1^1/_2$ фунта изъ 100 частей мяса, хотя уменьшенныя на 25 процентовъ или на четвертую долю дѣйствіемъ кипятка, теряютъ только 1½ процента твердаго питательнаго вещества, а что остальная часть потери представляется количествомъ влаги, которую 100 частей мяса выдѣлили, сдѣлавшись въ кипяткѣ плотнѣе. Эта потеря почти всегда различна, соотвѣтственно тому, сколько изъ животнаго выпущено крови. Теперь надо потерю 25% мяса свести съ тою потерею, которая въ немъ происходитъ при сушеніи; весь расчетъ въ этомъ случаѣ слѣдующій: 25% извлечены изъ мяса воды при первоначальномъ его отвариваньи; 1,50% питательнаго вещества, въ той водѣ оставшагося; 28% потеряно воды при сушеніи мяса; 45,50% высушеннаго мяса; всего 100% по вѣсу свѣжаго мяса.

Дикари сушатъ мясо на сохраненіе посредствомъ сильнаго тока воздуха. Этотъ способъ употребляется, по нуждѣ, и моряками на судахъ, но высушиваніе такимъ образомъ происходитъ всегда не довольно скоро, такъ что не можетъ не причинить въ мясѣ нѣкоторой порчи. Можно сушить свѣжее мясо еще такъ: вѣшать его надъ крѣпкою сѣрною кислотою въ 66% крѣпости; мясо и кислота находятся въ свинцовомъ ящикѣ, герметически или наглухо запаянномъ. Внутрь ящика ставится горящая свѣча, для сожиганія кислорода воздуха, такъ, чтобы мясо оставалось въ средѣ азота съ частью углекислоты. Высушка мяса совершается тутъ въ 8 дней, при чемъ среднее тепло состоитъ изъ 11 градусовъ по Реомюру. Послѣдній способъ неудобенъ для сушенія мяса въ большомъ, торговомъ видѣ; но первый, посредствомъ отвариванья въ водѣ и сушки тепломъ, удобенъ, простъ и дешевъ. Сушеное мясо не только можно ѣсть безъ всякаго приготовленія, потому что очень вкусно, но и варить изъ него прекрасный супъ, щи и всякую похлебку. Высушенное мясо, будучи способно къ дальней перевозкѣ, можетъ отправляться на продажу по многолюднымъ рынкамъ; оно можетъ составить легкій, долговременный запасъ сильной пищи для войскъ и для флота, будучи гораздо здоровѣе солонины, подвергающейся легко порчѣ и заплѣсневанію.

1282. Бѣлыя колбасы (домашняго приготовленія). Размочить въ молокѣ бѣлаго хлѣба, сколько понадобится, нарѣзать маленькими кусочками жареной курицы или другой какой птицы, накрошить мелко соленаго свиного сала, но всего должно взять по равной части. Потомъ искрошить и поджарить въ маслѣ 2 луковицы, все вмѣстѣ пропустить чрезъ мясорубку, развести сырыми яйцами, положить мускатнаго цвѣта, перцу и соли и начинить этою смѣсью свиныя кишки, хорошо вычищенныя и вымытыя.

1283. Итальянскія колбасы (домашняго приготовленія). Пропустить чрезъ мясорубку 3 фунта говядины, 5 фунтовъ свинины и 2 фунта свиного сала; прибавить по вкусу соли, гвоздики, перца и ¼ фунта пармезана, истертаго на теркѣ, смѣшать все вмѣстѣ хорошенько. Начинить свиныя кишки и повѣсить въ холодномъ мѣстѣ, чтобы колбасы одна другой не касались; когда нужно употреблять, то сварить или изжарить.

1284. Колбасы изъ баранины (домашнія). Нарѣзать отъ задней ноги баранины мякоти безъ жира, на каждый фунтъ баранины положить по ¼ фунта ветчиннаго сала, прибавить перцу и другихъ пряностей, мелко изрубленную корку съ одного свѣжаго лимона, пропустить чрезъ мясорубку, развести, смотря по количеству, 2 или 3 рюмками

виноградnаго вина и начинить свиныя кишки. Къ вышеописаннымъ колбасамъ можно подавать какой угодно соусъ, изъ свѣжей или кислой капусты или изъ кореньевъ.

1285. Сосиски. Взять 2 фунта свѣжей свинины, жиръ со свинины не обрѣзать, а если свинина не жирна, прибавить сала и пропустить чрезъ мясорубку. Потомъ прибавить перцу и, перемѣшавъ все хорошенько, начинить свиныя кишки. Можно также взять жирной свинины, изрѣзать мелко, выбрать жилки и изрубить мягко; посолить и начинить телячьи или тонкія бараньи кишки.

1286. Домашнія кровяныя колбасы (Grützwurst). Полгарнца крупной гречневой крупы смѣшать съ 1½ стаканами протертой сквозь сито свиной крови и съ 1½ стаканами растопленнаго сала такъ, чтобы каша не была слишкомъ жидка. Положить полъ-ложки майорана, немного соли, толченаго простого и англійскаго перцу, размѣшать хорошенько, наполнить кишки, перевязать, опустить въ воду и варить ¾ часа такъ, чтобы каша уварилась. Вынувъ изъ воды, поставить въ холодное мѣсто, а незадолго передъ отпускомъ разрѣзать каждую кишку на нѣсколько частей и поджарить въ свиномъ жирѣ. Подавать передъ бульономъ.

1287. Сладкія колбасы (домашнія). Три стакана смоленскихъ крупъ перетереть съ 2 яйцами, высушить и протереть сквозь рѣдкое сито, 6 стакановъ молока и 3 стакана растопленнаго свиного сала вскипятить, всыпать крупу, поставить на легкій огонь и накрыть крышкою, часто помѣшивая ложкою. Когда крупы будутъ готовы, остудить, вбить 8 яицъ, влить ¾ стакана вскипяченнаго молока, всыпать немного корицы, стаканъ коринки, сахару куска 4, немного сладкаго миндалю, 4—5 штукъ горькаго, размѣшать, наполнить слегка кишки, чтобы въ кипяткѣ не полопались. Когда будутъ готовы, поставить въ холодное мѣсто, а передъ отпускомъ поджарить съ обѣихъ сторонъ и подавать къ закускѣ или передъ обѣдомъ. Эти колбасы можно приготовить иначе: 3¾ стакана крупъ растереть съ 2 яйцами, высушить, влить 4½ стакана молока, которое должно сперва вскипѣть съ 1½ стаканами свиного сала, размѣшать до гладкости, подержать на большомъ огнѣ минуты 3, потомъ всыпать ½ или ¾ стакана сахару, стаканъ обвареннаго кишмиша и коринки, все это размѣшать, наполнить слегка солью натертыя и чисто вымытыя кишки, перевязать, опустить въ кипятокъ и варить ¼ часа. Потомъ поджарить въ жиру съ обѣихъ сторонъ. (18).

1288. Рисовыя колбасы (домашнія). 2 стакана рису опустить въ кипятокъ, разъ вскипятить и откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода; 4½ стакана молока, полфунта масла или стаканъ свиного сала вскипятить, положить рисъ и варить, мѣшая, до половины готовности. Тогда всыпать полфунта сахару, отертаго о цедру лимона, ¼ стакана истолченнаго сладкаго и штукъ 15 горькаго миндалю, 1½ стакана обваренной коринки и 3 золотника корицы; когда каша остынетъ, вбить 10 яицъ, размѣшать, наполнить кишки, оставляя ⅓ часть пустою, перевязать и опустить въ кипятокъ на цѣлый часъ. Передъ отпускомъ положить въ кастрюлю, облить масломъ, поставить въ горячую печь, чтобы поджарились со всѣхъ сторонъ. Подавать къ закускѣ или передъ бульономъ. (12).

1289. Колбасы по-французски. Фунтъ свѣжаго шпика варить, не разрѣзывая его, до тѣхъ поръ, чтобы можно было легко проколоть соломкою, потомъ нарѣзать его небольшими кусочками; 6 фунтовъ свѣжей свинины пропустить чрезъ мясорубку, всыпать 3½ стакана толченыхъ просѣянныхъ сухарей, сырыхъ яицъ 24 штуки, 3 стакана

сливокъ, корицы, мускатнаго орѣха, обваренной коринки и сахару, размѣшать, наполнить слегка кишки и варить полчаса на сильномъ огнѣ. (18).

1290. Колбасы по-нѣмецки. Натереть на теркѣ свѣжую свиную печенку, протереть ее сквозь сито или друшлакъ, влить въ нее 3¾ стакана сквозь сито процѣженной свиной крови, всыпать немного майорану, перцу простого и англійскаго, гвоздики и соли; 2½ фунта варенаго свѣжаго шпика нарѣзать мелкими продолговатыми кусочками, все это вмѣстѣ размѣшать, наполнить кишки, перевязать и варить часъ; вынувъ изъ воды, поставить въ холодное мѣсто, а передъ отпускомъ поджарить. (18).

1291. Сосиски изъ гусиныхъ печенокъ. Натереть на теркѣ гусиныхъ печенокъ штукъ 20, протереть сквозь рѣшето, всыпать полъ тертой булки, положить полстакана сливокъ, соли, мускатнаго орѣха, майорана, 2 ложки раковаго масла, ¾ стакана краснаго вина, поджаренную въ раковымъ маслѣ луковицу или лукъ-шарлотъ, 4 желтка, все это размѣшать хорошенько и наполнить кишки, перевязывая ихъ въ длину вершка по четыре. Варить ихъ въ бульонѣ около часа, потомъ перемыть ихъ въ холодной водѣ и поджарить въ маслѣ.

1292. Сухой бульонъ № 1. Заднюю четверть и переднюю лопатку теленка, 3 курицы, 2 зайцевъ, индюшку и двѣ утки изжарить безъ соли до половины готовности на противнѣ въ печкѣ или на вертелѣ, затѣмъ взять 2 пуда не слишкомъ жирной говядины, разрубить на части, вымыть въ холодной водѣ и все это сложить въ большую кастрюлю или котелъ, положить туда же 15 штукъ сельдерея, 15 шт. порея, 15 шт. луковицъ, 15 шт. петрушки, 15 шт. моркови, ⅛ фунта гвоздики и ½ фунта англійскаго перцу, налить водою и варить цѣлые сутки, не переставая, снимая постоянно накипь и подливая свѣжей воды; когда мясо совершенно разварится, процѣдить бульонъ, выжимая мясо. Затѣмъ налить это послѣднее опять водою и варить нѣсколько часовъ, процѣдить этотъ бульонъ, потомъ смѣшать оба бульона, снять жиръ, процѣдить сперва сквозь сито, а затѣмъ сквозь салфетку, и опять варить нѣкоторое время, снимая постоянно накипь. Когда бульонъ начнетъ густѣть, положить одинъ мелко истолченный мускатный орѣхъ и полтора золотника мускатнаго цвѣта, и варить на каленыхъ угольяхъ, постоянно мѣшая и наблюдая, чтобы не пригорѣло. Давъ повариться часа два, разлить въ формы; когда застынетъ, вынуть, высушить въ тѣни на сухомъ воздухѣ, затѣмъ завернуть въ бумагу и держать въ холодномъ, по сухомъ мѣстѣ. Изъ этой пропорціи должно выйти не менѣе семи фунтовъ сухого бульона. Только именно въ такомъ видѣ и при такомъ употребленіи *сухой бульонъ* можетъ быть съ пользою и совершеннымъ удобствомъ употребляемъ въ хозяйствѣ, какъ подспорье къ свѣжему, ежедневному говяжьему навару, извѣстному подъ названіемъ *жидкаго бульона*.

1293. Сухой бульонъ № 2. Взять 3½ пуда говядины, хотя не очень жирной, разрубить ее на куска и вымыть въ холодной водѣ; 2 переднихъ лопатки и 2 заднихъ четверти теленка, 4 утки, 4 яйца, 2 индюшки и 6 курицъ поджарить на вертелѣ или въ печи на противнѣ до половины готовности безъ соли. Взять два большихъ пучка чисто вымытаго порея, 30 штукъ петрушки, 30 штукъ морковки, 30 луковицъ, ¼ фунта англійскаго перцу и ¼ ф. гвоздики, все это налить водою, варить на довольно большомъ огнѣ, не переставая день и ночь, подливая и снимая постоянно накипь въ особенную кастрюлю. Когда мясо совершенно разварится, процѣдить, выжимая мясо, которое опять сложить въ кастрюлю, налить 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. Процѣженный бульонъ варить опять нѣсколько времени, снимая накипь, а когда бульонъ начнетъ густѣть, всыпать 2 мускатныхъ орѣха, мелко истолченыхъ, 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 же застынетъ, вынуть, сушить въ тѣни на свѣжемъ воздухѣ, а потомъ завернуть 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 пузыремъ. Изъ назначенной пропорціи мяса должно быть сухого бульона никакъ не менѣе 14 фунтовъ.

1294. **Сухой бульонъ (постный).** Взять по четверику очищенной моркови, картофеля, брюквы, кочанной капусты, ¼ ведра сала, по полведру луковицъ, разныхъ кореньевъ и земляныхъ грушъ; все это, за исключеніемъ земляныхъ грушъ, разрѣзать на части, хорошенько вымыть, положить въ котелъ или въ кастрюлю (хорошо вылуженныя) картофель, брюкву, морковь и капусту, налить водою, варить два часа, потомъ положить туда все остальное, варить на большомъ огнѣ, постоянно мѣшая и подливая свѣжей воды; затѣмъ положить 2 четверика очищенныхъ свѣжихъ грибовъ (бѣлыхъ, рыжиковъ, шампиньоновъ) и варить такимъ образомъ, постоянно мѣшая, часовъ 12, пока все совершенно не разварится. Тогда процѣдить бульонъ и на другой день, положивъ въ него 2 лота англійскаго перцу и 2 лота гвоздики, маленькій мускатный орѣхъ и 2 золотника мускатнаго цвѣта, варить на небольшомъ огнѣ, постоянно мѣшая, пока не погустѣетъ; тогда разлить въ маленькія тарелки и остудить. Въ этомъ бульонѣ варится и рыба, особенно лини, и въ такомъ случаѣ онъ еще вкуснѣе.

1295. **Говяжій жиръ.** Каждый разъ, когда покупается говядина, нужно срѣзать съ нее жиръ, искрошить, растопить въ кастрюлѣ вмѣстѣ съ жиромъ, снятымъ съ бульона, затѣмъ процѣдить и сохранять въ холодномъ мѣстѣ. Каждый разъ передъ употребленіемъ вскипятить его слѣдующимъ образомъ: вскипятить фритюръ, процѣдить его сквозь салфетку въ муравленый горшокъ и сохранять въ холодномъ мѣстѣ. Такой жиръ не имѣетъ дурного запаха и пріятнѣе вкусомъ. Чтобы жиръ не имѣлъ дурного запаха его надо отколеровать, т. е. довести до горячаго состоянія, чтобы показался дымокъ, а тогда вылить въ горшокъ или употреблять.

1296. **Плиточный бульонъ.** Заготовить 15 фунтовъ свѣжей и хорошей говядины, очищенной отъ всякаго жира, 4 телячьи ноги, по одному небольшому пучку кореньевъ моркови и сельдерея, ½ золотника гвоздичной головки, нѣсколько поджаренныхъ на сковородѣ луковицъ и 1½ фунта гумми-арабика; съ этими припасами поступать такъ: изрубить говядину мелко, истолочь ее въ мраморной ступкѣ съ небольшимъ количествомъ воды и выжать; потомъ повторять это толченіе и выжиманіе до тѣхъ поръ, пока говядина совершенно не перестанетъ издавать изъ себя сокъ; остатокъ выжать еще разъ подъ прессомъ или подъ гнетомъ. Всю полученную такимъ образомъ жижу слегка вскипятить и процѣдить сквозь сито, потомъ испарить ее въ песчаной банѣ такъ, чтобы ее осталось не болѣе двухъ бутылокъ *). Послѣ того

*) Банею называютъ обыкновенно сосудъ, нагрѣваемый непосредственно огнемъ, въ ко-

обмыть въ чистой водѣ коренья и телячьи ножки; положить ихъ въ горшокъ вмѣстѣ съ луковицами и гвоздичными головками и прилить столько воды, чтобы она слегка ихъ прикрыла. Накрыть горшокъ крышкою и дать хорошенько вскипѣть на слабомъ огнѣ, потомъ, не открывая крышки, остудить. Процѣдить жижу и дать ей совершенно остынуть, снявъ жиръ, сверху плавающій, положить въ жижу 2 яичныхъ бѣлка, перемѣшать и дать одинъ разъ вскипѣть, послѣ чего процѣдить и испарить до половины въ песчаной банѣ. Гумми-арабикъ распустить въ водѣ, взявъ воды вѣсомъ столько, сколько вѣситъ гумми-арабикъ, а для скорѣйшаго распущенія послѣдняго, можно воду немного подогрѣть. Когда гумми-арабикъ распустится, процѣдить его сквозь тонкую тряпку и вылить въ отваръ телячьихъ ножекъ и кореньевъ. Потомъ этотъ отваръ испарить въ песчаной банѣ такъ, чтобы осталось всего три четверти его количества. Не снимая съ огня, вылить въ него бутылку говяжьяго отвара, все перемѣшать деревянною лопаточкою и продолжать выпариваніе на легкомъ огнѣ еще до получаса. Наконецъ, разлить въ формы и дать бульону окрѣпнуть.

1297. Яйца. Чѣмъ свѣжѣе яйцо, тѣмъ лучше оно сохраняется; взять самыхъ свѣжихъ яицъ и положить ихъ съ крошками хлѣба, только для наполненія пустоты, въ очень широкогорлую бутылку, въ родѣ тѣхъ, въ какихъ продаются капорцы, закупорить, залить воскомъ и закрутить бутылку совершенно герметически. Затѣмъ поставить бутылки въ котелъ и воду довести до 75 гр. Реомюра; тогда составить котелъ съ огня и когда вода въ немъ простынетъ такъ, что въ ней можно будетъ держать руку, вынуть бутылки. Въ такихъ бутылкахъ яйца сохраняются шесть мѣсяцевъ и при откупориваніи яйца оказываются совершенно свѣжими. Для употребленія такихъ яицъ всмятку, стоитъ положить ихъ въ холодную воду, которую довести лишь до 75 гр. по Реомюру.

IV. Молочная.

1298. Подъ общимъ названіемъ *молочной* или фермы (конечно, не въ Петербургѣ) разумѣется такое строеніе, въ которомъ есть три помѣщенія: одно для молока, другое для сбиванія масла или для приготовленія сыровъ, третье для посуды и молочныхъ орудій, то-есть маслобоекъ, жомовъ, гнетовъ и прочихъ; кладовая наверху. Строеніе, хотя и располагается какъ можно удобнѣе къ дому, не должно, однако, прилегать слишкомъ близко къ скотному двору, откуда запахъ или другая нечистота могли бы попадать въ молочную, а также не быть по близости пруда со стоячею водою; ничто не принимаетъ въ себя такъ скоро непріятнаго вкуса и запаха, какъ молоко или сливки. Однообразное тепло также очень важно, потому строеніе должно быть, насколько возможно, предохранено отъ вліянія сильнаго жара и сильнаго холода. Самыя опытныя молочницы не согласны въ степени теплоты, какую слѣдуетъ поддерживать для лучшаго устоя сливокъ и дѣланья масла, но всѣ онѣ признаютъ, что лѣтомъ нельзя строеніе слишкомъ прохолодить, а зимою удобно поддерживать въ немъ достаточное тепло. По этой причинѣ, главное лицо строенія должно быть открыто на сѣверъ и востокъ, а съ юга и запада, если можно, должно

торый ставятъ для нагрѣванія другіе сосуды. Если этотъ сосудъ наполняется пескомъ, то его называютъ *песчаною банею*; если же онъ наполняется водою, то называется *водяною баней*; наконецъ, если онъ наполняется парами, то его именуютъ *паровою баней*.

Прим. редакціи.

быть закрыто стѣною или высокими, густыми деревьями. Крышу строить высокую, островерхую, скатомъ на обѣ стороны, чтобы ея края спускались далеко на стѣны и тѣмъ могли оттѣнять ихъ.

Посуду, употребляемую въ молочной, составляютъ подойники, плошки для остуживанья молока и ситы для процѣживанья подоеннаго молока; ложки для сниманія и горшки для принятія сливокъ, маслобойки, также вѣсы, клеймы, доски для вывѣшиванья, мѣрянья и приготовленія масла; ковши, спускники, кадки, творожные ножи и жомы для дѣланья сыра и кадки для собиранія сыворотки. Вся эта посуда, за исключеніемъ нѣкотораго различія въ устройствѣ маслобоекъ и жомовъ, такъ обыкновенна въ Европѣ и такъ извѣстна, что едва ли требуетъ описанія. По большей части она дѣлается изъ дерева, потому что обычай противится употребленію глиняной муравленой посуды, хотя при долголѣтнемъ употребленіи въ другихъ мѣстахъ муравленыхъ и мѣдныхъ плошекъ и свинцовыхъ кадокъ никакого вреда здоровью людей отъ нихъ не замѣчено; иногда дѣлаютъ посуду луженую изъ желѣза, а въ Голландіи нерѣдко употребляютъ изъ желтой мѣди. Для деревянной посуды, особенно для сниманія сливокъ, предпочитаютъ употреблять кленъ, можжевельникъ, потому что они легки и отличаются чистотою наружности, но на кадки, въ которыхъ садится творогъ, и на формы, въ которыхъ сжимается сыръ, берутъ всякое дерево, только бы оно соотвѣтствовало крѣпостью назначенію дѣлаемой изъ него посуды. Ситы употребляютъ волосяныя, а иногда дѣлаютъ ихъ даже изъ серебряной проволоки; они бываютъ отъ 6 до 8 вершковъ въ поперечникѣ. *Жомы* или *гнеты* для выжиманія творога, обращаемаго въ сыръ, дѣйствуютъ болѣе давленіемъ тяжести, хотя иногда употребляютъ и винтовые жомы. Обыкновенно накладываютъ на творогъ тяжелый камень, поднимаемый веревкою посредствомъ блока, а подъ этимъ гнетомъ творогъ выжимается грузомъ камня. Но гораздо лучше тѣ простые жомы, въ которыхъ грузъ гнететъ творогъ посредствомъ рычага: рычагъ вставляется однимъ концомъ въ дырку укрѣпленной толстой доски, а подъ нимъ ставится форма съ творогомъ, на который накладывается крѣпкій кружокъ, ставится подставка и подводится подъ рычагъ ближе къ его концу, вставленному въ доску; на другой конецъ рычага привѣшиваютъ достаточный грузъ для надлежащаго нагнетанія.

Маслобойки, въ которыхъ изъ сливокъ сбивается масло, дѣлаютъ различнымъ образомъ. Старинная и до нынѣ еще употребительная маслобойка состоитъ изъ высокой узкой кадки, въ которой налитыя сливки сбиваютъ посредствомъ шеста съ кружкомъ на концѣ, движимаго вверхъ и внизъ. Работа утомительная и трудная, но ее можно облегчить, если шестъ привязать къ перекладинѣ, какъ привязываютъ люльки, и качать посредствомъ веревки. Сбиваютъ также масло въ боченкѣ, который вертятъ кругомъ на станкѣ, а сливки въ боченкѣ бьются о придѣланныя дощечки. Но самая удобная маслобойка, особенно для большихъ заведеній, будетъ слѣдующая: сдѣлать четвероугольный продолговатый ящикъ, около $1^1/_2$ аршина длины и 12 вершковъ ширины, и разгородить его внутри рѣшетчатою перегородкою, ящикъ поставить на полукружіе, чтобы онъ могъ качаться; въ серединѣ его поставить раму съ рукояткою, за которую можно было бы его качать. Тогда налить въ ящикъ сливокъ и за рукоятку тихонько покачивать его взадъ и впередъ: сливки болтаются и масло сбивается очень легко и скоро. Впрочемъ, устройство этихъ орудій и посуды есть предметъ второстепенной важности, а гораздо важнѣе соблюденіе въ нихъ наивозможной чистоты, которая во всѣхъ дѣйствіяхъ молочной составляетъ

главное условіе. И потому та посуда, которая можетъ удобнѣе прочихъ чиститься, есть самая лучшая къ употребленію, каковы бы ни были ея формы и матеріалы. Въ молочной сохраняется *молоко*, снимаются *сливки*, сбивается *масло*, приготовляются *молочные скопы* (творогъ, варенцы, простокваша и прочее), дѣлаются *сыры*, собирается *сметана* и прочее.

1299. Молоко и сливки. Молоко коровье, козье, кобылье, овечье и верблюжье употребляется въ пищу людьми и служитъ, какъ извѣстно, для приготовленія масла и сыровъ; молоко козье, ослиное и кобылье употребляется, сверхъ того, какъ лекарство въ нѣкоторыхъ болѣзняхъ. Составныя части молочныхъ продуктовъ: масло, творогъ, молочный сахаръ, особаго рода животная слизь, называемая *лактеинъ*, и вода. Первыя двѣ части особенно важны въ хозяйствѣ, двѣ вторыя составляютъ характеристику молока, а послѣдняя, т. е. вода, будучи необходима въ маломъ количествѣ, уменьшаетъ достоинство молока при своемъ излишествѣ. Доброта молока зависитъ не только отъ породы животнаго, но и отъ состоянія его здоровья, возраста, количества и качества его корма, времени года, чистоты посуды, въ которой держатъ молоко, и множества другихъ случайныхъ обстоятельствъ. Обыкновеннѣйшее молоко есть коровье; когда доятъ корову, то первое молоко, выходящее изъ ея сосковъ, всегда жиже, и не такъ хорошо для приготовленія масла, какъ выходящее послѣ; вообще, качество молока улучшается постепенно до послѣдней капли, которую можно выдоить. Что послѣдне-выдоенное молоко есть лучшее, вѣроятно, всѣмъ деревенскимъ извѣстно, хотя немногіе знаютъ, какая соразмѣрность находится между качествомъ перваго и послѣдняго молока одного и того же доенія. Изъ множества опытовъ найдено, что количество сметаны или сливокъ въ первой чашкѣ молока гораздо меньше количества, получаемаго съ послѣдней чашки, и въ каждой чашкѣ молока устаивается тѣмъ болѣе сливокъ, чѣмъ позже молоко въ нее выдоено. Обстоятельство, имѣющее наибольшее вліяніе на эти измѣненія въ пропорціяхъ, есть разность во времени, прошедшаго отъ теленія коровъ, съ которыми дѣлали опыты, потому что молоко коровы всегда жиже вскорѣ послѣ новотела, а потомъ часъ отъ часу больше густѣетъ; впрочемъ, эти измѣненія происходятъ не у всѣхъ коровъ одинаково.

Но если разность въ количествѣ сливокъ у перво-выдаиваемаго и послѣдне-выдаиваемаго молока, при одномъ и томъ же доеніи, велика, то разность въ качествѣ самыхъ сливокъ выходитъ большая. На чашкѣ перво-выдоеннаго молока сливки образуютъ тонкую, бѣлую и неплотную кожицу, а на послѣдней чашкѣ толстый слой бываетъ густой, масляный и отличительнаго цвѣта. Разность въ качествѣ молока, по понятіи сливокъ, еще ощутительнѣе, нежели въ самыхъ сливкахъ. Молоко первой чашки жидко и синевато, какъ молоко, разведенное большимъ количествомъ воды, а молоко послѣдней чашки густо, плотно, желтовато и превосходнаго вкуса; потому-то и надо непремѣнно выдаивать все молоко до послѣдней капли. Если въ вымени коровы остается только полкружки молока, которое можно было бы выдоить, то теряется столько же сливокъ, сколько можно получить ихъ съ 6 или 8 кружекъ, выдаиваемыхъ при началѣ доенія, да сверхъ того, здѣсь теряются тѣ сливки, которыя однѣ только и могутъ сообщить маслу хорошее качество и вкусъ.

Когда молоко вылито въ какую-нибудь посуду и оставлено въ покоѣ, чтобы на немъ взошли сливки, то часть сливокъ, образующаяся на поверхности, первая бываетъ лучшаго качества и въ большемъ количествѣ, нежели всходящая послѣ въ такое же время; сливки, всхо-

дящія во второй періодъ времени, обильнѣе и лучше, нежели въ третье время, равное двумъ предыдущимъ; третьяго времени сливки количествомъ и качествомъ лучше всходящихъ въ четвертое время, и такъ далѣе. Вообще, сливки понижаются всегда и въ качествѣ и въ количествѣ до тѣхъ поръ, пока онѣ совсѣмъ перестанутъ подниматься на поверхность молока, и это обстоятельство въ томъ случаѣ, когда главною цѣлью поставляется добываніе масла высокаго качества, не должно быть также пренебрегаемо. Изъ густого молока всегда отдѣляется меньшее количество содержащихся въ немъ сливокъ, нежели изъ молока жидкаго, но эти сливки лучше, а если прилить въ густое молоко воды, то оно произведетъ болѣе сливокъ и, слѣдовательно, болѣе масла, нежели сколько оно дало бы само по себѣ, хотя доброта того и другого во многомъ убудетъ. Это явленіе съ давняго времени извѣстно всѣмъ внимательнымъ хозяйкамъ и коровницамъ и знаніе слѣдствій такой примѣси можетъ указать каждой хозяйкѣ, какимъ образомъ она можетъ получить больше себѣ выгоды. Если молоко выдоить въ ведро или какую-нибудь другую большую посуду и нести черезъ большое разстояніе, такъ что оно очень взболтается и нѣсколько остынетъ, прежде нежели будетъ вылито въ горшки или кувшины для всхода сливокъ, то — обстоятельство общеизвѣстное — никогда не произведетъ послѣднихъ въ такомъ количествѣ и одинаково хорошаго качества, какъ перелитое въ горшки тотчасъ послѣ доенія.

1300. Масло. *Масло* дѣлается изъ *сливокъ* или изъ *сметаны*, или же изъ *цѣльнаго молока*. Бываетъ еще масло низкаго достоинства, дѣлаемое изъ сметаны, собираемой съ сыворотки послѣ отдѣленія изъ молока сыра. Если масло дѣлается изъ сливокъ или сметаны, то обыкновенно молоко снимаютъ зимою раза четыре, а лѣтомъ раза два или три до тѣхъ поръ, пока не будетъ болѣе устаиваться сметаны. При сниманіи надо костянымъ, серебрянымъ или изъ пальмоваго дерева сдѣланнымъ ножемъ, называемымъ *шпачелемъ*, сперва отдѣлить сметану отъ краевъ плошки, къ которымъ она пристаетъ; потомъ придвинуть ее къ одной сторонѣ и снять плоскою ложкою, которая будетъ продырявлена на подобіе ситки; это сниманіе сметаны требуетъ нѣкоторой ловкости, чтобы не оставить сметаны въ плошкѣ и не снять вмѣстѣ съ нею молока. Въ иныхъ молочныхъ дѣлаются такія горшки, изъ которыхъ снизу можно молоко выпустить втулкою, а сметана останется наверху, но первый способъ сниманія употребительнѣе. Продолженіе устоя, т. е. сколько времени молоко должно стоять до сниманія съ него сливокъ или сметаны, зависитъ какъ отъ тепла воздуха, такъ и отъ видовъ хозяина заведенія. При умѣренно теплой погодѣ, если надо сдѣлать очень нѣжное масло, то не должно давать молоку устаиваться болѣе 6 или 8 часовъ, но для обыкновеннаго хорошаго масла молоко безопасно можетъ устаиваться до полусутокъ, а въ холодную погоду гораздо болѣе. Снятую сметану складывать въ кадку, въ которой надо каждый день ее перемѣшивать деревянною лопаткою, чтобы не сгорнулась, пока не соберется сметаны достаточное количество для сбиванія. Практичнѣе складывать сметану въ кадку, у которой сдѣлано двойное дно: нижнее обыкновенное, верхнее дырявое, на которое надо постилать чистое полотно; изъ сметаны отдѣляется водянистая часть, которая стекаетъ внизъ и собирается въ пространствѣ между днами, откуда по временамъ можно ее выпускать въ сдѣланную тамъ втулку съ гвоздемъ. Эта водянистая часть, если останется въ сметанѣ, сильно дѣйствуетъ на нее, очень уменьшаетъ въ ней количество и качество масла. Многіе думаютъ, что масло хорошей доброты можно дѣлать только изъ свѣжихъ сливокъ, но это мнѣніе ошибочно тѣмъ болѣе, что масло об-

разуется только тогда, когда сметана или сливки получаютъ нѣкоторую степень кислоты; даже нельзя сдѣлать порядочной доброты масла изъ сливокъ, которыя не простояли, по крайней мѣрѣ, сутокъ. Время, которое должно сметану держать, пока она получитъ степень кислоты, нужную для полученія лучшаго масла, не достаточно опредѣлено, при томъ же это время во многомъ зависитъ отъ погоды. Вообще, дѣлаютъ масло изъ всякой сметаны, какая соберется послѣ перваго сбиванія, а время, которое проходитъ между первымъ сбиваніемъ и послѣдующимъ, обыкновенно опредѣляется мѣстными или случайными обстоятельствами. Впрочемъ, если сметану сохранять тщательно и не давать около нея скопляться водянистой жидкости, то можно съ безопасностью оставлять на долгое время. Извѣстно, что сметана, постоявшая 3 или 4 дня лѣтомъ, находится въ лучшемъ состояніи для дѣланья масла, а потому отъ 3 до 7 дней можетъ быть вообще принято за надлежащее время для храненія сметаны или сливокъ до сбиванія. Впрочемъ, сметана отъ каждаго удоя должна быть содержима особо, пока получитъ надлежащую кислоту, и не смѣшивать ее со свѣжимъ устоемъ, по крайней мѣрѣ, не смѣшивать до времени сбиванія, потому что смѣсь причиняетъ броженіе, отъ котораго сметана можетъ испортиться. Однако, если коровы пасутся на грубой травѣ или кормятся кореньями или сѣянною травою, то чѣмъ раньше сбивать сметану, тѣмъ лучше будетъ масло. Обыкновенно, при дѣланьи масла изъ сметаны, въ молочныхъ заведеніяхъ сбиваютъ все количество сметаны за разъ; но въ Эпингѣ и его окрестностяхъ, которыя давно славятся отличною добротою масла, на самое лучшее масло берутъ только первый съемъ сметаны; при дѣланьи масла поступаютъ такимъ образомъ: молоко разливаютъ въ плоскія посудины и даютъ устаиваться сутки, потомъ сливки снимаютъ, а снятое молоко переливаютъ въ другую посуду, поглубже первой, или въ чашки, въ которыхъ даютъ молоку стоять отъ половины до цѣлыхъ сутокъ, и въ продолженіе этого времени снимаютъ его два или три раза. Потомъ, снятое молоко сливаютъ въ посудину еще глубже или въ кадку, въ которой до тѣхъ поръ продолжаютъ снимать сливки, пока онѣ продолжаютъ собираться на поверхность; послѣ чего совершенно снятое молоко выливается въ кормъ свиньямъ. Масло, сбиваемое изъ послѣдовательныхъ сливокъ, снимаемое послѣ перваго съема, бываетъ блѣднѣе цвѣтомъ и ниже добротою противъ того масла, которое сбивается изъ первыхъ сливокъ; по этой причинѣ оно сбивается особо, а если какая-нибудь часть его примѣшивается къ первому съему, то, соразмѣрно количеству примѣси, первое масло цѣнится ниже. *Изъ цильнаю молока* масло дѣлаютъ слѣдующимъ образомъ: подоенное молоко разливается въ холодильныя плошки, въ которыхъ разставляется на полу въ чистой, прохладной и хорошо провѣтриваемой комнатѣ, гдѣ оно стоитъ отъ половины до цѣлыхъ сутокъ, пока остынетъ до температуры комнаты и сливки поднимутся на поверхность. Тогда изъ этихъ холодильныхъ плошекъ, пока еще молоко не получило кислоты, оно выливается въ чистый, хорошо выпаренный чанъ, вмѣстимостью въ одинъ или два удоя, и остается въ чанѣ до времени сбиванія изъ него масла. Обыкновенно въ чанъ вливается изъ плошекъ одинъ удой молока, а второй вливается туда только въ такомъ случаѣ, если онъ успѣетъ остынуть прежде, нежели молоко перваго удоя начнетъ становиться кислымъ; но если первый удой получилъ уже кислоту или вскорѣ долженъ сдѣлаться кислымъ, прежде нежели второй удой совершенно остынетъ, не должно приливать къ нему второго, потому что всякая подобная примѣсь привела бы первое молоко въ броженіе и причинила бы ему порчу; хотя нужно, чтобы цѣльное молоко, до сби-

ванія его въ масло, получило кислоту, однако, оно должно сдѣлаться кислымъ только собственною реакціею, а не насильственною, не посредствомъ какой-нибудь прибавки кислаго молока въ пресное. Надо, впрочемъ, прилагать всевозможное стараніе, чтобы не дать молоку сѣсться или створожиться въ чанѣ, пока не начнется сбиваніе молока въ масло. Если молока не болтать, пока оно не поступитъ на сбиваніе, то оно можетъ стоять сохранно отъ одного дня до цѣлой недѣли. При соблюденіи этихъ правилъ, изъ цѣльнаго молока получаютъ масло изобильное, прочное и вкусное, а пахтанье изъ него выходитъ съ пріятнымъ кислымъ вкусомъ; если же произойдетъ броженіе и молоко обратится въ творогъ и сыворотку, то начавшееся броженіе продолжается потомъ и въ пахтаньи, даже послѣ сбиванія, и пахтанье становится на вкусъ острымъ и нездоровымъ. *Сбиваніе масла*, какъ изъ сметаны, такъ и изъ цѣльнаго молока, производится одинаково, но въ послѣднемъ случаѣ, по причинѣ большого количества, работа сбиванія требуетъ гораздо болѣе силы; на большихъ молочныхъ заведеніяхъ сбиваніе производятъ иногда дѣйствіемъ машины. Температуру молочной, какъ прежде было сказано, должно поддерживать, насколько возможно, между 8 и 12 градусами. Сметана, если сбиваютъ ее одну, не должна быть теплѣе вышепоказаннаго, потому что, если она бываетъ теплѣе того, масло выходитъ въ такомъ случаѣ хуже видомъ, вкусомъ и качествомъ. Если устоявшееся молоко сбивается вмѣстѣ со сливками, то надо его нагрѣть отъ 17 до 19 градусовъ прежде, нежели сливки отъ него отдѣлятся, какъ это обыкновенно дѣлается. Если же сбивать такое молоко холоднымъ, то оно въ маслобойкѣ вздувается, начинаетъ пузыриться и получаетъ блѣдный цвѣтъ; при надлежащей же степени тепла молоко не вздувается, но взбивается удобно и удерживаетъ свойственный ему желтоватый цвѣтъ. Самая лучшая пора для сбиванія масла лѣтомъ—утро, прежде нежели солнце очень нагрѣетъ воздухъ, а зимою можно сбивать во всякую пору дня.

Если масло приготовляется въ прокъ, то послѣ тщательнаго выжиманія молочныхъ частей изъ масла, его солятъ, мѣсятъ и перемиnаютъ очень тщательно руками, прибавляя очень мелкой соли; если соль не будетъ старательно размѣшана по маслу, то послѣднее сдѣлается разноцвѣтнымъ: гдѣ попадаетъ соль, тамъ масло будетъ желтаго цвѣта, а гдѣ не попадаетъ соли, тамъ оно останется бѣлымъ. Вымѣшиваніе и соленіе масла должно производиться быстро и оканчиваться безъ отлагательства; если работа будетъ отложена, какъ то нерѣдко случается у деревенскихъ хозяекъ, то масло теряетъ часть своей твердости и вкуса. Для соленія масла надобно употреблять самую чистую соль, въ которой не было бы никакой примѣси горькихъ солей. Соли кладется около $4^1/_4$ золотниковъ на фунтъ масла, или $1^3/_4$ фунта на пудъ, нѣсколько больше или меньше, смотря по продолжительности времени, на которое назначается сохраненіе масла. Вообще находятъ, что масло, сдѣланное въ лѣтніе мѣсяцы, бываетъ самое способное для соленія, но въ эту пору надобно солить его нѣсколько покрѣпче. Въ Ирландіи при соленіи масла обыкновенно употребляютъ селитру: на фунтъ масла берутъ 3 золотника соли и $^3/_4$ золотника селитры; хотя такая смѣсь доставляетъ хорошій засолъ, если соль чиста и добротна, однако, еще вѣрнѣе прибавить къ этой смѣси $^3/_4$ золотника сахарнаго песку. Другой засолъ предлагается слѣдующій: взять вѣсомъ часть сахару, часть селитры и двѣ части лучшей каменной соли, все истолочь очень мелко; этой смѣси отвѣсить по 6 золотниковъ на каждый фунтъ масла и смѣшать хорошенько съ масломъ; масло, посоленное такимъ образомъ и уложенное въ боченокъ, сохраняется нѣжнымъ и

свѣжимъ въ продолженіе двухъ лѣтъ. Когда масло посолено надлежащимъ образомъ, то для продолжительнаго сохраненія оно набивается въ боченки: въ раскупоренный съ одного дна боченокъ кладутъ масло и уколачиваютъ его деревяннымъ толкачемъ, пока наполнится боченокъ доверха, потомъ нѣсколько посыпаютъ самою чистою солью сверху и закупориваютъ.

Боченки дѣлаются вообще изъ бѣлаго дуба или ясени, но липа преимущественно одобряется на такую посуду, потому что липовое дерево не содержитъ въ себѣ никакой кислоты, а кислоты, какъ извѣстно, сильно дѣйствуютъ на соль, которую они разлагаютъ и превращаютъ въ разсолъ. По недостатку липоваго дерева, можно дѣлать боченки изъ еловаго дерева, которое ближе другихъ подходитъ къ первому. Въ Россіи масло отправляется обыкновенно топленое. Такое масло за границею далеко не такъ уважается для кушанья, какъ масло нетопленое, извѣстное здѣсь подъ именемъ чухонскаго. Притомъ, наше масло отпускается въ очень большихъ бочкахъ, пудовъ въ 25 и болѣе вѣсомъ, сдѣланныхъ изъ сосноваго дерева, которое придаетъ маслу особенный кислый вкусъ и запахъ; такая укладка, будучи неудобна и непріятна для заграничныхъ покупателей, также уменьшаетъ цѣнность нашего масла.

1301. Творогъ. *Творогъ* обыкновенно дѣлается изъ снятого молока, которому даютъ закиснуть въ тепломъ мѣстѣ и потомъ ставятъ на ночь въ истопленную печь, чтобы образовавшійся творогъ лучше осѣлся. Наконецъ, сыворотку сливаютъ, творогъ откидываютъ на рѣшето и складываютъ въ горшокъ, а если творогъ нужно долго сберегать, то его слегка пересыпаютъ солью. Дѣлаютъ также творогъ изъ кислаго молока или простокваши, остающейся послѣ снятія сметаны. Можно еще дѣлать творогъ изъ цѣльнаго молока, посредствомъ какой-нибудь изъ *закваскокъ*, о которыхъ будетъ говориться въ статьѣ о приготовленіи сыровъ. Творогъ въ этомъ случаѣ бываетъ очень вкусенъ и отмѣнно нѣженъ. Вмѣсто закваски можно положить въ молоко ложку сметаны и поставить въ теплое мѣсто.

1302. Варенецъ. *Варенецъ* приготовляется такъ: налить въ одинъ горшокъ полкружки цѣльнаго молока, а въ другой—полкружки свѣжихъ сливокъ, вскипятить и поставить въ истопленную печь, чтобы образовалась пѣнка и подрумянилась. Потомъ, положивъ въ миску ложку сметаны и растеревъ хорошенько, чтобы не было крупинокъ, вылить туда оставшіяся молоко и сливки, съ которыхъ надобно сперва снять пѣну. Смѣшавъ въ мискѣ хорошенько молоко и сливки, надо накрыть ихъ снятою прежде пѣнкою (растянуть пѣнку по поверхности) и поставить миску часовъ на 5 въ теплую комнату, чтобы не скислось и не створожилось. Точно такъ же дѣлается и *простокваша*, только пѣнка не растягивается на поверхности, а размѣшивается вмѣстѣ со свернувшимися сливками и молокомъ.

1303. Сыръ. *Сыръ* дѣлаютъ изъ цѣльнаго молока съ прибавкою къ нему сливокъ и изъ снятаго молока; во всѣхъ случаяхъ вкусъ и достоинство сыровъ бываютъ различны, но способъ приготовленія ихъ почти одинаковъ. Сыръ выходитъ гораздо лучше добротою, если на приготовленіе его употребить свѣже подоенное парное молоко, и гдѣ число коровъ такъ велико, что одного удоя достаточно на изготовленіе сыра, тамъ всегда надо придерживаться этого правила. Варкою сыра называется то количество, которое заведено приготовлять въ одинъ разъ; къ тому приспособлены уже въ заводѣ котелъ, жомы, формы и прочія орудія и посуда, такъ что гораздо меньше и больше того приготовлять уже невыгодно и неудобно. Напримѣръ, если гдѣ заведено

приготовлять изъ каждой варки по 30-ти фунтовому сыру, тамъ нужно имѣть на варку около 10 ведеръ молока (потому что изъ ведра цѣльнаго молока выходитъ около 3 фунтовъ сыру), и тамъ уже, конечно, котелъ и прочая посуда заведены соразмѣрной величины. Если же одного удоя мало, то надобно брать два: вечерній и утренній; долго держать молоко не годится, потому что въ немъ появляется кислота, которая портитъ качество сыра. Приготовленное количество молока, предъ запущеніемъ въ него закваски, надо налить въ котелъ для подогрѣванія; при наливаніи, молоко процѣдить сквозь чистую холстинку, чтобы не было въ немъ никакого сора. Котелъ, соразмѣрной величины, дѣлается обыкновенно изъ красной мѣди, его не лудятъ, но надо содержать въ чистотѣ, чтобы на стѣнкахъ котла не появлялось зелени, которая очень ядовита. Котелъ подвѣшивается къ рычагу на такой высотѣ, чтобы стоящему человѣку можно было удобно смотрѣть въ котелъ и мѣшать въ немъ. Рычагъ, на которомъ повѣшенъ котелъ, укрѣпляется въ стоячемъ брусѣ, такъ что можетъ отводиться нѣсколько въ сторону отъ огня, когда не нужно болѣе нагрѣванія. Подъ котломъ дѣлается простой очагъ.

1304. Сыръ швейцарскій. Самый употребительный сыръ есть такъ называемый *швейцарскій*, который дѣлается слѣдующимъ образомъ. Во-первыхъ, нужна для этого такая *закваска*: надобно взять четвертый желудокъ молочнаго теленка, обрѣзать тщательно всѣ жирныя части, завязать съ одного конца ниткою, а съ другого надуть, завязать и повѣсить въ такомъ мѣстѣ, куда проходитъ свѣжій воздухъ, напримѣръ, на чердакъ. Какъ только желудокъ просохнетъ, то можно будетъ изъ него выпустить воздухъ; потомъ закваску эту надо хранить въ сухомъ мѣстѣ. При употребленіи отрѣзывается кусокъ закваски, кладется въ стаканъ и наливается водою, въ которой растущено немного соли. По прошествіи 10 часовъ жидкость сливается и употребляется для створоженія молока; на 10 кружекъ молока надо брать ползолотника сухой закваски. Цѣльное молоко наливается въ большой котелъ и нѣсколько подогрѣвается на огнѣ; потомъ, снявъ съ огня, надо влить въ молоко закваску, размѣшать и оставить въ покоѣ до тѣхъ поръ, пока молоко не створожится, что происходитъ обыкновенно черезъ часъ. Когда молоко створожится, то творогъ надо хорошо размѣшать и растереть руками, а горшокъ или котелъ тотчасъ поставить на огонь, и образовавшійся творогъ безпрерывно размѣшивать суковатою палкою; впрочемъ, вмѣсто палки лучше разминать сыръ руками на мелкія кусочки, чтобы онъ сѣлся въ одну сплошную массу. Не должно, однакоже, нагрѣвать молоко слишкомъ сильно; надо, чтобы опущенная въ него рука легко переносила теплоту и не чувствовала сильнаго жара. Когда размятый творогъ начнетъ осѣдать на дно, то котелъ надо снять съ огня и дать молоку нѣсколько остынуть; потомъ сыворотка сливается, творогъ выкладывается на чистое полотно, въ которомъ оно кладется въ бездонную форму (обечайку) и ставится подъ гнетъ. При этомъ надо смотрѣть, чтобы сыръ получилъ надлежащую правильную форму. По временамъ сыръ необходимо вынимать изъ подъ гнета, переворачивать на другую сторону и перемѣнять полотно для того, чтобы лучше отдѣлить творогъ отъ сыворотки. Наконецъ, полотно снимается и сыръ въ одной только формѣ оставляется на всю ночь подъ гнетомъ; потомъ сыръ вынимается изъ-подъ гнета и кладется въ сырный погребъ на деревянномъ кружкѣ; здѣсь надо переворачивать его каждый день съ одной стороны на другую до тѣхъ поръ, пока поспѣетъ. Черезъ три дня верхнюю поверхность и окружность сыра надо посыпать солью и слегка потереть

рукою; на слѣдующій день, перевернувъ сыръ, надо посыпать солью другую поверхность, это должно повторить разъ 10. Толщина сыра бываетъ разная, отъ 1 до 2 вершковъ и болѣе, смотря по величинѣ сырнаго круга. Если сыръ въ погребѣ будетъ на поверхности мокнуть и покрываться плѣсенью, то его надо каждый день обтирать чистымъ сухимъ полотномъ. Сыръ поспѣваетъ черезъ 5 или 6 мѣсяцевъ, смотря по величинѣ сырнаго круга. При дѣланьи швейцарскаго сыра можно къ парному молоку прибавить сливокъ, отчего сыръ бываетъ жирнѣе и вкуснѣе; это въ особенности надо дѣлать тогда, когда молоко бываетъ жидко. Можно также дѣлать швейцарскій сыръ изъ снятого молока, но только онъ будетъ не такъ вкусенъ.

1305. Сыръ Бри. *Лимбургскій сыръ*, всѣмъ хорошо извѣстный и приготовляемый только въ городѣ Лимбургѣ, отъ котораго и получилъ свое названіе, имѣетъ соперникомъ знаменитый *французскій сыръ бри*; прежде въ Петербургѣ другого бри не знали, какъ привозный. Для приготовленія этого сыра нужна особенная *лаба* или *закваска*, которая дѣлается такъ: убивъ молочнаго теленка, берутъ четвертый желудокъ и вынимаютъ створожившееся молоко, тщательно очищаютъ отъ посторонникъ частицъ, напримѣръ, отъ волосъ, и протираютъ надъ чашкою сквозь частое волосяное сито; потомъ на фунтъ полученнаго въ чашкѣ положить толченаго перцу 1½ чайныхъ ложки, сахару чайную ложку, соли чайную ложку и уксусу столовую ложку; если же вынутое изъ желудка слишкомъ твердо, то уксусу должно положить 2 ложки. Послѣ тщательнаго растиранія, все это сложить въ глиняную муравленую банку, заткнуть пробкою и поставить недѣли на 4 въ прохладное мѣсто; по прошествіи 4 недѣль закваска готова. Можно еще дѣлать закваску слѣдующимъ образомъ: взять четвертый желудокъ, вынуть изъ него створожившееся молоко, обрѣзать жиръ, положить на тарелку и пересыпать порошкомъ, который составляется изъ 1½ чайной ложки перцу, чайной ложки соли и чайной ложки сахару. Пересыпавъ этимъ телячій желудокъ со всѣхъ сторонъ, надо положить его въ муравленую глиняную банку, налить 5 столовыхъ ложекъ уксусу, закрыть и поставить въ прохладномъ мѣстѣ на 4 недѣли. Для дѣланія французскаго сыра надо взять неполную чайную ложку закваски, положить въ большую деревянную ложку и приливать туда понемногу парного молока, размѣшивая закваску маленькою ложечкою или палочкою такъ, чтобы закваска распустилась въ молокѣ; потомъ разведенную молокомъ закваску вылить въ 10 кружекъ парного молока, размѣшать его хорошенько, покрыть чистымъ полотномъ и поставить въ покоѣ въ тепломъ мѣстѣ, гдѣ стоитъ молоко, и чѣмъ крѣпче закваска, тѣмъ скорѣе молоко створожится; если молоко стоитъ въ обыкновенной теплой комнатѣ, недалеко отъ истопленной печи, то достаточно 16 часовъ. Какъ только молоко створожится, его надо черпать вмѣстѣ съ сывороткою большимъ деревяннымъ ковшомъ и наливать въ бездонныя деревянныя круглыя формы, которыя поставлены на деревянныхъ кружкахъ, покрытыхъ соломенными сѣтками, для того, чтобы сыворотка могла вытекать. Формы эти ставятся на особомъ сырномъ столѣ, который стоитъ покато и по краямъ имѣетъ борозду для стока сыворотки, вытекающей изъ формъ. По прошествіи 12 часовъ вся сыворотка стекаетъ, творогъ сѣдается и получаетъ видъ кружка; въ это время надобно форму снять и дать постоять сыру безъ формы часовъ 5, переворотить на другой бокъ и положить на сухую соломенную сѣтку; чтобы не разломить сырнаго кружка, при переворачиваніи надо поступать слѣдующимъ образомъ: сыръ, лежащій на сѣткѣ и на кружкѣ, покрыть соломенною сѣткою, положить

сверху деревянный кружокъ и, придерживая слегка оба деревянные кружка, переворотить сыръ и поставить на столъ на новомъ кружкѣ, а прежній снять вмѣстѣ съ прежнею соломенною сѣткою; такимъ образомъ надо переворачивать сыръ каждый день до тѣхъ поръ, пока онъ не будетъ готовъ. Черезъ два дня сырный кругъ надо натереть со всѣхъ сторонъ солью и оставить въ сырной комнатѣ до тѣхъ поръ, пока на немъ покажется бѣлая и зеленоватая плѣсень, потомъ сыръ должно вынести въ сырой погребъ или подвалъ; обыкновенно, по истеченіи 6 недѣль сыръ готовъ, впрочемъ, иногда и ранѣе, а иногда гораздо позднѣе; чтобы узнать, готовъ ли сыръ, надо на конецъ ножа вынуть изъ середины кусочекъ сыра и отвѣдать: если онъ не имѣетъ творожнаго вкуса, а получилъ обыкновенный сырный вкусъ, то сыръ готовъ. Хорошій сыръ бри долженъ быть мягокъ, маслянистъ и имѣть пріятный вкусъ; знатоки въ особенности хвалятъ тотъ сыръ, который такъ мягокъ, что его можно намазывать на хлѣбъ на подобіе масла. Вообще, всѣ жирные французскіе сыры нельзя сохранять долго: какъ только они поспѣютъ, ихъ надо скорѣе сбывать, иначе они могутъ испортиться. Сырные кружки должно дѣлать не слишкомъ толстыми: $^1/_2$ до $^3/_4$ вершка. Погребъ или подвалъ, въ которомъ стоятъ эти сыры, должны быть нѣсколько влажными, однако, безъ всякой гнилости; въ очень сухомъ погребѣ сыръ засыхаетъ и покрывается твердою корою, которая останавливаетъ броженіе, необходимое для созрѣванія сыра. Французскій сыръ бываетъ еще вкуснѣе, когда на 10 кружекъ парного молока прибавить полкружки самыхъ свѣжихъ сливокъ; въ городѣ же Бри (во Франціи) сыры приготовляются изъ снятого молока. Если въ закваску, употребляемую для дѣланья сыра, положить небольшую щепотку растертаго шафрана, то сыръ получитъ пріятный желтый цвѣтъ; шафранъ въ этомъ случаѣ надо класть въ то время, когда закваска разводится молокомъ въ ложкѣ. Французскій сыръ составляетъ пріятное кушанье и въ то время, когда онъ еще не готовъ; для этого, какъ только творогъ ссядется и получитъ надлежащую форму, надо положить его на тарелку и облить молокомъ или сливками. Если для французскаго сыра употребляется закваска второго рода, то-есть самый желудокъ, то кусокъ ея, вѣсомъ въ 1½ золотника, кладется на ложку, обливается молокомъ, немного растирается, а потомъ выливается въ молоко; когда же молоко створожится, кусокъ желудка надо вынуть оттуда, а для этого лучше опускать его въ молоко на тонкой ниткѣ.

1306. Сыры бѣлые, желтые и зеленые. Вообще при дѣланіи сыровъ надо обращать особенное вниманіе на молоко, изъ котораго дѣлается сыръ. Молоко отъ старыхъ коровъ, а также отъ новотельныхъ, для сыра не годится, равно какъ и то молоко, которое стояло 2 или 3 дня. Молоко, привезенное издалека или выдоенное у разгорячившейся коровы, для сыровъ не такъ хорошо, равно какъ и молоко отъ коровы, которую кормили преимущественно клеверомъ. При дѣланіи сыровъ не надобно употреблять металлическихъ вещей, напримѣръ, желѣзныхъ ножей, оловянныхъ ложекъ и тому подобнаго, потому что отъ этого на сырахъ дѣлаются пятна, которыя скоро загниваютъ. Чтобы сыръ не окисалъ, надо держать въ чрезвычайной чистотѣ всю посуду, при дѣланіи сыровъ употребляемую, каждый разъ чистить ее, мыть, а по временамъ вываривать въ горячемъ щелокѣ и водѣ. Если же посуда какъ-нибудь закиснетъ, то надобно вымыть ее щеткою въ щелокѣ, въ которомъ распущено нѣсколько негашеной извести, а потомъ хорошо выполоскать въ горячей водѣ. Для твердыхъ, старыхъ сыровъ очень вредно, когда ихъ кладутъ въ одной комнатѣ вмѣстѣ съ мяг-

кими, свѣжими; но еще вреднѣе, когда сыры подвергаются морозу, холодному или сквозному вѣтру, или большому жару; отъ этого сыры могутъ совершенно испортиться. Готовые сыры надо сберегать въ прохладной, со свѣжимъ воздухомъ чистой комнатѣ или въ хорошемъ сухомъ погребѣ на низкихъ лавкахъ или доскахъ. Лучшіе сыры много теряютъ достоинства, если лишаются своей влажности и высыхаютъ; чтобы сыры не высыхали, не должно соскабливать кожицы, образующейся на нихъ, а надо дать ей отвердѣть на воздухѣ въ сухой комнатѣ или по временамъ намазывать свѣжимъ масломъ. Если сыры будутъ лежать на низкихъ скамейкахъ или доскахъ въ погребѣ и прохладной комнатѣ, то они не высыхаютъ. Всѣ почти сыры желтоватаго или бѣловатаго цвѣта, но изъ нѣкоторыхъ мѣстностей сыры получаются свѣтлооранжеваго и красноватаго цвѣта, каковы англійскіе сыры честеръ и глостеръ, или зеленаго цвѣта, каковъ швейцарскій *шабцигеръ*, извѣстный подъ названіемъ *зеленаго*. Такія цвѣта придаются сырамъ искусственно. Хотя извѣстно нынѣ, что подобный цвѣтъ не составляетъ природной принадлежности такихъ сортовъ сыра, однако же, неокрашенный сыръ такого сорта, какой привыкли уже считать въ извѣстномъ цвѣтѣ, не нашелъ бы себѣ надлежащей цѣны въ продажѣ. Для окрашиванія сыровъ въ красноватые цвѣта употребляютъ наиболѣе краску «орлеанъ», которой кладутъ отъ 2½ золотниковъ на пудъ сыра и меньше; морковный сокъ и цвѣтки ноготка также употребляютъ на окрашиваніе сыра и даютъ цвѣтъ нѣсколько желтоватѣе орлеана; „парижскій“ сыръ окрашивается шафраномъ, зеленый сыръ — травою *донникомъ*.

1307. Италіанскій овечій сыръ. Въ Италіи въ большой славѣ сыръ, извѣстный подъ названіемъ Marzolino di Lucardo. Высокое достоинство этого сыра, приготовляемаго изъ овечьяго молока, зависитъ не только отъ роскошнаго корма, но еще отъ способа приготовленія самого сыра. Овецъ поятъ питьемъ, составленнымъ изъ 4-хъ частей отрубей и одной пятой части льняного сѣмени, съ прибавкою въ меньшей противъ послѣдней пропорціи сухихъ бобовъ, журавлинаго горошку, хорошо смѣшанныхъ и размоченныхъ въ горячей водѣ. Это питье дается овцамъ три раза въ день тотчасъ послѣ того, какъ онѣ перестанутъ сосать матокъ; тамъ пускаютъ ихъ только на луга сухіе и изобилующіе нѣжными травами и, такимъ образомъ, получаютъ отъ каждой овцы по фунту превосходнаго молока въ день. Для 10-фунтоваго сыра берутъ 20 фунтовъ молока и кладутъ въ него ⅓ унціи молочника или репейнаго цвѣта; давъ постоять, процѣживаютъ, нагрѣваютъ немного и черезъ 3 часа отворожившіяся части вынимаютъ и мѣсятъ ихъ, по крайней мѣрѣ, 2 часа въ муравленой чашкѣ; послѣ того выжимаютъ это тѣсто въ коническія деревянныя формы, въ родѣ употребляемыхъ въ Россіи для пасхи, которыя оставляютъ въ покоѣ 8 дней. По истеченіи этого времени вынимаютъ сыръ изъ формы, обвертываютъ его чистою тряпкою и, прокалывая въ различныхъ мѣстахъ, чтобы выпустить всю сыворотку, которая въ немъ можетъ заключаться, давятъ гнетомъ, что должно продолжаться по крайней мѣрѣ 16 часовъ. Окончивъ это дѣйствіе, сыръ снова завертываютъ въ тряпку и вѣшаютъ къ печкѣ для того, чтобы при умѣренной теплотѣ, высыхая понемногу, онъ могъ продолжать медленное свое броженіе; черезъ 24 часа сыръ снимаютъ и относятъ въ довольно сырую кладовую или погребъ, вырытый въ землѣ, которую поливаютъ, чтобы она никогда не была совершенно суха. Тамъ, посоливъ сыръ надлежащимъ образомъ, его переворачиваютъ въ недѣлю разъ и по временамъ мажутъ прованскимъ масломъ. Въ погребѣ сыръ

держатъ около сорока дней. Сыръ этого рода, мало извѣстный въ Россіи, въ большой славѣ и заслуживаетъ ее своимъ превосходнымъ вкусомъ.

1308. Творогъ и домашній сыръ. Приготовить простоквашу (см. № 1302); когда начнетъ отдѣляться сыворотка, вставить въ печь, натопленную до 40 градусовъ Р., или просто послѣ хлѣбовъ, и оставить въ ней, пока не обратится въ творогъ. Тогда дать остыть въ тѣхъ же самыхъ горшкахъ, переложить творогъ изъ всѣхъ горшковъ въ одинъ мѣшокъ, дать стечь сывороткѣ, положить его на покато-положенную доску на столъ, положить сверху доску, а на нее не очень тяжелый камень; черезъ нѣсколько времени положить камень потяжелѣе. Подъ столъ поставить какую-нибудь посудину, въ которую могла бы стекать сыворотка. По истеченіи нѣсколькихъ часовъ, когда вытечетъ вся сыворотка, вынуть творогъ и сложить въ горшки или кадушки. Изъ одного ведра простокваши должно выйти около шести фунтовъ творогу. Домашній сыръ приготовляется со сметаною и безъ нея. Въ первомъ случаѣ нужно ставить въ печь простоквашу, перемѣшавъ ее со сметаною. Вынувъ творогъ изъ мѣшка, нужно положить въ него соли и тмина, но не слишкомъ растирать его, затѣмъ сложить въ трехугольные мѣшечки, завязать ихъ и положить на нѣсколько часовъ подъ гнетъ. Приготовленные сыры сложить въ корзинки, черезъ которыя свободно проходитъ воздухъ, или покрыть сѣткою и сушить лѣтомъ на открытомъ воздухѣ въ тѣни, а зимою въ теплой комнатѣ, далеко отъ печки. Высушивъ сыры, оскоблить ихъ ножомъ, сложить въ большіе горшки, пересыпая овсяною соломою, засыпать ею сверху горшокъ и держать въ не слишкомъ сыромъ и не слишкомъ сухомъ мѣстѣ. Если на сырахъ показывается плѣсень, то соскаблить ножомъ, обмыть соленою водою и снова высушить; чтобы сыръ былъ слоистѣе, вовсе не слѣдуетъ солить его и растирать, а вынувъ изъ трехугольныхъ мѣшечковъ, посолить сверху или завернуть въ тряпку, намоченную въ соленой водѣ и оставить въ ней на цѣлыя сутки.

1309. Пасха. Взять фунтовъ 10 свѣжаго творогу, положить его на 24 часа подъ гнетъ, потомъ протереть сквозь рѣшето, смѣшать съ 1½—2 стаканами самой лучшей сметаны, ½—¾ фунта сливочнаго масла, 2 чайными ложками (безъ верху) соли, ½—1 стаканомъ мелкаго сахара, ½—1 стаканомъ кишмиша и ¾ стакана коринки, все это какъ можно лучше перемѣшать, чтобы не было комковъ, сложить въ деревянную пасхальницу, обложенную салфеткою, положить сверху дощечку и гнетъ, оставить на сутки или двое и затѣмъ выложить на блюдо.

1310. Творогъ-бланманже. Цѣльное молоко немедленно послѣ дойки процѣживается сквозь частое волосяное сито въ глиняные муравленые горшки. Въ этомъ видѣ молоко ставится дня на два въ шкапъ или въ нарочно устроенныя полки съ закрышками, которыя необходимы для того, чтобы пыль не попадала въ молоко; въ той комнатѣ, гдѣ квасится молоко, должно быть постоянно не менѣе 10 градусовъ тепла. По прошествіи двухъ дней отдѣлить чисто сметану отъ окисшаго молока, т. е. снять въ особенную посудину, а проквасившееся молоко разрѣзать *шпагелемъ* (деревяннымъ ножомъ) въ томъ же горшкѣ на квадратики шириною и длиною въ ¾ вершка. Потомъ поставить эти горшки съ окисшимъ молокомъ въ умѣренно истопленную печь часа на два, чтобы творогъ лучше сѣлся. По прошествіи 2 часовъ вынуть горшки изъ печи, слить понемногу сыворотку въ ушатъ, а творогъ сложить на рѣшето и оставить въ такомъ видѣ на нѣсколько часовъ, пока сыворотка совершенно не отдѣлится отъ творога. Затѣмъ пере-

ложить творогъ въ горшокъ или въ глиняную плошку и употреблять по мѣрѣ надобности. Если же творогъ нужно сохранить въ прокъ и на долгое время, то его, при перекладкѣ съ рѣшета въ горшокъ, надо пересыпать мелкою солью не очень толсто. Къ столу хорошо подавать этотъ творогъ съ подливкою, состоящею изъ сметаны и сливокъ.

1311. Рикотта. Для этого взять бутылку сливокъ, влить въ удобную посудину и поставить на плиту, гдѣ держать до совершеннаго вскипяченія. Потомъ минуты на двѣ отставить долой съ плиты для прекращенія кипѣнія, еще вскипятить разъ и туда же, во время самого кипѣнія, влить 1 или 1½ ложки уксусу собственно для того, чтобы сливки свернулись; тотчасъ процѣдить сквозь салфетку и вынести часовъ на 12 въ холодное мѣсто. По прошествіи этого времени италіанская рикотта готова, но для возвышенія ея вкуса надо немного посыпать ее мелкимъ сахаромъ; рикотта имѣетъ вполнѣ нѣжный миндально-сливочный вкусъ.

1312. Масло сметанное и сливочное. Если масло приготовляется изъ сметаны и въ большомъ количествѣ, то его сбиваютъ въ маслобойкѣ; если же изъ сливокъ и въ небольшомъ количествѣ, то сливки наливаютъ въ бутыль и трясутъ ее до тѣхъ поръ, пока онѣ не обратятся въ масло. Изъ одного ведра хорошей сметаны выходитъ приблизительно 15 футновъ чухонскяго масла. Сбивъ масло, нужно перемыть въ нѣсколькихъ водахъ (вода должна имѣть температуру лѣтней рѣчной воды) и посолить бѣлою, высушенною солью, при чемъ берется 4¼ фунта соли на пудъ масла; если же масло заготовляется на зиму, то взять 5 фунтовъ соли. Масло сохраняется въ каменныхъ муравленыхъ горшкахъ или кадушкахъ изъ дуба или клена (при чемъ старыя, но прочныя предпочитаются новымъ). Посыпавъ на дно соли, класть масло рядами и угнетать его, сверху на два пальца залить соленою водою и покрыть тряпочкою, концы которой не должны висѣть. По мѣрѣ убыванія воды, нужно подливать свѣжей. Сливочное масло перемывается сперва въ свѣжемъ прѣсномъ молокѣ, а потомъ уже въ водѣ. Русское масло приготовляется слѣдующимъ образомъ: положить въ большую хорошо вылуженную кастрюлю 10 фунтовъ чухонскаго масла (можно употреблять похуже) влить ¾ гарнца воды и кипятить на легкомъ огнѣ, пока масло совершенно не распустится; тогда отставить, дать застынуть маслу, проткнуть въ немъ отверстіе до самаго дна, слить воду, налить свѣжей и опять растопить масло. Повторять эту операцію 3 или 4 раза до тѣхъ поръ, пока вода не сдѣлается совершенно чистою; тогда, посоливъ масло, какъ сказано выше, самою мелкою и сухою солью, сложить въ горшокъ или кадушку, залить пальца на два самою соленою водою, покрыть тряпочкою и сохранять въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ. Такимъ образомъ можно сохранять масло въ теченіе 3—4 лѣтъ.

1313. Сохраненіе сливокъ. Снять свѣжія сливки со вчерашней крынки и налить ихъ въ небольшую кастрюлю на два деревянныхъ или желѣзныхъ брусочка; въ большую кастрюлю или въ котелокъ налить воды и поставить ее на огонь, продержавъ столько времени, чтобы ⅕ часть сливокъ укипѣла, снять сверху пленку, процѣдить сливки и простудить; когда простынетъ, снять ту пленку, которая вновь образовалась, и тогда вылить сливки въ бутылки или полубутылки, которыя закупорить и задѣлать герметически. Эти бутылки должны пробыть въ паровомъ котлѣ не болѣе ¼ часа, считая всегда съ той минуты, когда вода въ котлѣ закипитъ. Черезъ 2 года такія сливки оказывались совершенно свѣжими и изъ нихъ можно было сбить масло.

Если для яицъ, какъ вообще для всякаго рода припасовъ твердыхъ, надо употреблять особенныя, спеціально широкогорлыя бутылки и огромныя пробки, то для сливокъ и для всѣхъ жидкостей идутъ въ дѣло всякія бутылки.

V. Помѣщенія для сохраненія припасовъ.

1314. Кухонный погребъ. Почти во всѣхъ хорошо устроенныхъ домахъ (надо помнить, что весь настоящій отдѣлъ не относится до столичныхъ жителей, которые, въ силу квартирныхъ условій, лишены всякихъ удобствъ въ хозяйственномъ отношеніи) есть подвалы, въ которыхъ можно устроить сухіе погреба. Въ сухомъ погребѣ кругомъ стѣнъ должны быть понадѣланы полки, а внизу, отступя отъ полу на аршинъ, широкій залавокъ, затѣмъ по серединѣ погреба висячія палати, на которыхъ раскладываютъ плоды. На нижнихъ полкахъ и залавкѣ ставятъ наливки въ бутыляхъ и боченкахъ, а въ зимнее время медъ, разныя душистыя воды, а на верхнихъ—варенье и разныя соленья въ банкахъ. Въ сухомъ погребѣ также держатъ зимою моченыя яблоки, груши и другіе плоды, но никогда не должно держать въ немъ соленой рыбы и мяса; для этихъ запасовъ необходимо имѣть особый погребъ. При заготовленіи свѣжихъ плодовъ въ прокъ должно наблюдать слѣдующія правила: плоды, назначаемые для сбереженья въ прокъ, начинаютъ снимать въ концѣ августа и въ сентябрѣ; собранные въ августѣ перебрать, отложить червивые и съ пятнами; потомъ взять боченокъ или кадку, укладывать яблоки рядами, пересыпая каждый рядъ рубленою соломою; наложивъ полный боченокъ, закрыть сверху соломою, вставить дно или накрыть кругомъ, зарубивъ въ ледъ и оставивъ наружу на четверть. Боченки должны быть плотные, чтобы въ нихъ не могла протекать вода изъ тающаго льда. Такимъ образомъ укладываютъ груши и бергамоты; яблоки, груши и бергамоты можно держать во льду до октября, послѣ котораго надобно перенести ихъ въ сухой погребъ, перебрать и дать полежать на соломѣ дня два, а боченки высушить; или уложить плоды въ ящики, перекладывая каждый рядъ соломою. Плоды, снятые позже, перебравъ, укладываютъ въ сухомъ погребѣ на палати и полки, постлавъ соломы; если мѣсто позволяетъ и запасъ плодовъ не великъ, то раскладываютъ въ одинъ рядъ, а при большомъ запасѣ, застлавъ первый рядъ соломою, можно полно положить на него другой рядъ. Арбузы и дыни укладываютъ на подмостки, сдѣланныя подъ палатями, подостлавъ соломы, или на полкахъ; укладывать ихъ надо такъ, чтобы они не касались другъ друга. Нѣжные плоды, какъ-то; вишни, сливы и ягоды, собравъ въ сухую погоду, сложить въ банки, выбирая спѣлые и крѣпкіе; обвязать банки пузыремъ, поставить въ ящикъ и зарубить послѣдній въ ледъ. Такимъ образомъ плоды могутъ сохраняться до декабря.

1315. Ледникъ. Ледники болѣе въ употребленіи съ опускною дверью, въ нихъ удобнѣе набивать ледъ, нежели въ погреба съ выходами. Ледники обыкновенно набиваютъ въ концѣ января и въ февралѣ, когда ледъ еще крѣпокъ; набиваютъ ихъ двоякимъ образомъ разбивая ледъ мелко или укладывая большими глыбами, которыя называются кабанами, а пространства, остающіяся между кабанами, набиваютъ мелкимъ льдомъ; набивъ полный ледникъ, застилаютъ сверху соломою. Пока еще холодно, то всѣ запасы могутъ стоять на погребицѣ, т. е. сверху погреба, или въ холодной кладовой; погребица также можетъ служить вмѣсто чулана или амбара. Когда настанетъ теплое

время и ледъ осядетъ, тогда всѣ заготовленные запасы спустить съ погребицы на ледъ. Гдѣ нѣтъ лишняго подвала или погреба, то въ сентябрѣ или въ началѣ октябрѣ ледникъ вичищаютъ; выкидавъ остальной ледъ, на полъ настилаютъ доски, а стѣны вытираютъ сухими мочалками или соломою и поднимаютъ дверь, чтобы въ погребѣ просохло. Давъ погребу высохнуть, укладываютъ въ него зимній запасъ овощей и кореньевъ въ ящики или на полки и подмостки. Коренья укладываютъ, пересыпая пескомъ, смѣшаннымъ съ землею; капусту кладутъ въ ящики, постлавъ въ нихъ соломы, или развѣшиваютъ на шестахъ, связавъ по два кочна. Когда есть для сохраненія овощей отдѣльный погребъ или подвалъ, въ немъ обыкновенно бываютъ сдѣланы закромы изъ досокъ, съ разными отдѣленіями; въ эти закромы, посыпавъ на полъ песку, кладутъ морковь, картофель, рѣдьку, рѣпу и брюкву. Коренья: петрушку, пастернакъ, сельдерей сберегаютъ двумя способами: въ ящикяхъ, пересыпая пескомъ, смѣшаннымъ съ землею, или дѣлая изъ песку и земли родъ грядокъ и въ нихъ садятъ коренья, какъ въ гряды.

1316. Винный погребъ. Гдѣ запасаютъ большое количество вина, то необходимо имѣть для этого особый погребъ или подвалъ. Вино гораздо лучше держать въ подвалахъ; для винъ въ бочкахъ и анкеркахъ дѣлаются подмостки, состоящія изъ двухъ продольныхъ брусьевъ, укрѣпленныхъ на двухъ поперечныхъ, и на нихъ ставятъ наличную посуду. Извѣстно, что виноградное вино киснетъ и теряетъ вкусъ, когда бочка почата. Отъ этого, большею частью, не могутъ сохранять вина въ настоящей ихъ добротѣ; если бочка хотя немного почата, то надо немедленно разлить всю ее въ бутылки, крѣпко закупорить, засмолить ихъ и поставить въ песокъ. Но въ русскихъ погребахъ, которые запасаютъ вино, покупая его для дешевизны бочками, обыкновенно цѣдятъ вино изъ бочекъ по мѣрѣ надобности и отъ того воздухъ, накопляясь въ пустотѣ бочки, окисляетъ вино. Кто желаетъ сохранить вина въ надлежащей ихъ добротѣ, стоитъ только осторожно влить въ бочку бутылку хорошаго прованскаго масла: оно разольется по поверхности вина и составитъ тонкій слой, который препятствуетъ вліянію воздуха и сообщенію его съ виномъ, хотя черезъ кранъ будутъ цѣдить его сколько угодно разъ. Если вино по какому-нибудь непредвидѣнному случаю замерзнетъ, то оставшееся незамерзшее вино должно сейчасъ сцѣдить, разлить въ бутылки, закупорить и засмолить. Вымороски эти будутъ лучшей доброты, нежели прежде было вино, а въ бочкѣ останется водянистая жидкость, годная только для уксуса. Когда не успѣютъ сцѣдить вымороски и вино оттаетъ въ той же бочкѣ, то оно сдѣлается мутное и цвѣтъ его измѣнится; тогда должно пропустить его сквозь суконный кошель, черезъ березовыя уголья, слить опять въ бочку, которую сначала выпарить и обкурить горячею сѣрою. Если бочка небольшая, напримѣръ, ведеръ 18, то влить въ нее бутылки четыре спирту, подцвѣтить по пропорціи пережженнымъ сахаромъ, закупорить плотно втулку, поставить въ погребъ, дать стоять мѣсяцъ, а потомъ разлить въ бутылки, закупорить и засмолить. Крѣпкія вина, какъ-то: мадеру, портвейнъ, хересъ и другія лучше держать въ сухомъ погребѣ или кладовой, устанавливая въ ящики съ пескомъ. Легкія французскія вина, также кавказскія, донскія, бессарабскія и крымскія гораздо лучше сохраняются въ подвалахъ. Если они розлиты въ бутылки, то ихъ обыкновенно ставятъ въ песокъ.

1317. Кладовая. Когда запасаютъ въ большомъ количествѣ муку, крупу и овесъ, то необходимо имѣть особый амбаръ, въ которомъ около стѣнъ дѣлаются закромы. При выборѣ ржаной муки должно

наблюдать, чтобы она была суха, безъ примѣси сорныхъ травъ; иногда въ худо вывѣянномъ зернѣ остается полынь, отъ которой мука бываетъ горькая, въ хлѣбахъ она будетъ отзывать полынью, но для пива такая мука очень хороша и также годится для скота и птицы. Бываетъ также мука съ пескомъ; это случается иногда отъ мягкихъ жернововъ или когда молотятъ хлѣбъ на землѣ. Сыромолотная мука, т. е. изъ худо высушенной ржи, не спора въ замѣсѣ и скоро можетъ испортиться. Муку сохраняютъ въ закромахъ или бочкахъ; въ жару должно смотрѣть, чтобы мука не слеглась, и для того, если муки небольшой запасъ, пересѣять ее рѣшетомъ, а когда запасено много муки, то мѣшать и переворачивать ее въ закромахъ лопатами. Крупичатую муку держать въ куляхъ; ее также должно просѣвать, чтобы не затхнулась и не слежалась комками. Овесъ надо выбирать сухой; у хорошаго овса зерно бываетъ полное; въ лѣтніе жары необходимо его просушивать, а если большой запасъ, то перемѣшивать въ закромахъ. При выборѣ крупы надо обращать вниманіе, не затхлая ли она и затѣмъ сохраняютъ ее въ бочкахъ. Кладовая или хлѣбный амбаръ долженъ быть сухой, съ окнами, въ которыя вставлены желѣзныя рѣшетки и придѣланы ставни; въ хорошую погоду окна надо отворять и просѣтривать кладовую, чтобы не заводилась сырость и гниль. Всѣ эти указанія на устройство и содержаніе тѣхъ помѣщеній, въ которыхъ должны быть сохраняемы различные припасы, относятся, очень естественно, къ хозяйствамъ не столичнымъ, а къ уѣзднымъ или даже деревенскимъ, такъ какъ въ настоящее время, сколько извѣстно, не только въ столицахъ, но и въ губернскихъ городахъ въ квартирахъ людей, не имѣющихъ возможности платить большихъ денегъ, порядочныхъ кладовыхъ, ледниковъ, а тѣмъ болѣе амбаровъ найти невозможно; домовладѣльцы стали больше прежняго дорожить мѣстомъ и стараются выгадывать каждую квадратную сажень, обращая подъ жилье, болѣе или менѣе для нихъ доходное, все то, что раньше составляло хозяйственную принадлежность самыхъ дешевыхъ квартиръ.

Отдѣлъ XXI.

Столъ для прислуги.

Въ большей части маленькихъ хозяйствъ, особенно въ Петербургѣ, гдѣ держатъ не болѣе одной или двухъ прислугъ, эта прислуга ѣстъ то же самое, что и ихъ наниматели, или получаетъ условленную прибавку къ жалованью „на харчи“. Въ Петербургѣ обыкновенно выдача этихъ харчевыхъ денегъ равняется 20 к. въ день, т. е. 6 рублямъ въ мѣсяцъ. Однако, въ домахъ, гдѣ по обстоятельствамъ прислуги побольше или гдѣ, имѣется какое-нибудь промышленное предпріятіе,—есть работники и ученики, или работницы и ученицы на хозяйскомъ содержаніи,—то тутъ хозяйкѣ-домоправительницѣ вовсе не лишнее знать, какія именно блюда экономнѣе и всего удобнѣе приготовлять для *стола прислуги*, а потому передаемъ краткій перечень тѣхъ блюдъ, какія готовятся ежедневно для прислуги и отъ которыхъ не отказываются во многихъ скромныхъ семействахъ въ виду все усиливающейся дороговизны. Строго говоря, названіе „столъ для прислуги“, заимствованное изъ временъ былого барства и крѣпостни-

чества, въ настоящее время совершенно непримѣнимо и гораздо правильнѣе называть его *„скромный столъ“*.

1318. Щи. Взявъ по полфунта говядины или солонины на человѣка (это пропорція большею частью принята вполнѣ за достаточную), варятъ это мясо обыкновеннымъ образомъ, кладутъ достаточное количество кислой капусты, искрошеннаго луку и заправляютъ пшеничною мукою, кладутъ также ячныхъ и гречневыхъ крупъ. Если есть пахтанье, то щи и похлебки можно заправлять ими.

1319. Картофельная похлебка. Взять по полфунта на человѣка говядины или солонины, вымыть, положить въ горшокъ, начистить и изрѣзать картофелю и накрошить луку; все опустить въ похлебку, поставить вариться, положа немного крупъ или заправивъ мукою, а также и пахтаньемъ.

1320. Похлебка изъ рубцовъ. Взять хорошій вычищенный рубецъ и поставить вариться въ горшкѣ; когда довольно уварится и будетъ мягокъ, вынуть, изрѣзать мелкими, продолговатыми кусочками или изрубить: бульонъ процѣдить, прибавить мелко изрѣзанную луковицу, положить приготовленный рубецъ и луковицу въ бульонъ, а когда начнетъ кипѣть, взять ложку масла и ложку муки, заправить, потомъ поставить вариться до обѣда.

1321. Лапша. Въ праздники можно дѣлать изъ простой муки молочную лапшу. У кого свои коровы, такое кушанье стоитъ недорого. Можно давать и кислое молоко, называемое простоквашею.

1322. Ржаные блины. Когда пекутъ хлѣбы, отбавить тѣста, подбить пшеничною мукою, дать подняться и печь блины на салѣ, какое случится.

1323. Саламата. Взять пшеничной муки, заварить кипяткомъ и поджарить дольками съ гусинымъ или другимъ какимъ-нибудь птичьимъ жиромъ.

1324. Баранья голова съ кашею. Очистить баранью голову и рубецъ; сварить крутой гречневой каши, положить въ нее сала, начинить рубецъ кашею, положить туда же голову, зашить, опустить въ горшокъ или большую глиняную чашку (если въ плошкѣ, то надобно закрыть), поставить въ печь и оставить до вечера; вечеромъ же вынуть и если не нужно къ ужину, то оставить для другого дня.

1325. Жареная печенка и чиненыя кишки. Въ мѣстахъ, изобилующихъ скотомъ, когда его бьютъ, можно за дешевую цѣну имѣть всѣ внутренности. Тогда можно ничинить кашею кишки, а печенку жарить въ салѣ.

1326. Похлебка изъ легкаго. Взять отъ большой скотины легкое и сердце, разрѣзать на куски, вымыть и раздѣлить на два чугуна; когда уварится, вымыть, изрубить, положить въ бульонъ; также положить хорошо вымытой ячменной крупы по чайной ложкѣ и заправить пшеничною мукою съ масломъ.

1327. Пампушки. Взять творогу, измять его ложкою, положить, смотря по количеству, 2 или 3 яйца, замѣсить пшеничною или гречневою мукою, сдѣлать колобки, сварить ихъ въ водѣ, вынуть, положить въ муравленую чашку, облить масломъ и сметаною и подавать къ обѣду горячія.

1328. Похлебка. Взявъ вареныхъ легкаго, сердца и печенки по части, изрубить, положить луку, крупъ какія случатся, опустить въ бульонъ, въ которомъ все это варилось, дать вскипѣть и подправить мукою съ саломъ.

1329 Каши. Варить ихъ на водѣ изъ гречневыхъ, просяныхъ, ячныхъ, овсяныхъ, полбенныхъ, зеленыхъ и прочихъ крупъ; къ нимъ

давать масло и молоко. Также можно крутую гречневую кашу смаслить и поджарить на сковородѣ, съ прибавкою луку.

1330. Кисель и варенецъ. Вмѣсто каши можно дѣлать кисель изъ отрубей и давать его горячій съ масломъ, или ржаной и овсяный, но только холодный и съ молокомъ. Также изъ снятого молока варить варенецъ и давать съ творогомъ.

1331. Пироги. Дѣлать изъ кислаго пшеничнаго тѣста; въ начинку же класть крутую кашу съ лукомъ или капустою, или лукъ, въ маслѣ обжаренный; также можно дѣлать начинку изъ ливера, моркови, мелкой рыбы или изъ простой соленой рыбы и прочее.

1332. Разсольникъ. Сварить и изрубить баранью, телячью или изъ большой скотины печенку, сердце и легкое, положить въ начинку мелко изрѣзанную луковицу или двѣ, положить сала гусинаго, свиного или бараньяго, какое случится; если кто хочетъ, можно поджарить начинку на сковородѣ или въ кастрюлѣ, мѣшая, чтобы не пригорѣло. Тѣсто замѣсить прѣсное, изъ какой угодно муки, пшеничной или ржаной, на пахтаньи (если есть) или на водѣ, положить сала или масла, разсучить въ полпальца толщиною, положить на сковороду или желѣзный листъ, выложить начинку, дать форму какую угодно: кулебякою, четвероугольную или продолговатую, затѣмъ посадить въ печь, а вынувъ изъ печи, вымазать масломъ. Курникъ и разсольникъ подавать горячіе.

1333. Яичница молочная. Взять 10 яицъ, разбить въ чашкѣ деревянною ложкою, влить 3 бутылки молока, вылить въ муравленую чашку или глиняную латку, поставить въ печь, смотрѣть, чтобы зарумянилась, но не перепеклась, иначе она будетъ нехороша, такъ какъ отъ нее покажется вода.

1234. Яичница съ ветчиною. Нарѣзать самыми тонкими пластинками ветчины, какъ она есть, вмѣстѣ съ жиромъ, помазать сковороду, дать немного ветчинѣ поджарится; взять 6 яицъ, разбить въ чашкѣ ложкою, влить 2 стакана холодной воды, размѣшать, вылить на сковороду съ ветчиною, поставить на огонь и помѣшивать, чтобы не пригорѣло снизу. Когда будетъ готова, подавать на столъ.

1335. Яичница-глазунья. Взять сковороду, положить на нее немного масла коровьяго; 10 яицъ, разбивая осторожно, выпускать на сковороду. Когда все будетъ выпущено, посолить немного сверху и поставить на огонь, поправляя ложкою.

1336. Щи изъ капусты. Взять капусты, налить водою, дать вскипѣть нѣсколько разъ и положить снитковъ. Когда готовится человѣкъ на 5 или на 6, то фунта снятковъ будетъ раза на четыре.

1337. Картофельная похлебка. Очистивъ картофель, изрѣзать, покрошить луку, налить водою, поставить въ печь, а когда довольно укипитъ, положить снитковъ, немного крупъ и подправить масломъ съ мукою. Въ щи и похлебку вмѣсто снитковъ въ постные дни кладутъ грибы.

1338. Рѣпа. Положить ее въ корчагу или горшокъ, поставить въ печь, оставивъ тамъ до вечера, и когда рѣпа хорошо упарится, вынуть и теплую или холодную употреблять съ масломъ.

Испечь также свѣжую свеклу въ горячей золѣ или, сваривъ въ водѣ, облупить съ нее кожу и давать съ масломъ.

1339. Рѣдька. Надо натереть рѣдьку на теркѣ, спрыснуть солью, смочить немного масломъ, стереть, сложить въ чашку, развести квасомъ и пустить въ него противъ жару засушенныхъ тонкихъ ломтиковъ ржаного хлѣба, или нарѣзать рѣдьку пластинками и полить масломъ.

1340. Капустникъ. Стереть кислую капусту съ постнымъ масломъ покрошить въ нее огурцовъ и луку и, наливъ квасомъ, употреблять.

1341. Черные грибы. Взять сушеныхъ грибовъ, какъ-то: масленниковъ, березовыхъ, осиновыхъ и прочихъ, которые извѣстны подъ именемъ черныхъ, въ отличіе отъ дубовыхъ или бѣлыхъ; сварить ихъ въ водѣ съ солью и немелко искрошеннымъ лукомъ, простудить, прибавить квасу и, если есть, то хрѣну. Это кушанье, особенно въ постъ составляетъ вкусную и сытную пищу.

1342. Свекольникъ. Сладкую свеклу вымыть хорошенько, чтобы не осталось на ней земли, потомъ оскоблить ее, налить водою и варить такъ, чтобы она упрѣла хорошенько; если желательно, чтобы свекла имѣла красный цвѣтъ, то не слѣдуетъ накрывать посуду, въ которой варится свекла, а иначе она будетъ имѣть блѣдный цвѣтъ; потомъ, вынувъ ее изъ печи, очистить совершенно, изрубить мелко и налить тою водою, въ которой свекла варилась, дать постоять въ холодномъ мѣстѣ часа три или четыре и получите вкусное кушанье, въ которое прибавляютъ иногда квасу или изрѣзанныхъ мелко огурцовъ. Можно приготовить иначе: сваривъ свеклу какъ сказано выше, изрубить ее мелко и потомъ полить тѣмъ отваромъ, въ которомъ она варилась, положить крошеной пареной рѣпы, подлить квасу, положить ломоть хлѣба, дать стоять сутки въ тепломъ мѣстѣ, а потомъ выставить въ холодный чуланъ.

1343. Кулага. Взять ржаного солода, просѣять сквозь сито, развести кипяткомъ и дать постоять часъ; потомъ положить ржаной муки, просѣянной ситомъ, вдвое противъ солода, и когда приготовленное тѣсто остынетъ до теплоты парного молока, положить кусокъ хлѣба и дать тѣсту закиснуть; если есть калина, то, перебравъ, положить также въ тѣсто и поставить въ печь, гдѣ держать до вечера, а вынувъ, отнести въ холодное мѣсто.

1344. Соложоное тѣсто. Взять просѣянной чистымъ ситомъ муки гречишной и ржаной съ ситною пополамъ, замѣсить ее на горячей водѣ въ горшкѣ густо, поставить, накрывъ, въ печной вольный духъ и парить, чтобы разсолодѣло. По мѣрѣ упрѣванія, разводить понемногу горячею водою, вымѣшивать и продолжать упариванье, пока сдѣлается въ густоту жидкаго киселя. Выставить горшокъ на печь или въ другое теплое мѣсто, положить въ тѣсто ломтикъ рѣшетнаго хлѣба, чтобы позакисло, послѣ чего поставить въ холодное мѣсто и брать изъ горшка для употребленія. Чѣмъ бѣлѣе цвѣтомъ выйдетъ это тѣсто, тѣмъ считается добротнѣе.

1345. Гороховый кисель. Заварить гороховой муки кипяткомъ, подливая понемногу и мѣшая, чтобы не было комковъ, дать вскипѣть раза три, разлить въ посудины, застудить и подавать съ масломъ. Въ постные дни другіе кисели, описанные выше, а также и гречневую кашу можно давать съ молокомъ изъ конопляпаго сѣмени или маковаго.

1346. Картофельная каша. Изрѣзать очищенный картофель, налить водою и поставить въ печь, а когда разварится, растереть и положить немного гречневыхъ крупъ; если густо, то развести кипяткомъ, поставить въ печь, чтобы крупа разварилась, и подавать горячею съ постнымъ масломъ.

Отдѣлъ XXII.

I. О составленіи меню.

Порядокъ подачи блюдъ на малые и большіе обѣды и ужины.

1347. Въ настоящемъ описаніи о составленіи меню дается разъясненіе, что и послѣ чего слѣдуетъ подавать. Этимъ разъясненіемъ я желаю помочь молодымъ хозяйкамъ въ дѣлѣ составленія меню, что для многихъ составляетъ трудность въ знаніи меню сверхъ трехъ перемѣнъ, въ особенности, когда требуется меню для праздничнаго и парaднаго стола въ много перемѣнъ.

Примѣчаніе. Въ нижесказанныхъ меню, указывается только „порядокъ“ подачи блюдъ, а названіе, которое къ нимъ должно присоединить, выбирается по алфавиту въ оглавленіи, въ которомъ всѣ блюда раздѣлены по отдѣламъ. И выборъ, конечно, происходитъ по желанію и по расчету ассигнованныхъ средствъ.

Всѣ блюда въ алфавитѣ слѣдуютъ подъ нумерами, по порядку и подъ нумерами страницъ, на которыхъ находятся.

По составленному меню соображаться надо и съ количествомъ провизіи, напримѣръ: если меню состоитъ до 5-ти перемѣнъ, тогда каждой провизіи, какъ-то рыбы, мяса, надо расчитывать по ½ ф. на персону, при каждомъ блюдѣ; а въ слѣдующихъ меню, чѣмъ больше ставится перемѣнъ, тѣмъ больше *уменьшать* въ расчетѣ пропорціи, такъ что, если меню состоитъ изъ 6, 7 или 8-ми перемѣнъ, тогда пропорціи мяса или рыбы разсчитывать по четверть фунта на персону, также надо меньше гернировъ и соуса.

Порядокъ подачи въ 3 перемѣны. 1. Супъ. 2. Жаркое или что-либо мясное. 3. Сладкое.

Порядокъ подачи въ 4 перемѣны: 1. Супъ и пирожки. 2. Рыбное. 3. Жаркое. 4. Сладкое.

Порядокъ подачи въ 5 перемѣнъ: 1. Супъ или консоме и пирожки. 2. Рыба. Соусъ. 3. Жаркое. Салатъ. 4. Зелень. 5. Сладкое.

Порядокъ подачи въ 6 перемѣнъ: 1. Супъ или консоме и пирожки. 2. Рыба. Соусъ. 3. Жаркое. Салатъ. 4. Зелень. 5. Сладкое. 6. Кофе съ ликерами.

Порядокъ подачи въ 7 перемѣнъ: 1. Супъ или консоме и пирожки. 2. Рыба. Соусъ. 3. Пуншъ глясе (въ кружечкахъ). 4. Жаркое. Салатъ. Соусъ или сокъ. 5. Зелень и соусъ. 6. Сладкое. 7. Кофе съ ликерами.

Порядокъ подачи въ 8 перемѣнъ: 1. Супъ или консоме и пирожки. 2. Рыба холодная. Соусъ. 3. Мясное жаркое (ростбифъ, сѣдло баранье или оленя, ленжъ, на гарниръ маленькія котлетки и разная зелень). Салатъ, соусъ или сокъ. 4. Пуншъ глассе (въ кружечкахъ). 5. Жаркое (изъ дичи). Салатъ. 6. Зелень и соусъ. 7. Сладкое. 8. Кофе съ ликерами.

Порядокъ подачи въ 9 перемѣнъ: 1. Супъ и консоме, пирожки. 2. Рыба горячая (тюрбо, стерлядь, форель и проч.). Соусъ. 3. Холодное (изъ дичи: маіонезъ, шофруа, галатинъ, фромажъ, Іоркская ветчина и проч.). Соусъ. 4. Мясное жаркое (сѣдло, ленжъ, ростбифъ и

и проч. на гарниръ мелкіе котлеты и разная зелень). Салатъ, соусъ или сокъ. 5. Пуншъ глясе (въ кружкахъ). 6. Жаркое изъ дичи. Салатъ, соусъ или сокъ. 7. Зелень. Соусъ. 8. Сладкое. 9. Кофе съ ликерами.

Затѣмъ, если потребуется „меню“ въ *десять* перемѣнъ, тогда къ вышесказанному „меню“ изъ *девяти* перемѣнъ, добавить на десятую перемѣну „разные сыры и фрукты“. Кромѣ того для большей роскоши, подъ 1-ю подачу, подаютъ сразу два супа: первый—чистый бульонъ или консоме, а второй—супъ изъ какого-либо пюре. Затѣмъ подъ „нумеромъ“ очереди (порядка) „сладкое“— подаютъ для роскоши, два сладкихъ блюда, вмѣстѣ: 1-е что-либо изъ мороженаго, а 2-е что-либо изъ фруктъ, горячихъ сладкихъ.

Подача „Аля-фуршетъ“. Аля-фуршетомъ называется столъ, на который поставлено сразу все приготовленное. И гости подходятъ къ столу, каждый беретъ себѣ, что желаетъ. Кавалеры въ это время услуживаютъ дамамъ и дѣвицамъ. Кушаютъ всѣ стоя, или поодаль въ сторонѣ на поставленныхъ маленькихъ столикахъ, возлѣ которыхъ имѣются стулья. Столъ накрываютъ такъ: по срединѣ стола ставятъ вина и подносъ съ рюмками и стаканчиками. По концамъ стола на углы, ставятъ тарелочки, кладутъ вилки, ножи и салфеточки, а остальное мѣсто занимаетъ горячая и холодная закуска, какъ мелкая тарелочная, такъ и большая блюдами и разный хлѣбъ; тутъ же вазы съ фруктами и конфектами. На подачу „аля-фуршетъ“ супъ или консоме *не полагается.*

II. 365 меню домашнихъ обѣдовъ на весь годъ.

ЯНВАРЬ.

1.

стр.

97. Супъ съ лукомъ № 161.
143. Фрикасе изъ цыпленка № 389.
238. Филей фаршированный № 766.
262. Женуазъ № 885.

2

69. Супъ обыкновенный № 31.
142. Колбасы по-испански № 388.
241. Ростбифъ по-англійски № 780.
262. Кремъ флёръ-д'оранжемъ № 886.

3

88. Супъ-пюре изъ чечевицы № 108.
124. Языкъ съ яблоками № 302.
241. Свиныя ножки № 779.
262. Горячій кремъ № 887.

4.

88. Супъ изъ курицы № 109.
146. Утка съ грибами № 408.
240. Бараній бокъ съ кашей № 778.
177. Рисовый пуддингъ № 554.

5.

стр.

88. Бульонъ съ бишкоктомъ № 110.
213. Паштетъ съ курицею № 667.
240. Армейскій битокъ № 777.
259. Миндальный тортъ № 874.

6.

88. Зеленый супъ № 111.
141. Ревельская каша съ селедкою № 385.
240. Карбонадъ изъ телятины № 776.
261. Яблочные цвѣточки № 883.

7.

217. Кислый паштетъ № 678.
89. Супъ съ пармезаномъ № 112.
141. Телячья грудинка № 384.
239. Бифштексъ по-гамбургски № 771.
261. Зефиры № 882.

8.

105. Заливная рыба № 200.
89. Супъ съ улитками № 113.
236. Тушоная говядина № 756.
261. Узлы № 881.

9.

стр.

89. Супъ съ устрицами № 114.
141. Тетерка по-вѣнски № 383.
247. Телячьи ножки № 810.
260. Хрустъ № 879.

10.

219. Пирожки-булочки № 687.
89. Бѣлый супъ изъ рѣпы № 115.
166. Ризотто по-италіански № 507.
239. Телячья печенка № 774.
260. Фоліантъ № 878.

11.

89. Красный супъ № 116.
140. Брунколь съ каштанами № 381.
243. Караси въ сметанѣ № 788.
260. Ивановскій пирогъ № 877.

12.

89. Супъ-кремъ изъ спаржи № 117.
139. Сюпремъ изъ цыплятъ № 373.
237. Телячьи котлеты въ папильотахъ № 763.
259. Миндальныя стружки № 875.

13.

205. Растегаи № 636.
90. Бѣлый валахскій супъ № 118.
139. Кострецъ воловій № 374.
259. Миндальный тортъ № 874.

14.

90. Супъ съ фаршированными булочками № 119.
139. Форельки съ масломъ № 375.
139. Бадиджаны подъ бешамелемъ № 376.
165. Зразы варшавскія № 500.
259. Шоколадный тортъ № 873.

15.

90. Свѣжія щи № 120.
140. Рѣпа въ малагѣ № 377.
241. Ростбифъ изъ телятины № 781.
259. Тортъ изъ чернаго хлѣба № 872.

16.

90. Борщъ малороссійскій № 121.
140. Артишоки по-ліонски № 378.
241. Свиныя ножки № 779.
259. Слоеный тортъ № 871.

17.

100. Сморчковый супъ № 182.
140. Фрикандо № 379.
239. Барашекъ № 774а.
258. Слоеный сладкій пирогъ № 870.

18.

стр.

69. Бульонъ № 32.
140. Котлеты изъ щуки № 380.
239. Обыкновенный бифштексъ № 769.
258. Слоеный сладкій пирогъ № 869.

19.

87. Супъ „Нессельроде“ № 107.
118. Индюшка подъ соусомъ № 268.
239. Англійскій бифштексъ № 770.
258. Миндальныя макароны № 868.

20.

87. Супъ изъ курицы № 105.
118. Курица съ шампиньонами № 269.
120. Гренадъ № 282.
238. Битокъ въ винѣ № 768.
257. Яблочный воздушный пирогъ № 867.

21.

127. Сыръ изъ дичи № 321.
88. Супъ изъ курицы № 109.
118. Баранина подъ соусомъ № 270.
238. Клопсъ № 765.
257. Яблочный пирогъ № 866.

22.

92. Супъ изъ портулака № 130.
118. Верещака № 271.
232. Индюшка съ лапшою № 735.
257. Испанскій вѣтеръ № 862.

23.

91. Бураки по-хохлацки № 127.
257. Фаршированная телятина № 760.
247. Филей по-нѣмецки № 813.
256. Рисовое пирожное № 859.

24.

219. Блинчатые пирожки № 688.
87. Супъ изъ потраховъ № 104.
118. Гусиные потроха № 274.
237. Жареная баранина № 761.
256. Рисовое пирожное № 858.

25.

86. Супъ изъ перловой крупы № 103.
118. Котлеты съ бешамелемъ № 275.
239. Барашекъ № 774а.
256. Пирогъ съ яблоками № 857.

26.

85. Борщъ съ уткою № 96.
245. Лингетъ № 801.
236. Поросенокъ № 757.
255. Скороспѣлка № 855.

27.

стр.

84. Супъ-гарбюръ № 94.
119. Марешаль изъ рябчиковъ № 277.
124. Рагу изъ сладкаго мяса № 304.
255. Баумъ-кухенъ № 854.

28.

89. Красный супъ № 116.
119. Курица со спаржею № 278.
235. Глухарь по-чешски 749.
254. Купеческое пирожное № 853.

29.

217. Кулебяка изъ пшена № 681.
91. Супъ-пюре изъ зеленаго горошка № 126.
119. Каплунъ съ начинкою № 279.
254. Англійскіе ломтики № 852.

30.

91. Супъ португальскій № 125.
235. Утка по-французски № 750.
233. Телятина по-аматерски № 741.
254. Кислыя вафли № 851.

31.

84. Супъ изъ корюшки № 93.
237. Литовскія зразы № 759.
120. Утка съ кореньями № 281.
254. Сахарныя вафли № 850.

ФЕВРАЛЬ.

1.

91. Борщъ со сметаною № 122.
160. Телячьи мозги № 476.
233. Гусь съ каштанами № 740.
254. Сливочныя вафли № 849.

2.

91. Разсольникъ № 123.
120. Компотъ изъ мозговъ № 283.
233. Цыплята съ шампиньонами № 739.
253. Пирожное съ бешамелемъ № 847.

3.

91. Супъ Жюльенъ № 124.
121. Фрикасе изъ гуся № 284.
233. Фаршированные цыплята № 738.
254. Шведскія вафли № 848.

4.

86. Супъ „Виндзоръ“ № 100.
121. Гусь въ соусѣ № 285.
232. Индюшка съ рисомъ № 736.
253. Безе № 846.

5.

стр.

84. Бульонъ съ яйцами № 92.
121. Гусь съ капорцами № 286.
232. Индюшка съ лапшою № 735.
253. Яблочное—зефиръ № 845.

6.

83. Петербургскій супъ № 91.
121. Говядина съ гарниромъ № 287.
232. Пожарскія котлеты № 734.
252. Вѣнскій тортъ № 840.

7.

83. Супъ со сморчками № 90.
121. Рябчики съ оливками № 288.
232. Курица съ фаршемъ № 732.
262. Тортъ изъ чернаго хлѣба № 888.

8.

78 Голландскій супъ № 66.
121. Фаршированныя оливки № 289.
232. Пулярдка съ фаршемъ № 731.
274. Желе изъ апельсиновъ № 950.

9.

80. Сырный супъ № 79.
121. Зразы изъ зайца № 290.
237. Телячьи котлеты въ папильотахъ № 763.
263. Шарлотка № 889.

10

78 Супъ изъ рябчиковъ № 67.
123. Гаши № 298.
243. Лось по-литовски № 792.
263. Обертухъ № 893.

11.

78. Бѣлый супъ № 68.
122. Телячья печенка № 291.
243. Котлеты изъ свинины 791.
263. Запеченныя макароны № 892.

12.

80. Черный супъ № 78.
109. Заливной поросенокъ № 213.
246 Рулетъ изъ судака № 805.
263. Ризотто № 891.

13.

79. Салатный супъ № 69.
239. Телячья печенка № 773.
243. Печенка въ хлѣбѣ № 790.
267. Дрочена № 912.

14.

стр.

79. Супъ съ пуддингомъ № 72.
123. Телячій бифштексъ № 296.
246. Котлеты изъ индюшки № 806.
264. Рисовые блины № 894.

15.

79. Супъ изъ желтковъ № 71.
124. Языкъ съ яблоками № 302.
248. Тушоная говядина № 814.
264. Блины съ коринкою № 895.

16.

103. Винигретъ № 189.
79. Супъ съ каштанами № 73.
246. Свинина № 807.
264. Молочные блины № 896.

17.

79. Супъ съ анчоусами № 74.
123. Телячья грудина фрикасе № 297.
235. Утка по-французски № 750.
264. Черносливный пирогъ № 897.

18.

79. Кислый супъ № 75.
122. Телячья печенка № 293.
243. Лосина по-литовски № 792.
282. Компотъ изъ яблокъ № 993.

19.

103. Винигретъ № 189.
85. Капустный супъ № 98.
123. Рябчики въ соусѣ № 299.
264. Пончки № 898.

20.

89. Супъ изъ рѣпы № 115.
123. Фазанъ или глухарь № 300.
247. Баранина съ шарлотомъ № 809.
177. Рисовый пуддингъ № 554.

21.

88. Испанскій супъ № 88.
124. Бычачій языкъ № 301.
246. Лось или серна № 808.
265. Налѣсники № 899.

22.

79. Кислый супъ № 75.
124. Языкъ съ яблоками № 302.
239. Телячья печенка № 774.
265. Каша Баранова № 900.

23.

218. Паштетъ-заливное № 684.
80. Королевскій супъ № 77.
124. Фаршированный языкъ № 303.
265. Каравай по-нѣмецки № 902.

24.

стр.

219. Пирожки-булочки № 687.
80. Черный супъ № 78.
124. Рагу изъ сладкаго мяса № 304.
247. Говядина Джонъ-Буля № 811.
265. Пирожки-крокеты № 901.

25.

217. Подовые пироги № 679.
97. Супъ изъ баранины № 166.
124. Телятина въ гвоздичномъ соусѣ № 305.
266. Каравай по-англійски № 910.

26.

215. Пирогъ изъ блиновъ съ ливеромъ № 674.
80. Сырный супъ № 79.
162. Бархатныя котлеты № 488.
265. Блины съ рисомъ № 904.

27.

87. Супъ „Нессельроде“ № 107.
124. Цыплята со спаржею № 306.
266. Простой каравай № 905.

28.

81 Раковый супъ № 82.
125. Цыплята въ раковомъ соусѣ № 307.
266. Каравай съ миндалемъ № 906

29.

110. Майонезъ изъ дичи № 216.
93. Супъ-пюре изъ кореньевъ № 134.
125. Цыплята съ горохомъ № 308.
266. Каравай изъ саго № 907.

МАРТЪ.

1.

103. Винигретъ № 189.
81. Супъ-потофе № 81.
247. Котлеты рубленыя № 812.
266. Каравай изъ творога № 908.

2.

89. Супъ изъ рѣпы № 115.
125. Сальме изъ куропатокъ № 310.
247. Филей по-нѣмецки № 813.
266. Каравай изъ лапши № 909.

3.

88. Супъ изъ курицы № 89.
126. Маринованная оленина № 311.
248. Тушоная говядина № 814.
265. Наливашники № 903.

4.

стр.

97. Супъ-пюре изъ артишоковъ № 165.
126. Почки съ краснымъ соусомъ № 312.
244. Каплунъ по-англійски № 798.
288. Тутти-фрутти № 1021.

5.

93. Похлебка изъ щавеля № 140.
126. Зразы изъ телятины № 313.
232. Индюшка съ лапшою № 735.
270. Рисовый холодникъ № 926.

6.

79. Супъ съ пуддингомъ № 72.
126. Отбивныя телячьи котлеты № 314.
244. Поросенокъ по-польски № 797.
269. Варенецъ изъ плодовъ № 925.

7.

99. Раковый супъ съ рисомъ № 178.
127. Крепинетъ № 318.
244. Шашлыкъ по-грузински № 794.
257 Испанскій вѣтеръ № 862.

8.

217. Кислый паштетъ № 678.
87. Супъ изъ курицы № 105.
126. Котлеты съ горохомъ № 315.
269. Компотъ изъ риса № 923.

9.

97. Нѣмецкій супъ № 164.
122. Телячья печенка № 294.
244. Шашлыкъ по-армянски № 795.
269. Жидкій кисель № 922.

10.

216. Купеческій пирогъ № 677.
79. Супъ съ каштанами № 73.
244. Лулекебабъ татарскій № 796.
269. Ягодный кисель № 920.

11.

92. Супъ изъ портулака № 130.
132. Шпинатъ съ яйцами № 343.
245. Ростбифъ по-поварски № 799.
268. Сибирскій кисель № 919.

12.

80. Супъ-консоме съ рисомъ № 80.
127. Соте изъ печенки № 317.
245. Лянгетъ № 801.
268. Бѣлый кисель № 918.

13.

97. Супъ-пюре изъ фасоли № 163.
125. Цыплята въ раковомъ соусѣ № 307.
245. Гусь съ макаронами № 802.
256. Пирогъ съ яблоками № 857.

14.

стр.

103. Винигретъ № 189.
96. Супъ съ клецками № 160.
127. Тушенный карбонадъ № 319.
267. Миндальный кисель № 916.

15.

86. Супъ со сладкимъ мясомъ № 101.
127. Рябчиковая каша № 320.
245. Зразы гарибальдійцевъ № 800.
267. Трубочки съ миндалемъ № 914.

16.

220. Раковый пирогъ № 690.
86. Супъ изъ шпината № 102.
245. Голубь съ горошкомъ № 803.
137. Котлеты изъ рыбы № 368.
263. Шарлотка № 889.

17.

87. Супъ изъ потроховъ № 104.
142. Щука подъ соусомъ № 387.
245. Цыплята № 804.
267. Каравай изъ проса № 911.

18.

86. Супъ перловникъ № 103.
136. Сазанъ въ пивѣ № 363.
245. Цыплята по-поварски № 804.
270. Рисовый холодникъ № 926.

19.

100. Русскій сморчковый супъ № 182.
136. Караси съ яблоками № 362.
248. Зауербратенъ № 815.
270. Рисовый каравай № 927.

20.

86. Супъ „Виндзоръ“ № 100.
136. Судакъ съ цвѣтною капустою № 361.
248. Телячьи мозги № 816.
270. Долма грузинская № 928.

21.

218. Паштетъ-заливное № 684.
100. Супъ изъ шампиньоновъ № 180.
135. Окуни подъ соусомъ № 359.
270. Кисель изъ вишенъ № 929.

22.

83. Супъ изъ курицы № 89.
135. Осетрина съ горчичнымъ соусомъ № 358.
248. Филе изъ поросенка № 817.
271. Жареныя яблоки № 930.

23.

стр.

135. Карпъ съ медомъ № 357.
93. Супъ-пюре изъ лука № 136.
133. Фаршированная корюшка № 349.
271. Оладьи съ яблоками № 932.

24.

134. Ерши подъ шампиньоннымъ соусомъ № 354.
87. Супъ изъ потроховъ № 104.
244. Филе изъ барашка № 793.
271. Заварныя оладьи № 933.

25.

100. Супъ-пюре изъ спаржи № 181.
134. Караси въ постномъ соусѣ № 352.
244. Поросенокъ по-польски № 797.
271. Оладьи съ вареньемъ № 935.

26.

218. Пирожки Розенгарда № 683.
91. Разсольникъ № 123.
166. Говядина въ винѣ № 506.
272. Бланманже № 936.

27.

99. Бульонъ съ гречневыми клецками № 173.
134. Лососина подъ бѣлымъ соусомъ № 351.
233. Телятина въ сухаряхъ № 742.
272. Сливочный пломбиръ № 937.

28.

97. Щи грибныя № 168.
165. Говядина въ уксусномъ соусѣ № 505.
272. Рисовый пломбиръ № 938.

29.

99. Прозрачный супъ № 177.
133. Булетки изъ рыбы № 350.
237. Фаршированная телятина № 760.
272. Яблочный пломбиръ № 939.

30.

218. Пироги лѣнивые № 682.
93. Похлебка изъ щавеля № 140.
135. Тѣльное изъ щуки № 356.
272. Рисовыя груши № 940.

31.

69. Экономическій бульонъ № 33.
136. Щука подъ сметаною 364.
233. Жареные цыплята № 737.
273. Малиновый пирогъ № 943.

АПРѢЛЬ.

1.

стр.

86. Супъ перловникъ № 103.
133. Тушеные огурцы № 348.
237. Жареная баранина № 761.
273. Вермишель съ ванилью 941.

2.

98. Лѣнивыя щи № 169.
132. Шпинатъ съ яйцами № 344.
237. Телятина съ бешамелемъ № 762.
273. Гурьевская каша № 942.

3.

96. Супъ съ клецками № 160.
133. Бобы по-англійски № 346.
238. Польскія зразы № 764.
277. Яблочное суфле № 960.

4.

304. Круглый пирогъ № 1093.
99. Супъ изъ свекольника № 175.
238. Клопсъ № 765.
273. Маседуанъ № 944.

5.

93. Супъ-пюре изъ лука № 136.
132. Духовой шпинатъ № 345.
241. Ростбифъ изъ телятины № 781.
273. Блинки въ кремѣ № 945.

6.

97. Борщъ изъ сельдерея 167.
133. Брюссельская капуста № 347.
245. Цыплята по-поварски № 804.
274. Хрустадъ № 947.

7.

111. Ветчина съ холоднымъ соусомъ № 224.
91 Супъ Жульеннъ № 124.
238. Баранья лопатка № 767.
274. Панке № 948.

8.

86. Супъ изъ шпината № 102.
132. Бѣлые грибы № 342.
237. Фаршированная телятина № 760.
274. Желе изъ вина № 949.

9.

98. Бульонъ съ кремомъ „рояль“ № 172.
132. Турецкіе бобы № 341.
235. Утка по-французски № 750.
274. Желе изъ апельсиновъ № 950.

10.

стр.

100. Супъ изъ шампиньоновъ № 180.
131. Свѣжій зеленый горохъ № 340.
235. Глухарь по-чешски № 749.
275. Ананасовое желе № 951.

11.

88. Зеленый супъ № 111.
131. Пюре изъ шампиньоновъ № 339.
234. Перепелки № 747.
275. Московикъ № 952.

12.

93. Супъ-пюре изъ гороха № 135.
131. Картофельное пюре № 338.
234. Рябчики по-аматерски № 744.
275. Желе окорокъ № 954.

13.

84. Супъ-разсольникъ № 99.
126. Котлеты съ горохомъ № 315.
234. Гусь съ яблоками № 746.
275. Муссъ № 953.

14.

88. Супъ-пюре изъ чечевицы № 108.
96. Чихитма грузинскій № 154
234. Утка съ фаршемъ № 745.
276. Пуддингъ изъ бисквитовъ № 956.

15.

85. Желтый супъ № 97.
130. Фаршированная капуста № 331.
234. Фаршированныя куропатки № 743.
276. Розовое облачко № 957.

16.

99. Прозрачный супъ № 177.
130. Свекла № 334.
237. Литовскія зразы № 759.
277. Суфле изъ картофеля № 959.

17.

80. Королевскій супъ № 77.
130. Земляныя груши № 333.
233. Телятина по-аматерски № 741.
277. Яблочное суфле № 960.

18.

80. Черный супъ № 78.
130. Зеленая фасоль № 332.
243. Тѣльное № 789.
277. Апельсинный колодецъ № 961.

19.

стр.

86. Супъ со сладкимъ мясомъ № 101.
130. Красная фаршированная капуста № 331.
243. Караси въ сметанѣ № 788.
277. Ватрушки № 962.

20.

85. Капустный супъ № 98.
133. Булетки изъ рыбы № 350.
277. Фаншпонеты № 963.

21.

100. Сморчковый супъ № 182.
130. Спаржа съ бешамелемъ № 330.
230. Осетрина № 723.
278. Картофельный пуддингъ № 964.

22.

99. Бульонъ съ гречневыми клецками № 173.
130. Латукъ въ красномъ соусѣ № 329
238. Фаршированный филей № 766.
278. Лимонные бисквиты № 966.

23.

100. Супъ изъ шампиньоновъ №180.
129. Цикорій подъ бешамелемъ № 328.
241. Ростбифъ по-англійски № 780.
278. Жженый кремъ № 965.

24.

97. Борщъ изъ сельдерея № 167.
129. Артишоки съ горошкомъ № 327.
241. Ножки свиныя № 779.
267. Дрочена № 912.

25.

99. Раковый супъ съ рисомъ № 178.
129. Маседуанъ № 326.
240. Бараній бокъ съ кашей № 778.
279. Кремъ-брюле № 968.

26.

79. Кислый супъ № 75.
129. Артишоки № 325.
240. Армейскій битокъ № 777.
279. Кремъ изъ чернаго хлѣба № 969.

27.

80. Сырный супъ № 79.
128. Цвѣтная капуста № 324.
240. Карбонадъ изъ телятины № 776.
279. Кремъ съ бѣлками № 967.

28.

стр.

94. Щи изъ крапивы № 146.
128. Спаржа № 323.
248. Филе изъ поросенка № 817.
280. Марципаны изъ миндаля № 979.

29.

84. Супъ „Виндзоръ“ № 100.
122. Телячья печенка № 294.
239. Бифштексъ по-гамбургски № 771.
279. Кремъ изъ шампанскаго № 972.

30.

79. Супъ съ анчоусами № 74.
128. Штуфадъ съ макаронами № 322.
247. Телячьи ножки № 810.
280. Жульенъ сладкій № 975.

МАЙ.

1.

92. Зеленый супъ № 131.
127. Сыръ изъ дичи № 321.
248. Телячьи мозги № 816.
280. Лимонный цукербротъ № 976.

2.

93. Бомбашъ грузинскій № 138.
137. Заячьи-сосиски съ пюре № 369.
247. Филей по-нѣмецки № 813.
280. Малиновый кремъ № 974.

3.

92. Супъ-пюре изъ помидоровъ № 133.
137. Волованъ № 370.
244. Филе изъ барашка № 793.
280. Миндальникъ № 980.

4.

93. Супъ-пюре изъ кореньевъ № 134.
160. Рагу изъ голубей № 478.
248. Зауербратенъ № 815.
279. Макаронный кремъ № 971.

5.

84. Супъ изъ корюшки № 93.
155. Рагу изъ баранины № 454.
245. Ростбифъ по-поварски № 799.
281. Шоколадныя ядрышки № 981.

6.

157. Харисса по-грузински № 464.
86. Шпинатный супъ № 102.
245. Зразы гарибальдійцевъ № 800.
281. Шоколадныя игрушки № 982.

7.

стр.

79. Супъ съ каштанами № 73.
158. Пуддингъ изъ каплуна № 465.
245. Лянгетъ № 801.
282. Компотъ изъ яблокъ № 993.

8.

82. Супъ-кремъ изъ риса № 86.
158. Капуста съ потрохами № 466.
245. Гусь съ макаронами № 802.
281. Шоколадный кисель № 983.

9.

86. Супъ со сладкимъ мясомъ № 101.
158. Форель съ анчоусами № 467.
244. Шашлыкъ по-грузински № 794.
281. Гозинаки грузинскій № 984.

10.

100. Супъ-пюре изъ спаржи № 181.
158. Форель по-голландски № 468.
244. Поросенокъ по-польски № 797.
171. Плумъ-пуддингъ № 524.

11.

98. Лѣнивыя щи № 169.
158. Лини № 469.
244. Каплунъ по-англійски № 798.
281. Компотъ изъ малины 987.

12.

97. Супъ-пюре изъ фасоли № 163.
159. Семга № 470.
246. Рулетъ изъ судака № 805.
283. Сладкій сыръ № 996.

13.

104. Польскій холодникъ № 194.
159. Стерлядь въ винѣ № 471.
246. Котлеты изъ курицы № 806.
282. Варенецъ по-англійски № 989.

14.

79. Супъ изъ яичныхъ желтковъ № 71.
248. Тушоная говядина № 814.
282. Мацоно грузинскій № 990.

15.

79. Супъ съ пуддингомъ № 72.
159. Клецки изъ раковъ № 472.
246. Лось или серна № 808.
282. Польская каша № 991.

16.

стр.

159. Рыбный фаршъ въ раковинахъ № 473.
91. Разсольникъ № 123.
247. Баранина съ шарлотомъ № 809.
282. Масло по-англійски № 992.

17.

91. Португальскій супъ № 125.
159. Польскій бигосъ № 474.
122. Телячья печенка шикованная № 291.
283. Компотъ изъ абрикосовъ № 994.

18.

103. Окрошка № 190.
159. Итальянская полента № 475.
247. Говядина Джонъ-Буля № 811.
283. Компотъ изъ грушъ № 995.

19.

106. Ботвинья съ осетриною № 204.
160. Телячьи мозги № 476.
247. Котлеты рубленыя № 812.
366. Варенецъ № 1032.

20.

84. Бульонъ съ яйцами „пашотъ“ № 92.
160. Разварные голуби № 477.
248. Телячьи мозги № 816.
282. Варенецъ № 988.

21.

106. Ботвинья съ бѣлугою № 204.
160. Рагу изъ голубей № 478.
248. Филей изъ поросенка № 817.
283. Макароны съ фруктами № 997.

22.

85. Красный супъ № 95.
160. Голуби подъ соусомъ № 479.
248. Телячьи котлеты по-русски № 818.
284. Каша изъ розовой крупы № 998.

23.

99. Бульонъ съ славянскими клецками № 174.
160. Голуби подъ соусомъ № 479.
243. Лось по-литовски № 792.
284. Холодная яичница № 999.

24.

79. Супъ изъ желтковъ № 71.
161. Голуби съ рисомъ № 480.
243. Котлеты изъ свинины № 791.
285. Меренги № 1005.

25.

стр.

99. Бульонъ съ гречневыми клецками № 173.
161. Ливерный соусъ № 481.
243. Печенка въ хлѣбѣ № 790.
284. Манное бланманже № 1002.

26.

90. Свѣжія щи № 120.
162. Фрикасе изъ телятины № 487.
239. Телячья печенка № 773.
285. Яичное гнѣздо № 1003.

27.

91. Борщъ со сметаною № 122.
162. Няня № 486.
238. Битокъ въ винѣ № 768.
294. Вишневый холодецъ № 1050.

28.

106. Ботвинья съ севрюгою № 204.
162. Солонина № 485.
239. Обыкновенный бифштексъ № 769.
294. Ягодный холодецъ № 1051.

29.

93. Похлебка изъ щавеля № 140.
162. Копченый языкъ № 484.
239. Англійскій бифштексъ № 770.
294. Холодецъ съ виномъ № 1052.

30.

93. Супъ-пюре изъ лука № 136.
161. Окорокъ ветчины № 482.
241. Ростбифъ изъ телятины № 781.
294. Заварной холодецъ № 1053.

31.

92. Супъ изъ портулака № 130.
163. Ветчина подъ соусомъ № 491.
237. Фаршированная телятина № 760
294. Сливочно-ванильный холодецъ № 1054.

ІЮНЬ.

1.

79. Шпинатный супъ. № 70.
162. Бархатныя котлеты № 488.
235. Утка по-французски № 750.
289. Заварной пуддингъ № 1026.

2.

91. Бураки по-хохлацки № 127.
163. Фаршированная баранья нога № 493.
294. Сливочно-ванильный холодецъ № 1054.

3.

стр.

97. Супъ съ лукомъ № 161.
164. Баранина по-польски № 494.
238. Клопсъ № 765.
294. Холодный молочный супъ № 1055.

4.

87. Супъ изъ курицы № 105.
164. Филей съ пряностями № 495.
236. Рубцы по-малороссійски № 755.
293. Блины съ яблоками № 1045.

5.

92. Зеленый супъ № 131.
155. Рагу изъ баранины № 454.
232. Индюшка съ рисомъ № 736.
292. Шиншила № 1040.

6.

97. Борщъ изъ сельдерея № 167.
164. Говядина по-голландски № 497.
235. Цыплята подъ соусомъ № 754.
292. Французскій кремъ № 1041.

7.

93. Супъ-пюре изъ зеленаго горошка № 135.
164. Хохлацкіе голубцы № 498.
232. Котлеты пожарскія № 734.
293. Розовый кремъ № 1043.

8.

94. Щи изъ крапивы № 146.
164. Шморъ-братенъ 499.
232. Курица съ фаршемъ № 732.
293. Морковное желе № 1044.

9.

103. Окрошка № 190.
165. Зразы № 500.
232. Пулярдка съ фаршемъ № 731.
293. Хлѣбъ по-французски № 1046.

10.

95. Супъ изъ огурцовъ № 147.
165. Ссѣкъ по-англійски № 502.
232. Курица съ фаршемъ № 732.
293. Клецки изъ вишенъ № 1047.

11.

85. Красный супъ № 95.
165. Говядина въ брезѣ № 503.
236. Поросенокъ № 758.
293. Кремъ изъ кваса № 1048.

12.

стр.

100. Супъ-пюре изъ спаржи № 181.
165. Соусъ миронтонъ № 504.
235. Цыплята подъ соусомъ № 754.
292. Малиновый кисель № 1042.

13.

84. Супъ Гарбюръ № 94.
165. Говядина въ уксусномъ соусѣ № 505.
235. Утка по-французски № 750.
264. Пончки № 898.

14.

106. Ботвинья № 204.
143. Цвѣтная капуста съ сыромъ № 390.
237. Телятина подъ бешамелью № 762.
285. Меренги № 1005.

15.

88. Зеленый супъ № 111.
166. Говядина въ винѣ № 506.
245. Цыплята по поварски № 804.
285. Груши съ кремомъ № 1006.

16.

85. Капустный супъ № 98.
143. Заяцъ по-англійски № 392.
248. Телячьи котлеты по-русски № 818.
285. Грушевый компотъ № 1007.

17.

88. Супъ зеленый № 111.
143. Шпинатный каравай № 391.
244. Каплунъ по-англійски № 798.
286. Морковное пирожное № 1008.

18.

85. Супъ-разсольникъ № 99.
143. Куропатки съ капустою № 393.
246. Лось № 808.
286. Булочный блинъ № 1009.

19.

85. Борщъ съ уткою № 96.
143. Печенка въ хлѣбѣ № 790.
286. Ватрушки № 1010.

20.

85. Желтый супъ № 97.
243. Котлеты изъ свинины № 791.
144. Мозги въ тѣстѣ № 394.
286. Рисовникъ № 1011.

21.

99. Супъ изъ свекольника № 175.
144. Утка въ бѣломъ соусѣ № 395.
239. Телячья печенка шпикованная № 774.
287. Постная каша № 1015.

22.

стр.

79. Салатный супъ № 69.
144. Гусь подъ хрѣномъ № 396.
235. Цыплята подъ соусомъ № 754.
287. Компотъ № 1016.

23.

86. Супъ „Виндзоръ“ № 100.
144. Пудднигъ изъ тетерки № 397.
244. Лулекебабъ № 796.
287. Блины по-голландски № 1017.

24.

86. Супъ со сладкимъ мясомъ № 101.
145. Котлеты изъ поросенка № 398.
247. Котлеты рубленыя № 812.
288. Блины по-англійски № 1018.

25.

86. Супъ изъ шпината № 102.
145. Сосиски съ краснымъ соусомъ № 399.
245. Цыплята по-поварски № 804.
288. Саго холодное № 1019.

26.

97. Борщъ изъ сельдерея № 167.
145. Жареная капуста № 400.
245. Цыплята по-поварски № 804.
288. Пудднигъ изъ тыквы № 1020.

27.

91. Супъ португальскій № 125.
145. Судакъ по-польски № 401.
245. Голубь съ горошкомъ № 803.
288. Тутти-фрутти № 1021.

28.

91. Бураки по-хохлацки № 127.
145. Телячьи почки № 402.
245. Гусь съ макаронами № 802.
288. Желе изъ яблочной кожицы № 1022.

29.

88. Бульонъ съ бишкоктомъ № 110.
145. Битокъ съ сметаною № 403.
245. Цыплята по-поварски № 804.
289. Сырники № 1023.

30.

95. Хошо армянскій № 148.
146. Рагу изъ птичекъ № 404.
234. Рябчики по-аматерски № 744.
289. Пирогъ изъ блиновъ № 1024.

ІЮЛЬ.

1.

стр.

103. Окрошка № 190.
146. Лещь № 406.
245. Цыплята по-поварски № 804.
285. Заварной пудднигъ № 1026.

2.

106. Ботвинья съ осетриною № 204.
99. Раковый супъ съ рисомъ № 178.
238. Битокъ въ винѣ № 768.
289. Пудднигъ съ мозгами № 1027.

3.

95. Супъ изъ огурцовъ № 147.
140. Щука подъ желтымъ соусомъ № 378.
239. Телячья печенка № 773.
289. Яблоки въ красномъ винѣ № 1028.

4.

97. Супъ-скороспѣлка № 162.
146. Утка съ грибами № 408.
239. Барашекъ № 774а.
298. Кофейное мороженое № 1077.

5.

106. Ботвинья съ лососиною № 205.
147. Каплунъ съ соусомъ № 410.
247. Баранина съ шарлотомъ № 809.
298. Шоколадное мороженое № 1076.

6.

91. Борщъ со сметаною № 122.
147. Стерлядь въ винѣ № 411.
245. Лянгетъ № 801.
297. Вишневое мороженое № 1072.

7.

97. Грибныя щи № 168.
149. Грудинка въ рисѣ № 423.
245. Зразы гарибальдійцевъ № 800.
297. Барбарисовое мороженое № 1073.

8.

106. Ботвинья съ севрюгою № 204.
149. Баранья грудинка № 422.
245. Ростбифъ по-поварски № 799.
297. Сливочное мороженое № 1074.

9.

99. Прозрачный супъ № 177.
149. Бѣлорусскіе колдуны № 421.
239. Бифштексъ по-гамбургски № 771.
300. Пуншъ № 1088.

10.

стр.

103. Окрошка № 190.
149. Свиныя котлеты № 420.
235. Цыплята подъ соусомъ № 754.
286. Морковные блины № 1012.

11.

90. Супъ изъ поросенка № 176.
148. Аморетки № 419.
235. Глухарь по-чешски № 749.
286. Кисель изъ саго № 1013.

12.

90. Свѣжія щи № 120
148. Артишоки въ винѣ № 418.
234. Перепелки № 747.
289. Кофейный пломбиръ № 1029.

13.

93. Супъ-пюре изъ кореньевъ № 134.
130. Фаршированная капуста № 331.
234. Утка съ фаршемъ № 745.
290. Зеленое бланманже № 1030.

14.

85. Супъ-разсольникъ № 99.
148. Фаршированная брюква № 416.
234. Гусь съ яблоками № 746.
290. Французское бланманже № 1031.

15.

88. Зеленый супъ № 111.
148. Зразы № 415.
234. Утка съ фаршемъ № 745.
290. Ромовый пирогъ № 1032.

16.

106 Ботвинья съ лососиною № 205.
148. Говядина-фаршъ № 414.
234. Рябчики по-аматерски № 744.
290. Желе Олла-потрида № 1033.

17.

98. Лѣнивыя щи № 169.
147. Красная капуста въ соусѣ № 413.
234. Фаршированныя куропатки № 743.
291. Профитроль № 1034.

18.

103. Окрошка № 190.
147. Картофельно-рыбныя котлеты № 412.
245. Цыплята по-поварски № 804.
291. Суфле № 1035.

19.

стр.

96. Супъ съ клецками № 160.
149. Телятина со спаржею № 424.
233. Цыплята съ шампиньонами № 739.
291. Малиновый кремъ № 1036.

20.

93. Похлебка изъ щавеля № 140.
150. Печенка въ видѣ ежа № 425.
233. Фаршированные цыплята № 738.
291. Заварной кремъ № 1037.

21.

106. Ботвинья съ осетриною № 204.
150. Фрикасе изъ цыплятъ № 426.
232. Пожарскія котлеты № 733.
291. Омлетъ-суфле № 1038.

22.

99. Супъ изъ свекольника № 175.
150. Тимбаль № 427.
232. Курица съ фаршемъ № 732.
291. Вѣнскія пышки № 1039.

23.

150. Пупетонъ № 428.
88. Зеленый супъ № 111.
245. Голубь съ горохомъ № 803.
272. Сливочный пломбиръ № 937.

24.

97. Супъ скороспѣлка № 162.
124. Языкъ съ яблоками № 302.
246. Лось или серна № 808.
297. Сливочное мороженое № 1074.

25.

151. Крестовое пюре № 430.
106. Ботвинья № 204.
245. Лянгетъ № 801.
275. Московикъ № 952.

26.

98. Олла-потрида № 170.
151. Бараньи котлеты № 431.
233. Цыплята съ шампиньонами № 739.
275. Желе-окорокъ № 954.

27.

81. Супъ-потофе № 81.
151. Курица съ грибами № 432.
246. Рулетъ изъ судака № 805.
275. Муссъ № 953.

28.

стр.

90. Свѣжія щи № 120.
151. Бараньи мозги № 433.
237. Фаршированная телятина № 760.
276. Розовое облачко № 957.

29.

78. Бѣлый супъ № 68.
151. Цыплята въ рисѣ № 434.
237. Баранина № 761.
277. Суфле изъ картофеля № 959.

30.

100. Супъ-пюре изъ спаржи № 181.
151. Морковная каша № 435.
237. Телятина подъ бешамелемъ № 762.
277. Апельсинный колодецъ № 961.

31.

156. Турецкіе бобы въ бѣломъ соусѣ № 458.
106. Ботвинья съ лососиной 205.
237. Телячьи котлеты въ папильотахъ № 762.
277. Фаншонеты № 963.

АВГУСТЪ.

1.

90. Борщъ малороссійскій № 121.
156. Щука съ картофелемъ № 459.
238. Польскія вразы № 764.
278. Жженый кремъ № 965.

2.

99. Супъ изъ свекольника № 175.
156. Рубцы въ темномъ соусѣ № 460.
238. Клопсъ № 765.
281. Дынный кисель № 985.

3.

83. Супъ С.-Петербургскій № 91.
157. Матлотъ изъ угря № 461.
241. Ростбифъ изъ телятины № 781.
278. Лимонные бисквиты № 966.

4.

98. Лѣнивыя щи № 169.
157. Котлеты изъ селедки № 462.
288. Баранья лопатка № 767.
279. Кремъ-брюле № 968.

5.

154. Корюшка съ кислымъ соусомъ № 447.
99. Прозрачный супъ № 177.
239. Барашекъ № 774а.

6.

стр.

99. Бульонъ съ гречневыми клецками № 173.
153. Караси съ ветчиннымъ соусомъ № 446.
239. Жареная говядина № 772.
279. Кремъ изъ шампанскаго № 972.

7.

97. Борщъ изъ сельдей № 167.
154. Лабарданъ № 448.
239. Обыкновенный бифштексъ № 769.
280. Жюльеннъ сладкій № 975.

8.

154. Разварная стерлядь № 450.
100. Супъ-пюре изъ тетерева № 179.
238. Битокъ въ винномъ соусѣ № 768.
280. Лимонный цукербродъ № 976.

9.

97. Супъ-пюре изъ артишоковъ № 165.
157. Жареная капуста № 463
236. Поросенокъ № 757.
280. Малиновый кремъ № 974.

10.

106. Ботвинья съ осетриной № 204.
239. Телячья печенка № 774.
279. Макаронный кремъ № 971.

11.

155. Шпинатъ въ яичницѣ № 457.
99. Бульонъ со славянскими клецками № 174.
238. Клопсъ № 765.
280. Миндальникъ № 980.

12.

99. Прозрачный супъ № 177.
155. Тифлисскій пловъ № 456.
237. Телятина подъ бешамелемъ № 762.
280. Шодо № 978.

13.

83. Супъ со сморчками № 90.
237. Баранина № 761.
281. Шоколадныя ядрышки № 981.

14.

98. Бульонъ съ кремомъ № 172.
155. Тушоная курица № 455
234. Гусь съ яблоками № 746.
281. Гозинаки грузинскій № 984.

15.

стр.

103. Окрошка № 190.
154. Капуста съ начинкою № 451.
237. Литовскія зразы № 759.
282. Компотъ изъ яблокъ № 993.

16.

96. Чихиртма № 154.
154. Тушоная баранина № 452.
281. Шоколадный кисель № 983.

17.

88. Супъ-пюре изъ чечевицы № 108.
155. Утка съ рѣпою № 453
244. Шашлыкъ по-армянски № 795.
280. Битыя сливки № 977.

18.

99. Раковый супъ съ рисомъ № 178.
233. Цыплята съ шампиньонами № 739.
234. Перепелки № 747.
281. Дынный кисель № 985.

19.

218. Лѣнивые пироги № 682.
83. Супъ съ хлѣбомъ № 87.
234. Утка съ фаршемъ № 745.
281. Сладкій крупеникъ № 986.

20.

96. Супъ съ клецками № 160.
155. Рагу изъ баранины № 454.
234. Гусь съ яблоками № 746.
281. Компотъ изъ малины № 987.

21.

95. Супъ изъ огурцовъ № 147.
152. Утка съ брюквеннымъ соусомъ № 436.
244. Каплунъ по-англійски № 798.
282. Сладкій сыръ № 996.

22.

218. Лѣнивые пироги № 682.
95. Хашо армянскій № 148.
236. Поросенокъ № 757.
282. Варенецъ по-англійски № 989.

23.

69. Бульонъ № 31.
152. Суфле изъ рябчиковъ № 437.
237. Литовскія зразы № 759.
282. Мацоно грузинскій № 990.

24.

83. Супъ изъ курицы № 89.
125. Сальме изъ куропатокъ № 310.
241. Ростбифъ изъ телятины № 781.
282. Польская каша № 991.

25.

стр.

218. Паштетъ-заливное № 684.
79. Салатный супъ № 69.
152. Заяцъ съ оливками № 439.
282. Масло по-англійски № 992.

26.

103. Винигреть № 189.
86. Супъ-перловикъ № 103.
152. Соте изъ линей № 440.
246. Лось или серна № 808.
283. Компотъ изъ абрикосовъ № 994.

27.

87. Супъ изъ потроховъ № 104.
153. Сосиски изъ мозговъ № 441.
244. Каплунъ по-англійски № 798.
283. Компотъ изъ грушъ № 995.

28.

104. Раки № 195.
90. Супъ съ булочками № 119.
239. Жареная говядина № 772.
283. Макароны съ фруктами № 997.

29.

90. Валахскій супъ № 118.
153. Сосиски изъ пулярдки № 442.
237. Фаршированная телятина № 760.
287. Каша изъ розовыхъ крупъ № 998.

30.

79. Супъ изъ желтковъ № 71.
153. Телячьи битки № 443.
239. Англійскій бифштексъ № 770.
284. Холодная яичница № 999.

31.

85. Капустный супъ № 98.
153. Печенка по-дерптски № 444.
235. Глухарь по-чешски № 749.
284. Ягоды со сливками № 1000.

СЕНТЯБРЬ.

1.

87. Супъ Нессельродэ № 107.
153. Баранина съ картофелемъ № 445.
234. Перепелки № 747.
285. Яичница съ яблоками № 1004.

2.

стр.

87. Супъ изъ курицы № 105.
178. Грибные пельмени № 561.
241. Ростбифъ изъ телятины № 781.
284. Манное бланманже № 1002.

3.

100. Супъ изъ шампиньоновъ № 180.
178. Малороссійскія галушки № 562.
237. Телятина подъ бешамелемъ № 762.
285. Яичное гнѣздо № 1003.

4.

96. Чихитма грузинская № 154.
244. Поросенокъ по-польски № 797.
291. Вѣнскія пышки № 1039.

5.

218. Паштетъ-заливное № 684.
78. Бѣлый супъ № 68.
244. Каплунъ по-англійски № 798.
291. Омлетъ-суфле № 1038.

6.

98. Овсяный супъ № 171.
178. Рисъ по-итальянски № 563.
234. Гусь съ яблоками № 746.
291. Заварной кремъ № 1037.

7.

85. Супъ-разсольникъ № 99.
235. Цыплята подъ соусомъ № 754.
237. Литовскія зразы № 759.
275. Монплезирскій маседуанъ № 955.

8.

85. Капустный супъ № 99.
168. Яичныя котлеты № 513.
239. Англійскій бифштексъ № 770.
280. Малиновый кремъ № 974.

9.

97. Супъ изъ баранины № 166.
178. Яичница съ печенкою № 559.
238. Битокъ въ винѣ № 768.
283. Компотъ изъ грушъ № 995.

10.

78. Супъ изъ рябчиковъ № 67.
178. Яйца по-испански № 560.
245. Цыплята по-поварски № 804.
291. Суфле № 1035.

11.

89. Супъ-кремъ изъ спаржи № 117.
177. Омлетъ съ соусомъ № 556.
245. Лянгетъ № 801.
291. Профитроль № 1034.

12.

стр.

98. Лѣнивыя щи № 169.
177. Яйца подъ соусомъ № 557.
248. Зауербратенъ № 815.
290. Желе олла-потрида № 1033.

13.

85. Красный супъ № 95.
294. Яйца съ кремомъ № 1049.
248. Мозги телячьи № 816.
290. Ромовый пирогъ № 1032.

14.

83. Испанскій супъ № 88.
237. Баранина № 761.
290. Французское бланманже № 1031.

15.

85. Супъ-разсольникъ № 99.
244. Филей изъ баранка № 793.
175. Морковь со спаржею № 543.
290. Зеленое бланманже № 1030.

16.

97. Супъ-пюре изъ артишоковъ № 165.
177. Макароны въ тѣстѣ № 555.
248. Филей изъ поросенка № 817.
289. Кофейный пломбиръ № 1029.

17.

89. Супъ изъ рѣпы № 115.
178. Яичныя колбаски № 558.
248. Тушоная говядина № 814.
286. Морковные блины № 1012.

18.

69. Экономическій бульонъ № 33.
166. Ризотто по-итальянски № 507.
247. Котлеты рубленыя № 812.
269. Компотъ изъ риса № 923.

19.

78. Голландскій супъ № 66.
166. Стамбульскій пловъ № 508.
247. Говядина Джонъ-Буля № 811.
287. Пылающій пуддингъ № 1014.

20.

83. Испанскій супъ № 88.
167. Крокеты изъ риса № 509.
239. Телячья печенка № 774.
285. Меренги № 1005.

21.

89. Красный супъ № 116.
167. Пуддингъ хлѣбный № 510.
247. Филей по-нѣмецки № 813.
285. Груши съ кремомъ № 1006.

22.

стр.

86. Супъ-перловникъ № 103.
167. Клецки изъ заварнаго тѣста № 511.
244. Канлунъ по-англійски № 798.
288. Компотъ изъ грушъ № 995.

23.

98. Овсяный супъ № 171.
247. Баранина съ шарлотомъ № 809.
286. Морковное пирожное № 1008.

24.

97. Супъ съ лукомъ № 161.
167. Сибирскіе пельмени № 512.
246. Лось или серна № 808.
286. Булочный блинъ № 1009.

25.

97. Борщъ изъ сельдерея № 167.
168. Яичныя котлеты № 513.
246. Свинина № 807.
276. Бисквитный пуддингъ № 956.

26.

69. Бульонъ № 31.
168. Молдавскія плацинды № 514.
246. Котлеты изъ индюшки № 806.
286. Рисовникъ № 1011.

27.

92. Щи съ рыбою № 128.
169. Вафельный паштетъ № 515.
244. Поросенокъ по-польски № 797.
292. Малиновый кисель № 1042.

28.

93. Супъ-пюре изъ картофеля № 139.
169. Яичные паштеты № 516.
244. Шашлыкъ по-грузински № 794.
293. Кремъ изъ кваса № 1048.

29.

93. Бомбашъ грузинскій № 138.
245. Гусь съ макаронами № 802.
293. Клецки изъ вишенъ № 1047.

30.

83. Супъ съ хлѣбомъ № 87.
245. Цыплята по-поварски № 804.
169. Раковый пуддингъ № 517.
293. Хлѣбъ по-французски № 1046.

ОКТЯБРЬ.

1.

стр.

82. Супъ-кремъ изъ риса № 86.
170. Пуддингъ изъ шпината № 519.
239. Англійскій бифштексъ № 770.
286. Морковное пирожное № 1008.

2.

97. Супъ изъ баранины № 166.
132. Духовой шпинатъ № 345.
234. Гусь съ яблоками № 746.
290. Ромовый пирогъ № 1032.

3.

93. Супъ-пюре изъ тыквы № 137.
170. Пуддингъ изъ гречневой каши № 520.
245. Лянгетъ № 801.
292. Шиншила № 1040.

4.

98. Бульонъ съ кремомъ № 172.
169. Раковый пуддингъ № 517.
243. Тѣльное № 789.
292. Французскій кремъ № 1041.

5.

67. Бульонъ № 30.
243. Караси въ сметанѣ № 788.
293. Блины съ яблоками № 1045.

6.

91. Бураки по-хохлацки № 127.
170. Пуддингъ изъ сафоя № 522.
245. Голубь съ горошкомъ № 803.

7.

85. Борщъ съ уткою № 96.
170. Русскій пуддингъ № 523.
242. Лещи и караси № 784.
294. Яица съ кремомъ № 1049.

8.

81. Черепаховый супъ № 85.
171. Плумъ-пуддингъ № 524.
247. Говядина Джонъ-Буля № 811.
289. Кофейный пломбиръ № 1029.

9.

79. Супъ изъ желтковъ № 71.
171. Хохлацкіе вареники № 525.
242. Жареныя кишки № 782.
277. Яблочное суфле № 960.

10.

стр.

89. Супъ изъ рѣпы № 115.
171. Хлебальники № 526.
238. Фаршированный филей № 766.
287. Блины по-голландски № 1017.

11.

90 Супъ съ булочками № 119.
172. Пампушки № 527.
241. Ростбифъ по-англійски № 780.
252. Вѣнскій тортъ № 840.

12.

69. Бульонъ № 3. № 32.
241. Ножки свиныя № 779.
253. Яблочное—зефиръ № 845.

13.

93. Супъ-пюре изъ горошка № 135.
172. Плачинда № 528.
240. Бараній бокъ съ кашею № 778.
254. Сахарныя вафли № 850.

14.

96. Супъ съ клецками № 160.
240. Армейскій битокъ № 777.
172. Юражная каша № 529.
254. Шведскія вафли № 848.

15.

93. Супъ-пюре изъ кореньевъ № 134.
172. Каша изъ тыквы № 530.
240. Карбонадъ изъ телятины № 776.
253. Пирожное съ бешамелемъ № 847.

16.

81. Гольштейнскій супъ № 84.
172. Макароны № 531.
245. Лянгетъ № 801.
254. Сливочныя вафли № 849.

17.

93. Супъ-пюре изъ картофеля № 139.
241. Ростбифъ изъ телятины № 781.
254. Сахарныя вафли № 850.

18.

97. Нѣмецкій супъ № 164.
172. Яичница по-грузински № 532.
239. Обыкновенный бифштексъ № 769.
256. Яблочный пирогъ № 857.

19.

99. Прозрачный супъ № 177.
172. Пезы № 533.
236. Поросенокъ № 758.
54. Пирожки купеческіе № 853

20.

стр.

99. Раковый супъ съ рисомъ № 178.
173. Пуддингъ изъ смоленскихъ крупъ № 534.
235. Утка по-французски № 750.
255. Баумъ-кухенъ № 854.

21.

100. Супъ изъ шампиньоновъ № 180.
235. Глухарь по-чешски № 749.
256. Пирогъ съ яблоками № 857.

22.

89. Супъ съ устрицами № 114.
173. Макароны по-нѣмецки № 535.
244. Каплунъ по-англійски № 798.
256. Рисовое пирожное № 859.

23.

100. Сморчковый супъ № 182.
173. Лапша по-славянски № 536.
237. Телятина подъ бешамелемъ № 762.
256. Яблочное пирожное № 861.

24.

85. Супъ-разсольникъ № 99.
245. Зразы гарибальдійцевъ № 800.
256. Миндальное пирожное № 860.

25.

85. Капустный супъ № 98.
173. Каша гречневая съ пармезаномъ № 537.
234. Перепелки № 747.
256. Рисовое пирожное № 858.

26.

101. Борщъ съ рыбою № 183.
273. Гурьевская каша № 942.
239. Англійскій бифштексъ № 770.
257. Испанскій вѣтеръ № 862.

27.

81. Супъ съ рѣпою № 83.
174. Шведская рюре № 539.
245. Гусь съ макаронами № 802.
257. Яблочный пирогъ № 863.

28.

85. Красный супъ № 95.
174. Гусиныя яица № 540.
237. Литовскія зразы № 759.
254. Англійскіе ломтики № 852.

29.

85. Борщъ съ уткою № 96.
174. Пуддингъ изъ телячьей печенки № 541.
234. Рябчики по-американски № 744.
257. Воздушный яблочный пирогъ № 867.

30.

стр.

79. Супъ изъ желтковъ № 71.
174. Яйцо страуса № 542.
244. Каплунъ по-англійски № 798.
258. Миндальныя макароны № 868.

31.

84. Супъ-гарбюръ № 94.
175. Морковь со спаржею № 543.
244. Поросенокъ по-польски № 797.
258. Слоеный сладкій пирогъ № 869.

НОЯБРЬ.

1.

89. Супъ съ улитками № 113.
246. Свинина № 807.
259. Тортъ изъ чернаго хлѣба № 872.

2.

97. Супъ изъ баранины № 166.
175. Яичница съ перемѣнами № 544.
245. Ростбифъ по-поварски № 799.
259. Шоколадный тортъ № 873.

3.

81. Супъ изъ раковъ № 82.
175. Яичница съ капустою № 545.
245. Лянгетъ № 801.
259. Миндальный тортъ № 874.

4.

97. Нѣмецкій супъ № 164.
175. Рамекини итальянскіе № 546.
247. Котлеты рубленыя № 812.
259. Миндальныя стружки № 875.

5.

97. Борщъ изъ сельдерея № 167.
175. Макароны по-неаполитански № 547.
247. Телячьи ножки № 810.
260. Ивановскій пирогъ № 877.

6.

97. Грибныя щи № 168.
175. Лазанки съ творогомъ № 548.
247. Баранина съ шарлотомъ № 809.
260. Фоліантъ № 878.

7.

97. Супъ съ лукомъ № 161.
176. Малороссійскіе ломанцы № 549.
246. Лось или серна № 808.
260. Хрустъ № 879.

8.

стр.

90. Борщъ малороссійскій № 121.
155. Шпинатъ въ личницѣ № 457.
235. Глухарь по-чешски № 749.
261. Узлы № 881.

9.

89. Супъ съ пармезаномъ № 112.
176. Вареники съ капустою № 550.
248. Телячьи мозги № 816.
261. Зефиры № 882.

10.

93. Супъ-пюре изъ тыквы № 137.
176. Кисель изъ бѣлаго хлѣба № 551.
245. Гусь съ макаронами № 802.
261. Яблочные цвѣточки № 883.

11.

91. Бураки по-хохлатски № 127.
177. Рисовый пуддингъ № 554.
244. Филей изъ барашка № 793.
261. Тортъ съ миндалемъ № 884.

12.

98. Лѣнивыя щи № 169.
102. Огородная пулярдка № 187.
101. Баранья голова № 185.
248. Филей изъ поросенка № 817.
262. Женуазъ № 885.

13.

81. Супъ-потофе № 81.
146. Рагу изъ птичекъ № 404.
247. Филей по-нѣмецки № 813.
262. Кремъ съ флеръ д'оранжемъ № 886.

14.

78. Супъ голландскій № 66.
103. Студень съ виномъ № 192.
248. Тушоная говядина № 814.
262. Горячій кремъ № 887.

15.

78. Супъ изъ рябчиковъ № 67.
108. Мхали по-грузински № 208.
247. Говядина Джонъ-Буля № 811.
263. Шарлотка № 889.

16.

100. Супъ-пюре изъ тетерева № 179.
108. Шиганури № 210.
237. Литовскія зразы № 759.
267. Дрочена № 912.

17.

стр.

100. Супъ-пюре изъ тетерева № 179.
107. Лососина холодная № 207.
235. Утка по-французски № 750.
263. Ризотто № 891.

18.

80. Супъ-консоме съ рисомъ № 80.
104. Раки № 195.
234. Рябчики по-аматерски № 744.
263. Запеченыя макароны № 892.

19.

100. Супъ изъ шампиньоновъ № 180.
106. Окуни по-оренбургски № 203.
234. Гусь съ яблоками № 746.
263. Обертухъ № 893.

20.

111. Заливной гусиный огузокъ № 221.
99. Бульонъ со славянскими клецками № 174.
237. Литовскія зразы № 759.
264. Рисовые блины № 894.

21.

109. Заливной поросенокъ № 214.
99. Бульонъ съ гречневыми клецками № 173.
245. Ростбифъ по-поварски № 799.
264. Молочные блины № 896.

22.

79. Супъ изъ желтковъ № 71.
108. Щука съ краснымъ соусомъ № 212.
232. Индюшка съ лапшою № 735.
264. Черносливный пирогъ № 897.

23.

100. Супъ изъ шампиньоновъ № 180.
108. Холодникъ. изъ рыбы № 211.
232. Курица съ фаршемъ № 732.
264. Пончки № 898.

24.

103. Винигретъ № 189.
85. Капустный супъ № 98.
242. Лещи и караси № 784,
265. Налѣсники № 899.

25.

84. Супъ-гарбюръ № 94.
165. Говядина на брезѣ № 503.
235. Драхва. № 752.
265. Каша баранова № 900.

26.

стр.

85. Красный супъ № 95.
130. Земляныя груши № 333.
245. Ростбифъ по-поварски № 799.
265. Каравай по-нѣмецки № 902.

27.

85. Борщъ съ уткою № 96.
111. Филей изъ ростбифа № 219.
247. Баранина съ шарлотомъ № 809.
265. Пирожки-крокеты № 901.

28.

98. Бульонъ съ кремомъ № 172.
111. Заливное изъ телячьихъ ножекъ № 220.
239. Англійскій бифштексъ № 770.
266. Каравай по-англійски № 910.

29.

80. Сырный супъ № 79.
110. Заячій паштетъ № 217.
243. Тѣльное № 789.
265. Блины съ рисомъ № 904.

30.

85. Супъ-разсольникъ № 99.
110. Майонезъ изъ дичи № 216.
234. Гусь съ блоками № 746.
266. Простой каравай № 905.

ДЕКАБРЬ.

1.

80. Черный супъ № 78.
109. Галантиръ изъ индюшки № 215.
235. Глухарь по-чешски № 749.
295. Супъ изъ вина № 1056.

2.

97. Супъ-пюре изъ артишоковъ № 165.
234. Рябчики по аматерски № 744.
295. Сметанный супъ № 1057.

3.

99. Супъ изъ поросенка № 176.
109. Заливное изъ поросенка № 214.
245. Гусь съ макаронами № 802.
295. Супъ съ клецками № 1058.

4.

99. Бульонъ съ гречневыми клецками № 173.
111. Заливная навага № 222.
244. Поросенокъ по-польски № 797.
295. Супъ съ миндалемъ № 1059.

5.

стр.

97. Супъ изъ баранины № 166.
111. Свиной студень № 223.
244. Каплунъ по-англійски № 798.
295. Яблочный супъ № 1061.

6.

78. Голландскій супъ № 66.
220. Сырный пирогъ № 689.
237. Литовскія зразы № 759.
295. Вишневый супъ № 1062.

7.

79. Супъ съ каштанами № 73.
174. Блины съ ветчиною № 565.
247. Говядина Джонъ-Буля № 811.
296. Кофейный супъ № 1063.

8.

100. Супъ изъ шампиньоновъ № 180.
232. Индюшка съ рисомъ № 736.
296. Манный супъ № 1064.

9.

98. Супъ изъ рябчиковъ № 67.
220. Раковый пирогъ № 690.
239. Телячьи печенки № 774.
296. Лимонный супъ № 1065.

10.

99. Бульонъ со славянск. клецками № 174.
127. Сыръ изъ дичи № 321.
237. Литовскія зразы № 759.
296. Пивной супъ № 1066.

11.

91. Супъ-пюре изъ горошка № 126.
218. Пироги лѣнивые № 682.
232. Пожарскія котлеты № 733.
296. Шоколадный супъ № 1069.

12.

88. Супъ-пюре изъ чечевицы № 108.
218. Паштетъ-заливное № 684.
248. Филей изъ поросенка № 817.
296. Супъ изъ сливъ № 1070.

13.

93. Супъ-пюре изъ лука № 136.
111. Ветчина съ соусомъ № 224.
242. Лещъ и караси № 784.
266. Каравай изъ саго № 907.

14.

92. Супъ изъ портулака № 130.
217. Кислый паштетъ №678.
248. Мозги телячьи № 816.
266. Каравай изъ творогу № 908.

15.

стр.

217. Кулебяка изъ пшена № 681.
79. Кислый супъ № 75.
247. Баранина съ шарлотомъ № 809.
266. Каравай изъ лапши № 909.

16.

91. Португальскій супъ № 125.
216. Татарскій пирогъ № 675.
244. Филей изъ барашка № 793.
265. Наливашники № 903.

17.

217. Пироги по-украински № 680.
84. Супъ-гарбюръ № 94.
237. Телячьи котлеты въ папильотахъ № 763.
267. Каравай изъ проса № 911.

18.

97. Нѣмецкій супъ № 164.
217. Подовые пироги № 679.
243. Лось по-литовски № 792.
263. Шарлотка № 889.

19.

98. Овсяный супъ № 171.
215. Тортъ изъ цыплятъ № 763.
243. Свиныя котлеты № 791.
267. Трубочки № 913.

20.

93. Супъ пюре изъ тыквы № 137.
245. Ростбифъ по-поварски № 799.
267. Трубочки съ миндалемъ № 914.

21.

93. Бомбашъ грузинскій № 138.
215. Пирогъ изъ блиновъ съ ливеромъ № 674.
238. Польскія зразы № 764.
267. Миндальный кисель № 916.

22.

100. Сморчковый супъ № 182.
219. Страсбургскій пирогъ № 685.
232. Пулярдка съ фаршемъ № 731.
268. Бѣлый кисель № 918.

23.

100. Супъ пюре изъ тетерева № 179.
167. Крокеты изъ риса № 509.
235. Глухарь по-чешски № 749.
269. Ягодный кисель № 920.

24.

стр.

78. Бѣлый супъ № 68.
164. Хохлацкіе голубцы № 498.
243. Печенка въ хлѣбѣ № 790.
269. Жидкій кисель № 922.

25.

99. Прозрачный супъ № 177.
129. Цикорій подъ бешамелемъ № 328.
232. Индюшка съ рисомъ № 736.
269. Компотъ изъ риса № 923.

26.

81. Супъ-пюрофе № 81.
130. Латукъ въ красномъ соусѣ № 329.
246. Свинина № 807.
265. Блины съ рисомъ № 904.

27.

91. Супъ-пюре изъ горошка № 126.
129. Артишоки съ горошкомъ № 327.
233. Телятина въ сухарях № 742.
269. Варенецъ изъ плодовъ № 925.

28.

стр.

92. Супъ изъ курицы № 129.
129. Маседуанъ № 326.
236. Поросенокъ № 757.
270. Рисовый каравай № 927.

29.

215. Пирогъ изъ блиновъ съ ливеромъ № 674.
93. Супъ-пюре изъ картофеля № 139.
130. Красная фаршированная капуста № 331.
237. Телячьи котлеты въ папильйотахъ № 763.
270. Долма грузинская № 928.

30.

69. Бульонъ № 32.
165. Соусъ мирантонъ № 504,
248. Заубратенъ № 815.
272. Сливочный пломбиръ № 937.

31.

91. Супъ-пюре изъ горошка № 126.
143. Куропатки съ капустою № 393.
246. Лось или серна № 808.
287. Пылающій пуддингъ № 1014.

Здѣсь предложены 366 различныхъ обѣдовъ не банкетныхъ, а преимущественно домашнихъ, при чемъ имѣется нѣсколько блюдъ роскошнѣе и поизысканнѣе собственно для того, чтобы была возможность составить изъ нихъ въ извѣстные, важные по чему-нибудь дни (напримѣръ, въ день именинъ или рожденія, въ первый день года, въ Рождество Христово или въ Свѣтлое Христово Воскресенье) обѣды въ 5—6 блюдъ съ нѣкоторымъ отступленіемъ отъ обычной простоты, когда успѣхъ семейнаго стола обусловливается тѣмъ, чтобы все было просто, но вкусно и здорово, съ соблюденіемъ возможной экономіи. Сверхъ того, считаемъ не лишнимъ оговориться, что изъ 366 обѣдовъ нѣтъ ни одного, такъ называемаго *постнаго*. Дѣло въ томъ, что крайне не цѣлесообразно поступать такъ, какъ дѣлаютъ другіе составители меню на круглый годъ, занявъ весь великій постъ реестромъ постныхъ блюдъ, при чемъ этимъ составителямъ реестровъ какихъ-нибудь 50 постныхъ обѣдовъ приходится страшно повторяться; извѣстное дѣло, что репертуаръ постнаго стола, даже самаго роскошнаго, ограниченъ до нельзя, т. е. какъ говорится: „разъ, два, да и обчелся“. Къ тому же въ перечневомъ реестрѣ на каждый день года неудобно опредѣлять время великопостныхъ седьмицъ, какъ извѣстно, ежегодно измѣняющееся, благодаря чему въ книгѣ, гдѣ меню росписаны на весь, положимъ, 1900 годъ, въ 1901 году уже будетъ встрѣчаться много неточностей и несообразностей. Вслѣдствіе этого, безусловно практичнѣе дать 366 расписаній *скоромныхъ обѣдовъ*; что же касается до *постныхъ*, потребность въ составленіи которыхъ встрѣчается не часто, то многіе изъ описаній скоромныхъ кушаній, при очень незатруднительныхъ

передѣлкахъ (замѣною мяса рыбою, коровьяго масла растительнымъ и пр.), могутъ быть передѣланы для *постнаго стола.*

Столъ въ день св. Пасхи.

Довольно еще страннымъ кажется то, что за послѣднее время въ нѣкоторыхъ новоизданныхъ книгахъ по предмету кухоннаго дѣла ввелось въ обычай, повидимому, ради желанія занять какъ можно больше мѣста и пощеголять мнимою практикою,—печатать цѣлыя описанія того стола, какой вездѣ бываетъ въ первые дни Пасхи, хотя, конечно, всѣмъ и каждому изъ читающихъ эти описанія извѣстны не хуже тѣхъ лицъ, которыя заняты редактированіемъ этихъ описаній, что все перечисляемое по нашимъ церковнымъ обычаямъ, входитъ въ составъ *розговѣнья*, которое бываетъ обыкновенно по утру, почему всѣ съѣстные припасы и яства, составляющіе это розговѣнье, выставляются не на обѣденный столъ, но съ утра находятся на столѣ, назначаемомъ для завтрака. Къ обѣденному же столу они не подаются, по крайней мѣрѣ, у насъ въ Россіи, а между тѣмъ, въ расписаніи обѣдовъ въ одно изъ апрѣльскихъ или мартовскихъ чиселъ вводится непремѣнно расписаніе *пасхальнаго стола.* Расписаніе это, по вышеизложеннымъ обстоятельствамъ, оказывается совершенно неумѣстнымъ, именно въ *реестрѣ перечня обѣдовъ на круглый годъ*, тѣмъ болѣе, что къ обѣду собственно, кромѣ развѣ крупныхъ яицъ, неизбѣжныхъ спутниковъ „зеленаго“ супа, составляющаго принадлежность обѣда въ первый день Пасхи,—ничто изъ фигурирующаго на столѣ, съ утра накрытомъ, не подается въ большей части домовъ. Къ тому же, какъ угодно, а номенклатура всѣхъ этихъ пасхальныхъ яствъ, такъ хорошо извѣстна не только всякой мало-мальски толковой служанкѣ, но даже сколько-нибудь развитымъ ребятишкамъ, что серьезное пропечатываніе всего этого, въ видѣ наставленія, положительно ни къ чему не служитъ. Сверхъ того, не лишнее замѣтить, что въ номенклатурѣ предметовъ, входящихъ въ составъ *пасхальнаго стола,* въ означенныхъ книгахъ, очевидно составленныхъ не русскими людьми, поименовываются такіе предметы, какіе у насъ въ Россіи нигдѣ, кажется, не приняты. Вотъ это расписаніе, заимствованное нами изъ одной подобной книги:

1) Пасха (описаніе и рецептъ „пасхи“ въ этой книгѣ на стр. 197).
2) Куличъ (описаніе на стр. 196).
3) Бабы, мазурки, торты, пляцки и пр. (Всѣ эти предметы, достаточно подробными рецептами поясненные, никогда на настоящемъ „православномъ“ *пасхальномъ столѣ* мѣста не имѣютъ, составляя чисто польское, въ народномъ духѣ, угощенье).
4) Крашеныя яйца.
5) Барашекъ изъ масла.
6) Печеный окорокъ (описанъ въ своемъ мѣстѣ и составляетъ принадлежность нашего русскаго *пасхальнаго стола*).
7) Фаршированный булкою поросенокъ (принадлежность польскаго стола).
8) Жаркое-телятина.
9) Фаршированный гусь.
10) Кressъ-салатъ.
11) Хрѣнъ, горчица, уксусъ и пр.
12) Холодная закуска.

} На русскомъ столѣ все это иногда бываетъ, но не всегда и не непремѣнно.

Парадныя меню.

Давъ такое множество „меню“ обѣдовъ, преимущественно семейныхъ и довольно простыхъ, ради курьеза, чтобы познакомить съ тѣми „меню“, какія бываютъ на большихъ званныхъ, блестящихъ обѣдахъ, считаемъ не лишнимъ передать здѣсь нѣкоторыя изъ этихъ обѣденныхъ „картъ“, извлеченныхъ изъ достовѣрныхъ источниковъ и составленныхъ, повидимому, крайне недурно. Изъ предлагаемыхъ шести обѣдовъ два попроще, а четыре особенно блестящихъ; два первые были въ частномъ домѣ, четыре другіе—въ общественномъ учрежденіи при экстраординарныхъ случаяхъ.

I. Первый обѣдъ.

Супъ весеній.
Супъ съ чиненымъ зайцемъ.
Пирожки съ кашею и налимомъ à la russe.
Вина: мадера и хересъ.
Цыплята съ шампиньонами.
Вина: вейндегравъ и шабли.
Ростбифъ по-англійски.
Вина: медокъ, шато-лафитъ, портвейнъ.
Стерлядь вареная на пару.
Вина: маконъ, шамбертенъ.
Паштетъ съ куропатками.
Вина: рейнвейнъ, сотернъ.
Жаркое—пулярдка по-польски.
Салатъ: латукъ натуральный, брусника.
Вино: шампанское.
Кремъ съ карамелемъ.
Мороженое изъ померанцевыхъ цвѣтовъ.
Пуншъ американскій.

II. Второй обѣдъ.

Супъ на подобіе черепаховаго.
Супъ изъ угрей.
Раковые паштетики.
Вина: хересъ, мадера.
Телятина съ сардинками.
Вина: го-преньякъ, шабли, марсала.
Угорь съ соусомъ à la tartare *).
Вина: шамбертенъ, кло-де-вужо.
Индюшка à la Добъ.
Вина: боденгеймеръ, штейнбергеръ, сотернъ.
Жаркое—кулики на мадерѣ.

---

*) Въ карту этого обѣда вкралась довольно существенная ошибка: при супѣ изъ угрей—угорь же съ соусомъ à la tartare. Два однородныя блюда въ разумно ордонированномъ обѣдѣ никогда не бываютъ. *Прим. редакціи.*

Салатъ французскій, пикули.
Вино: шампанское.
Кофейное бланманже.
Мороженое малинное.
Пуншъ изъ апельсиновъ.

III. Третій обѣдъ.

Супъ а ля рейнъ.
Супъ-консоме съ кремомъ.
Пирожки крамовскіе съ рябчиками.
Пирожки вольванты съ бешамелемъ.
Форель по-голландски съ масломъ.
Соусъ-равиготъ холодный.
Филей шпигованный.
Филей съ соусомъ шиполата.
Филей изъ куропатки съ трюфелемъ.
Омаръ на холодное съ салатомъ.
Пуншъ-имперіаль изъ абрикосовъ.
Жаркое—фазанъ по-французски.
Салатъ по-англійски.
Огурцы въ тыквѣ.
Спаржа разварная.
Соусъ голландскій.
Соусъ польскій съ масломъ.
Тортъ шоколадный съ мармеладомъ абрикосовымъ.
Пуддингъ изъ каштановъ а ля Нессельроде.
(Послѣ обѣда подается кофе или желтый чай, или то и другое).
Жжонка любительская.

IV. Четвертый обѣдъ.

Супъ-кремъ изъ спаржи а ля контесъ.
Супъ-консоме съ рисомъ по-итальянски.
Пирожки-хрустады изъ лапши.
Пуддингъ а ля паризьенъ.
Стерлядь по-русски съ огурцами.
Филей изъ серны маринованный съ соусомъ пикантомъ.
Соусъ женуазъ.
Пулярдки молодыя съ эстрагономъ.
Паштетъ-годиво изъ рябчиковъ.
Соусъ съ шампанскимъ.
Пуншъ англійскій.
Жаркое дубль-бекасы на хрустадахъ.
Салатъ со свѣжими огурцами.
Ералашъ изъ соленыхъ фруктовъ.
Бобы свѣжіе по-англійски.
Персики а ля бардалу.
Мороженое разное на постаментѣ.
(Послѣ обѣда подается кофе или желтый чай, или то и другое).
Жжонка купеческая.

V. Пятый обѣдъ.

Уха изъ стерляди съ печенками изъ налима.
Супъ-прентаньеръ съ фрикаделями.
Пирожки-растегаи съ вязигою.
Пирожки а ля рояль французскіе.
Шофруа изъ куропатокъ на постаментѣ.
Индюшка фаршированная трюфелями.
Раки а ля борделезъ:
Пуддингъ изъ цыплятъ съ равиготомъ.
Пуншъ мороженый а ля роменъ.
Жаркое-гвисъ серны маринованный.
Салатъ-роменъ по-провански.
Варенье брусничное съ желе.
Горошекъ по-англійски.
Баба съ мармеладомъ глясованная.
Мороженое земляничное.
Кофе со сливками.
Жжонка клубская старшинская.

VI. Шестой обѣдъ.

Супъ-пюре изъ зеленаго горошка.
Супъ-консоме съ кнелями.
Пирожки изъ слоенаго тѣста съ трюфелями, карамзинскіе.
Крокеты изъ сладкаго мяса съ шампиньонами.
Судакъ по-нормандски съ устрицами.
Ростбифъ по-англійски.
Сюпремъ изъ цыплятъ съ трюфелемъ а ла перигоръ.
Паштетъ изъ фазана холодный.
Пуншъ-глясе а ля рояль.
Жаркое пулярдка.
Салатъ-латукъ по-нѣмецки.
Вишни маринованныя.
Фонды изъ артишоковъ съ горошкомъ.
Пуддингъ дипломатовъ съ фруктами.

Отдѣлъ XXIII.

Кухонная терминологія.

Каждая отрасль знанія (наука, искусство, ремесло) имѣетъ въ своемъ обиходѣ цѣлый рядъ спеціальныхъ, такъ называемыхъ, техническихъ выраженій, понятныхъ только для посвященныхъ. Точно такъ же и поварское искусство богато подобными выраженіями, избѣжать которыхъ въ объясненіи крайне затруднительно, какъ и объясненія тѣхъ иностранныхъ словъ, какія встрѣчаются въ описаніяхъ многихъ тонкихъ блюдъ. Въ виду этого, чтобы облегчить чтеніе предлагаемаго руководства,

считаемъ цѣлесообразнымъ ознакомить желающихъ со спеціальнымъ языкомъ поваровъ, для чего помѣщаемъ въ самомъ началѣ книги краткій словарь.

Ампотажъ—(старинное слово) это фюмэ, самый наикрѣпкій бульонъ, вываренный изъ мяса.

Антре—это разныя мясныя, рыбныя и хлѣбныя блюд съ соусами.

Антрме—зелень и овощи въ варенымъ видѣ съ разными приложеніями, какъ напр. кардоны съ мозгами, крутоны съ шампиньонами.

Антрме сладкія—всякія пирожныя, бланманже, желе и пр.

Бланкеты—правильно нарѣзанные ломтики.

Брезеровать—что-нибудь припустить на брезе.

Букетъ зелени—связанный пучекъ изъ слѣдующихъ травъ: петрушки, эстрагона, кервеля, укропа и зеленаго лука, но такъ, чтобы листы не могли отдѣляться.

Вспрыснуть—что-нибудь облить ромомъ или водой.

Вспудрить—что-нибудь посыпать мелкимъ сахаромъ.

Выбить—хорошо что-нибудь выметать.

Выжарить—что-нибудь допустить до сухого состоянія.

Выпарить на нѣтъ—положить что-нибудь въ кастрюлю, дать выкипѣть, чтобы было сухое дно.

Высадить—чему-либо дать выкипѣть.

Вытянуть—сдѣлать что-нибудь гладкимъ и маслянистымъ.

Вытянуть—какой-либо сокъ достать изъ продукта посредствомъ вываріванія.

Гарнировать—что-нибудь укладывать гарнирами.

Гарниромъ—называютъ то, что употребляется на уборку кушанья.

Гвисъ—задняя четверть барашка, теленка, оленя или дикой козы, а равно ножки индюшки, каплуна, цыпленка и прочей живности и дичи.

Глазировать—что-нибудь обмакивать въ майонезъ или въ помаду.

Глясеровать—посыпанное мелкимъ сахаромъ пирожное, заколеровать въ печи такъ, чтобы сахаръ распустился.

Глясовать—полить или смазать сверху выкипяченнымъ глясомъ или бульономъ.

Глясъ—выкипяченный до совершенной густоты говяжій бульонъ; называется глясомъ для того, чтобы этотъ домашній крѣпкій бульонъ отличить отъ привознаго фабричнаго бульона, который въ хорошихъ кухняхъ рѣдко употребляется.

Допустить—что-нибудь доварить или дожарить.

Жюсъ—(старинное слово) колеръ для подкраски суповъ и соусовъ изъ жженнаго сахара или провизіи.

Заагратанить—что-нибудь посыпать тертымъ сыромъ.

Завернуть—что-нибудь замѣшать.

Заколеровать—что-нибудь обжарить или отпечь до румянаго цвѣта.

Залезонить—разведенные сливками желтки вылить постепенно въ супъ или соусъ и мѣшать такъ, чтобы желтки не свернулись.

Замариновать—полить кругомъ прованскимъ масломъ и уксусомъ безъ кореньевъ и зелени. Не должно съ этимъ смѣшивать: „положить въ маринаду изъ уксуса“.

Замаскировать—облить назначенный предметъ такъ, чтобы изъ-подъ соуса или ланспика не было его видно.

Запасеровать—поджарить на маслѣ.

Заправить—что-нибудь сдѣлать вкуснымъ или густымъ.

Запанеровать—обмокнуть сперва въ яйцо, а потомъ въ тертый хлѣбъ.

Затворожилось—бѣлки, когда сбиваете, сдѣлаются крупинками.

Затянуть—что-нибудь опустить въ кипятокъ, чтобы окрѣпло, для удобства рѣзки.

Зачистить—что-нибудь пообрѣзать или срѣзать ножомъ ненужное.

Карамелить—что-нибудь мокать въ карамель.

Кипятокъ крутой—вода кипящая ключомъ.

Корчаги—старинное названіе посуды.

Корнетъ—свернутый въ рогъ (фунтомъ) листъ писчей непромокаемой бумаги, конецъ котораго для удобнѣйшаго употребленія заклеивается бѣлкомъ

Кулисъ—это слово означаетъ „соусъ“, слово старинное.

Лонжъ—почечная часть между задней четвертью и котлетною частью.

Маскировать—что-нибудь и чѣмъ-нибудь обливать.

Накатить—что-нибудь налить.

Начинаетъ бродить—какая-либо жидкость начала киснуть.

Обланжирить—опустить въ кипящую воду и, когда вскипитъ, тотчасъ отлить на сито и перелить холодною водою.

Обланжирить—что-нибудь допустить до половины готовности въ водѣ.

Огарнировать—что-нибудь красиво обложить.

Опара—дрожжи, смѣшанныя съ водой и мукой.

Осадить—что-нибудь поднявшееся смять или размѣшать.

Отдѣлать—что-нибудь привести въ порядокъ, сдѣлать красивымъ.

Отколеровать—что-нибудь довести до горячаго состоянія.

Откинуть—выложить что-либо изъ воды на рѣшето, чтобы стекла вода.

Отпустить—что-нибудь подать къ столу.

Отсадить—что-нибудь выдавить изъ корнета.

Отскочило—что-нибудь свернулось, сдѣлалось крупинками.

Отсушить—что-нибудь вынуть изъ флетюра на бумагу. Или положить что-либо мокрое на полотенце.

Отточить—что-нибудь вырѣзать красиво.

Оттянуть—что-нибудь сдѣлать прозрачнымъ.

Очистить—что-нибудь сдѣлать прозрачнымъ или гладкимъ, или что-либо срѣзать ненужное (смотря при какой работѣ).

Ошпарить—что-нибудь обдать кипяткомъ или опустить въ него на одну минуту.

Папильотъ—вырѣзывается изъ бумаги, и, согласно потребностямъ, обвертываютъ имъ филей, котлеты, ножки и тому подобное, какъ подробно объяснено въ своемъ мѣстѣ.

Пассиръ—мука смятая съ кусочкомъ масла или мука, прожаренная съ масломъ.

Перетянуть—сдѣлать болѣе прозрачнымъ.

Подпалка—мука прожаренная съ масломъ до коричневаго цвѣта.

Припустить—что-либо довести до готовности.

Проварить—довести что-либо до мягкости или до готовности.

Продѣлать—хорошо промѣшать тѣсто или соусъ.

Раздѣлать—что-либо приготовить порціонно.

Распустить—что-либо поставить на огонь чтобы растаяло.

Рубить—упражненіе ножомъ, какъ попало чтобы было мелко.

Рѣзать—что-нибудь аккуратно крупными кусками.

Салпиконъ—фаршъ, нарѣзанный очень мелко кубиками.

Сель—почечныя части обѣ вмѣстѣ, неразрѣзанныя.

Скатать—что-нибудь сдѣлать изъ мягкаго шарикомъ или огурчикомъ.

Скатить—что-нибудь облить холодной водой.

Спасировать—что-нибудь прокипятить въ маслѣ.

Тиражить—горячій сиропъ тереть о край посуды, чтобы побѣлѣлъ.

Тушоное—тоже самое.

Убирать—что-нибудь украшать.

Утушить—что-либо привести до готовности подъ крышкою.

Фаршировать—начинить или наложить.

Шинковать—что-нибудь рѣзать мелко вдоль.

Шпиговать—какое-либо мясо начинить шпикомъ съ помощью шпиговки.

Шприцевать—что-нибудь выдавливать изъ корнета и дѣлать при этомъ какіе-либо рисунки.

ОГЛАВЛЕНІЕ.

стр.

ОТДѢЛЪ I.

Расчеты для распредѣленія припасовъ.

Для семейства въ 4—6 человѣкъ 3

ОТДѢЛЪ II.

Покупка съѣстныхъ припасовъ.

1. Говядина 17
2. Телятина 19
3. Баранина 20
4. Солонина 21
5. Свинина . . . . . —
6. Живность . . . . . —
7. Дичина 24
8. Рыба 27
9. Яйца 29
10. Молоко и молочные скопы 31
11. Овощъ и зелень 37
12. Мука 38
13. Крупы 39
14. Фрукты 40
15. Грибы и шампиньоны 41
16. Сахаръ . . . . . —
17. Медъ 42
18. Уксусъ . . . . . —
19. Повареная соль 43
20. Горчица 44
21. Оливковое масло . . . . . —
22. Ваниль и корица . . . . . —
23. Шоколадъ . . . . . —
24. Миндаль 45
25. Кофе . . . . . —
26. Саго . . . . . —

ОТДѢЛЪ III.

Кухня и посуда.

1. Устройство кухни 46
2. Повареная посуда 47
3. Общія замѣчанія о кухонной посудѣ 48
4. Кухонное бѣлье 50

ОТДѢЛЪ IV.

О чищеньи и приготовленіи къ варенію и жаренью.

1. Чищенье и приготовленіе птицы и мяса 50

стр.

2. Искусство мясоразрѣзанія 52
3. О приготовленіи рыбы 55
4. О приготовленіи кореньевъ и травъ . 57

ОТДѢЛЪ V.

Навары или бульоны (скоромные и постные), основы всѣхъ бульоновъ, фаршей и соусовъ.

I. Общія замѣчанія 58
II. Кухонныя основы 61
1. Фюмэ . . . . . —
2. Пассиръ . . . . . —
3. Бѣлый кулисъ . . . . . —
4. Красный кулисъ 62
5. Рыбная оттяжка . . . . . —
6. Колеръ изъ говядины . . . . . —
7. Колеръ для бульоновъ и соусовъ изъ сахара . . . . . —
8. Гарниръ для суповъ . . . . . —
9. Фаршъ для пироговъ 63
10. Фаршъ изъ рыбы . . . . . —
11. Кляръ № 1 . . . . . —
12. Кляръ № 2 . . . . . —
13. Раковое масло . . . . . —
14. Брезъ 64
15. Консоме . . . . . —
16. Поварской фритюръ . . . . . —
17. Глясъ . . . . . —
18. Смазка для тѣста . . . . . —
19. Бешамель 65
20. Красная подпалка . . . . . —
21. Бѣлая подпалка . . . . . —
22. Бѣлый соусъ (sauce velouté) . . . . —
23. Красный соусъ (sauce espagnole) . —
24. Пуавradный соусъ (sauce poivrade) . —
25. Энергическій соусъ (sauce piquante) 66
26. Соусъ изъ помидоровъ (sauce tomate des bourdeois) . . . . . —
27. Яркозеленый соусъ (ravigotte verte) . —
28. Финзербы (sauce aux finesherber) . —
29. Дичинный экстрактъ (extrait de volaille) 67

ОТДѢЛЪ VI.

Супы и похлебки.

30. Бульонъ № 1 68
31. Бульонъ № 2 69
32. Бульонъ № 3 . . . . . —
33 Экономическій бульонъ . . . . . —

стр.

34. Бульонъ изъ остатковъ 70
35. Бульонъ необыкновенной крѣпости . —
36. Консоме . . . . . —
37. Объ оттяжкѣ 71
38. О приготовленіи кнели 72
39. О раздѣлкѣ кнели . . . . . —
40. Консоме „Мадера“ 73
41. „ „Борщокъ“ . . . . . —
42. Свекольный сокъ . . . . . —
43. Московская солянка (рыбная) . . . —
44. Кнель изъ рыбы . . . . . —
45. Московская солянка (скоромная) . 74
46. Лезонъ для суповъ . . . . . —
47. Щи зеленыя . . . . . —
48. Бискъ д'экревиссъ . . . . . —
49. Ботвинья 75
50. Соусъ финансьеръ . . . . . —
51. О приготовленіи гарниров . . . 76
52. Пѣтушиные гребешки . . . . . —
53. Куриные планкеты . . . . . —
54. Гадево . . . . . —
55. Сладкое мясо . . . . . —
56. Шампиньоны . . . . . —
57. Отпускъ волована . . . . . —
58. Тимбаль съ рыбой . . . . . —
59. Соусъ для тимбаля 77
60. Приготовленіе гарниров для соуса тимбаля . . . . . —
Рыбная кнель . . . . . —
Шампиньоны . . . . . —
61. Раковыя шейки . . . . . —
62. Отпускъ тимбаля . . . . . —
63. Рыбный бульонъ . . . . . —
64. Постный бульонъ . . . . . —
65. Исправленіе окисшаго бульона . . 78
66. Голландскій супъ . . . . . —
67. Супъ изъ рябчиковъ . . . . . —
68. Бѣлый супъ . . . . . —
69. Салатный супъ 79
70. Шпинатный супъ . . . . . —
71. Супъ изъ желтковъ . . . . . —
72. Супъ съ пуддингомъ . . . . . —
73. Супъ съ каштанами . . . . . —
74. Супъ съ анчоусами . . . . . —
75. Кислый супъ . . . . . —
76. Супъ изъ спаржи . . . . . —
77. Королевскій супъ 80
78. Черный супъ . . . . . —
79. Сырный супъ . . . . . —
80. Супъ-консоме съ рисомъ . . . . . —
81. Супъ-потофе (pot au feu) 81
82. Раковый супъ . . . . . —
83. Супъ съ рѣпою . . . . . —
84. Гольштейнскій супъ . . . . . —
85. Черепаховый супъ (soupe à la tortue) . . . . . —
86. Супъ-кремъ изъ риса 82
87. Супъ съ хлѣбомъ 83
88. Испанскій супъ . . . . . —
89. Супъ изъ курицы . . . . . —
90. Супъ со сморчками . . . . . —
91. „С.-Петербургскій“ супъ . . . . . —
92. Бульонъ съ яйцами „пашотъ“ . . 84
93. Супъ изъ корюшки . . . . . —
94. Супъ-гарбюръ . . . . . —
95. Красный супъ 85
96. Борщъ съ уткою . . . . . —

стр.

97. Желтый супъ 85
98. Капустный супъ . . . . . —
99. Супъ разсольникъ . . . . . —
100. Супъ „Виндзоръ“ 86
101. Супъ со сладкимъ мясомъ . . . . —
102. Супъ изъ шпината . . . . . —
103. Супъ-перловикъ . . . . . —
104. Супъ изъ потроховъ 87
105. Супъ изъ курицы . . . . . —
106. Супъ-пюре изъ ершей . . . . . —
107. Супъ „Нессельроде“ . . . . . —
108. Супъ-пюре изъ чечевицы 88
109. Супъ изъ курицы въ горшкѣ . . —
110. Бульонъ съ бишкоктомъ . . . . —
111. Зеленый супъ . . . . . —
112. Супъ съ пармезаномъ 89
113. Супъ съ улитками . . . . . —
114. Супъ съ устрицами . . . . . —
115. Супъ изъ рѣпы . . . . . —
116. Красный супъ . . . . . —
117. Супъ-кремъ изъ спаржи . . . . —
118. Валахскій супъ 90
119. Супъ съ булочками . . . . . —
120. Свѣжія щи . . . . . —
121. Борщъ малороссійскій . . . . . —
122. Борщъ со сметаною или съ селедкою 91
123. Разсольникъ . . . . . —
124. Супъ Жюльеннъ (Julienne) . . . —
125. Португальскій супъ . . . . . —
126. Супъ-пюре изъ горошка . . . . —
127. Бураки по-хохлацки . . . . . —
128. Щи съ рыбою 92
129. Супъ изъ курицы . . . . . —
130. Супъ изъ портулака . . . . . —
131. Зеленый супъ . . . . . —
132. Бульонъ изъ кореньевъ . . . . . —
133. Супъ-пюре изъ помидоровъ . . . —
134. Супъ-пюре изъ кореньевъ 93
135. Супъ-пюре изъ гороха . . . . . —
136. Супъ-пюре изъ лука . . . . . —
137. Супъ-пюре изъ тыквы . . . . . —
138. Бомбашъ грузинскій . . . . . —
139. Супъ-пюре изъ картофеля . . . . —
140. Похлебка изъ щавеля . . . . . —
141. Супъ-пюре изъ гороха постный . 94
142. Супъ изъ грибовъ № 1 . . . . . —
143. Супъ изъ грибовъ № 2 . . . . . —
144. Щи съ осетриною . . . . . —
145. Уха изъ налимовъ . . . . . —
146. Щи изъ крапивы 95
147. Супъ изъ огурцовъ . . . . . —
148. Хашо армянскій . . . . . —
149. Щи постныя . . . . . —
150. Грибной супъ . . . . . —
151. Супъ на раковомъ кулисѣ . . . . —
152. Супъ изъ судаковъ . . . . . —
153. Супъ изъ карасей . . . . . —
154. Чихитма грузинскій 96
155. Супъ изъ окуней . . . . . —
156. Супъ изъ бѣлорыбицы . . . . . —
157. Калья . . . . . —
158. Уха изъ стерляди № 1 . . . . . —
159. Уха изъ стерляди № 2 . . . . . —
160. Супъ съ клецками . . . . . —
161. Супъ съ лукомъ 97
162. Супъ-скороспѣлка . . . . . —

стр.

163. Супъ-пюре изъ фасоли 97
164. Нѣмецкій супъ . . . . . —
165. Супъ-пюре изъ артишоковъ . . . —
166. Супъ изъ баранины . . . . . —
167. Борщъ изъ сельдерея . . . . . —
168. Грибныя щи . . . . . —
169. Лѣнивыя щи 98
170. Олланотрида . . . . . —
171. Овсяный супъ . . . . . —
172. Бульонъ съ кремомъ . . . . . —
173. Бульонъ съ гречневыми клецками 99
174. Бульонъ со словянскими клецками . . . . . —
175. Супъ изъ свекольника . . . . . —
176. Супъ изъ поросенка . . . . . —
177. Прозрачный супъ . . . . . —
178. Раковый супъ съ рисомъ . . . . —
179. Супъ-пюре изъ тетерева 100
180. Супъ изъ шампиньоновъ . . . . —
181. Супъ-пюре изъ спаржи . . . . . —
182. Смородковый супъ . . . . . —
183. Борщъ съ рыбою 101

ОТДѢЛЪ VII.

Холодныя блюда.

184. Баранья нога съ огурцами . . . 101
185. Баранья голова . . . . . —
186. Заливной поросенокъ . . . . . —
187. Огородная пулярдка 102
188. Индюшка съ ланспикомъ . . . . —
189. Винегретъ 103
190. Окрошка . . . . . —
191. Холодная бѣлорыбица . . . . . —
192. Студень съ виномъ . . . . . —
193. Постная окрошка . . . . . —
194. Польскій холодникъ . . . . . —
195. Раки 104
196. Свѣжая осетрина № 1 . . . . . —
197. Изъ свѣжей осетрины студень . . —
198. Форель . . . . . —
199. Щука 105
200. Заливная рыба . . . . . —
201. Сборная рыба . . . . . —
202. Осетровая голова . . . . . —
203. Окуни по-оренбургски 106
204. Ботвинья съ осетриною . . . . . —
205. Ботвинья съ лососиною . . . . . —
206. Майонезъ изъ рыбы . . . . . —
207. Холодная лососина 107
208. Мхали по-грузински 108
209. Винегретъ изъ рыбы . . . . . —
210. Шиганури по-грузински . . . . . —
211. Холодное изъ рыбы . . . . . —
212. Щука съ краснымъ соусомъ . . . —
213. Заливной поросенокъ № 1 . . . 109
214. Заливной поросенокъ № 2 . . . —
215. Галантинъ изъ индюшки . . . . —
216. Майонезъ изъ дичи 110
217. Заячій паштетъ . . . . . —
218. Бѣлорыбица подъ майонезомъ . . —
219. Филей изъ ростбифа 111
220. Заливное изъ телячьихъ ножекъ . —
221. Заливной гусиный огузокъ . . . —
222. Заливная навага 111
223. Свиной студень . . . . . —
224. Ветчина съ соусомъ . . . . . —

ОТДѢЛЪ VIII.

Различные соусы и подливки.

225. Красная подливка 112
226. Темный соусъ . . . . . —
227. Желтый соусъ . . . . . —
228. Бѣлый голландскій соусъ . . . —
229. Красный соусъ . . . . . —
230. Желтый лимонный соусъ . . . —
231. Лимонный соусъ съ миндалемъ . —
232. Бѣлый соусъ съ капорцами . . . 113
233. Красный соусъ съ капорцами . . —
234. Бѣлый соусъ съ шарлотомъ . . —
235. Анчоусовый соусъ . . . . . —
236. Соусъ изъ селедки . . . . . —
237. Соусъ изъ устрицъ . . . . . —
238. Соусъ изъ масла . . . . . —
239. Сливочный соусъ 114
240. Желтый соусъ съ коринкою . . —
241. Соусъ изъ винограднаго вина . —
242. Шоколадный соусъ . . . . . —
243. Подливка въ камбалу . . . . . —
244. Соусъ изъ грибовъ . . . . . —
245. Англійскій соусъ . . . . . —
246. Бѣлый соусъ съ анчоусами . . . —
247. Пряный соусъ 115
248. Нѣмецкій соусъ . . . . . —
249. Бѣлый соусъ изъ сарделей . . . —
250. Рейнскій соусъ . . . . . —
251. Польскій соусъ . . . . . —
252. Соусъ-ремуладъ № 1 . . . . . —
253. Соусъ-ремуладъ № 2 116
254. Вестфальскій соусъ . . . . . —
255. Вишневый соусъ . . . . . —
256. Итальянскій соусъ . . . . . —
257. Красный нетрушечный соусъ . . —
258. Соусъ бешамель . . . . . —
259. Душистый соусъ . . . . . —
260. Соусъ изъ кислой капусты . . —
261. Перечный соусъ . . . . . —
262. Холодный соусъ 117
263. Соусъ съ раковымъ масломъ . . —
264. Грибной соусъ . . . . . —
265. Сладкій вишневый супъ . . . . —
266. Клюквенный соусъ . . . . . —
267. Подливка изъ помидоровъ . . . —

ОТДѢЛЪ IX.

Мясныя, рыбныя и овощныя блюда подъ соусами.

268. Индюшка подъ соусомъ 118
269. Курица съ шампиньонами . . . —
270. Баранина подъ соусомъ . . . . —
271. Верещака . . . . . —
274. Гусиные потроха . . . . . —
275. Котлеты съ бешамелемъ . . . . —
276. Шарлотъ изъ говядины 119
277. Марешаль изъ рябчиковъ . . . —
278. Курица со спаржею . . . . . —

	стр.
279. Каплунъ съ начинкою	119
280. Утка съ каштанами	—
281. Утка съ кореньями	120
282. Гренадъ	—
283. Компотъ изъ мозговъ	—
284. Фрикасе изъ гуся	121
285. Гусь въ соусѣ	—
286. Гусь съ капорцами	—
287. Говядина съ гарниромъ	—
288. Рябчики съ оливками	—
289. Фаршированныя оливки	—
290. Зразы изъ зайца	—
291. Телячья печенка № 1	122
292. Котлеты де-воляй	—
293. Телячья печенка № 3	—
294. Телячья печенка № 4	—
295. Телячья головка	—
296. Телячій бифштексъ	123
297. Телячья грудинка фрикасе	—
298. Гаши	—
299. Рябчики въ соусѣ	—
300. Фазанъ (или глухарь)	—
301. Бычачій языкъ	124
302. Языкъ съ яблоками	—
303. Фаршированный языкъ	—
304. Рагу изъ сладкаго мяса	—
305. Телятина въ гвоздичномъ соусѣ	—
306. Цыплята со спаржею	—
307. Цыплята въ раковомъ соусѣ	125
308. Цыплята съ горохомъ	—
309. Телячьи легкія	—
310. Сальме изъ куропатокъ	—
311. Маринованная оленина	—
312. Почки съ краснымъ соусомъ	126
313. Зразы изъ телятины	—
314. Отбивныя телячьи котлеты	—
315. Котлеты съ горохомъ	—
316. Картофель à la maître d'hotel	127
317. Соте изъ печенки	—
318 Крепинетъ	—
319. Тушеный карбонадъ	—
320. Рябчиковая каша	—
321. Сыръ изъ дичи	—
322. Штуфадъ съ макаронами	128
323. Спаржа	—
324. Цвѣтная капуста	—
325. Артишоки	129
326. Маседуанъ	—
327. Артишоки съ горошкомъ	—
328. Цикорій подъ бешамелемъ	—
329. Латукъ съ краснымъ соусомъ	130
330. Спаржа съ бешамелемъ	—
331. Красная фаршированная капуста	—
332. Зеленая фасоль	—
333. Земляныя грушп	—
334. Свекла	—
335. Фаршированная рѣпа	131
336. Пюре изъ чечевицы	—
337. Зеленый горошекъ	—
338. Картофельное пюре	—
339. Пюре изъ шампиньоновъ	—
340. Свѣжій зеленый горохъ	—
341. Турецкіе бобы	132
342. Бѣлые грибы	—
343. Шпинатъ съ яйцами № 1	—
344. Шпинатъ съ яйцами № 2	—
345. Духовой шпинатъ	—
346. Бобы по-англійски	133
347. Брюссельская капуста	—
348. Тушеные огурцы	—
349. Фаршированная корюшка	—
350. Булетки изъ рыбы	—
351. Лососина подъ бѣлымъ соусомъ	134
352. Караси въ постномъ соусѣ	—
353. Ерши въ раковомъ соусѣ	—
354. Ерши съ шампиньонами	—
355. Московская солянка	—
356. Тѣльное изъ щуки	135
357. Карпъ съ медомъ	—
358. Осетрина съ горчичнымъ соусомъ	—
359. Окуни подъ соусомъ	—
360. Осетрина въ луковомъ соусѣ	136
361. Судакъ съ цвѣтною капустою	—
362. Караси съ яблоками	—
363. Сазанъ въ пивѣ	—
364. Щука подъ сметаною	—
365. Лососина въ папильотахъ	—
366. Рыба по-еврейски	137
367. Лабарданъ съ бешамелемъ	—
368. Рыбныя котлеты	—
369. Залчьи солянки	—
370. Воловань (Vol-au-vent)	—
371. Солянка съ тешкою	138
372. Солянка съ капустою	—
373. Сюпремъ изъ цыплятъ	139
374. Кострецъ воловій	—
375. Форельки съ масломъ	—
376. Баклажаны подъ бешамелемъ	—
377. Рѣпа въ малагѣ	140
378. Артишоки по-ліонски	—
379. Фрикандо	—
380. Котлеты изъ щуки	—
381. Брунколь съ каштанами	—
382. Гопяжій соусъ	141
383. Тетерка по-вѣнски	—
384. Телячья грудинка	—
385. Ревельская каша съ селедкою	—
386. Паштетъ изъ щуки	142
387. Щука подъ желтымъ соусомъ	—
388. Колбасы по-испански	—
389. Фрикасе изъ цыленка	143
390. Цвѣтная капуста съ сыромъ	—
391. Шпинатный каравай	—
392. Заяцъ по-англійски	—
393. Куропатки съ капустою	—
394. Мозги въ тѣстѣ	144
395. Утка въ бѣломъ соусѣ	—
396. Гусь подъ хрѣномъ	—
397. Пуддингъ изъ тетерки	—
398. Котлеты изъ поросенка	145
399. Сосиски съ краснымъ соусомъ	—
400. Жареная капуста	—
401. Судакъ по-польски	—
402. Телячьи почки	—
403. Битокъ въ сметанѣ	—
404. Рагу изъ птичекъ	146
405. Вермишель съ шампиньонами	—
406. Лещъ	—
407. Штокфишъ или треска	—
408. Утка съ грибами № 1	—
409. Утка съ грибами № 2	147
410. Каплунъ съ соусомъ	—
411. Стерлядь на винѣ	—

стр.

412. Картофельно-рыбныя котлеты . . 147
413. Красная капуста въ соусѣ . . . —
414. Говядина-фаршъ 148
415. Зразы . . . . . —
416. Фаршированная брюква . . . . —
417. Капуста по-литовски . . . . . —
418. Артишоки въ винѣ . . . . . —
419. Аморетки . . . . . —
420. Свиныя котлеты 149
421. Бѣлорусскіе колдуны . . . . . —
422. Баранья грудинка . . . . . —
423. Грудинка въ рисѣ . . . . . —
424. Телятина со спаржею . . . . . —
425. Печенка въ видѣ ежа 150
426. Фрикассе изъ цыплятъ . . . . . —
427. Тимбаль . . . . . —
428. Пупетонъ . . . . . —
429. Языкъ съ яблочнымъ соусомъ . . —
430. Крестовое пюре 151
431. Бараньи котлеты . . . . . —
432. Курица съ грибами и яйцами . . —
433. Бараньи мозги . . . . . —
434. Цыплята въ рисѣ . . . . . —
435. Морковная (или рѣпная) каша . —
536. Утки съ брюквеннымъ соусомъ . 152
437. Суфле изъ рябчиковъ . . . . —
438. Сальме изъ перепелокъ . . . . —
439. Заяцъ съ оливками . . . . . —
440. Соте изъ линей . . . . . —
441. Сосиски изъ мозговъ 153
442. Сосиски изъ каплуна . . . . . —
443. Телячьи битки . . . . . —
444. Печенка по-деритски . . . . . —
445. Баранина съ картофелемъ . . . . —
446. Караси съ ветчиннымъ соусомъ . —
447. Корюшка съ кислымъ соусомъ . . 154
448. Лабарданъ . . . . . —
449. Паровая стерлядь . . . . . —
450. Разварная стерлядь . . . . . —
451. Капуста съ начинкою . . . . . —
452. Тушоная баранина . . . . . —
453. Утка съ рѣпою 155
454. Рагу изъ баранины . . . . . —
455. Тушоная курица . . . . . —
456. Тифлисскій пловъ . . . . . —
457. Шпинатъ въ яичницѣ . . . . . —
458. Турецкіе бобы въ бѣломъ соусѣ . 156
459. Щука съ картофелемъ . . . . . —
460. Рубцы въ темномъ соусѣ . . . . —
461. Матлотъ изъ угря 157
462. Котлеты изъ селедки . . . . . —
463. Жареная капуста . . . . . —
464. Харисса (по-грузински) . . . . . —
465. Пуддингъ изъ каплуна 158
466. Капуста съ потрохами . . . . . —
467. Форель съ анчоусами . . . . . —
468. Форель по-голландски . . . . . —
469. Лини . . . . . —
470. Семга 159
471. Стерлядь въ винѣ . . . . . —
472. Клецки изъ раковъ . . . . . —
373. Рыбный фаршъ въ раковинахъ . . —
474. Польскій бигосъ . . . . . —
475. Италіанская полента . . . . . —
476. Телячьи мозги 160
477. Разварные голуби . . . . . —
478. Рагу изъ голубей . . . . . —

стр.

479. Голуби подъ соусомъ 160
480. Голуби съ рисомъ 161
481. Ливерный соусъ . . . . . —
482. Окорокъ ветчины . . . . . —
483. Окорокъ свѣжей свинины . . . . —
484. Копченый языкъ 162
485. Солонина . . . . . —
486. Няня . . . . . —
487. Фрикассе изъ телятины . . . . —
488. Бархатныя котлеты . . . . . —
489. Ветчина въ винномъ соусѣ . . . 163
490. Запеченая ветчина . . . . . —
491. Ветчина подъ соусомъ . . . . . —
492. Баранья нога съ огурцами . . . —
493. Фаршированная баранья нога . . —
494. Баранина по-польски 164
495. Филей съ пряностями . . . . . —
496. Филей съ гарниромъ . . . . . —
497. Говядина по-голландски . . . . —
498. Хохлацкіе голубцы . . . . . —
499. Шморъ-братенъ . . . . . —
500. Зразы 165
501. Курникъ малороссійскій . . . . —
502. Ссѣкъ по-англійски . . . . . —
503. Говядина въ брезѣ . . . . . —
504. Соусъ миронтонъ . . . . . —
505. Говядина въ уксусномъ соусѣ . . —
506. Говядина въ винѣ 166

ОТДѢЛЪ X.

Блюда изъ яицъ, хлѣба, крупъ или муки.

507. Ризотто по-итальянски 166
508. Стамбульскій пловъ . . . . . —
509. Крокеты изъ риса 167
510. Хлѣбный пуддингъ . . . . . —
511. Клецки изъ заварного тѣста . . —
512. Сибирскіе пельмени . . . . . —
513. Яичныя котлеты 168
514. Молдавскіе плацынды . . . . . —
515. Вафельный паштетъ 169
516. Яичные паштетики . . . . . —
517. Раковый пуддингъ № 1 . . . . —
518. Раковый пуддингъ № 2 . . . . —
519. Пуддингъ изъ шпината 170
520. Пуддингъ изъ гречневой каши . —
521. Пуддингъ изъ трески . . . . . —
522. Пуддингъ изъ софоя . . . . . —
523. Русскій пуддингъ . . . . . —
524. Плумъ-пуддингъ 171
525. Хохлацкіе вареники . . . . . —
526. Хлѣбальники . . . . . —
527. Пампушки 172
528. Плачинда . . . . . —
529. Юражная каша . . . . . —
530. Каша изъ тыквы . . . . . —
531. Макароны . . . . . —
532. Яичница по-грузински . . . . . —
533. Пезы . . . . . —
534. Пуддингъ изъ смоленскихъ крупъ . 173
535. Макароны по-нѣмецки . . . . . —
536. Лапша по-славянски . . . . . —
537. Каша съ пармезаномъ . . . . . —
538. Мясная каша 174
539. Шведская рюрэ . . . . . —

стр.
540. Гусиныя яйца 174
541. Пуддингъ изъ печенки . . . . . —
542. Яйцо страуса . . . . . —
543. Морковь со спаржею 175
544. Яичница съ перемѣнами . . . . . —
545. Яичница съ капустою . . . . . —
546. Итальянскій рамекини . . . . . —
547. Макароны по-неаполитански . . . —
548. Лазанки съ творогомъ . . . . . —
549. Малороссійскіе ломанцы 176
550. Варенники съ капустою . . . . . —
551. Кисель изъ бѣлаго хлѣба . . . . —
552. Фаршированный хлѣбъ . . . . . —
553. Постный пуддингъ . . . . . —
554. Рисовый пуддингъ 177
555. Макароны въ тѣстѣ . . . . . —
556. Омлетъ съ соусомъ . . . . . —
557. Яйца съ соусомъ . . . . . —
558. Яичныя колбаски 178
559. Яичница съ печенкою . . . . . —
560. Яйца по-испански . . . . . —
561. Грибные пельмени . . . . . —
562. Малороссійскія галушки . . . . —
563. Рисъ по-итальянски . . . . . —
564. Котлеты изъ яицъ 179
565. Блины съ ветчиною . . . . . —

ОТДѢЛЪ XI.

Пироги, пирожки, паштеты и печенья.

566. Общія замѣчанія 179
567. О слойкѣ 182
568. Волованчики 183
569. Слоеныя трубочки . . . . . —
570. Бонапартъ яблочный . . . . . —
571. О фасонахъ для пирожковъ . . . —
572. Дьябли 184
573. Пай . . . . . —
574. Дессертныя палочки . . . . . —
575. Сырники . . . . . —
576. Бордюрное тѣсто 185
577. Тѣсто для паштетовъ . . . . . —
578. О раздѣлкѣ паштетнаго тѣста . . 186
779. Бріоши . . . . . —
580. Миндальное пирожное макароны . 187
581. Миндальныя траталеты 188
582. Миндальныя стружки . . . . . —
583. Миндальный перенлетъ 189
584. Бисквитъ . . . . . —
585. О раздѣлкѣ бисквитнаго тѣста . . 190
586. Бисквитъ въ формахъ . . . . . —
587. Баба лимонная 191
588. Женуазная форма для бисквита . —
589. Рижскій бисквитъ . . . . . —
590. Кексъ бисквитный . . . . . —
591. Бисквитное пирожное 192
592. Рулетъ изъ бисквита . . . . . —
593. Бисквитъ орѣховый . . . . . —
594. Баба орѣховая . . . . . —
595. Орѣховое пирожное 193
596. Песочное тѣсто . . . . . —
597. Александровское пирожное 194
598. Траталеты песочные . . . . . —
599. Песочный абрикосовый тортъ . . —
600. Пасхальный столъ . . . . . —
601. Подготовка печи 195
602. Куличъ кондитерскій 196
603. Куличъ № 2, попроще 197
604. Пасха кондитерская . . . . . —
605. Пасха сдобная . . . . . —
606. Помазки 198
607. Шприцъ . . . . . —
608. Баба . . . . . —
609. Объ украшеніи пасхи 199
610. Мазурка . . . . . —
611. Песочное тѣсто . . . . . —
612. Миндальное тѣсто . . . . . —
613. Чайное печенье 200
614. О приготовленіи восковыхъ листовъ . . . . . —
615. Приготовленіе листовъ масляныхъ —
616. Печенье „анисовое“ 201
617. Маковое печенье . . . . . —
618. Печенье разныхъ фасоновъ . . . —
619. Печенье „сухарики“ . . . . . —
620. Трубочки 202
621. Трубочки корнетомъ . . . . . —
622. Печенье „твиль“ . . . . . —
623. Стружки . . . . . —
624. Пуддингъ изъ саго . . . . . —
625. Соусъ для пуддинга изъ саго . . 203
626. Патешу . . . . . —
627. Иклеры . . . . . —
628. Кольца изъ патешу . . . . . —
629. Пышки изъ патешу 204
630. Пышки другого сорта . . . . . —
631. Кремъ заварной для пирожнаго . —
632. Заготовка земляничнаго компота. —
633. Приготовленіе пюре изъ земляники 205
634. Пирожки изъ кислаго тѣста . . . —
635. Пирожки изъ прѣснаго тѣста . . —
636. Растегаи . . . . . —
637. Постные растегаи . . . . . —
638. Булка Радецкаго 206
639. Слоеные пирожки къ супу . . . . —
640. Греческая пита . . . . . —
641. Сахарные крендели 207
642. Крендели изъ кислаго тѣста . . . —
643. Сухари . . . . . —
644. Выборгскіе крендели . . . . . —
645. Миндальная пляцка . . . . . —
646. Пляцка воеводы . . . . . —
647. Пляцка съ фруктами . . . . . —
648. Маленькія пляцки 208
649. Куличъ № 1 . . . . . —
650. Куличъ № 2 . . . . . —
651. Обыкновенные гречневые блины . 209
652. Сдобные гречневые блины . . . . —
653. Блины съ пармезаномъ . . . . . —
654. Красные блины 210
655. Скороспѣлые блины . . . . . —
656. Блины съ печенкою . . . . . —
657. Французскіе хлѣбы . . . . . —
658. Хлѣбъ къ чаю (Herbatniczek) . . —
659. Мазурка № 1 . . . . . —
660. Мазурка № 2 211
661. Мазурка разсыпчатая . . . . . —
662. Мазурка украинская . . . . . —
663. Пеклеванникъ . . . . . —
664. Шведскій хлѣбъ . . . . . —
665. Ситникъ 212

стр.

666. Баба по-польски 212
667. Паштетъ съ курицею 213
668. Картофельный паштетъ . . . . . —
669. Паштетъ съ макаронами . . . . . —
670. Паштетъ съ цыплятами 214
671. Паштетъ съ гусиными печенками. —
672. Паштетъ со щукою . . . . . —
673. Тортъ изъ цыплятъ 215
674. Пирогъ изъ блиновъ съ ливеромъ —
675. Татарскій пирогъ 216
676. Паштетъ съ рыбою . . . . . —
677. Купеческій пирогъ . . . . . —
678. Кислый паштетъ 217
679. Подовые пироги . . . . . —
680. Пироги по-украински . . . . . —
681. Кулебяка изъ шпена . . . . . —
682. Лѣнивые пироги 218
683. Пирожки Розенгарда . . . . . —
684. Паштетъ-заливное . . . . . —
685. Страсбурскій пирогъ 219
686. Пирожки на дрожжахъ . . . . . —
687. Пирожки-булочки . . . . . —
688. Блинчатые пирожки . . . . . —
689. Сырный пирогъ 220
690. Раковый пирогъ . . . . . —

ОТДѢЛЪ XII.

Жаркія мясныя и рыбныя.

691. Общія замѣтки 220
692. Осетрина по-русски 221
693. Приготовленіе крутоновъ 222
694. Осетрина по-русски . . . . . —
695. Рисъ для гарнира 223
696. Битки по-казацки . . . . . —
697. Филе „миньонъ“ . . . . . —
698. Антрекотъ № 1 224
699. Антрекотъ № 2 . . . . . —
700. Матлотъ изъ налима 225
701. Картофель „пай“ . . . . . —
702. Картофель „суфле“ . . . . . —
703. Петрушка „фритъ“ 226
704. Сосиски въ томатѣ . . . . . —
705. Биточки въ томатѣ . . . . . —
706. Грибы въ сметанѣ . . . . . —
707. Телячья печень съ мадерой . . . —
708. Печенка бычья въ фюмэ 227
709. Помидоры съ шампиньонами . . —
710. Бефъ-строгановъ . . . . . —
711. Соте изъ рыбы . . . . . —
712. Соте изъ цыпленка 228
713. Форшмакъ въ калачѣ . . . . . —
714. Приготовленіе калача 229
715. Приготовленіе фарша для форшмака . . . . . —
716. Почки съ мадерой . . . . . —
717. Волованчики съ соусомъ изъ раковъ . . . . . —
718. Кокили изъ рыбы . . . . . —
719. Солянки московскія 230
720. Бефъ-мирантонъ . . . . . —
721. Устрицы горячія . . . . . —
722. Пожарскія котлеты . . . . . —
723. Телятина „а-ля-кремъ“ . . . . . —
724. Горячіе слоеные паштеты съ рыбой . . . . . —

стр.

725. Слоеные волованчики съ мозгами . 231
726. Горячая раковая закуска . . . . —
727. Пѣтушиные гребешки . . . . . —
728. Сладкое мясо въ соусѣ . . . . . —
729. Пай-де-бефъ . . . . . —
730. Шнель-клепсъ . . . . . —
731. Полярдка съ фаршемъ 232
732. Курица съ фаршемъ . . . . . —
733. Пожарскія котлеты № 1 . . . . —
734. Пожарскія котлеты № 2 . . . . —
735. Индюшка съ лапшою . . . . . —
736. Индюшка съ рисомъ . . . . . —
737. Жареные цылята 233
738. Фаршированные цыплята . . . . —
739. Цыплята съ шампиньонами . . . —
740. Гусь съ каштанами . . . . . —
741. Телятина по-аматерски . . . . . —
742. Телятина въ сухарлхъ . . . . . —
743. Фаршированныя куропатки . . . 234
744. Рябчики по-аматерски . . . . . —
745. Утка съ фаршемъ . . . . . —
746. Гусь съ яблоками . . . . . —
747. Перепелки . . . . . —
748. Тетерки, жаворонки и дрозды . . —
749. Глухарь по-чешски 235
750. Утка по-французски . . . . . —
751. Крупная дичина . . . . . —
752. Драхва . . . . . —
753. Заяцъ . . . . . —
754. Цыплята подъ соусомъ . . . . . —
755. Рубцы по-малороссійски 236
756. Тушоная говядина . . . . . —
757. Поросенокъ № 1 . . . . . —
758. Поросенокъ № 2 . . . . . —
759. Литовскія зразы 237
760. Фаршированная телятина . . . —
761. Баранина . . . . . —
762. Телятина подъ бешамелемъ . . . —
763. Телячьи котлеты въ папильотахъ . . . . . —
764. Польскія зразы 238
765. Клепсъ . . . . . —
766. Фаршированный филей . . . . . —
767. Баранья лопатка . . . . . —
768. Биткъ въ винѣ . . . . . —
769. Обыкновенный бифштексъ . . . 239
770. Англійскій бифштексъ . . . . . —
771. Бифштексъ по-гамбурски . . . . —
772. Жареная говядина . . . . . —
773. Телячья печенка № 1 . . . . . —
774. Телячья печенка № 2 . . . . . —
774 а. Барашекъ . . . . . —
775. Цѣлый барашекъ 240
776. Карбонадъ изъ телятины . . . . —
777. Армейскій битокъ . . . . . —
778. Бараній бокъ съ кашею . . . . —
779. Свиныя ножки 241
780. Ростбифъ по-англійски . . . . . —
781. Ростбифъ изъ телятины . . . . . —
782. Жареныя кашки 242
783. Осетрина . . . . . —
784. Лещи и караси . . . . . —
785. Начиненная рыба . . . . . —
786. Сельди . . . . . —
787. Снитки съ капустою . . . . . —
788. Караси въ сметанѣ 243
789. Тѣльное . . . . . —

стр.

790. Печенка въ хлѣбѣ 243
791. Котлеты изъ свинины . . . . . —
792. Лосина по-литовски . . . . . —
793. Филей изъ барашка 244
794. Шашлыкъ по-грузински . . . . —
795. Шашлыкъ по-армянски . . . . —
796. Лулекебабъ татарскій . . . . —
797. Поросенокъ по-польски . . . . —
798. Каплунъ по-англійски . . . . —
799. Ростбифъ по-поварски 245
800. Зразы гарибальдійцевъ . . . . —
801. Лянгетъ . . . . . —
802. Гусь съ макаронами . . . . . —
803. Голубь съ горошкомъ . . . . . —
804. Цыплята по-поварски . . . . . —
805. Рулетъ изъ судака 256
806. Котлеты изъ индюшки или курицы . . . . . —
807. Свинина . . . . . —
808. Лось или серна . . . . . —
809. Баранина съ шарлотомъ 247
810. Телячьи ножки . . . . . —
811. Говядина Джонъ-Буля . . . . . —
812. Рубленыя котлеты . . . . . —
813. Филей по-нѣмецки . . . . . —
814. Тушоная говядина 248
815. Зауербратенъ . . . . . —
816. Телячьи мозги . . . . . —
817. Филей изъ поросенка . . . . . —
818. Телячьи котлеты по-русски . . —

ОТДѢЛЪ XIII.

Салаты и приправы къ жаркимъ.

819. Обыкновенный салатъ 249
820. Салатъ по-французски . . . . . —
821. Салатъ со сметаною 250
822. Салатъ изъ огурцовъ . . . . . —
823. Салатъ изъ капусты . . . . . —
824. Салатъ изъ свеклы . . . . . —
825. Сборный салатъ . . . . . —
826. Лимонный салатъ . . . . . —
827. Итальянскій салатъ . . . . . —
828. Салатъ изъ артишоковъ . . . . —
829. Салатъ изъ запеченыхъ артишоковъ . . . . . —
830. Салатъ по-русски 251
831. Салатъ изъ сарделей . . . . . —
832. Салатъ изъ спаржи . . . . . —
833. Салатъ изъ брунколя . . . . . —
834. Салатъ изъ турецкихъ бобовъ . —
835. Салатъ изъ сливъ . . . . . —
836. Салатъ изъ яблокъ . . . . . —
837. Армянскій салатъ . . . . . —
838. Венгерскій салатъ . . . . . —
839. Крессъ-салатъ 252

ОТДѢЛЪ XIV.

Сладкія блюда изъ сливокъ, молока, фруктовъ, вина, яицъ и пр.

840. Вѣнскій тортъ 252
841. Бисквиты . . . . . —
842. Шоколадные бисквиты 252
843. Бисквиты съ лимонною коркою 253
844. Меренги . . . . . —
845. Яблочное-зефиръ . . . . . —
846. Безе . . . . . —
847. Пирожное съ бешамелемъ . . . —
848. Шведскія вафли 254
849. Сливочныя вафли . . . . . —
850. Сахарныя вафли . . . . . —
851. Кислыя вафли . . . . . —
852. Англійскіе ломтики . . . . . —
853. Купеческіе пирожки . . . . . —
854. Баумъ-куханъ 255
855. Скороспѣлка . . . . . —
856. Слойки . . . . . —
857. Пирогъ съ яблоками 256
858. Рисовое пирожное № 1 . . . . —
859. Рисовое пирожное № 2 . . . . —
860. Миндальное пирожное . . . . . —
861. Яблочное пирожное . . . . . —
862. Испанскій вѣтеръ 257
863. Яблочный пирогъ № 1 . . . . —
864. Яблочный пирогъ № 2 . . . . —
865. Яблочный пирогъ № 3 . . . . —
866. Яблочный пирогъ № 4 . . . . —
867. Яблочный воздушный пирогъ . —
868. Миндальныя макароны 258
869. Слоеный сладкій пирогъ № 1 . —
870. Слоеный сладкій пирогъ № 2 . —
871. Слоеный тортъ 259
872. Тортъ изъ чернаго хлѣба . . . —
873. Шоколадный тортъ . . . . . —
874. Миндальный тортъ . . . . . —
875. Миндальныя стружки . . . . . —
876. Сдобная мелочь 260
877. Ивановскій пирогъ . . . . . —
878. Фоліантъ . . . . . —
879. Хрустъ . . . . . —
880. Калужское тѣсто . . . . . —
881. Узлы 261
882. Зефиры . . . . . —
883. Яблочные цвѣточки . . . . . —
884. Тортъ съ миндалемъ . . . . . —
885. Женуазъ 262
887. Кремъ съ флеръ-д'оранжемъ . . —
887. Горячій кремъ . . . . . —
888. Тортъ изъ ржанаго хлѣба . . . —
889. Шарлотка № 1 263
890. Шарлотка № 2 . . . . . —
891. Ризотто сладкое . . . . . —
892. Запеченыя макароны . . . . . —
893. Обертухъ . . . . . —
894. Рисовые блины . . . . . —
895. Блины съ коринкою . . . . . —
896. Молочные блины . . . . . —
897. Черносливный пирогъ . . . . . —
898. Пончки . . . . . —
899. Налѣсники 265
900. Каша Баранова . . . . . —
901. Пирожки-крокеты . . . . . —
902. Каравай по-нѣмецки . . . . . —
803. Наливашники . . . . . —
904. Блины съ рисомъ . . . . . —
905. Простой каравай 266
906. Каравай съ миндалемъ . . . . —
907. Каравай изъ саго . . . . . —

	стр.
908. Каравай изъ творога	266
909. Каравай изъ лапши	—
910. Каравай по-англійски	—
911. Каравай изъ проса	267
912. Драчена	—
913. Трубочки	—
914. Трубочки съ миндалемъ	—
915. Трубочки постныя	—
916. Миндальный кисель	—
917. Яблочный кисель	—
918. Бѣлый кисель	268
919. Сибирскій кисель	—
920. Ягодный кисель	—
921. Ржаной кисель	—
922. Жидкій кисель	—
923. Компотъ изъ риса	—
924. Яблоки съ рисомъ	—
925. Варенецъ изъ плодовъ	270
926. Рисовый холодникъ	—
927. Рисовый каравай	—
828. Грузинская долма	—
929. Кисель изъ вишенъ	—
930. Жареныя яблоки	271
931. Простыя оладьи	—
932. Оладьи съ яблоками	—
933. Заварныя оладьи	—
934. Постныя оладьи	—
935. Оладьи съ вареньемъ	—
936. Бланманже	272
937. Сливочный пломбиръ	—
938. Рисовый пломбиръ	—
939. Яблочный пломбиръ	—
940. Рисовыя груши	—
941. Вермишель съ ванилью	273
942. Гурьевская каша	—
943. Малиновый пирогъ	—
944. Маседуанъ	—
945. Блинки въ кремѣ	—
946. Каша съ черносливомъ	—
947. Хрустадъ	274
948. Панке	—
949. Желе изъ вина	—
950. Желе изъ апельсиновъ	—
951. Ананасное желе	275
952. Московикъ	—
953. Мусесъ	—
954. Желе-окорокъ	—
955. Монплезирскій маседуанъ	—
956. Бисквитный пуддингъ	276
957. Розовое облачко	—
958. Пасха-лакомство	—
959. Суфле изъ картофеля	277
960. Яблочное суфле	—
961. Апельсинный колодецъ	—
962. Ватрушки	—
963. Финшонеты	—
964. Картофельный пуддингъ	278
965. Жженый кремъ	—
966. Лимонные бисквиты	—
967. Кремъ	—
968. Кремъ-брюле	279
969. Кремъ изъ чернаго хлѣба	—
970. Кремъ съ бѣлками	—
971. Макаронный кремъ	—
972. Кремъ изъ шампанскаго	—
973. Кремъ изъ сабайона	—
974. Малиновый кремъ	280
975. Жюльенъ сладкій	280
976. Лимонный цукербродъ	—
977. Битыя сливки	—
978. Шадо (Chaud'eau)	—
979. Марципаны изъ миндалю	—
980. Миндальникъ	—
981. Шоколадныя ядрышки	281
982. Шоколадныя игрушки	—
983. Шоколадный кисель	—
984. Гозинаки грузинскій	—
985. Дынный кисель	—
986. Сладкій крупеникъ	—
987. Компотъ изъ малины	—
988. Варенецъ	282
989. Варенецъ по-англійски	—
990. Мацоно грузинскій	—
991. Польская каша	—
992. Масло по-англійски	—
993. Компотъ изъ яблокъ	—
994. Компотъ изъ абрикосовъ	283
995. Компотъ изъ грушъ	—
996. Сладкій сыръ	—
997. Макароны съ фруктами	—
998. Каша изъ розовой крупы	284
999. Холодная яичница	—
1000. Ягоды со сливками	—
1001. Молочная каша	—
1002. Манное бланманже	—
1003. Яичное гнѣздо	285
1004. Яичница съ яблоками	—
1005. Меренги	—
1006. Груши съ кремомъ	—
1007. Грушевый компотъ	—
1008. Морковное пирожное	286
1009. Булочный блинъ	—
1010. Ватрушки	—
1011. Рисовникъ	—
1012. Морковные блины	—
1013. Кисель изъ саго	—
1014. Пылающій пуддингъ	287
1015. Постная каша	—
1016. Компотъ	—
1017. Блины по-голландски	—
1018. Блины по-англійски	288
1019. Саго холодное	—
1020. Пуддингъ изъ тыквы	—
1021. Тутти-фрутти	—
1022. Желе изъ яблочной кожицы	—
1023. Сырники	289
1023. Пирогъ изъ блиновъ	—
1025. Пирогъ изъ яблокъ	—
1026. Заварной пуддингъ	—
1027. Буддингъ съ мозгами	—
1028. Яблоки въ красномъ винѣ	—
1029. Кофейный пломбиръ	—
1030. Зеленое бланманже	290
1031. Французское бланманже	—
1032. Ромовый пирогъ	—
1033. Желе-олла потрида	—
1034. Профитроль	—
1035. Суфле	—
1036. Малиновый кремъ	—
1037. Заварной кремъ	—
1038. Омлетъ-суфле	—
1039. Вѣнскія пышки	—
1040. Шиншила	292
1041. Французскій кремъ	—

стр.

1042. Малиновый кисель 292
1043. Розовый кремъ 293
1044. Морковное желе . . . . . —
1045. Блины съ яблоками . . . . . —
1046. Хлѣбъ по-французски . . . . . —
1047. Клецки изъ вишенъ . . . . . —
1048. Кремъ изъ кваса . . . . . —
1049. Яйца съ кремомъ 294
1050. Вишневый холодецъ . . . . . —
1051. Ягодный холодецъ . . . . . —
1052. Холодецъ съ виномъ . . . . . —
1053. Заварной холодецъ . . . . . —
1054. Сливочно-ванильный холодецъ . —
1055. Холодный молочный супъ . . . —
1056. Супъ изъ вина 295
1057. Сметанный супъ . . . . . —
1058. Супъ съ клецками . . . . . —
1059. Супъ съ миндальными клецками . . . . . —
1060. Супъ съ картофельными клецками . . . . . —
1061. Яблочный супъ . . . . . —
1062. Вишневый супъ . . . . . —
1063. Кофейный супъ 296
1064. Манный супъ . . . . . —
1065. Лимонный супъ . . . . . —
1066. Пивной супъ № 1 . . . . . —
1067. Пивной супъ № 2 . . . . . —
1068. Пивной супъ № 3 . . . . . —
1069. Шоколадный супъ . . . . . —
1070. Супъ изъ сливъ . . . . . —

ОТДѢЛЪ XV.

Мороженое и прохладительныя.

1071. Общее наставленіе 297
1072. Вишневое мороженое . . . . . —
1073. Барбарисное мороженое . . . . . —
1074. Сливочное мороженое . . . . . —
1075. Мороженое въ формахъ . . . . . —
1076. Шоколадное мороженое 298
1077. Кофейное мороженое . . . . . —
1078. Миндальный оршадъ . . . . . —
1079. Сѣмянный оршадъ . . . . . —
1080. Щербетный напитокъ . . . . . —
1081. Ягодный щербетъ . . . . . —
1082. Фруктовый сиропъ . . . . . —
1083. Душистый лимонадъ 299
1084. Простой лимонадъ . . . . . —
1085. Лимонадъ безъ лимона . . . . —
1086. Эгъ-ногъ американскій . . . . —
1087. Кристофле . . . . . —
1088. Пуншъ напитокъ 300

ОТДѢЛЪ XVI.

Завтраки и закуски.

1089. Закуски 300
1090. Дешевые завтраки . . . . . —
1091. Званые завтраки 302
1092. Кулебяка 303

стр.

1093. Круглый пирогъ 304
1094. Форшмакъ № 1 изъ рыбы . . 305
1095. Форшмакъ № 2 телячій . . . 305
1096. Печенка телячья . . . . . —
1097. Жареная селедка 306
1098. Устрицы съ пармезаномъ . . . —
1099. Рулетъ изъ поросенка . . . . —
1100. Заливное изъ рыбы . . . . . —
1101. Майонезъ изъ рыбы . . . . . —
1102. Масло изъ рябчиковъ 307
1103. Сыръ изъ зайца . . . . . —
1104. Форшмакъ изъ рябчиковъ . . . —
1105. Масло изъ селедки . . . . . —
1106. Тартины или бутерброды до 40 сортовъ . . . . . —
1107. Приготовленіе гарнированной рыбы 308
1108. Приготовленіе рыбнаго ланспика. 309
1109. Гарниры для украшенія рыбы . —
1110. Гарнировка рыбы 310
1111. Провансаль 311
1112. Соусъ тартаръ . . . . . —
1113. Соусъ равиготъ холодный . . . —
1114. Соусъ раковый холодный . . . 312
1115. Салатъ „оливье“ . . . . . —
1116. Салатъ „де-бефъ.“ . . . . . —
1117. Салатъ „демидей“ . . . . . —
1118. Салатъ „томатъ“ . . . . . —
1119. Рябчикъ фаршированный . . . —
1120. Яйца въ соку 313
1121. Фаршированныя яйца . . . . . —
1122. Ланспикъ мясной . . . . . —
1123. Фромажъ . . . . . —
1124. Шофруа бѣлыя 314
1125. Отпускъ фромажа и шофруа . 315
1126. О варкѣ поросенка . . . . . —
1127. Отпускъ поросенка къ столу . . —
1128. Фаршъ для паштетовъ 316
1129. Фаршированіе паштета . . . . —
1130. Паштетъ изъ дичи „Фаршъ“ . . —
1131. Осетрина холодная . . . . . —
1132. Лангустъ и омаръ 317

ОТДѢЛЪ XVII.

Напитки безъ спирта.

1133. Русскій квасъ 318
1134. Хлѣбный квасъ . . . . . —
1135. Петербургскій квасъ . . . . . —
1136. Квасъ изъ солодовеннаго ржаного хлѣба 319
1137. Бѣлый квасъ 320
1138. Кислыя щи . . . . . —
1139. Сухарныя кислыя щи . . . . . —
1140. Сидръ 321
1141. Водянка . . . . . —
1142. Розановка . . . . . —
1143. Смородиновка . . . . . —
1144. Вишневка 323
1145. Домашній медъ . . . . . —
1146. Сахарный медъ 324
1147. Клюквенный медъ . . . . . —

ОТДѢЛЪ XVIII.

Варенья, желе, мармелады, сиропы, морсы, постилы и пр.

стр.

1048. Общее наставленіе о вареньи . 325
1149. Смородина бѣлая, красная или черная 327
1150. Вишни съ косточками . . . . —
1151. Розовыя вишни съ косточками . —
1152. Вишни безъ косточекъ . . . —
1153. Сливы . . . . . —
1154. Абрикосы 328
1155. Померанцы . . . . . —
1156. Арбузныя корки . . . . . —
1157. Персики . . . . . —
1158. Лимонное варенье . . . . . —
1159. Малина 329
1160. Малина безъ воды . . . . . —
1161. Клубника . . . . . —
1162. Барбарисъ . . . . . —
1163. Крыжовникъ . . . . . —
1164. Розы 330
1165. Яблоки . . . . . —
1166. Коребовки . . . . . —
1167. Брусника въ патокѣ . . . . . —
1168. Аиръ 331
1169. Грецкіе орѣхи . . . . . —
1170. Желе изъ смородины 332
1171. Желе безъ воды . . . . . —
1172. Яблочное желе . . . . . —
1173. Ирные коренья . . . . . —
1174. Мармеладъ изъ малины 333
1175. Мармеладъ изъ сливъ . . . . . —
1176. Мармеладъ изъ яблокъ . . . . —
1177. Мармеладъ изъ тыквы . . . . —
1178. Мармеладъ безъ сахару . . . . —
1179. Мармеладъ изъ абрикосовъ № 1 —
1180. Мармеладъ изъ абрикосовъ № 2 . 334
1181. Пюре изъ земляники . . . . . —
1182. Пюре изъ смородины . . . . . —
1183. Пюре изъ дыни . . . . . —
1184. Сахарныя лепешки . . . . . —
1185. Сиропъ изъ лимоновъ . . . . —
1186. Сиропъ изъ смородины . . . . —
1187. Сиропъ изъ розъ 335
1188. Сканжаби . . . . . —
1189. Морсы . . . . . —
1190. Лимонный сокъ . . . . . —
1191. Яблочная постила . . . . . —
1192. Адрагантовая пастила . . . . —
1193. Маковая пастила 336
1194. Пастила изъ малины . . . . . —

ОТДѢЛЪ XIX.

Спиртные напитки.

1195. Общія замѣчанія 336
1196. Смородиновка 338
1197. Вишневка . . . . . —
1198. Венгерская наливка . . . . . —
1199. Горькая настойка 339
1200. Желудочная . . . . . —
1201. Анисовка . . . . . —

стр.

1202. Можжевеловка 339
1203. Травникъ . . . . . —
1204. Запеканка . . . . . —
1205. Ликеръ изъ бадьяна . . . . —
1206. Ликеръ изъ померанцовыхъ цвѣтовъ . . . . . —
1207 Шоколадный ликеръ . . . . . —
1208. Французскій пуншъ 340
1209. Американскій пуншъ . . . . . —
1210. Нѣмецкій пуншъ . . . . . —
1211. Пуншъ-рояль . . . . . —
1212. Кардинальскій пуншъ . . . . —
1213. Бишофъ . . . . . —
1214. Калишанъ . . . . . —
1215. Пуншъ-грогъ . . . . . —
1216. Пуншъ съ ромомъ 341
1217. Пуншъ съ аракомъ . . . . . —
1218. Дамскій пуншъ . . . . . —
1219. Пуншъ изъ яицъ . . . . . —
1220. Глинтвейнъ . . . . . —
1221. Женева клубская . . . . . —
1222. Крамбамбули . . . . . —
1223. Камхелло . . . . . —

ОТДѢЛЪ XX.

Домашнія заготовленія съ прокъ.

I. Уксусы и маринады 342
1224. Домашній уксусъ . . . . . —
1225. Грушевый уксусъ . . . . . —
1226. Ягодный уксусъ . . . . . —
1227. Розовый уксусъ . . . . . —
1228. Эстрагонный уксусъ . . . . . —
1229. Уксусный порошокъ . . . . . —
1230. Сладкій уксусъ 343
1231. Мариованныя вишни . . . . —
1232. Маринованныя сливы . . . . —
1233. Маринованныя яблоки . . . . —
1234. Маринованныя груши . . . . —
1235. Корнишоны № 1 344
1236. Корнишоны № 2 . . . . . —
1237. Корнишоны № 3 . . . . . —
1238. Маринованные огурцы . . . . —
1239. Пикули № 1 345
1240. Пикули № 2 . . . . . —
1241. Пикули № 3 . . . . . —
1242. Пикули № 4 346
II. Соленія, квашенье и сушка . . —
1243. Соленые огурцы . . . . . —
1244. Соленые артишоки 347
1245. Кислая капуста . . . . . —
1246. Шинкованная капуста № 1 . . —
1247. Шинкованная капуста № 2 . . 348
1248. Свѣжая цвѣтная капуста . . . —
1249. Пластанная капуста . . . . . —
1250. Капуста съ бураками . . . . —
1251. Грибы 349
1252. Рыжики . . . . . —
1253. Грузди . . . . . —
1254. Артишоки . . . . . —
1255. Спаржа . . . . . —
1256. Фасоль . . . . . —
1257. Солонина . . . . . —
1258. Ветчина 350
1259. Языки . . . . . —

стр.
1260. Соленая осетрина, севрюга и бѣлуга 350
1261. Соленые судаки, щуки и др. . . —
1262. Сушеный горохъ 351
1263. Сушеные грибы . . . . . —
1264. Сушеные коренья и травы . . . —
1265. Сушеныя яблоки и груши . . —
1266. Духовая рыба . . . . . —
1267. Провѣсная рыба 352
III. Консервы и колбасы . . . . —
1268. Объясненіе о заготовкѣ консервовъ . . . . . —
1269. Бобы 353
1270. Бѣлые грибы . . . . . —
1271. Сморчки . . . . . —
1272. Шампиньоны . . . . . —
1273. Устрицы . . . . . —
1274. Каштаны 354
1275. Раковыя шейки . . . . . —
1276. Горошекъ . . . . . —
1277. Артишоки . . . . . —
1278. Кардоны 355
1279. Бобы зеленые . . . . . —
1280. Ананасы . . . . . —
1281. Мясной консервъ . . . . . —
1282. Бѣлыя колбасы 356
1283. Итальянскія колбасы . . . . . —
1284. Колбасы изъ баранины . . . . —
1285. Сосиски 357
1286. Кровяныя колбасы (Gruetzwurst). —
1287. Сладкія колбасы . . . . . —
1288. Рисовыя колбасы . . . . . —
1289. Колбасы по-французски . . . . —
1290. Колбасы по-нѣмецки 358
1291. Сосиски изъ гусиныхъ печенокъ —
1292. Сухой бульонъ № 1 . . . . . —
1293. Сухой бульонъ № 2 . . . . . —
1294. Сухой бульонъ (постный) . . . 359
1295. Говяжій жиръ . . . . . —
1296. Плиточный бульонъ . . . . . —
1297. Яйца . . . . . —
IV. Молочная 360
1299. Молоко и сливки 362
1300. Масло 363
1301. Творогъ 366
1302. Варенецъ . . . . . —
1303. Сыръ . . . . . —
1304. Сыръ швейцарскій 367
1305. Сыръ Бри 368
1306. Сыры бѣлые, желтые и зеленые. 369
1307. Итальянскій овечій сыръ . . . 370
1308. Творогъ и домашній сыръ . . 371
1309. Пасха . . . . . —
1310. Творогъ бланманже . . . . . —
1311. Рикотта 372
1312. Масло сметанное и сливочное . —
1313. Сохраненіе сливокъ . . . . . —
V. Помѣщенія для сохраненія припасовъ 373
1314. Кухонный погребъ . . . . . —
1315. Ледникъ . . . . . —
1316. Винный погребъ 374
1317. Кладовая . . . . . —

ОТДѢЛЪ XXI.

Столъ для прислуги.

стр.
1318. Щи 376
1319. Картофельная похлебка . . . . —
1320. Похлебка изъ рубцовъ . . . . —
1321. Лапша . . . . . —
1322. Ржаные блины . . . . . —
1323. Саламата . . . . . —
1324. Баранья голова съ кашею . . . —
1325. Жареная печенка и чиненыя кишки . . . . . —
1326. Похлебка изъ легкаго . . . . . —
1327. Пампушки . . . . . —
1328. Похлебка . . . . . —
1329. Каши . . . . . —
1330. Кисель и вареникъ 377
1331. Пироги . . . . . —
1332. Разсольникъ . . . . . —
1333. Яичница молочная . . . . . —
1334. Яичница съ ветчиною . . . . —
1335. Яичница-глазунья . . . . . —
1336. Щи изъ капусты . . . . . —
1337. Картофельная похлебка . . . . —
1338. Рѣпа . . . . . —
8339. Рѣдька . . . . . —
1340. Капустникъ 378
1341. Черные грибы . . . . . —
1342. Свекольникъ . . . . . —
1343. Кулага . . . . . —
1344. Соложоное тѣсто . . . . . —
1345. Гороховый кисель . . . . . —
1346. Картофельная каша . . . . . —

ОТДѢЛЪ XXII.

I. О составленіи меню.

1347. Порядокъ подачи блюдъ на малые и большіе обѣды и ужины. 379
II Меню домашнихъ обѣдовъ на весь годъ 380
Столъ въ день Св. Пасхи 401

Парадныя меню.

I. Первый обѣдъ 402
II. Второй обѣдъ . . . . . —
III. Третій обѣдъ 403
IV. Четвертый обѣдъ . . . . . —
V. Пятый обѣдъ 404
VI. Шестой обѣдъ . . . . . —

ОТДѢЛЪ XXIII.

Кухонная терминологія 404
Оглавленіе 408

Книжный складъ В. И. ГУБИНСКАГО, въ С.-Петербургѣ.

Мать и дитя. ГИГІЕНА ВЪ ОБЩЕДОСТУПНОМЪ ИЗЛОЖЕНІИ. СОСТАВИЛЪ В. Н. ЖУКЪ. 9-е переработанное и дополненное изданіе съ 400 рисунками 1911 г. Цѣна 3 р. (Большой томъ). Наслѣдственность чувственныхъ способностей, душевныхъ качествъ, страстей, болѣзней, умопомѣшательства.—Бракъ и его вліяніе.—Ранній бракъ.—Поздній бракъ.—Ихъ взаимныя отношенія (любовь).—Условія развитія генія.—Вліяніе богатства мѣстности.—Свойства родителей, ихъ сходство.—Здоровье и энергія.—Плодовитость.—Передача дарованій.—Что такое геній?—Законы наслѣдственности.—Беременность.—Половая зрѣлость.—Женскій тазъ, влагалище, матка.—Трубы и яичники.—Причина менструаціи.—Гигіена менструальнаго періода.—Остановка мѣсячныхъ.—Оплодотвореніе и время зачатія.—Гигіена медоваго мѣсяца.—Беременность.—Величина и ростъ человѣческаго плода и матки по мѣсяцамъ; зародышный періодъ.—Плодный періодъ.—Опредѣленіе срока родовъ.—Календарь беременности.—Гигіена беременной.—Пища.—Вино и пиво.—Посты.—Избытокъ.—Прихоти.—Извращеніе вкуса.—Движеніе и покой.—Сонъ.—Уходъ за кожею.—Ванны.—Половыя сношенія.—Одежда беременной.—Груди у беременной.—Измѣненія во время беременности.—Предохраненіе и подготовка грудей.—Уходъ за сосками.—Діэтетика душъ.—Душевное состояніе беременной.—Страхъ родовъ.—Врачебная помощь.—Обычная рвота беременныхъ.—Чрезмѣрная рвота.—Запоры.—Діэтетика.—Клизмы.—Слабительныя.—Задержаніе мочи и частые позывы.—Болѣзни беременной.—Жизнь утробнаго младенца.—Уходъ за новорожденнымъ.—Первыя заботы.—Пеленальный столикъ.—Первый вздохъ.—Первая ванна и сыровидная смазка.—Процессъ купанія.—Температура ванны, приготовленіе ея.—Осмотръ новорожденнаго.—Гигіена новорожденнаго.—Первое приложеніе къ груди.—Обкармливаніе.—Важность взвѣшиванья.—Убыль вѣса новорожденнаго и наростаніе его.—Дыханіе новорожденнаго.—Форма груди.—Его сердце.—Сосуды и кровообращеніе.—Пульсъ.—Свойства крови.—Первый крикъ.—Грудныя железы новорожденнаго и птичье молоко.—Перевязка и перерѣзка пуповины.—Пупочная ранка и уходъ за нею.—Пупочный компрессикъ.—Пупочный бинтъ.—Роды.—Схватки.—Грудныя железы.—Измѣненія ихъ послѣ родовъ.—Случайности.—Надрывы и разрывы мягкихъ частей.—Кроватеченіе и кровеостанавливающія средства.—Одежда грудныхъ дѣтей.—Дѣтская и ея принадлежности.—Мать и кормилица.—Питаніе взрослаго.—Питаніе тѣла.—Пищевареніе.—Всасываніе.—Млечный сокъ и лимфа.—Молоко женщины.—Его свойства.—Естественное кормленіе.—Празильность въ пріемахъ пищи.—Процессъ отдѣленія молока.—Мать.—Кто долженъ кормить?—Гигіена кормящей матери.—Пища.—Кормилица.—Возрастъ кормилицы.—Осмотръ кормилицы.—Признаки годности.—Скорая проба молока.—Пища кормилицы и ошибки родителей.—Выборъ пищи.—Физическій трудъ и положеніе въ домѣ.—Временное уменьшеніе молока.—Случайности.—Искусственное вскармливаніе.—Замѣна материнскаго молока.—Кумысъ.—Коза-кормилица.—Сравненіе молока коровы и женщины.—Сгущенное швейцарское масло.—Мясистые супы.—Значеніе супа.—Бутылочный бульонъ и бифти.—Яичныя смѣси, сливочный консервъ.—Мясной сокъ.—Мучнистыя вещества.—Овсяная и ячменная крупа.—Искусственное вскармливаніе.—Отнятіе отъ груди.—Смѣшанное вскармливаніе и подкармливаніе.—Правила кормленія въ первомъ дѣтскомъ возрастѣ.—Запоры и клизмы.—Образованіе кислотъ.—Катарръ желудка, диспепсія, поносы.—Катарръ тонкихъ кишекъ. „Дѣтская холера“ (лѣтніе поносы).—Катарръ толстыхъ кишекъ.—Пища.—Рудиша.—Свойства хорошаго молока: реакція, удѣльный вѣсъ, наружный видъ.—Стерилизація.—Загрязненіе молока.—Кипятильники.—Сохраненіе молока.—Первые годы жизни.—Прорѣзываніе зубовъ.—Уходъ за молочными зубами.—Гремушки и ихъ значенія.—Зарощеніе большого родничка.—Цвѣтъ глазъ.—Что видитъ новорожденный.—Уходъ за глазами.—Чувство осязанія.—Вкусъ и обоняніе.—Чувство голода и жажды.—Первые годы жизни.—Крикъ дѣтей и вредъ его.—Пупочная грыжа и ея леченіе.—Выпаденіе прямой кишки.—Сонъ.—Причины сна.—Сонъ дѣтей.—Способы укладыванья.—Сонъ безпокойный и снотворное.—Вредныя возбужденія.—Привычки и капризы дѣтей.—Смѣхъ и плаксивость.—Игрушки.—Начало рѣчи.—Физическія упражненія.—Ихъ значеніе въ воспитаніи.—Позвоночный столбъ и его изгибы, его особенности у ребенка.—Мускулатура новоженденаго.—Движенія ребенка, ползанье и хожденіе.—Разныя приспособленія и обычаи.—Коляска.—Прогулка на открытомъ воздухѣ.—Уходъ въ младенческомъ возрастѣ.—Содержаніе ногъ и башмаки.—Слюнявка.—Няня вообще и „русская няня“.—Щетинка, опрѣлости.—Значеніе ваннъ.—Обтираніе.—Уходъ за недоносками и ванна грѣлка, трудности ихъ кормленія, купанія и пр.—Вѣсъ и ростъ ребенка.—Значеніе вѣса и роста.—Приростъ дѣтей и пр. и пр.

Домашніе лечебникъ и аптечка, составленные подъ руководствомъ д-ровъ медицины Дэбе, Кунце, Лео, Нузбаума, Распайля и др. Въ этомъ домашнемъ лечебникѣ и аптечкѣ помѣщено: 1) Леченіе различныхъ болѣзней безъ помощи врача. 2) Гигіена волосъ, глазъ и зубовъ. 3) Алфавитное наименованіе всѣхъ общеупотребительныхъ лекарствъ и средствъ, способы ихъ приготовленія и употребленія. 3-е изданіе 1910 г. Ц. 60 к.

Предупрежденіе чахотки, какъ предохранить себя отъ чахотки. Сост. профессоръ З. Лейденъ. Общедоступная лекція, читанная по порученію Германскаго Союза народной гигіены, съ рисунк., перев. съ нѣмецкаго д-ръ Л. Я. Якобзонъ. 46 стр. Ц. 15 коп.

Подарокъ молодымъ хозяйкамъ или руководство къ уменьшенію расходовъ въ домашнемъ хозяйствѣ. Болѣе 3000 описаній разныхъ кушаній, съ подробнымъ указаніемъ выдачи для нихъ провизіи мѣрою и вѣсомъ. Болѣе 1000 описаній приготовленія разныхъ запасовъ фруктовыхъ и мясныхъ, разнаго печенья, варенья наливокъ, сыра, уксуса, крахмала, масла и проч., всего 3500 номеровъ. Составила Елена Молоховецъ. 26-ое изданіе съ рисунками (громадный томъ въ 1008 стр.). Ц. 4 р. Книга Молоховецъ разошлась въ количествѣ 200.000 экземп. Это лучшая рекомендація. По полнотѣ и точности, а равно какъ и по количеству рецептовъ кушаній, съ книгою г-жи Молоховецъ не можетъ сравниться ни одна поваренная книга въ русской литературѣ. Популярность ея доказывается, кромѣ количества изданій, также и тѣмъ, что существуетъ и нѣмецкій ея переводъ. „Кухня—говоритъ авторъ въ предисловіи къ своему труду,—это въ своемъ родѣ искусство, которое, безъ руководства и если нельзя исключительно посвятить ему нѣсколько времени, пріобрѣтается не годами, но десятками лѣтъ, а этотъ десятокъ лѣтъ неопытности иногда очень дорого обходится, въ особенности молодымъ супругамъ, и нерѣдко приходится слышать, что разстройство состоянія, а вслѣдствіе этого и разныя неудовольствія въ семейной жизни, приписываются большею частью тому, что хозяйка дома была неопытна и не хотѣла сама вникнуть и заняться хозяйствомъ". Въ данномъ случаѣ книга г-жи Молоховецъ вполнѣ достигаетъ своей цѣли. (Отзыв. „Новое Время"). Просимъ остерегаться поддѣлокъ.

Женская красота. Уходъ за лицомъ, руками, ногтями, волосами и всѣмъ тѣломъ. Д-ра Бергмана. Переводъ д-ра П. Маймана. 26 рисунк. Спб. Ц. 60 к. Введеніе. Красота и уходъ за ней.—Часть I. Общія мѣры для ухода за красотой.—Вода, какъ косметическое средство.—Теплая и холодная вода.—Ванны.—Паровой аппаратъ для лица, его употребленіе и значеніе.—Употребленіе дастъ для лица.—Косметическіе маски для лица и косметическія перчатки.—Жиръ, содержащій косметическія средства.—Спиртовыя косметическія средства.—Eau de Cologne.—Мыло.—Щелочныя косметическія средства.—Кислоты, какъ косметическія средства.—Пудра и румяна.—Массажъ лица.—Массажъ лица и тѣла при помощи электричества.—Часть II. Спеціальная часть.—Косметика лица.—Леченіе недостатковъ кожи лица.—Уходъ за волосами.—Уходъ за зубами и полостью рта.—Уходъ за красотой рукъ и ногтей.—Уходъ за красотой формъ тѣла.—Стройность фигуры.—Гигіеническій корсетъ.

Домашній дешевый столъ, скоромный и постный. Составила Л. Н. Шелгунова дополнен. Н. Маслова. Въ 2-хъ частяхъ и 24-хъ отдѣлахъ. 6-е значительно дополненное изданіе. Спб. Цѣна 1 р. Въ этой книгѣ молодыя и неопытныя хозяйки найдутъ полное руководство, какъ приготовлять хорошіе и вкусные домашніе обѣды. Часть I. Супы. Соусы. Овощи. Мясныя кушанья. Салатъ. Рыбы и раки. Тѣсто для пироговъ, пирожковъ къ супу и булокъ. Пельмени, колдуны, вареники, лапша, ватрушки и каши. Пуддинги и суфле. Пирожное, торты и пряники. Желе, муссы, кремы, мороженое, пломбиръ, бланманже, кисели, компоты. Различные сорта бѣлаго хлѣба. Варенье и прочіе запасы изъ ягодъ и фруктовъ. Наливки, шипучки и квасъ. Разныя заготовки, соленья. Запасы на годъ. Хлѣбъ. Часть II. Столъ постный. Супъ. Тѣсто для постныхъ пироговъ и булокъ. Заливное, майонезы, винегреты, соусы и подливки. Овощи. Рыбныя кушанья. Пуддинги. Шарлотки. Пирожное. Кушанья для дѣтей. Кушанья для больныхъ и пр. и пр.

Кулинаръ. Руководство къ изученію основъ и правилъ кулинарнаго искусства для молодыхъ хозяекъ. Съ рецептами, разъясненіемъ и 51 рисункомъ для гарнировки блюдъ; горячія и холодныя закуски, простыя и изысканныя блюда французскаго и русскаго приготовленія, столъ скоромный и постный, съ отдѣломъ о приготовленіи цвѣтовъ изъ сала для гарнировки. Съ 60 рисунками. Составилъ поваръ Н. Н. Масловъ. Спб. 1911 г. 3-е изданіе. Ц. 1 р. 35 к.

Колбасное производство промышленное и домашнее. Практическое общепонятное руководство для приготовленія всевозможныхъ сортовъ колбасъ. Составилъ цеховой старшина и присяжный экспертъ Ф. Эпнеръ. Переводъ съ 6-го нѣмецкаго изданія съ многочисленными примѣчаніями и дополненіями Н. Николаева. Съ 38 рисунками. Спб. Ц. 90 к. Сочиненіе присяжнаго мастера Эпнера, знатока по части колбаснаго дѣла, считается въ Германіи образцовымъ, а именно по той причинѣ, что оно излагаетъ самую суть вполнѣ наглядно, популярно и въ самомъ сжатомъ видѣ, но при этомъ одинаково пригодно какъ для профессіональныхъ мастеровъ, такъ и для практическихъ хозяевъ. Поэтому оно и у насъ въ Россіи можетъ быть полезнымъ, частью—профессіональнымъ мастерамъ, желающимъ познакомиться съ пріемами заграничныхъ спеціалистовъ, а частью и нашимъ сельскимъ хозяевамъ особенно мелкимъ, имѣющимъ возможность выкармливать на убой свиней и гусей, устроить у себя небольшую контильню и заготовлять колбасные продукты не только для домашняго обихода, но и на продажу.

Булочникъ. Приготовленіе всевозможныхъ булокъ: розанчиковъ, саекъ, заварныхъ, молочныхъ, калачей, пеклеваннаго и чернаго хлѣба. Пирожное, пряники, бабы, куличи, мазурки, артосы, печенье мелкое для чая и пр. Составилъ Масловъ Ц. 40 к.

Булочное и хлѣбопекарное дѣло. Практическое руководство для булочниковъ и хлѣбопековъ. Составилъ Васильевъ. 25 рисунковъ. Ц. 35 к.

Квасоваръ. Боярскій квасъ, хлѣбный, фруктовый и ягодный. Меды. Соки и сиропы. Пива и разные прохладительныя напитки домашняго приготовленія Сост. В. И. Фроловъ. Спб. Ц. 60 к. Квасы: американскій, боярскій, баварскій, брусничный, вишневый, густой, душистый, историческій, красный, литовскій, лимонный, малиновый, монастырскій, московскій, мятный, польскій, ржаной, смородинный, сладкій, свѣтлый, суточный, сахарный, старинный хмѣльной, квасъ-щи, яблочный, яблочно-грушевый. Кислы-щи, меды, ликеры, воды и прохладительные напитки, морсы и соки, сиропы, шербеты, пиво, фруктовыя вина, пунши.

Банкетные и гастрономическіе напитки холодные и горячіе: пунши, крюшоны, шипучки, бишофы, кеблер-поктэли, баваруазы, оршады, глинтвейны, лимонады и пр. Для вечеринокъ, пирушекъ, пикниковъ, баловъ, парадныхъ обѣдовъ и роскошныхъ ужиновъ. Болѣе 400 отборныхъ рецептовъ, съ 47 рисунк., составилъ Н. Браумейстеръ, ц. 60 к.

Нормальное питаніе какъ основа здоровья и благосостоянія, съ приложеніемъ поваренной книги. Составлено по ученію д-ра Генриха Ламана, примѣнительно къ условіямъ русской жизни и русскаго домашняго стола. 1900 г. Спб. Ц. 60 к.

Кондитеръ. Практическое руководство къ приготовленію всевозможныхъ кондитерскихъ издѣлій: пироговъ, бабъ, пасокъ, пряниковъ, конфектъ, карамели, различныхъ пирожныхъ, мороженаго, желе, кремовъ, пломбира и пр. и пр., а также всевозможныхъ прохладительныхъ напитковъ. Заготовка ягодъ, фруктовъ и маринадъ. Составилъ преподаватель поварскихъ курсовъ въ С.-Петербургѣ Н. Н. Масловъ. Спб. 1911 г. 3 дополнен. изданіе. Съ 134 рисунками. Ц. 1 р. 20 к.—Приготовленіе чайнаго печенья. Кондитерскіе хлѣбы, бабы, куличи, пироги, пасхи, мазурки. Компотные торты разныхъ сортовъ и формъ: приготовленіе всевозможныхъ сортовъ мороженаго. Мелкое пирожное: пряники, каши, Гурьевская каша, пудинги и рулеты, шарлоты, кремы-драчены, желе, бисквиты, безе. Варка шоколада, глинтвейна, пунша, крюшона и пр. Напитки: сиропы, наливки, шипучія вишневыя воды, оршадъ, соки, морсы и пр. и пр. Варенье всевозможныхъ сортовъ. Ученіе о фруктахъ. Приготовленіе всякаго рода конфектъ, карамели.

* **Гигіена дѣтскаго возраста.** Уходъ за ребенкомъ отъ появленія на свѣтъ и до школьнаго возраста періода. Предохранительныя мѣры противъ заболѣванія. Физическое воспитаніе, профес. К. Гохсингера, переводъ съ В. Рамма. Съ рисунк. Спб. Ц. 65 к.

Хозяйка дома. домоустройство. Устройство дома и домашняго хозяйства.—Выборъ и наемъ квартиры, ея обстановка.—Меблировка.—Декоративная часть.—Чистота и порядокъ въ домѣ.—Дачная жизнь.—Прислуга въ домѣ.—Домашняя экономія, бухгалтерія.—Воспитаніе дѣтей.—Уходъ за ними.—Свѣтская роль хозяйки дома.—Парадные пріемы гостей: завтраки, обѣды, ужины.—Балъ и вечеръ.—Мужской и дамскій туалетъ.—Бѣлье, платье, мѣха.—Драгоцѣнности.—Хозяйка въ кухнѣ.—Буфетъ, кладовая, погребъ.—Домашняя гигіена.—Вентиляція.—Освѣщеніе и отопленіе.—Комнатное цвѣтоводство.—Комнатныя птицы.—Домашнія животныя и пр. Составили Юрьевъ и Владимирскій. Съ многими гравюрами и рисунк. Спб. Ц. 1 р. 50 к.

Хорошій тонъ. Сборникъ правилъ и совѣтовъ, какъ нужно вести себя въ разныхъ случаяхъ домашней и общественной жизни: на крестинахъ, свадьбахъ, похоронахъ, именинахъ, юбилеяхъ и т. п., а также подробное описаніе устройства званныхъ обѣдовъ, вечеровъ, баловъ, раутовъ, пикниковъ и т. п. Наставленіе, какъ нужно держать себя при отданіи и пріемѣ визитовъ, на балахъ во время танцевъ, на прогулкѣ, въ собраніяхъ, въ театрахъ, маскарадахъ и т. п. Подробное изложеніе обязанностей крестныхъ отцовъ и матерей, посаженныхъ отцовъ и матерей, шаферовъ, дружекъ и пр. Сост. книгоиз. Германъ Гоппе. 5-е изданіе. Съ 12 стран. рисунк. меблированныхъ комнатъ. Спб 1911 г. Ц. 1 р. 50 к.

Историческія женщины. Іоганнъ Шерръ. Переводъ съ нѣмецкаго И. Осипова. Спб. 481 стр. Ц. 1 р. 55 к. Оглавленіе: Аспазія (V-й вѣкъ до Р. Х.). Греція.—Туссельда II-й вѣкъ, Германія.—Мессалина (1-й вѣкъ). Римъ.—Элоиза (XI вѣкъ), Франція.—Іоанна д'Аркъ (XV-й вѣкъ), Франція.—Двѣ королевы (XVI вѣкъ) Марія Стюартъ и Елизавета.—Нинонъ де-Ланкло (XVIII вѣкъ) Франція.—Матильда, королева Датская (XVIII-й вѣкъ).—Марія Антуанетта, королева (XVIII-й вѣкъ), Франція.—Каролина, королева Англійская (XVIII-й вѣкъ).—„Сѣверная Семирамида", Екатерина II.

Жизнь римскихъ императрицъ. Новая иллюстрированная книга, большой томъ. 247 стр. Картины жизни римскаго общества отъ Юлія Цезаря до 1350 г. Соч. Оскара Піо, переводъ съ итальянскаго Н. Попова. Спб. Ц. 1 р. 25 к. Исторія древняго Рима представляется самою любопытною и поучительною изъ исторіи народовъ. Жизнь римскихъ императрицъ интересна въ особенности и потому, что римскія императрицы, имѣя громадное вліяніе на своихъ супруговъ, отцовъ, сыновей и братьевъ, развивали въ нихъ не мыслительныя способности, а чувственныя, впослѣдствіи погубившія страну. Среди славныхъ, героическихъ женщинъ Рима встрѣчаются смѣлыя куртизанки, въ родѣ Мессалины; прослѣдить жизнь какъ тѣхъ, такъ и другихъ, это значитъ узнать новыя интересныя стороны жизни Рима. Книга Піо, даетъ полную картину жизни почти всѣхъ императрицъ Рима. составлена вполнѣ добросовѣстно и представляетъ собою интересный матеріалъ для чтенія, (Газета „Русь").

Типо-литографія С.-Петербургской Одиночной Тюрьмы, Арсенальная наб. д. 5.