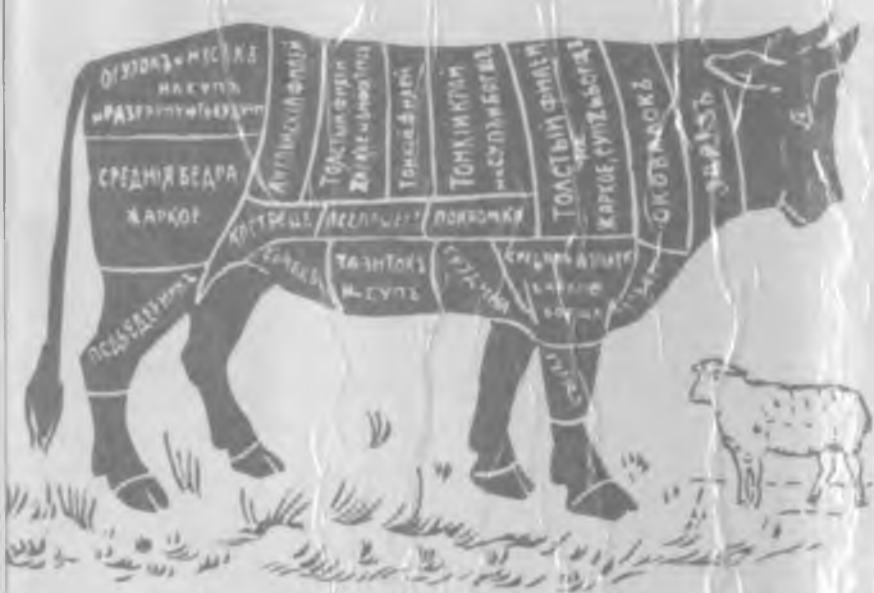


ПОВАРЕННАЯ КНИГА



ПОДАРОК МОЛОДЫМ ХОЗЯЙКАМ



144
Н-72
Необходимая настольная книга в каждом доме

ПОДАРОК
МОЛОДЫМ ХОЗЯЙКАМ
ПОВАРЕННАЯ КНИГА

В 7-ми частях

**САМОЕ ПОЛНОЕ РУКОВОДСТВО
К ПРИГОТОВЛЕНИЮ РАЗНООБРАЗНЫХ
ИЗЫСКАННЫХ КУШАНИЙ, ДОСТУПНЫХ
ДЛЯ ВСЕХ**

**Средство УМЕНЬШИТЬ РАСХОД и вести
домашнее хозяйство**

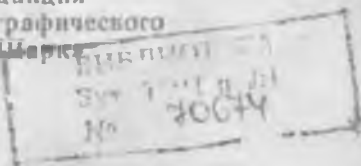
Скромный и постный стол
ВЕГЕТАРИАНСКИЕ КУШАНЯ

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВСЕВОЗМОЖНЫХ ЗАКУСОК,
СОЛЕНИЙ, КОНСЕРВОВ, ФРУКТОВ
И МИНЕРАЛЬНЫХ ВОД, ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫХ
НАПИТКОВ И НАСТОЕК**

Все необходимые сведения для хозяек

40674

Ташкент
Главная редакция
издательско-полиграфического
концерна «Шарк»
1994



ПРЕДИСЛОВИЕ.

Не каждая домашняя хозяйка умеет быстро и правильно приготовить вкусное блюдо, сохраняя при этом питательные вещества и особенно витамины, содержащиеся в тех продуктах, которые она использует.

Не все знакомы и с правилами хранения различных пищевых продуктов в домашних условиях.

Вообще существует множество интересных, подчас неожиданных секретов приготовления пищи. В знаниях этих секретов особенно нуждаются молодые хозяйки. Во многом Вам поможет предлагаемая книга, которая была издана в последний раз почти 100 лет тому назад.

Но и сейчас эта книга содержит в себе очень много полезных советов и давно забытых кулинарных рецептов. Эта книга поможет приготовить наиболее вкусное блюдо из имеющихся у Вас в доме продуктов.

Правда, некоторые рецепты могут показаться Вам неуместными в условиях современного снабжения наших продовольственных магазинов, но издатели книги считают, что в недалеком будущем все рецепты легко воплотятся в реальность.

Чтобы книга не потеряла свой колорит, в ней даны все компоненты в таком виде, в каком они были даны 100 лет тому назад. Только в части «Секреты хорошей кухни» даны современные способы хранения продуктов.

В книге приведена таблица перевода русских весовых мер в современную систему.

Желаем, чтобы эта книга оказалась для Вас настоящим помощником.

Часть I.

СКОРОМНЫЙ СТОЛ.

СУПЫ.

1. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ.

Пужное количество мяса (3 фунта на 5 человек) варится сначала в одной воде, подсоленной по вкусу, причем вместе с мясом кладется очищенная целая луковица. Когда вода вскипит, снимают пену, кладут приготовленные во время кипения коренья: морковь, петрушку, сельдерей, парей, каждого по корешку средней величины, очищенные и нашинкованные. Потом берется штук 8 картофелин средней величины, очищается, шинкуется, обмывается в холодной воде и опускается в суп. После этого суп кипятится до полной готовности часа $1\frac{1}{2}$ или 2.

Примечание: Для того, чтобы получился более чистый бульон, вскипевшую с мясом воду процеживают через сито. В бульон кладутся лавровый лист, корица, гвоздика, перец, лимон, по вкусу. Но эти приправы любят не все.

2. СУП ПЕРЛОВЫЙ, РИСОВЫЙ, ИЗ ВЕРМИШЕЛИ, МАКАРОН.

Приготавливается бульон так же, как и для картофельного супа. Так же процеживается, кладутся коренья. Только крупу или вермишель надо класть после того,

как мясо наполовину уварится. На 3 фунта мяса кладется 3 столовых ложки перловой или рисовой крупы, а вермишели или макарон $\frac{1}{2}$ фунта. Суп кипятится не менее часа до полной готовности.

3. СУП ЗЕЛЕНЫЙ.

Приготавливается, как выше сказано, бульон и обязательно процеживается. Берется от фунта до полутора фунтов смеси сырых бобов, гороха, спаржи, шпината, укропа, к ним прибавляются коренья, как выше указано.

4. СУП ИЗ ЯИЦ.

Несколько яиц (1—2 на человека) выпускаются на сковородку, смазанную салом и нагретую, посыпаются мукой и запекаются. Потом яйца рубятся и опускаются в кипящий мясной бульон. Посыпается зеленью.

5. СУП ИЗ ТЕЛЯТИНЫ ИЛИ КУРИЦЫ.

Телятину, предназначенную на суп, нужно обварить кипятком, вскипятить и слить первый отвар, иначе бульон побелеет. В остальном нужно придерживаться всех тех правил, которые сказаны о мясном бульоне, с той разницей, что чем нежнее мясо, тем меньше времени нужно его варить, так, например, суп из телятины должен вариться от $1\frac{1}{2}$ до 2 часов, из курицы 2 и $2\frac{1}{2}$ часа, из цыпленка не более часа. Телячий суп солить надо перед подачей на стол, иначе он потемнеет. Надо смотреть, чтобы курица не разварилась, так как в большинстве случаев из курицы приготавливают второе блюдо. Бульон телячий подается с рисом или клецками.

6. СУП БЕЛЫЙ.

На 5 человек сварить бульон из 2 фунтов говядины, половины домашней утки, кореньев и двух сушеных грибов, процедить; 1 ложку масла поджарить с ложкой муки, развести 1 стаканом сметаны, потом бульоном, прокипятить мешая; перед отпуском опустить в бульон отдельно отваренный рис, раз вскипятить.

7. СУП ПО-ОРЛЕАНСКИ.

Приготовить крепкий говяжий бульон, как обычно. Отдельно приготовить фарш из дичи, заранее для этого изжаренной. Снять мясо с костей, мелко изрубить; распустить сливочное масло, положить в него рубленую массу, положить размоченный белый хлеб, немного больше третьей части рубленой дичи, соли, мускатного ореха и на $\frac{1}{4}$ фунта приготовленной массы 2 желтка, смешать вместе, сделать кругленькие шарики и сварить в горячей воде, выбрать дуршлаговой ложкой и положить в суповую миску; кроме этого, положить 2 или 3 ложки молодого зеленого горошка, заранее отваренного в соленой воде, а также немного отваренного риса, залить горячим бульоном и подавать на стол.

8. СУП ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

На 6 человек взять $1\frac{1}{2}$ фунта мяса, подрумянить хорошенько с 3 луковицами, не подливая вначале воды совсем, а потом подлить несколько ложек. Когда мясо хорошо подрумянится, положить его вместе с подливкой в глиняный горшок и варить как обыкновенный бульон, положить также коренья. Подавая на стол, положить в миску отдельно сваренные красиво нарезанные коренья, зеленый горошек, спаржу. Подать с маленькими пирожками.

9. СУП-ПЮРЕ ИЗ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ.

Приготовить обыкновенным способом бульон из кур или другой домашней птицы, разварить до такой степени, чтобы кости отстали от мяса. Тогда выбрать самое белое мясо, снять кожу и мелко порубить. Отдельно сварить $\frac{1}{4}$ фунта риса до мягкости, брать понемногу риса и мяса и толочь в ступке; выложить все в редкое сито и протереть, поливая немного бульоном. Взять на одну курицу ложку сливочного масла, разбить хорошенько с двумя желтками, смешать с приготовленной массой и положить в бульон; хорошенько размешать и поставить на огонь, не давая кипеть. Перед подачей на стол влить стакан столового вина, подогреть и подать на стол. Суп этот очень питателен для слабых. Подавать с гренками, жаренными в масле.

10. БУЛЬОН ДЛЯ БОЛЬНЫХ.

Бульон для слабых, больных варится следующим образом: взять фунта два говядины без всякого жира, мелко ее нарезать, положить в бутылку от шампанского, закупорить бутылку хорошенько и, положив в горшок или кастрюлю, наполненную водой, кипятить несколько часов. Раскупорив бутылку, бульон процеживают, слегка солят в чашке больного.

11. СУП СО СПАРЖЕЙ ИЛИ ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ.

Сварив бульон, процедив его, положить полфунта или фунт кусочками нарезанной спаржи, кочан цветной капусты, поварить, положить полфунта листьев шпината и 1—2 нарезанные ломтиками и дочерна поджаренные луковицы, которые, немного покипятив, выбросить, а суп подавать на стол. Вместо спаржи можно положить полфунта зеленых стручков гороха.

12. СУП ИЗ УТКИ.

Очистив утку и вымыв ее хорошенько в холодной воде, положить в кастрюлю, накрошить кореньев, положить 2—3 сушеных гриба, 4—5 зерен английского перца, 2—3 лавровых листа, полстакана перловой крупы и когда все уварится, прибавить полфунта хорошей сметаны, разбавив ее предварительно бульоном, прокипятить, положив петрушку или укроп, и подавать на стол. Можно для вкуса прибавить лимонного сока или свекольного рассола.

13. СУП ИЗ ГУСИНЫХ ПОТРОХОВ.

Взять потроха от одного или нескольких гусей: крылышки, ножки, шейку, печенку и проч., очистить хорошенько, всего лучше вымыть в теплой воде с пшеничными отрубями, прокипятить, снять пену, процедить бульон, дать отстояться; потроха, перебив в горячей воде, положить обратно в бульон, прибавить одну ложку масла, посолить, положить коренья, 1 или 2 луковицы, 5—9

зерен русского и английского перца, 2—3 лавровых листа, полстакана ячневой или перловой крупы или же соленых огурцов и немного огуречного рассола, варить на легком огне. Подавая на стол, прибавить немного зелени — петрушки и укропа.

Крупы с кореньями лучше варить отдельно.

14. СУП ИЗ ПОМИДОРОВ.

Приготовить хороший бульон, взять на 6 человек 6 штук средней величины помидоров, разрезать на части, положить в кастрюлю, прибавить масла и тушить $\frac{1}{2}$ часа, подливая бульон; протереть сквозь сито, развести бульоном и подавать с рисом или гречками, поджаренными в масле.

15. РАКОВЫЙ СУП.

На 2 или 3 человека сварить, посолив, 15 раков, смотреть, чтобы не переварились, иначе будут плохо чиститься. Очистить шейки, а лапки, если мелкие, отобрать вместе с мясом, находящимся под скорлупой. Отложить 8 скорлупок, всю же остальную скорлупу и все, что осталось от очистки раков, растолочь в ступке, потом прибавить ложку масла и еще раз протолочь с маслом; когда все будет перетолчено, положить в кастрюлю и тушить на среднем огне не менее часа, подливая бульон; тогда красное раковое масло всплывет наверх. Взять неполную ложку сливочного масла и столько же муки, поджарить в кастрюльке, в которой назначено варить суп, собрать раковое масло, положить в эту заправку и растереть хорошенько ложкой, прибавить 2 ложки сметаны. Остальную массу процедить сквозь сито и дать отстояться, слить чистый бульон сверху, внизу останется раковый осадок. Наконец, долить бульоном, сколько нужно, вскипятить вместе, положить немного рубленого укропа. Шейки раковые мелко измельчить, прибавить тертой булки, немного масла, желтков, рубленого укропа, мускатного ореха, соли, смешать вместе и наложить этой массы в раковые скорлупки и бросить в бульон. Можно вместо булки прибавить рис. Можно этот суп приготовить постным, тогда вместо мясного бульона нужно варить суп на бульоне, в котором варились раки.

16. СУП РАССОЛЬНИК.

Взять 2—3 фунта нежирной говядины и одну воловью почку, очищенную от кожицы, налить воды, дать кипеть, очистить от пены, вынув говядину и почку, обмыть их и положить обратно в отстоявшийся бульон, посолить, положить кореньев, 2—3 лавровых листа, 2—3 сушеных грибка; когда все сварится, процедить, положить 4—5 очищенных нарезанных ломтиками соленых огурцов, а можно и огуречного рассола; почку порезать мелко, дать вскипеть и, подавая на стол, прибавить зелень.

Можно также прибавить полстакана или стакан сметаны и немного сваренного в бульоне нарезанного ломтиками картофеля.

17. СУП ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ.

Нарезать 1 или 2 бычьих хвоста кусками, промыть хорошенько, посолить и варить в воде с кореньями, как бульон, очищая от пены. Через час прибавить 2—3 целых морковки, репу, парей и полстакана перловки. Когда овощи сварятся, вынуть их, разрезать на кусочки и держать на плите, разбавить немного горячим бульоном, не давая остыть. Мясо же еще поварить, когда оно достаточно проварится, откинуть на решето и, когда бульон стечет, выложить на блюдо, овощи же положить обратно в суп. Можно подавать его с мясными фрикадельками или с отваренными петушиными гребешками.

18. ЩИ ЗЕЛЕННЫЕ ИЗ ЩАВЕЛЯ ИЛИ КРАПИВЫ.

Варится бульон. Берется очищенный щавель или крапива, обваривается, рубится или протирается сквозь решето и опускается в бульон. Делается подправка из 1—2 ложек муки, разведенной в воде, и кипятится. Подавая к столу, отдельно подаются сметана и вареные яйца, нарезанные половинками.

19. СУП-ПЮРЕ ИЗ ЩАВЕЛЯ С ВЕРМИШЕЛЬЮ.

Сварить бульон из трех фунтов говядины и кореньев, процедить. 1 фунт очищенного щавеля вымыть, изру-

бить, сложить в кастрюлю, положить 1 ложку масла, поджарить слегка, мешая, положить ложку муки и $\frac{1}{2}$ фунта нарезанной ломтиками сваренной ветчины, подлить бульона, кипятить на легком огне 1 час; потом протереть щавель сквозь сито, развести бульоном как следует; перед самым отпуском вскипятить в нем 1 стакан вермишели, положить соль.

20. СУП ИЗ САГО.

Промойте саго в теплой воде, обварите кипятком, откиньте на решето и положите в бульон; прокипятите в течение минуты и затем поставьте на край плиты; когда загустеет, прибавьте пюре из репы и подавайте.

21. СУП ИЗ ЛИВЕРА.

Взять 3 фунта говядины, кореньев по вкусу и телячий ливер без печенки. Обыкновенным способом готовится бульон, который готовится из говядины вместе с ливером; после того, как мясо и ливер уварятся, то и другое вынимают, промывают в теплой воде, режут на куски, бульон оттягивают, процеживают. Затем в него обратно кладут говядину и ливер. Отдельно подают какие-либо гренки.

22. СУП-ПЮРЕ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ.

Очистить огурцы (5 шт.), разрезать каждый на 4 части и вырезать середину; одну половину огурцов нарезать кружками, сварить в соленом кипятке, вынуть, залить холодной водой и оставить в холодном месте. Вторую половину положить в кастрюлю, прибавить кусок ветчины, 1 луковицу, покрыть шпиком и, залитый жирным бульоном, сварить на легком огне. За 15 минут до отпуска выложить огурцы, протереть, потом сложить пюре в кастрюлю, развести белым телячьим бульоном, поставить на край плиты и, дав несколько отстояться, снять жир, разогреть, безостановочно мешая, чтобы не заварилось, положить $\frac{1}{4}$ бутылки густых сливок, по вкусу соли, перца, рубленого зеленого укропа, и подавать.

23. ЛАПША.

Чтобы приготовить хорошую лапшу, нужно взять три яйца, размешать их хорошенько, прибавить немного воды, соли и замесить очень крутое тесто; затем раскатать его насколько возможно тоньше, разложить на столе и дать немного просохнуть, затем свернуть трубочкой и крошить мелко ножом. Приготовить хороший бульон из говядины, хорошо также прибавить немного свинины; когда бульон достаточно уварится, вынуть из него мясо и засыпать лапшой, но никогда нельзя засыпать лапшу задолго до обеда, ибо она может перевариться. Самая лучшая лапша та, которая засыпана перед самым обедом.

24. СУП СО ЗВЕЗДОЧКАМИ, БУКВАМИ И ПРОЧ.

Кроме макарон и вермишели, в настоящее время макаронные фабрики выделяют из того же теста, разные фигуры в виде звездочек, букв и проч. При засыпке этими изделиями супов надо не забывать, что их надо класть в бульон минут за 8—10 перед подачей. Можно также поместить вермишель или звездочки на решето, обдать их 1—2 раза кипятком. Это делается для того, чтобы смыть с них муку и тем самым не замутить бульон.

25. ОВСЯНЫЙ СУП.

Сварить хороший мясной бульон, затем взять фунт овсяной крупы, разварить ее в воде и, когда она достаточно разварится, протереть ее сквозь решето, прибавить ложки две сливочного масла и хорошенько перемешать, прибавить полфунта чернослива, все это опустить в бульон и дать несколько раз прокипеть.

26. МОЛОЧНЫЙ СУП.

Взять хорошего молока, вскипятить его несколько раз, потом всыпать чашку риса или перловой крупы и снова поставить на плиту; когда суп достаточно уварится, то следует прибавить несколько ложек сливочного

масла и два яйца и снова дать раза два вскипеть; в такой суп можно положить сахар, но тогда уже не следует класть соль. Перед обедом суп можно посыпать корицей.

27. СУП ИЗ РУБЦОВ.

Взять $\frac{1}{2}$ телячьего или 1 свиной рубец, понемногу пряности (кто любит), по корешку кореньев, 1 ложку масла, 4 луковицы, 2 ложки муки, 1 ложку рубленой зелени.

Рубцы хорошо промывают в нескольких водах, потом ошпаривают кипятком и снимают с них верхнюю пленку, далее варят с кореньями до тех пор, пока рубцы сделаются мягкими, это делают в закрытом сосуде, прибавляя исподволь испарившуюся воду. Когда рубцы сделаются достаточно мягкими, их вытаскивают и тонко шинкуют. Бульон процеживают, солят и прибавляют вновь коренья и шинкованные рубцы; дают упечь кореньям, подправляют мукой, поджаренной в масле с луком, посыпают рубленой зеленью и подают без всего. Если не поспешить, то хорошо будет варить рубцы с говядиной, отчего, конечно, навар будет еще вкуснее.

28. ЩИ СУТОЧНЫЕ.

Для щей лучше всего взять (на 10 персон) фунтов 5—6 грудинки от завитка или от середки, но не от чешлышка, которое слишком жирно, содержит много сухожилий и хрящей и очень мало мяса и костей.

Для варки «суточных» щей мясо лучше всего разделить на две части, варить которые следует в разное время, как сейчас и будет указано. Так как всякий кусок грудинки имеет почти всегда некоторый запах, то перед варкой следует эту часть мяса ошпарить кипятком или просто поддержать некоторое время в горячей воде и воду эту слить.

Возьмите такое количество кислой капусты, чтобы без рассола ее осталось 3 фунта. Для щей одинаково пригодна как шинкованная, так и рубленая капуста, хотя шинкованная, конечно, предпочтительнее рубленой, потому что всегда чище и белее. Отжав от капусты рассол, порубите несколько капусту, особенно нашинко-

ванную, так как мелко рубленная она не тянется за ложкой при еде.

Изрубите также мелко две луковицы, поджарьте их слегка в кастрюле (бутылок на 8—10 емкостью) в $\frac{1}{4}$ фунта масла, положите затем в ту же кастрюлю 2—3 штуки лаврового листа, капусту, несколько зерен английского перца, размешайте все, закройте крышкой и дайте на маленьком огне некоторое время попариться.

Взяв затем одну половину приготовленной для шей говядины, разрежьте ее на небольшие куски и положите их в кастрюлю с капустой, где и залейте водой (бутылки 4—4 $\frac{1}{2}$). Посолив немного (много солить нельзя, во-первых, потому, что капуста берется кислая, а во-вторых, еще и потому, что щи придется варить еще раз), накройте крышкой и поставьте кипеть часа на 3, пока говядина не будет вполне мягкой. Когда мясо будет готово, выпньте его из кастрюли и оставьте, а в оставшиеся щи положите вторую половину мяса и, долив, продолжайте варить щи так же, как и в первый раз. Когда и эта часть мяса сварится, щи готовы к подаче. Хорошо также щи подправить мукой. Для этого 3—4 ложки муки спассеровать немного на масле, развести и когда все комки будут разбиты, влить в щи; щи после этого следует вскипятить несколько раз.

Понятно, что незадолго до подачи шей на стол надо положить в щи и первую половину мяса, сваренную раньше.

«Суточными» щи эти называются потому, что варить их собственно следует два дня: в первый день одну половину мяса, а во второй день другую. Еще лучше выходят эти щи, если, сварив первую половину мяса, выставить их на ночь на мороз или в погреб, на лед. На другой день, разогрев, доварить в них вторую половину мяса. Можно щи оставить промерзнуть, сваривши и обе половины мяса. На другой день, однако, их следует хорошенько прокипятить перед подачей. Какой процесс происходит, когда щи остаются промерзнуть, сказать не могу, но они от этого, по меткому народному выражению, «ядренеют», то есть становятся острыми на вкус. Варка шей в два приема частью заменяет оставление их на ночь и, когда неудобно начинать варить их за день до приема, мы советуем варить их указанным способом, так как щи при этом получаются также очень вкусными. Не надо только забывать, что варку их надо начинать рано (часов за 7 до обеда), чтобы успеть сва-

рить обе половины мяса. Очень многие с щами из кислой капусты любят гречневую кашу.

29. БОРЩ МАЛОРОССИЙСКИЙ.

Взять жирной говядины и копченой или пареной свинины, сварить бульон, положить туда лаврового листа, 2—3 сушеных грибка и английского перца в зернах; когда бульон сварится, процедить, за полчаса до обеда положить небольшой кочан или полкочана свежей капусты, разрезав его на несколько частей, разбавить свекольным рассолом или хлебным квасом, а если таковых нет, то уксусом. Отдельно обжарить с маслом в кастрюле до мягкости несколько штук хорошо промытой красной свеклы с одной мелко нашинкованной луковичей, затем очистить свеклу, мелко нашинковать, положить в кастрюлю, поставить на огонь, положить ложку масла и мешая всыпать 1 ложку муки, положить свеклу в бульон, раза два вскипятить, посыпать зеленью и подавать на стол. К такому борщу подают сметану, кладут также минут за 10 до подачи на стол несколько сырых соевых.

Чтобы борщ имел красный цвет, можно растереть 1 красную сырую свеклу, разбавить 2—4 ложками уксуса, дать постоять, минут за 5 до обеда процедить сквозь ситечко в борщ и прокипятить...

30. ЩИ ЛЕНИВЫЕ.

Варить говяжий бульон с кореньями, как сказано выше, когда говядина наполовину сварится, процедить бульон, положить туда полкочана капусты, разрезав его на несколько кусков, порезать ломтиками 1 брюкву или репу, несколько штук очищенного картофеля, морковку, положить пол-ложки масла, подправить мукой, прокипятить, влить полстакана хорошей сметаны, размешать и подавать на стол; можно сметану подавать отдельно.

31. ЩИ СБОРНЫЕ.

Взять по полфунта ветчины, грудинки, свинины и гуся, 2 фунта кислой капусты, 5 штук лука, $\frac{1}{4}$ фунта масла, по $\frac{1}{2}$ штуки разных кореньев, 1 ложку муки.

Все мелко режут кусочками, наливают должное количество воды, солят и варят до готовности, пополняя воду, которая испарится. После этого прибавляют коренья, капусту, рубленый лук, поджаренный в масле, и уваривают, пока капуста поспеет; подправляют мукой.

32. БУРАКИ

Взять фунта два хорошей говядины и фунта два свинины, положить в горшок, налить воды и поставить вариться. Нашинковать свежей свеклы, одну луковицу, смешать вместе, подлить масла и поджарить в кастрюле, наблюдая, чтобы свекла не подгорела. Когда свекла достаточно обжарится, прибавить к ней ложки четыре бульона, подмешать ложку муки и за час до обеда опустить в приготовленный бульон; для вкуса можно прибавить ложки две уксуса.

33. БУРАКИ ИНАЧЕ.

Испечь или сварить большую свеклу, очистить, нашинковать, сложить в кастрюлю, залить готовым процеженным бульоном, прибавить, по вкусу, свекольного рассола или хлебного кваса, посолить, поварить, положить сметаны 2—3 ложки, поварить, не давая кипеть. Хорошо положить сюда несколько ломтиков ветчины.

34. БОРЩ ПО-ПОЛЬСКИ.

Из хорошей, самой жирной говядины сварить бульон, прибавить в него штук 10 сушеных белых грибов, корешок петрушки, сельдерея, порея, немного перца, мускатного ореха; когда бульон достаточно уварится, процедить и опустить в него один фунт ветчины.

Очистить пять крупных свекел, испечь или сварить, мелко нашинковать и положить в кастрюлю, залить процеженным бульоном, положить два стакана сметаны и снова поставить на огонь.

35. МОСКОВСКАЯ СОЛЯНКА.

Поджарить в масле 1—2 столовые ложки муки, развести одним стаканом огуречного рассола. В глубокую

сковородку положить несколько кусочков мяса разных сортов — сырые или жареные (или сырой рыбы), сюда же положить 2—3 лавровых листа, немного зернового перца, залить приготовленным соусом, кипятить до готовности мяса. Солянка эта должна быть жидкой; если соус загустеет — развести его бульоном.

36. ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ ИЛИ ТЕЛЯТИНЫ.

Очистить от жил и изрубить мелко $\frac{1}{4}$ фунта говядины или телятины, хорошо также прибавить почечного жира, положить перец, соль, мускатный орех, добавить мелко изрубленную луковицу, кусок мякиша булки, замоченной в воде или молоке и выжатой, две ложки сливок, два сырых яйца, смешать все хорошенько, а еще лучше истолочь в ступке, поделав шарикки, обмакивая при этом чаще руки в муку, чтобы мясо не приставало и за полчаса до обеда опустить в борщ или суп.

37. СИБИРСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ К СУПУ.

Наскоблить ножом или мелко на рубить мягкой очищенной от жил говядины, прибавить немного жира, мелко нарезать две луковицы, положить перец, соль, мускатный орех и влить 1—2 ложки бульона.

Приготовить крутое тесто из полстакана холодной воды, яйца, соли и муки, раскатать его тонко, нарезать с помощью стакана кружки, положить приготовленный фарш на середину каждого кружка теста, концы кружков сложить, защипить и положить в суп незадолго до подачи его на стол, наблюдая, чтобы тесто не разварилось.

38. КЛЕЦКИ МУЧНЫЕ.

Взять четверть фунта хорошего масла, один желток, растереть хорошенько в холодном месте или на льду, посолить, прибавить немного воды и муки, чтобы тесто сделалось густым, затем еще раз хорошенько протереть и положить пену из одного или двух белков. За полчаса до подачи на стол опускать тесто в кипящий бульон чайной ложечкой, намоченной в бульоне, или в кипятке.

ВИБ
тип в лит
№ 20674

39. КЛЕЦКИ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ.

Вскипятить один стакан молока и полстакана масла, посолить, быстро помешивая всыпать полстакана манной крупы, когда загустеет, остудить, прибавить пену из 3—4 яиц, размешать, посыпать зеленью и опускать клецки в кипящий суп или бульон чайной ложечкой; когда клецки всплывут наверх, собрать их, положить в суповую миску и подавать на стол.

40. КЛЕЦКИ СО СМЕТАНОЙ.

Взять одну ложку столового масла, три яйца, растереть хорошенько ложкой, прибавить три ложки сметаны, посолить, прибавить муки, чтобы тесто было достаточно густое, еще вместе растереть и спустить чайной ложечкой в кипящий бульон. Такие клецки обыкновенно подают в рыбном бульоне или ухе из рыбы.

41. КЛЕЦКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ.

Взять несколько картофелин, почистить, вымыть и сварив протереть их сквозь решето в каменную чашку, положить в ту же чашку желток от яйца, муки и соли, все смешать, когда масса эта будет готова, нужно белки поднять, смешать с ней и положить в бульон. Когда клецки всплывут, можно подавать на стол.

СОУСЫ:

Одно мясо переваривается труднее. Поэтому оно всегда приправляется соусами. Соус придает мясу другой вкус. Соусы бывают белые, темные и красные; горячие, холодные. Они разделяются на русские и французские. Для русских соусов прежде всего требуется: для белого соуса мука, поджаренная в масле до горячего состояния, и какой-либо бульон, говяжий или из дичи. Для горячего темного соуса мука поджаривается в масле до красного цвета и разбавляется бульоном из мяса или соком от жареного. Для белых французских соусов берут сырые желтки, сливочное масло, густые сливки и консоме.

42. БЕЛЫЙ СОУС

Возьмите столовую ложку масла, распустите его в небольшой высокой кастрюле на плите и, не доводя до кипения, положите в масло ложку крупчатой муки и мешайте быстро деревянной веселкой, чтобы не было комков; мешайте, не переставая и не снимая с плиты, минут пять, потом влейте, не вдруг, а понемногу, продолжая действовать веселкой, стакана два рыбного или грибного бульона, а за неимением их — воды, что, конечно, далеко не так уж вкусно; прокипятите все это хорошенько три раза, постоянно помешивая веселкой, и получите «белый соус». Если разбавляете соус водой, то, разумеется, посолите по вкусу. Густота соуса зависит от вашего желания и оттого еще, к какому мясу, рыбе, овощам требуется соус: бешамель, например, должен быть густ, соус к котлетам — жидок. Для густого соуса, следовательно, влейте жидкости менее двух стаканов. Пропорция соуса здесь рассчитана на 5—6 человек; если обедающих вдвое больше, то удвойте и количество продуктов, входящих в соус, и т. д.

43. КРАСНЫЙ СОУС.

Приготовление красного соуса немного труднее, так как требуется больше терпения и времени для приготовления. Но зато красный соус, тщательно приготовленный и не разведенный еще бульоном, может сохраняться в погребке, в чистой глиняной посуде, неделю и более; белый же соус необходимо приготавливать в то время, когда он требуется, ибо сохранять его нельзя — горкнет.

Чтобы получить красный соус, надо, всыпав муку в распущенное масло, мешать ее, не снимая кастрюли с плиты, до тех пор, пока мука не получит цвета красной меди, и тогда уже следует разводить соус бульоном. Для сокращения этого процесса некоторые повара имеют далеко не похвальную привычку, всыпав сперва муку в кастрюлю, доводить ее до красного цвета, т. е., прежде поджарят муку, а потом уже насыщают ее маслом. Дело таким образом действительно идет скоро, но зато и соус выходит пригорелого вкуса, горький. В трактирах прибегают к другому ускоренному способу: прибавляют в белый соус крепкого бульона (на вышеуказанную порцию 12 золотников), а для более темного

39. КЛЕЦКИ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ.

Вскипятить один стакан молока и полстакана масла, посолить, быстро помешивая всыпать полстакана манной крупы, когда загустеет, остудить, прибавить пену из 3—4 яиц, размешать, посыпать зеленью и опускать клецки в кипящий суп или бульон чайной ложечкой; когда клецки всплывут наверх, собрать их, положить в суповую миску и подавать на стол.

40. КЛЕЦКИ СО СМЕТАНОЙ.

Взять одну ложку столового масла, три яйца, растереть хорошенько ложкой, прибавить три ложки сметаны, посолить, прибавить муки, чтобы тесто было достаточно густое, еще вместе растереть и спустить чайной ложечкой в кипящий бульон. Такие клецки обыкновенно подают в рыбном бульоне или ухе из рыбы.

41. КЛЕЦКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ.

Взять несколько картофелин, почистить, вымыть и сварив протереть их сквозь решето в каменную чашку, положить в ту же чашку желток от яйца, муки и соли, все смешать, когда масса эта будет готова, нужно белки поднять, смешать с ней и положить в бульон. Когда клецки всплывут, можно подавать на стол.

СОУСЫ:

Одно мясо переваривается труднее. Поэтому оно всегда приправляется соусами. Соус придает мясу другой вкус. Соусы бывают белые, темные и красные; горячие, холодные. Они разделяются на русские и французские. Для русских соусов прежде всего требуется: для белого соуса мука, поджаренная в масле до горячего состояния, и какой-либо бульон, говяжий или из дичи. Для горячего темного соуса мука поджаривается в масле до красного цвета и разбавляется бульоном из мяса или соком от жареного. Для белых французских соусов берут сырые желтки, сливочное масло, густые сливки и консоме.

42. БЕЛЫЙ СОУС

Возьмите столовую ложку масла, распустите его в небольшой высокой кастрюле на плите и, не доводя до кипения, положите в масло ложку крупчатой муки и мешайте быстро деревянной веселкой, чтобы не было комков; мешайте, не переставая и не снимая с плиты, минут пять, потом влейте, не вдруг, а понемногу, продолжая действовать веселкой, стакана два рыбного или грибного бульона, а за неимением их — воды, что, конечно, далеко не так уж вкусно; прокипятите все это хорошенько три раза, постоянно помешивая веселкой, и получите «белый соус». Если разбавляете соус водой, то, разумеется, посолите по вкусу. Густота соуса зависит от вашего желания и оттого еще, к какому мясу, рыбе, овощам требуется соус: бешамель, например, должен быть густ, соус к котлетам — жидок. Для густого соуса, следовательно, влейте жидкости менее двух стаканов. Пропорция соуса здесь рассчитана на 5—6 человек; если обедающих вдвое больше, то удвойте и количество продуктов, входящих в соус, и т. д.

43. КРАСНЫЙ СОУС.

Приготовление красного соуса немного труднее, так как требуется больше терпения и времени для приготовления. Но зато красный соус, тщательно приготовленный и не разведенный еще бульоном, может сохраняться в погребе, в чистой глиняной посуде, неделю и более; белый же соус необходимо приготавливать в то время, когда он требуется, ибо сохранять его нельзя — горкнет.

Чтобы получить красный соус, надо, всыпав муку в распущенное масло, мешать ее, не снимая кастрюли с плиты, до тех пор, пока мука не получит цвета красной меди, и тогда уже следует разводить соус бульоном. Для сокращения этого процесса некоторые повара имеют далеко не похвальную привычку, всыпав сперва муку в кастрюлю, доводить ее до красного цвета, т. е., прежде поджарят муку, а потом уже насыщают ее маслом. Дело таким образом действительно идет скоро, но зато и соус выходит пригорелого вкуса, горький. В трактирах прибегают к другому ускоренному способу: прибавляют в белый соус крепкого бульона (на вышеуказанную порцию 12 золотников), а для более темного

цвета — кусок поджаренного на сковороде сахара, измельченного предварительно в порошок.

Опытные повара рекомендуют для скорого приготовления красного соуса следующее: вместо бульона, но все-таки хорошенько поджарив муку в масле, вливайте, ежели имеется, сок из-под ростбифа или из-под жареной телятины. Сок дает цвет, и соус будет очень вкусен. Для постного красного соуса есть одно средство — подоженный сахар и хорошо поджаренная мука.

Вот еще способ, и очень хороший, для скорого приготовления красного соуса. Возьмите фунт сырой не очень жирной говядины — лучше всего от затылка филея, — нарежьте ее на небольшие кусочки и поджарьте на сковороде до красного цвета, чтоб на кусочках образовалась корочка, но смотрите, чтобы не пригорела. Когда говядина будет готова, сложите ее со сковороды вместе с образовавшимся соком в кастрюльку, прибавьте ложку сливочного масла, ложку муки и поджаривайте вновь на плите минут 10—15; затем подлейте 2 стакана бульона и варите часа полтора-два на умеренном жару, чтобы соус кипел чуть-чуть, едва заметно и чтобы говядина хорошенько разварилась и передала свои вкусовые, ароматические и питательные части соусу. Если заметите, что соус будет сильно выпревать и густеть, то подливайте понемногу бульона. Соус должен походить на жидкую сметану или очень густые сливки. После такой варки процедите соус сквозь сито — и он готов. Во время приготовления соуса не забывайте его как можно чаще вымешивать веселкой, что хотя довольно скучно и утомительно, но необходимо.

44. ЖЖЕНЫЙ САХАР ДЛЯ ТЕМНЫХ СОУСОВ.

Взять полстакана сахара кусками, смочить его водой, положить на сковородку, кипятить, пока сахар не подрумянится до темного цвета; подлить немного кипятка, вскипятить и перелить в банку. Употреблять для темных кисло-сладких соусов.

45. МУКА, ПОДЖАРЕННАЯ ДЛЯ СОУСОВ.

Взять пшеничную муку, всыпать в кастрюлю, поставить на малый огонь и мешать ложкой, пока мука не

подрумянится, отставить и мешать, пока не остынет. Хранить в банке.

46. ФЮМЕ — КРЕПКИЙ БУЛЬОН ДЛЯ СОУСОВ.

Фюме необходимо для приготовления всех красных соусов и так как оно может быть сохранено на льду в течение недели, то должно быть заготовлено в каждом хозяйстве. Приготовление: 8 фунтов бульонной говядины, 4 фунта телятины (от передней части), 3 петрушки, 2 сельдерея, 2 порея, 3 моркови, 2 репы. Как мясо, так и корни нарезать; мясо с костями на куски величиной с кулак, корни же на 4 части. Промыв и отжав воду, положить на противень и сильно подрумянить без прибавки масла и соли. Сложить все в кастрюлю, налить воды настолько, чтобы мясо и корни были ею покрыты, варить не на сильном огне, пока мясо совершенно разварится; если будет сильно выкипать, добавлять понемногу бульона. Процедить сквозь ситечко, посолить по вкусу, подцветить жженным сахаром. Поставить на сильный огонь и при полном кипении оттянуть. Получаемое фюме слить в каменную чашку и поставить в холод. Когда фюме остынет, оно будет иметь вид желе. Оттяжку делают так: с одного рябчика снимают филе, все же кости мелко рубят с одним фунтом говядины; туда же разбивают 2 яйца со скорлупой и прибавляют $\frac{3}{4}$ стакана холодной воды; размешав, вливают в сильно кипящее фюме. Оставить кипеть 15 минут, процедить сквозь салфетку, слить и поставить на холод, как было сказано.

В оттяжку рябчика можно и не класть. Фюме может быть сохранено и дольше недели, если его каждые три дня перекипятить.

47. ЭССЕНЦИЯ ДЛЯ КРЕПКИХ СОУСОВ.

Полтора стакана хереса или мадеры, рюмку крепкого уксуса эстрагона, 12 очищенных сарделек, немного перца, половину размельченного мускатного ореха, несколько головок гвоздики, кусок хрена, цедру лимона, две нарезанные петрушки, все вместе смешать и варить, пока хорошо разварятся сардельки; процедить сквозь сито, перелить в бутылки, остудить, крепко закупорить. Приготовляя из этой эссенции соус, следует взять ложку муки, хорошо поджарить ее без масла, после чего вски-

пятить ее с двумя ложками масла, развести двумя стаканами бульона, влить ложку или две, по вкусу, этой эссенции, прибавить, если желают, сахарного подцвета, вскипятить, процедить и облить кушанье.

48. ЭССЕНЦИЯ ДЛЯ ПОДКРАШИВАНИЯ СОУСОВ.

Взять 1 фунт говядины, нарезать ее мелкими кусочками, а также нарезать кусочками 1 луковицу, 1 морковь, 1 сельдерей, 1 петрушку, 1—3 штуки лаврового листа; все положить в кастрюлю, куда прибавить 1½ ложки масла и поджарить докрасна; после чего влить стакана два воды или бульона, прокипятить, процедить и хранить в закупоренной банке. Когда потребуется, то брать одну—две ложки для соуса.

49. СОУС ПИКАНТ.

Взять 5 ложек основного красного соуса, 2 ложки муки, оливок, каперсов и маслин по одной ложке, 5 штук отварных грибов, 10 штук маринованных корнишонов, 4 ломтика лимона, 1 ложку сахара.

В красный соус кладут каперсы, снятые с косточек оливки и маслины, нашинкованные грибы и корнишоны и ломтиками лимон без шкурки и семечек. Дают 1—2 раза прокипеть, непереставая помешивают и соус готов. Очень хорошо в этот соус положить пол-ложки подожженного сахара, разведенного двумя ложками бульона. Соус этот особенно идет к разной разварной рыбе, а также к жареной телятине.

50. СОУС К КОТЛЕТАМ.

Ложку муки поджарить с ложкой масла, влить стакан бульона, вскипятить, подкрасить жженым сахаром, положить немного каперсов, ломтиков лимона или корнишонов, раз вскипятить и горячим залить котлеты.

51. СОУС ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ.

Несколько огурцов порезать ломтиками и поджарить в ложке масла с мелко нарубленной зеленью петрушки, посыпав немного мукой. Когда обжарятся, влить

стакан бульона, подиветить жженым сахаром, если не кисло — прибавить уксус или огуречный рассол и сильно вскипятить.

52. СОУС ИЗ СЕЛЕДКИ К ГОВЯДИНЕ.

Вымочить и очистить селедку, мелко изрубить с луковицей. Поджарить ложку масла с ложкой муки, смешать с рубленой селедкой и еще раз поджарить, влить стакан бульона, ложку лимонного сока, вскипятить все вместе и залить мясо.

53. СОУС НЕМЕЦКИЙ.

Изрубить мелко три крутых яйца и сложить в соусник; распустить особо в кастрюле полфунта масла; когда будет готово, влить его в рубленые яйца, прибавить по вкусу соли, перца и немного рубленой зелени петрушки.

54. СОУС БЕЛЫЙ С ХРЕНОМ.

Здесь нужен соус самый жидкий, в который положить полстакана тертого хрена и прокипятить 2—3 раза вымешивая. Этот соус идет исключительно к разварной говядине (кульи) и к солонине.

55. СОУС БЕШАМЕЛЬ.

Распустите в кастрюле четверть фунта масла, прибавьте немного более четверти фунта муки, так чтобы получилось довольно густое тесто; варить минут семь или 8; снимите с огня и разведите кипячеными сливками так, чтобы было густо, как сметана.

56. СОУС ШЕВРЕЛЬ.

Взять одну рюмку уксуса, четверть фунта ветчины, 5 ложек основного красного соуса, перец, 1 рюмку красного вина.

Уксус с рубленой ветчиной хорошо прокипятить, прибавить красный соус, варить до густоты, процедить, прибавить порошкового перца и одну рюмку красного вина.

57. СОУС МОЛОЧНЫЙ.

Взять два стакана молока, две ложки муки, две ложки масла, два желтка, сахара по вкусу, лимонной цедры, 1 рюмку мадеры.

Муку с маслом поджарить, развести двумя стаканами молока или сливок, размешать до гладкости, дать вскипеть два или три раза, когда остынет, вбить желтки, посолить, прибавить сахара по вкусу, перца; прибавить до желаемой густоты бульона, в котором варилась курица, индейка или телятина, 1 рюмку мадеры, размешать, подогреть.

Подавать к вареной телятине, курице, индейке или цыплятам с рисом.

58. СОУС МИНДАЛЬНЫЙ.

Взять три четверти стакана сладкого миндаля, 5 шт. горького, 2 стакана молока и 5 яиц, полстакана сахара.

Миндаль ошпаривают, снимают кожицу, толкут с молоком, процеживают, прибавляют желтки, сахар и осторожно подогревают пока загустеет.

59. СОУС ИЗ ВИШЕН К ПУДИНГАМ.

2 фунта спелых вишен очистить от косточек, которые истолочь, смешать с вишней, влить стакан вина, столько же воды и разварить; протереть через сито, положить немного корицы или лимонной цедры, подправить ложкой картофельной муки, разведенной водой, прибавить сахара по вкусу и еще раз вскипятить.

60. СОУС ИЗ ПОМИДОРОВ.

Разрезать поперек несколько помидоров, выжать сок и зерна отбросить. Поджарить в масле нарезанный кружками лук, всыпать половину ложки муки, поджа-

рить, прибавить несколько ложек бульона, положить помидоры, немного соли, английского перца и лаврового листа и варить час, часто мешая, чтоб не пригорело. Подавая, протереть сквозь сито.

61. СОУС ИЗ КЛЮКВЫ.

Клюкву варят с небольшим количеством воды, пока сделается очень мягкая, тогда протирают через решето, прибавляют для запаха 1 каплю розового масла или настойки ванили или несколько листьев пахучей герани, прибавляют по вкусу сахар, сгущают картофельной мукой, а листья герани выбрасывают.

62. КРАСНЫЙ СОУС С ЛУКОМ.

Нашинкуйте мелко 2—3 луковицы, поджарьте их в $\frac{1}{2}$ ложке масла докрасна на сковороде, но смотрите, чтоб не подгорели, потом положите поджаренный лук в красный соус и хорошенько взбейте.

63. СОУС ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ.

Взять $1\frac{1}{2}$ стакана мясного бульона, 5 шампиньонов, 1 стакан сметаны, 1 вилочек цветной капусты средней величины, 1 лож. муки, лимонной кислоты.

К мясному бульону прибавляют нарезанные шампиньоны, по вкусу лимонной кислоты, подсоленную сметану и мелкий сахар, хорошо кипятят и опускают разобранную по частям капусту, чтобы было довольно густо; продолжают кипятить, пока капуста поспеет, заправляют мукой.

Подают к отварной домашней птице.

64. СОУС ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ.

Огурцы очищают, выбирают зерна, режут на кусочки, солят и дают стоять, пока они дадут сок, который сливают в отдельную посуду, а огурцы поджаривают в масле, под крышкой, в кастрюле; когда огурцы хорошо упекут, к ним обратно добавляют оставшийся сок, по вкусу уксус, сахар, перец и, заправив слегка мукой, дают вскипеть, прибавляют сухого бульона и немного белого столового вина.

Подают к жарким.

65. СОУС РАКОВЫЙ.

Взять 25 раков, $\frac{1}{4}$ ст. муки, 2 лож. масла, 3 ложки сметаны, ложку сыра и укропа, 1 лимон.

Раки сварить с солью и укропом, очистить ножки и шейки, оставшуюся скорлупу истолочь, поджарить в масле, всыпать $\frac{1}{4}$ стак. муки, размешать, развести 3-мя стаканами бульона, прокипятить, положить сок из лимона, 3 ложки сметаны, ложку сыра (можно и без него), вскипятить и всыпать немного зелени укропа.

Облить на блюде вареную курицу, мозги, рыбу и проч., огарнировать их раковыми шейками и ножками.

66. ГОРЧИЧНЫЙ СОУС.

Положить в небольшую кастрюлю 1 желток, 1 чайную ложку приготовленной сарептской горчицы, $\frac{1}{4}$ ложечки соли, 1 чайную ложку мелко просеянного сахара и $\frac{1}{2}$ чайной ложки самой холодной воды; размешать и прибавлять постепенно и понемногу прованского масла, беспрестанно мешая в одну сторону, пока соус совершенно загустеет; тогда выжать сок из лимона по вкусу.

67. СОУС ПЕРЕЧНЫЙ.

Варить на легком огне стакан уксуса, 3 гвоздики, кардамон, простой и английский перец, 1 лавровый лист, немного мускатного ореха, сухого майорана и тмина. Когда выкипит до половины, положить 5 ложек красного соуса, поварить и процедить сквозь салфетку.

68. СОУС КРАПОДИН.

Поджарить 3 ложки белого тертого хлеба и, когда зарумянится, — выложить на сито. Между тем сварить красный соус, процедить и положить в него немного рубленой петрушки, крупного перца, обжаренный хлеб и лимонный сок.

69. СОУС ТАРТАР.

Столовую ложку французской серой горчицы, ложки три прованского масла и пол-ложки уксуса. Все это хорошо взбить вилкой.

Если к этому соусу прибавить ложки две мелко изрубленных каперсов, то получится тартар с каперсами. А если прибавить пол-ложки анчоусовой сои — получится тартар с анчоусами.

70. СОУС ПРОВАНСАЛЬ.

Взять одну ложку готовой горчицы, 4 сырых желтка, 1 ложку уксуса и 5 ложек прованского масла.

На 1 ложку горчицы берут 4 желтка, хорошо растирают, и капля по капле прибавляют 5 ложек прованского масла, все время взбивая вилкой, после чего прибавляют уксус или сок лимона и снова взбивают.

ЖАРКИЕ БЛЮДА:

Чтобы сохранить в мясе сок при жарении, надо ставить его сразу на самый сильный огонь. Мясо или дичь надо хорошенько обмазать маслом и посолить, а если жарится птица, то бросить соль и внутрь.

Через полчаса жареное мясо зарумянится и тогда надо облить его бульоном или водой и дожаривать, поливая соком из-под самого мяса. Мясо разных животных для того, чтобы прожарилось, требует разного времени. Кусок мяса в 5 фунтов требует 1½ часа жаренья приблизительно, в зависимости оттого, какая печь или плита. То же и телятина. Свинина жарится несколько дольше. Поросенок небольшой не более часа. Индейка и гусь — 1½ часа. Цыплята 15 мин. Утка — 30 мин. Крупные куски мяса и крупная дичь требуют для поджаривания до 2—3 часов.

71. ЖАРЕНАЯ ГОВЯДИНА ПО-АНГЛИЙСКИ.

Отбить кусок говядины, залить уксусом пополам с водой и оставить так дня на три. Вынув из уксуса, нашинковать говяжьим жиром, порубленным с разными кореньями: сделав в говядине ножом дырки, наполнить их приготовленным фаршем и жарить говядину, поливая собственным соусом. Подрумянить немного муки с маслом, влить бульон, положить каперсы, несколько сушеных грибов, столченных в порошок, или трюфелей, стакан вина, несколько ломтиков лимона и мешать на огне;

если соус, в котором жарилась говядина, не очень со-
леный, то собрать с него жир, разбавить пригото-
вленную подливку, вскипятить, облить говядину и подать
на стол.

72. РОСТБИФ.

Взять 20 фунтов толстого филея с костью, посолить,
положить на сковородку и жарить в горячей печи 3 часа,
переворачивая, чтобы со всех сторон зарумянился. Ког-
да выжарится весь соус, наколоть мясо в нескольких
местах толстой вилкой, чтобы мясо пустило из себя сок.
Уголья надо оставить в печи кругом сковороды. Вынув
из печи, нарезать мясо ломтями сверху и снизу, а кость
положить на блюдо, сверху уложить красиво ломтями
мясо, кругом положить жареный картофель и строга-
ный хрен, полить говяжьим соком, сняв сначала жир.
Остаток соуса подать в соуснике.

73. БИТКИ.

Взять говядину от костреца или ссека, нарезать по-
перек ломтиками в палец толщины, посолить, посыпать
мелким перцем, побить деревянным молотком, положить
в кастрюлю, прибавить ложку масла, немного бульона
или кипятка, накрыть кастрюлю крышкой и тушить на
небольшом огне, когда мясо потушится и сделается
мягким, влить полстакана сметаны, прокипятить и пода-
вать на стол. Битки можно гарнировать тушеным от-
дельно в кастрюльке с маслом, бульоном и луком.

Битки еще готовят и из рубленой говяди-
ны. Взять от ссека мякоть, пропустить через мясорубку
вместе с луком, очистить от жил, вбить яйцо, посыпать
толченым перцем (можно также добавить майорана),
размешать хорошенько, сделать котлеты толщиной в пол-
пальца, обвалять в муке, посыпать солью и жарить на
раскаленной сковороде; когда одна сторона подрумянит-
ся, перевернуть на другую. Подавая к столу, полить бит-
ки соусом из сковороды, прибавив предварительно лож-
ки две кипятка и прокипятив. Можно к таким биткам
делать соус из сметаны, а также отдельно подавать мел-
ко нарезанный жареный картофель.

74. ЗРАЗЫ.

Взять кусок филейной говядины, нарезать ее ломтиками в полпальца толщины, хорошо отбить деревянным молотком, накрошить мелко лука и смешать с гречневой кашей, посыпать солью и перцем, положить эту начинку на отбитые ломтики филея, свернуть каждый кусок в трубку, связать ниткой, положить в кастрюлю, прибавить 2 ложки масла, немного бульона, накрыть кастрюлю крышкой и тушить в духовой печке.

Отдельно в кастрюльке вскипятить немного бульона с ложкой масла, растереть в холодной воде ложку муки, влить в кастрюлю, дать прокипеть, когда зразы наполовину потушатся, влить туда этот соус, положить в зернах перца, два-три лавровых листа, дотушить и подавать на стол, предварительно посыпать зеленью.

Начинку к зразам также делают еще из ржаного хлеба, смешанного с 2—3 мелко нарезанными поджаренными в масле луковичками, положить еще туда перца, соли, мускатного ореха, одно яйцо, белых отварных грибов или шампиньонов. Также зразы можно начинять и манной кашей или одним репчатым луком.

75. БИФСТЕКС ИЗ ФИЛЕЯ.

На бифштекс обычно употребляют толстый филей или вырезку, — из другой части он не будет сочен и мягок. Вырезать жилы, снять жир, оставляя понемногу около филея, порезать филей поперек на толстые куски, побить скалкой, посолить, посыпать перцем, помазать прованским маслом и поставить на два часа в холодное место. Перед подачей растопить масло, обмакнув в него каждый бифштекс, класть на сильно раскаленную сковороду и жарить на сильном огне. Перевернув на другую сторону, обжарить и смотреть, чтобы не пережарить. Бифштекс не должен быть дожарен. Нужно пробовать, чтобы, прижав ножом, из него вытекла розовая жидкость, и подавать тотчас с жареным картофелем и строганным хреном.

76. ГОВЯДИНА НАСКОРО.

Взять мягкой говядины, лучше всего филея, считая 200 грамм на человека, нарезав на кусочки величиной

2 стакана сметаны, 1 ложку сои-кабуль, мадеры.

За два часа до подачи мясо нарезать тонкими и узкими полосками, посыпать сильно перцем, перед самым обедом взять $\frac{1}{8}$ фунта масла и поджарить в нем 2 ложки муки, развести в 2 стаканах сметаны, прибавить сои-кабуль 1—2 ложки, прокипятить, постоянно мешая. Говядину отдельно пожарить в $\frac{1}{8}$ фунта масла, не давая зарумяниться, опустить в соус, куда прибавить 2 рюмки мадеры, подогреть и подавать.

82. КОТЛЕТЫ ОТБИВНЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ (АНТРЕКОТ).

Взять 3 фунта говядины, 2 яйца, 2 лож. сухарей, четверть фунта масла или фритюра.

Говядину разрезают так, чтобы в каждом куске находилась косточка (котлетная часть), отбивают с обеих сторон скалкой или деревянным молотком, солят, перчат, обмакивают в сырые яйца, обсыпают сухарями и жарят на раскаленной сковороде с обеих сторон в масле как бифштекс; подавая, поливают оставшимся от их жарения маслом.

83. КОТЛЕТЫ В ПАПИЛЬОТАХ.

Взять всего, как для предыдущих котлет. Сырую отбивную котлету аккуратно завертывают в бумагу, хорошо вымазанную маслом, и жарят обыкновенным способом.

Если эти котлеты делают рублеными, то вставляют какую-либо косточку так, чтобы она выходила наружу из бумаги и была бы похожа на отбивную. Эти котлеты можно делать не только из говядины, но и из телятины, баранины и свинины.

84. КОТЛЕТЫ ПОЖАРСКИЕ.

Мясо от курицы мелко изрубить, положить в него булку, замоченную в молоке, растопленного масла, половину яйца; хорошенько размешать, разделить мясо на порции, сделать котлеты, придавая им продолговатую форму, намазать яйцом, обвалять в сухарях и жарить

на котлетовороде в масле. Сделать подливку: в масло, в котором жарились котлеты, влить несколько ложек бульона, всыпать, размешивая до гладкости, муку, дать ей раз вскипеть и облить этим котлеты.

85. КОТЛЕТЫ МАРЕШАЛЬ.

Взять три рябчика, два яйца, две ложки сухарей, $1\frac{1}{2}$ унции треть фунта фритюра, полфунта сливочного масла, дерзакана муки, $3\frac{1}{2}$ стакана бульона, три рюмки ма-кины, четверть фунта шампиньонов, 4 трюфеля, 4 лож-ракового масла и 25 штук шеек вареных раков. Снять с каждого рябчика филей, оставить крылышки по первый сустав, надрезать кожу филея вдоль и на-ришировать, а потом зашить, обвалить в яйцах, суха-пол и зарумянить во фритюре. Фарш: полфунта масла, и стакана муки и полтора стакана бульона, посолить полпрокипятить, мешая, затем влить 2 рюмки мадеры, фе-жнить 6 мелко нарубленных шампиньонов и 2 трю-да я; хорошо вскипятить, остудить и фаршировать. Ког-сер котлеты будут готовы, сложить их на блюдо, на кандину которого положить следующее: две трети ста-12 а муки, 4 ложки ракового масла, 2 стакана бульона, вы-рубленных шампиньонов и 25 штук вареных рако-до шеек и ножек очищенных, все хорошо прокипятить тр-релости шампиньонов и прибавить 2 рубленых фе-ля и одну рюмку мадеры.

86. ТУРЕЦКИЕ ПЛОВ.

как Пловом называется блюдо из риса, размягченного в пло-бы-инбудь бульоне и приправленного мясом. Вот рис для одного человека: возьмите восьмушку хорошего ку-очищенного от пыли и промытого в воде, восьмуш-теласла, которое нарежьте кусочками, четверть фунта бул-тины и воды столько, чтобы когда будет готов рис-он, ее осталось бы по фунту на каждую порцию бул-Прежде всего варят мясо, но не совсем; этот дер-он сливают в кастрюлю, ставят на огонь, где и паю-ют до тех пор, пока бульон не закипит, тогда всы-рис-т понемногу сухой рис, накрывают крышкой и дают лае-вобрат в себя бульон. Когда каждое зерно сде-с о-ся мягким, нежным, вздуется, — кастрюлю снимают ня и в углубления, сделанные лопаточкой в рисе.

кладут кусочки масла, которое таким образом распускается и впитывается в рис. Поварив после этого с четверть часа, рис кладут на блюдо и обкладывают мясом, мелко нарезанным и поджаренным в масле. Следует заметить, что для варки риса в бульоне нужно выбирать кастрюлю побольше, так, чтобы рис мог свободно разбухнуть в ней и вместе с тем никогда не следует мешать его, держа на огне.

Приготавливают турецкий плов еще и следующим образом: сварив баранину или курицу, выливают бульон в чашку и в тот горшок, в котором варилось мясо, кладут масло. Масло ставится на огонь, распускается и потом еще нагревается; после в теплое масло кладут мясо, нарезанное кусочками, рис, промытый несколько раз в воде, заливают все это бульоном на палец выше риса и, накрыв горшок крышкой, ставят на огонь. Когда рис разварится так, что каждое зерно будет мягкое, отделится от других, но между тем несколько не разварится, плов снимают с огня, накрывают горшок в несколько раз сложенным холстом и вливают в рис немножко растопленного масла, поварив еще некоторое время, выкладывают на блюдо и убирают рубленым мясом.

87. ПРОСТОЙ ПЛОВ.

Баранью грудинку вымыть и поджарить с луком, солью, морковью, петрушкой, сельдереем. Положив 8 шариков английского перца и 4 штуки лаврового листа, налить столько воды, чтобы она только покрывала всю грудинку со всеми пряностями. Когда грудинка готова, отставить ее и сварить один стакан риса в бульоне с грудинки и дав ему немного остынуть, положить в него 2 желтка и 1 столовую ложку масла, всыпать полчайной ложки мускатного ореха, посолить, размешать и снова немного подогреть. Взять круглое блюдо, которое не лопнуло бы в духовой печи, положить на него масла, потом часть вареного риса, а сверху несколько кусков нарезанной грудинки, залив полчашкой бульона, в котором она варилась; затем опять ряд риса и ряд грудинки, снова полив бульоном; наконец положить полторы ложки чухонского масла, посыпать сверху сухарями, поставить в духовую печь, дать зарумяниться и подавать, не снимая с блюда, на котором плов запекался.

88. ЖАРЕНАЯ ТЕЛЯТИНА.

Заднюю ножку телятины вымыть и замочить на несколько часов в соленой воде. Желая жарить телятину в печке, а не на вертеле, положить на противень 2 березовые лучинки, крест-накрест, на них положить телятину, облить уксусом, посолить, подлить немного воды и поставить в горячую печь. Почаще ее поворачивать и сливать, если жирная, собственным соком, если же нет, то полить маслом. Перед подачей обсыпать ее толчеными сухарями. Если кусок весит фунтов 10, то жарить нужно один час, если кусок не более 5 фунтов, то достаточно 45 минут.

89. ТЕЛЯТИНА ШПИГОВАННАЯ.

Хорошую заднюю ногу телятины замочить часа на два в молоке, вымыть, отжать воду, посолить, нашпиговать шпиком, положить, как сказано выше, на противень и жарить, поливая маслом. Когда поджарится, обсыпать сухарями, залить ее собственным соусом и подавать.

90. ТЕЛЯТИНА ТУШЕНАЯ.

Хороший кусок телятины обсыпать хорошенько мукой и солью. На сковороду положить кусок масла, разогреть докрасна и положить на него телятину; обжаривая со всех сторон, положить в кастрюлю, залить бульоном, прибавить немного лаврового листа, мускатного ореха, накрыть крышкой и тушить на небольшом огне. Когда будет почти готова, влить ложку уксуса. Взять два желтка, разбавить ложкой холодного бульона, подправить соус, в котором тушилась телятина, подогреть, но не кипятить, и сразу подавать телятину, облив ее этим соусом. К этой телятине лучше всего подавать тушеные овощи.

91. КОТЛЕТЫ ТЕЛЯЧЬИ ПО-АНГЛИЙСКИ.

Выбрать жилы и слегка побить, отбитые котлеты посолить, посыпать с обеих сторон перцем, положить на

раскаленную сковороду и жарить на сильном огне минут 5, наблюдая, чтобы не вытек сок. Вымазать маслом содейник, уложить на него котлеты одну около другой; размешать две ложки муки с тремя яйцами, развести двумя стаканами молока, всыпать немного соли и мускатного ореха и залить полученным соусом котлеты. Накрыть крышкой, поставить на огонь, посматривать, чтобы котлеты не пережарились и не подгорели. Подавать на стол в той самой посуде, в которой они жарились.

92. ГРУДИНКА ТЕЛЯЧЬЯ С РИСОМ.

Очистив грудинку от пленок, посолить и сварить с разными кореньями и английским перцем. Полфунта риса обварить кипятком, залить бульоном, в котором варилась грудинка, положить ложку масла и тушить до готовности; наконец, всыпать толченого мускатного цвета, размешать, уложить на блюдо грудинку, перекидывая рисом, облить маслом, поджаренным с сухарями, и поставить ненадолго в печь.

93. ГРУДИНКА ТЕЛЯЧЬЯ С ГОРОХОМ.

Очищенную и нарезанную грудинку подрумянить в масле. Вынуть, подрумянить в том самом масле $\frac{1}{2}$ ложки муки, влить 2 стакана бульона, положить немного зеленой петрушки и укропа, щепотку соли, положить в этот соус поджаренную грудинку, всыпать два стакана молодого гороха и варить до мягкости.

94. ГРУДИНКА, ПОДЖАРЕННАЯ С КРАСНЫМ СОУСОМ.

Порубить ребра грудинки, вымыть, посолить. Влить в кастрюлю $\frac{1}{2}$ стакана вина, немного уксуса, бульона, положить две луковицы, нашинкованные гвоздикой, несколько ломтиков лимона, немного лаврового листа; положить порубленные куски грудинки и варить до мягкости. Подрумянить ложку масла, поджарить в нем немного рубленого лука, вынуть грудинку, обвалить в яйце, обсыпать сухарями и поджарить в этом масле. Бульон процедить и, подавая, полить грудинку.

95. НОЖКИ ТЕЛЯЧЬИ В ТЕСТЕ.

Сварить ножки в соленой воде и разрезать вдоль пополам. Взбить несколько желтков с мукой и немножко воды, чтобы тесто было как для блинчиков, прибавить взбитые белки, обмакнуть в это тесто каждую ножку и жарить в масле.

96. ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНКА ТУШЕНАЯ.

Снять кожицу с печенки, вымыть ее под краном и порезать на куски. Распустить ложку масла, поджарить в нем 2 нашинкованные луковицы; положить печенку, несколько гвоздичек, перец, соль, разные корни и тушить на слабом огне под крышкой. Почаще заглядывать в кастрюлю и пробовать вилкой, чтоб не пережарилась. Перед подачей всыпать немного муки, влить $\frac{1}{2}$ стакана вина и столько же бульона, вскипятить, вынуть печенку на блюдо и залить процеженным соусом. Кто желает, чтобы печенка была белая, следует ее вымочить в молоке. Солить печенку следует, когда она уже будет почти готова, иначе она будет жесткая.

97. ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНКА ФАРШИРОВАННАЯ.

Снять с печенки кожицу и до половины готовности сварить, остудить и мелко порубить. Прибавить растопленного масла, намоченную в молоке булку, 2 ложки сметаны, 3 желтка, немного соли и размешать. Наполнить этим фаршем телячью сетку и запечь ее в кастрюльке. Можно также этим фаршем начинить говяжьи кишки, обжарить и подать с приготовленными овощами.

98. ТЕЛЯЧЬЕ ЛЕГКОЕ ПОД СОУСОМ.

Сварить в бульоне или в воде телячье легкое и мелко порубить; поджарить в ложке масла немного рубленого лука, смешать с ложкой муки, прибавить рубленой лимонной корки, поджарить, развести бульоном, влить 2 ложки уксуса, $\frac{1}{2}$ ложки мелкого сахара,

положить в этот соус рубленное легкое и хорошенько прокипятить.

99. БАРАНИЙ БОК С КАШЕЙ.

Взяв от барана реберную часть, отделите пашины от ребер и мяса, начините пустое пространство между ними начинкой, которую можно приготовить и без ливера, из одной каши и лука, и жарьте бок в жарком шкафу и печке.

Это блюдо большей частью подают к кислым и ленивым щам в замену пирога или пирожков.

Мясо бараньего бока должно быть хорошо прожарено докрасна, чтобы сверху образовалась корочка.

100. БАРАНЬЯ ГРУДИНКА.

Разрубив груднику по ребрам на куски, положите ее в кастрюлю. Налейте две разливальных ложки говяжьего или куриного бульона; посолите, прибавьте одну или две луковицы, десять зерен перца, если любите — зубок чеснока, небольшой пучок эстрагона, сок лимона и поставьте на умеренный огонь. Когда грудинка будет готова, мягка (часа через полтора — два, а иногда, если баранина молодая, и раньше), выньте ее, уложите на блюдо, засыпьте вареным рисом, а сверху обложите чухонским маслом (на полфунта риса восьмушку масла), посыпьте тертым сыром (конечно, лучше пармезаном), которого достаточно четверти фунта, поставьте в шкаф, чтобы сверху подрумянилось, и подавайте к столу сильно горячим; полить образовавшимся в кастрюле соком, сквозь сито, сняв с сока жир.

Можно также, вынув сваренную грудинку, окунув в желток, взбитый с столовой ложкой бульона или воды и обваляв в сухарях, обжарить.

101. ПОЧКИ БАРАНЬИ.

Снять верхнюю пленку с бараньих почек, разрезать каждую пополам, вынуть из середины жилу с жиром, изрезать мелкими кусочками, посолить. Уварить до совершенной густоты красный соус с мадерой и за 10 ми-

нут до отпуска разогреть масло, сложить нарезанные почки и жарить на сильном огне, а когда начнут колероваться, слить масло и облить горячим соусом.

102. БАРАНЬИ КОТЛЕТЫ.

Бараньи котлеты должны быть натуральные; они превосходны, если баранина хороша и жирна. Разрезать котлетную часть (край) по ребрам, убрать лишние кости, т. е. позвонки и срезать жилы; поколотите котлеты скалкой, посыпьте солью и крупно толченым перцем, и жарьте на сильном огне, распустив на сковороде коровье масло. Смотрите не пережарьте котлеты; необходимо, чтобы они были сочны. Бараньи котлеты сухарями не обсыпать.

103. РАГУ ИЗ БАРАНИНЫ.

Нарезать баранью грудинку или лопатку на куски, вымыть, посолить и положить в кастрюлю, накрыть крышкой, поставить на огонь; очищенную морковь и репу нарезать, ошпарить; когда баранина немного зарумянится, помешать лопаткой и дать еще немного зарумяниться, потом влить кухонную ложку воды и, когда со дна кастрюли отварится сок, всыпать муки, размешать, развести бульон так, чтобы баранина была покрыта, положить морковь и репу, и, накрыв крышкой, варить на слабом огне до тех пор, пока коренья и баранина не будут совершенно мягкими. Тогда уложить баранину на блюдо, а сверху нее коренья, сок же уварить до надлежащей густоты, процедить и полить баранину.

104. БАРАНИНА В СМЕТАНЕ.

Побейте бараний окорок или филей скалкой (это, впрочем, всегда следует делать) и жарьте, как обыкновенно. Когда мясо будет полуготово (приблизительно через час), вылейте на него стакан или полтора (на шесть — восемь фунтов) хорошей, густой сметаны и дожаривайте, поливая почаще образовавшимся от сметаны и сока соусом. К такому блюду в иных домах подают гречневую крутую кашу, что очень идет.

положить в этот соус рубленое легкое и хорошенько прокипятить.

99. БАРАНИЙ БОК С КАШЕЙ.

Взяв от барана реберную часть, отделите пашины от ребер и мяса, начините пустое пространство между ними начинкой, которую можно приготовить и без ливера, из одной каши и лука, и жарьте бок в жарком шкафу и печке.

Это блюдо большей частью подают к кислым и легким щам в замену пирога или пирожков.

Мясо бараньего бока должно быть хорошо прожарено докрасна, чтобы сверху образовалась корочка.

100. БАРАНЬЯ ГРУДИНКА.

Разрубив грудинку по ребрам на куски, положите ее в кастрюлю. Налейте две разливальных ложки говяжьего или куриного бульона; посолите, прибавьте одну или две луковицы, десять зерен перца, если любите — зубок чеснока, небольшой пучок эстрагона, сок поллимона и поставьте на умеренный огонь. Когда грудинка будет готова, мягка (часа через полтора — два, а иногда, если баранина молодая, и раньше), выньте ее, уложите на блюдо, засыпьте вареным рисом, а сверху обложите чухонским маслом (на полфунта риса восьмушку масла), посыпьте тертым сыром (конечно, лучше пармезаном), которого достаточно четверти фунта, поставьте в шкаф, чтобы сверху подрумянилось, и подавайте к столу сильно горячим; полить образовавшимся в кастрюле соком, сквозь сито, сняв с сока жир.

Можно также, вынув сваренную грудинку, окунув в желток, взбитый с столовой ложкой бульона или воды и обваляв в сухарях, обжарить.

101. ПОЧКИ БАРАНЬИ.

Снять верхнюю плеву с бараньих почек, разрезать каждую пополам, вынуть из середины жилу с жиром, изрезать мелкими кусочками, посолить. Уварить до совершенной густоты красный соус с мадерой и за 10 ми-

нут до отпуска разогреть масло, сложить нарезанные почки и жарить на сильном огне, а когда начнут колероваться, слить масло и облить горячим соусом.

102. БАРАНЬИ КОТЛЕТЫ.

Бараньи котлеты должны быть натуральные; они превосходны, если баранина хороша и жирна. Разрезать котлетную часть (край) по ребрам, убрать лишние кости, т. е. позвонки и срезать жилы; поколотите котлеты скалкой, посыпьте солью и крупно толченым перцем, и жарьте на сильном огне, распустив на сковороде коровье масло. Смотрите не пережарьте котлеты; необходимо, чтобы они были сочны. Бараньи котлеты сухарями не обсыпать.

103. РАГУ ИЗ БАРАНИНЫ.

Нарезать баранью грудинку или лопатку на куски, вымыть, посолить и положить в кастрюлю, накрыть крышкой, поставить на огонь; очищенную морковь и репу нарезать, ошпарить; когда баранина немного зарумянится, помешать лопаткой и дать еще немного зарумяниться, потом влить кухонную ложку воды и, когда со дна кастрюли отварится сок, всыпать муки, размешать, развести бульон так, чтобы баранина была покрыта, положить морковь и репу, и, накрыв крышкой, варить на слабом огне до тех пор, пока коренья и баранина не будут совершенно мягкими. Тогда уложить баранину на блюдо, а сверху нее коренья, сок же уварить до надлежащей густоты, процедить и полить баранину.

104. БАРАНИНА В СМЕТАНЕ.

Побейте бараний окорок или филей скалкой (это, впрочем, всегда следует делать) и жарьте, как обыкновенно. Когда мясо будет полуготово (приблизительно через час), вылейте на него стакан или полтора (на шесть — восемь фунтов) хорошей, густой сметаны и дожаривайте, поливая почаще образовавшимся от сметаны и сока соусом. К такому блюду в иных домах подают гречневую крутую кашу, что очень идет.

105. ПОЧКИ В СОУСЕ.

Снять верхнюю пленку и жир, нарезать почки тонкими ломтиками и посолить. Припустить в сотейнике в масле две мелко порубленные луковицы, прибавить к ним почки, накрыть крышкой и поставить на сильный огонь: когда начнут поджариваться, влить густого красного соуса, положить немного рубленой зелени и перца, размешать, дать вскипеть, выложить на глубокое блюдо и обложить гренками.

106. МОЗГИ В СОУСЕ.

Мозги следует хорошенько промыть, сварить их в воде, причем, конечно, необходимо прибавить немного соли; когда они немного поварятся, следует вынуть их, посыпать сухарями и поджарить в масле; к мозгам необходимо сделать подливку: взять стакан бульона, подцветить его пережженным сахаром и облить мозги. Соус этот весьма дешевый, но очень вкусный.

107. ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ ПОД СОУСОМ.

Язык говяжий, телячий или свиной, соленый, сырой или копченый отваривают в соленой воде (если язык соленый или копченый, то воду не солят) с кореньями до тех пор, пока он сделается мягким; тогда снимают с него верхнюю кожицу, режут наискось тонкими ломтиками, укладывают на блюдо и гарнируют пюре картофельным или цельным отваренным картофелем; если желают, то поливают одним из соусов, подающихся к мясным блюдам.

108. ГОЛУБЦЫ.

Говядину и лук пропускают через мясорубку, солят и перчат; потом сюда же прибавляют полфунта отваренного риса, хорошо все смешивают и кладут на листы капусты, свертывают в виде небольших колбасок, обвязывают нитками и кладут в кастрюлю, куда прибавляют мясной бульон, чтобы голубцы чуть пекры-

лись; закрывают крышкой и томят на слабом огне, когда зарумянятся, влить сметаны и опять томить с $\frac{1}{2}$ часа.

На юге, где растет виноград, вместо листьев капусты лучше брать виноградные листья, которые имеют приятный кисловатый вкус.

109. КУРНИК МАЛОРОССИЙСКИЙ.

Сварив курицу, разделите ее на части; изрубите круто сваренные яйца; потом возьмите сдобного кислого теста, раскатайте его толщиной в пол-пальца, положите в глиняное глубокое блюдо или на сковородку, смазанную маслом, посыпьте ряд яиц, а потом ряд курицы, сверху опять ряд яиц, защипите и запеки-те. Курник с яйцами также приготавливают, взяв говядину вместо курицы, но лучше всего получается курник из цыплят на слоеном тесте.

110. КАПЛУН ПОД СОУСОМ.

Хорошего каплуна следует хорошенько вымыть и вычистить, затем обмазать маслом, положить в кастрюлю, поставить в печь и дать хорошо обжариться. К каплу-ну можно приготовить следующий соус: взять три или четыре луковицы, сварить их в воде, прибавить несколько шампиньонов, положить две ложки чухон-ского масла, ложку муки, все это смешать хорошенько, дать несколько раз прокипеть и затем облить каплуна перед обедом.

111. КОТЛЕТЫ ОТБИВНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ.

Взять котлетную часть свинины, разрезать, чтобы каждая котлета была с косточкой, побить с обеих сто-рон, посолить, смазать яйцом, обсыпать сухарями и жарить. К свиным котлетам подают: зеленый горошек, картофельное пюре, жареный картофель, соус из лука или из кислой капусты.

112. КОТЛЕТЫ ИЗ КУРИЦЫ ИЛИ ИНДЕЙКИ.

Взять мягкую филейную часть от курицы или индей-ки, мелко нарезать, прибавить две ложки растопленно-

105. ПОЧКИ В СОУСЕ.

Снять верхнюю пленку и жир, нарезать почки тонкими ломтиками и посолить. Припустить в сотейнике в масле две мелко порубленные луковицы, прибавить к ним почки, накрыть крышкой и поставить на сильный огонь: когда начнут поджариваться, влить густого красного соуса, положить немного рубленой зелени и перца, размешать, дать вскипеть, выложить на глубокое блюдо и обложить гренками.

106. МОЗГИ В СОУСЕ.

Мозги следует хорошенько промыть, сварить их в воде, причем, конечно, необходимо прибавить немного соли; когда они немного поварятся, следует вынуть их, посыпать сухарями и поджарить в масле; к мозгам необходимо сделать подливку: взять стакан бульона, подцветить его пережженным сахаром и облить мозги. Соус этот весьма дешевый, но очень вкусный.

107. ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ ПОД СОУСОМ.

Язык говяжий, телячий или свиной, соленый, сырой или копченый отваривают в соленой воде (если язык соленый или копченый, то воду не солят) с кореньями до тех пор, пока он сделается мягким; тогда снимают с него верхнюю кожицу, режут наискось тонкими ломтиками, укладывают на блюдо и гарнируют пюре картофельным или цельным отваренным картофелем; если желают, то поливают одним из соусов, подающихся к мясным блюдам.

108. ГОЛУБЦЫ.

Говядину и лук пропускают через мясорубку, солят и перчат; потом сюда же прибавляют полфунта отваренного риса, хорошо все смешивают и кладут на листы капусты, свертывают в виде небольших колбасок, обвязывают нитками и кладут в кастрюлю, куда прибавляют мясной бульон, чтобы голубцы чуть пекри-

лись; закрывают крышкой и томят на слабом огне, когда зарумянятся, влить сметаны и опять томить с $\frac{1}{2}$ часа.

На юге, где растет виноград, вместо листьев капусты лучше брать виноградные листья, которые имеют приятный кисловатый вкус.

109. КУРНИК МАЛОРОССИЙСКИЙ.

Сварив курицу, разделите ее на части; изрубите круто сваренные яйца; потом возьмите сдобного кислого теста, раскатайте его толщиной в пол-пальца, положите в глиняное глубокое блюдо или на сковородку, смазанную маслом, посыпьте ряд яиц, а потом ряд курицы, сверху опять ряд яиц, защипите и запекуте. Курник с яйцами также приготавливают, взяв говядину вместо курицы, но лучше всего получается курник из цыплят на слоеном тесте.

110. КАПЛУН ПОД СОУСОМ.

Хорошего каплуна следует хорошенько вымыть и вычистить, затем обмазать маслом, положить в кастрюлю, поставить в печь и дать хорошо обжариться. К каплуну можно приготовить следующий соус: взять три или четыре луковицы, сварить их в воде, прибавить несколько шампиньонов, положить две ложки чухонского масла, ложку муки, все это смешать хорошенько, дать несколько раз прокипеть и затем облить каплуна перед обедом.

111. КОТЛЕТЫ ОТБИВНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ.

Взять котлетную часть свинины, разрезать, чтобы каждая котлета была с косточкой, побить с обеих сторон, посолить, смазать яйцом, обсыпать сухарями и жарить. К свиным котлетам подают: зеленый горошек, картофельное пюре, жареный картофель, соус из лука или из кислой капусты.

112. КОТЛЕТЫ ИЗ КУРИЦЫ ИЛИ ИНДЕЙКИ.

Взять мягкую филейную часть от курицы или индейки, мелко нарезать, прибавить две ложки растопленню-

го сливочного масла, соли, кусок мякиша французской булки, размоченной в молоке и выжатой, немного мускатного ореха, 2 яйца, размешать все вместе, хорошенько изрубить или истолочь в ступке, сделать небольшие котлетки, смазать яйцом, посыпать сухарями и поджарить на сковороде в масле. Подавая на стол, облить соусом, в котором котлеты жарились. К этим котлетам подают: соус из трюфелей или шампиньонов, салат или зеленый горошек. Можно облить еще их соусом, приготовленным следующим образом: слить в кастрюлю соус, в котором жарились котлеты, развести его бульоном, положить немного каперсов, влить пол-ложки лимонного сока, полрюмки мадеры, вскипятить все это и облить котлеты.

113. БИФШТЕКС ПО-ГАМБУРГСКИ.

Нарезать ломтями в полтора пальца толщиной мясо филейной вырезки, намазать прованским маслом, посолить, жарить в масле на сковороде с мелко нарезанным луком. Когда одна сторона подрумянится, перевернуть и подрумянить другую, затем вылить на каждый кусок бифштекса по одному яйцу, когда яйца окрепнут, подавать на стол. К этому бифштексу также делают гарнир из тушеных белых грибов и отварного картофеля.

114. МОЗГИ ЖАРЕННЫЕ.

Взять телячьи или бычьи мозги, замочить их на полчаса в холодной воде, очистить осторожно от пленок, отварить в соленой воде, положить туда несколько зерен перца, лавровый лист, дать вскипеть, откинуть на дуршлаг, когда остынут, нарезать ломтиками, помазать яйцом, обсыпать толчеными сухарями и жарить в масле. К мозгам подают: зеленый горошек, картофельное пюре, соус из щавеля или шпината, соус из сушеных грибов.

115. ПЕЧЕНКА ЖАРЕНАЯ И ТУШЕНАЯ.

Взять печенку, замочить ее в воде, очистить от перепонки, нашинковать, смазать маслом и поставить в

духовую печь, когда обжарится, полнить ее кипятком или бульоном и еще жарить, пока не подрумянится, затем положить на горячее блюдо, облить своим соусом и подавать на стол.

2-й способ: вымочив в воде хорошенько печенку, очистить от перепонки, сварить ее, затем, мелко изрубив, поджарить в кастрюльке с маслом и мелко нарезанной луковицей, положить также соли, толченого английского перца и, помешивая, прибавить одну ложку муки, развести бульоном, в котором варилась печенка; отдельно на сковороде поджарить 2—3 куса сахара, разбавить его водой и уксусом и, влив его тоже в кастрюльку, размешать, накрыть крышкой и тушить до готовности.

116. ШАШЛЫК ПО-ГРУЗИНСКИ.

Взять кусок жирной баранины или от филея говядины, нарезать кусочками, отбить и очистить от жил, натереть солью, перцем, луком, нанизать кусочки говядины на вертел и обжарить над огнем или между горячих угольев, разложив уголь в два ряда с выемкой посередине, и безостановочно вертеть.

Можно также нарезать кусочки говядины, положить в чашку, туда же положить мелко нашинкованный лук, влить полрюмки мадеры, ложку уксуса, соль, английский толченый перец и, размешав все, дать постоять, затем уже жарить, как сказано выше. Подавать на стол надо на горячем блюде с отварным рисом.

117. ПОРОСЕНОК ЖАРЕННЫЙ.

Когда поросенка заколят, то чтобы мясо его было совершенно белым, надо постараться выпустить из него как можно больше крови, потом положить его в горячую воду, оскоблить щетину, отрубить копытца, промыть все внутренности, промыть хорошенько, натереть солью внутри и снаружи, внутрь положить кусок масла, растертого с зеленью петрушки, лук, перец, гвоздику. Печенку и ливер от поросенка сварить, изрубить очень мелко или истолочь в ступке, протереть сквозь сито, прибавить кусок мякиша французской булки, размоченной в воде и выжатой, прибавить ложку растопленного масла. 2—3 желтка, перца, гвоздики, сахара, коринки, все

вместе перемешать и изрубить или истолочь, нафаршировать этим фаршем поросенка, положить на противень и жарить, поливая маслом, пока кожица не подрумянится. Можно также начинить поросенка крутой гречневой кашей.

118. ПОРОСЕНОК, ВАРЕННЫЙ ПОД БЕЛЫМ СОУСОМ ИЛИ КИСЛО-СЛАДКИМ.

Взять небольшого поросенка, очистить его, сварить в воде, снимая пену, посолить, прибавить перца, лаврового листа и кореньев. Когда поросенок уварится до готовности, выложить его на блюдо и облить следующим соусом: распустить 1—2 ложки масла, прибавить помешивая 2 ложки муки, развести бульоном, в котором варился поросенок, прибавить сок от лимона, один стакан хорошей сметаны, вскипятить все это, процедить, облить поросенка и подавать на стол.

Такого же поросенка можно подавать и под кисло-сладким соусом, который готовится следующим образом: поджарить 1 ложку муки в 1—2 ложках масла, разбавить бульоном, в котором варился поросенок, прокипятить, процедить, прибавить рюмку вина или лимонного сока или же ложку уксуса, а также и несколько ломтиков лимона без зерен, немного мелкого сахара и жженого сахара, полстакана хорошо вымытого изюма, вскипятить, облить поросенка и подавать на стол.

119. ВЕТЧИНА С ГОРОШКОМ.

Взять кусок свежепросоленной ветчины, промыть ее хорошенько, если она очень соленая, то замочить на 2—3 часа в воде, сварить до мягкости, делая проколы вилкой, снять кожу, нарезать ветчину пластами, сложить на блюдо и подавать на стол с картофельным пюре и зеленым горошком.

120. ВЫМЯ ТУШЕНОЕ.

Вымя помещают в кастрюлю целыми кусками, кладут кореньев с пряностями, тушат под крышкой до мягкости. К нему подают отдельно соленые огурцы, маринады или свежий салат.

Можно отваривать вымя просто в соленой воде до готовности. Потом его режут ломтиками и обливают любым соусом. Это же вымя можно и жарить, обмакнув куски в яйцо и обсыпав сухарями. Вымя варят 5 часов.

121. КЛОПС.

Нужное количество мяса режут на куски, хорошо выбивают скалкой, а потом тупой стороной ножа, наблюдая, чтобы не перерезать, кладут в кастрюлю с маслом, прибавляют по вкусу соль, перец и лавровый лист, причем каждый кусок пересыпают мелко нарубленным луком и тертым черным хлебом или сухарями, подливают немного бульона и, закрыв кастрюлю, тушат до готовности, часто встряхивая, чтобы не пригорело.

Подавая, обливают сметаной и гарнируют отварным картофелем.

122. РУБЦЫ.

Рубцы готовятся в различных видах: жареные под различными соусами, вареные, горячие и холодные. Во всяком случае, как бы рубцы не готовили, прежде всего их следует как можно лучше подготовить, т. е. очистить и вымыть, затем ошпарить сильным кипятком, снять образовавшуюся и легко после этого отделяющуюся пленку и опять хорошо промыть, причем рубец должен получиться совершенно чистым, белым и без всякого запаха. Когда это сделано, рубец варят в воде с пряностями и кореньями и если есть бульон, то лучше в бульоне; когда рубцы сделаются достаточно мягкими, их отбрасывают на решето, нарезают тонкими ровными кусочками, обмакивают в яйцо, обваливают в муке или сухарях и поджаривают в масле, или, не поджаривая, обливают соусом из шампиньонов. Отдельно к рубцам, в соусе, подают огурцы, салат, горчица, хрен — что как любит. Можно приготовить и холодные рубцы. Отваренные, их свертывают в трубки, перевязывают и дают остыть.

123. ЦЫПЛЯТА С ПАРМЕЗАНОМ.

Очистить маленьких цыплят, разрезать пополам, посолить, положить пряности, обмазать маслом, зажарить

до половины готовности, залить белым соусом и варить до готовности; вынуть из соуса, положить на крышку, обсыпать пармезаном и заколеровать. Опять облить белым соусом и вторично облить пармезаном и заколеровать. В оставшийся соус добавить помидоры, прокипятить, выложить цыплят на блюдо и облить соусом.

124. ЦЫПЛЯТА ПОД СОУСОМ.

Взять несколько штук цыплят, хорошенько их обжа- рить, наблюдая, чтобы они не подгорели. К цыплятам хорошо сделать следующий соус: взять две ложки муки, две ложки масла, растереть хорошенько, долить молока, добавить немного кореньев, все это вскипятить и затем облить цыплят.

125. САЛЬМЫ ИЗ УТОК.

Ножки домашних уток считаются самым лакомым куском и потому из них делают сальмы, а остальные части утки идут на соус. Предположим, что ножки эти остались от жаркого предыдущего дня. Все остальные части надо порубить. Положите эти рубленые части в кастрюлю, прибавьте стакан красного вина и столько же бульона, нарезанного лука, петрушки, соли и перца. Поставьте на огонь и дайте закипеть. Зарумяньте немного муки в масле, разведите вашим соусом, варите на тихом огне, процедите через сито. Затем положите в соус ножки и поставьте на огонь, но не давайте кипеть. Через 5 минут выложите на блюдо, облейте соусом, кругом положите гренки, поджаренные в масле.

126. ГУСЬ ФРИКАСЕ.

Вычистив и сложив в кастрюлю гуся, поставить вариться, через некоторое время положить соль, пряности, лук, лимон, пучок душистых трав, и дать кипеть до тех пор, пока гусь сделается мягким. Потом взять вареных сморчков, немного муки, артишочных чашечек, обжарить их в чухонском масле, полить немного мясным бульоном и уксусом, положить взбитых яичных желтков, выдавить сок из одного лимона и, облив этим сварившегося гуся, посыпать толчеными сухарями.

127. РАГУ ИЗ ИНДЕЙКИ.

Нарезать кусочками остатки жареной индейки и, положив в кастрюлю вместе с соком от индейки, налить немного бульона, положить чухонское масло, перец, нарезанный лук, каперсы, несколько кружочков лимона, дать прокипеть и посыпать толчеными сухарями. Можно прибавить уксус или сок из незрелого винограда.

128. РЯБЧИКИ ПОД СОУСОМ.

Срезать с рябчиков филей без косточек — филейчики, снять с них кожу, положить в сотейник и припускать в сливочном масле, не давая им подрумяниваться и держа на небольшом огне. Между тем заготовить и отварить как следует сладкое мясо, гребешки, амуреты. Припустить в сливочном масле трюфели или шампиньоны. Все это опускается в белый соус, выкладывается на середину глубокого блюда, гарнируется рябчиковыми филейчиками, под которые подкладывают гренки из белого хлеба, поджаренные в сливочном масле.

129. КОТЛЕТЫ ИЗ РЯБЧИКА.

Снимите с груди сырого рябчика кожу, срежьте крылья с филеом, папортки отсеките прочь, оставив только кость, прилегающую к плечу, и получите две котлеты, которые, обмакнув в сырое яйцо, взбитое с ложкой молока или воды и солью, обваляйте в сухарях и поджарьте в сливочном масле. К этим котлетам очень идет нарезанный ломтиками французский трюфель, припущенный в сливочном масле с ложкой мадеры и полстаканом сока из-под жареной телятины. Пять-шесть средней величины трюфели и пол-ложки масла можно употребить шампиньоны или сок из-под телятины, мадеру и масло с прибавкой сока от половины лимона. Все это хорошенько прокипятить и вылить на выложенные на горячее блюдо котлеты.

130. СВИНЫЕ НОГИ.

Очистив и сварив свиные ноги в воде так, чтобы они были мягкими, выложить их в холодную воду, чтобы остыли. Смешать с перцем толченые сухари из булки, два яйца, кусок чухонского масла, сахар и виноградное вино. Смешать яичный желток с растопленным чухонским маслом, вымазать этим каждую свиную ногу, а потом обмазать смесью, приготовленной как сказано выше; смазать сковороду чухонским маслом, уложить на нее ноги, облить яичными желтками, размешанными в чухонском масле, посыпать толчеными сухарями и поджарить хорошенько в печи, чтобы подрумянились: подается с соусом.

131. ИНДЕЙКА ЖАРЕНАЯ НАЧИНЕННАЯ.

Снять перья и вычистить индейку, повесить на несколько дней в холодном месте. Начинка готовится следующим образом: сварить и порубить мелко потроха индейки, посолить, смешать с размоченной в молоке булкой или сухарями, прибавить 3 желтка, 2 целых яйца, ложку масла, английского перца и сахара, смешать все вместе и начинить индейку. Другой способ начинки: растереть ложку масла с сухарями, вбить 4 яйца, постоянно мешая, развести молоком, всыпать по вкусу сахар и начинить индейку.

132. ГУСЬ, ЖАРЕННЫЙ С ЯБЛОКАМИ.

Очищенного гуся натереть солью и тмином внутри и снаружи, начинить нарезанными кислыми яблоками и жарить на сковороде, подложив нарезанного лука и подлив сначала бульона, а затем поливая его собственным соком. Подавая на стол, обложить отдельно печеными яблоками, положить и те, которые пеклись внутри гуся. Соус подправить ложкой муки, вскипятить и облить гуся.

133. ГУСЬ С КИСЛОЙ КАПУСТОЙ.

Потушить кислую капусту со шпиком и рубленным луком. Вынуть из гуся кости, разрезав его вдоль хребта,

посоливать, посыпать перцем, начинить капустой, зашить нитками, обложить шпиком и жарить в печи. Подавая облить соусом, который получился после жаренья гуся.

134. ГУСЬ С КАШЕЙ.

Очищенного гуся разрезать вдоль хребта, вынуть осторожно кости так, чтобы все мясо осталось на коже. Кости залить водой, положить разные корни, когда все это уварится, процедить, опустить в бульон, прибавить ложку масла и вскипятить; 3 стакана гречневой крупы протереть с яйцами и подсушить, всыпать в бульон и тушить до мягкости под крышкой. Начинить этой кашей гуся, зашить и зажарить в печи.

135. ЖАРЕННЫЙ ЗАЯЦ.

Снять шкуру, выпотрошить, очистить постепенно от тоненьких кож, в виде пленок, которых бывает более 10, вымыть, нашпиговать тонким шпиком, замочить на несколько часов в уксусе, разбавленном водой, с нарезанным луком, солью и лавровым листом. Жарить на противне, поливая сначала маслом, а когда он сжарится до готовности, поливать сметаной; когда заяц готов, порезать его на небольшие куски, выложить на блюдо, слить соус с противня, поливать им куски зайца и подавать на стол с соусом из свеклы, который готовится следующим образом: сварить или испечь несколько красных свекел, мелко их нарезать; отдельно поджарить в масле пару мелко нарезанных лукович и ложки муки, положить все вместе в кастрюлю, посоливать, прибавить полстакана сметаны или же несколько ложек жирного бульона и 1 ложку масла, 1—2 ложки уксуса. Если хотят, чтобы соус был послаще, прибавить сахар.

136. ЗАЯЦ ТУШЕНЫЙ.

Очистив и вымочив зайца, разрезать его на небольшие куски, сложить в кастрюлю, посоливать, прибавить 2 ложки масла, несколько зерен перца, пару нарезанных лукович, обжарить, потом прибавить несколько ложек бульона или кипятка, закрыть кастрюлю крышкой и тушить; когда заяц будет готов, положить в кастрю-

лю полстакана сметаны, дать покипеть, положить на блюдо и подавать на стол. К такому зайцу можно подать соус из свеклы, способ приготовления которого указан выше.

136-а. ЖАРЕНАЯ БАРАНЬЯ ГРУДИНКА.

Взять кусок жирной бараньей грудинки, сварить ее в кастрюле с солью, луком и кореньями; отдельно в том же бульоне, в котором варилась грудинка, сварить полстакана риса, когда остынет, прибавить пол-ложки масла, 2—3 желтка, немного мускатного ореха, посолить, размешать все вместе. Затем покрыть слоем рисовой каши дно жестяного блюда, формы или кастрюли, потом положить слой грудинки, нарезанной ломтиками, снова слой рисовой каши и слой грудинки, поливая каждый слой оставшимся бульоном, верхний же слой риса обсыпать сухарями, поставить все это в духовую печь и держать в ней, пока верхний слой риса не зарумянится.

137. ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ.

Признак хорошей свинины — мясо светло-красного цвета, кожа гладкая, без пятен, под кожей не должно быть белых шариков, лучший возраст 6—8 месяцев. Старая свинина жесткая и сухая.

Для жаркого надо взять кусок задней части свежей свинины, выбить его хорошенько, снять кожу и ненужное сало, вымочить часа два в холодной воде или расоле, посолить, положить на противень, полить растопленным маслом и жарить вместе с очищенным картофелем, поливая время от времени собственным соусом или бульоном. Хорошо также нашпиговать жаркое шпиком.

138. РАГУ ИЗ СВИНИНЫ.

Нарезать кусочками остатки жареной свинины, крошить 3—4 луковицы, поджарить их в масле, влить 2—3 ложки уксуса, дать покипеть, положить нарезанную свинину, посолить, посыпать перцем, жарить с четверть часа, облить соусом и подавать на стол.

139. СОСИСКИ С КАПУСТОЙ.

Положив сосиски на крышку от кастрюли на сковороду и вымазав их со всех сторон маслом или фритюром, проткните каждую сосиску, чтобы во время жарения не перелопались, иголкой в 2—3 местах и жарьте на умеренном огне до тех пор, пока не зарумянятся. К сосискам идет, как к гусю или утке, тушеная, нашинкованная кислая капуста или пюре из картофеля. Хорошо прибавить в пюре сливочного масла.

140. БУЖЕНИНА.

Взять 5—6 фунтов свежей свинины, 2 бутылки кваса, 10—15 луковиц, немного пряностей, горсть соли, 10—20 картофелин.

Буженина готовится из любого мяса, но настоящая буженина,— это из свежей свинины, которую, по желанию, берут пожирнее или попостнее. Свинину кладут в каменную миску, куда прибавляют обыкновенного хлебного кваса, или белого столового вина (будет вкуснее) и кладут очищенный целый лук и пряности; солят и оставляют в покое на 2—3 дня в холодном месте; после этого свинину шпигуют чесноком или луком, кто как любит, перекладывают на противень и оставляют в духовой печи, чтобы со всех сторон зарумянилась. Через час или полтора вылить на противень тот маринад, в котором мочила свинина, прибавить картофель и продолжать жарить еще 1—1½ часа, часто обливая собственным соком и наблюдая, чтобы свинина не подгорела.

К буженине подается тертый хрен с уксусом, горчица или соя «кабуль». Если буженина готовится из телятины или других нежных мяс, то чеснок здесь не нужен.

141. КУРОПАТКА С КАПУСТОЙ.

Перевяжите 2 куропатки, зарумяньте их в масле или растопленном сале, смочите немного бульоном и варите их до неполной готовности. Разрежьте 2 кочана цветной капусты, на четыре части каждый, облейте их кипятком, поджарьте с куском свежепросоленной свинины,

костью ветчины и несколькими копчеными сосисками. Через два часа положите капусту на блюдо, туда же куропатки спинкой вверх и обложите их нарезанной съезжепросоленной свиной и сосисками. Сок куропаток подавайте отдельно.

142. ЖАРЕНАЯ УТКА.

Жирную утку, хорошо вычищенную, уложить на противень, смазанный маслом, жарить в горячей духовой печи, подливая сначала немного бульона, а затем поливая утку стекающим с нее соком. Если утка нежирна, полить раза два маслом. Утку фаршируют кислыми сырыми яблоками и готовят к ним соус из кислой капусты, или же просто подают салат, моченые яблоки и т. п. Подают утку и с солеными груздами.

143. ПУЛЯРКА.

Обжарить пулярку и, когда подрумянится, снять на противень, посыпать мукой, полить сметаной, поставить в умеренную горячую печь, дать зарумяниться, полить опять сметаной и продолжать так до тех пор, пока пулярка изжарится; тогда снять ее на блюдо, а к соку прибавить сметаны, варить до густоты, процедить и подлить к пулярке.

144. ЖАРКОЕ ИЗ ТЕТЕРКИ.

Выпотрошив и очистив от перьев тетерку, вымочить ее в холодной воде или в воде, разбавленной уксусом, натереть солью, насаживать шпиком и жарить на вертеле, на противне или в кастрюле, поливая ее сперва маслом, а когда она уже почти готова, полить сметаной, выложить потом на блюдо, разрезать ее на несколько частей и облить соусом, в котором она жарилась. К тетерке подают свежий салат, красную капусту, пикли из красной свеклы. Жаркое из глухаря готовится точно так же, как тетерка.

145. ЖАРКОЕ ИЗ БЕКАС.

Бекасов следует лишь очистить от перьев, но потрошить их не надо, жарить их можно на вертеле, об-

ложить кусочками шпика, натереть солью, обвязать промасленной бумагой и поливать маслом или же в кастрюле, растопить в ней предварительно ложки две масла, положить несколько ломтиков шпика и поливать почаще маслом. Когда бекасы сжарятся до готовности, положить их на блюдо, а в кастрюлю положить еще ложку масла, подправить мукой, развести бульоном, выжать сок из лимона, дать вскипеть и облить этим соусом жаркое.

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА.

146. ГАЛАНТИР МЯСНОЙ.

Берется телячья головка или 4 ножки, 1 фунт говядины, 1 фунт телятины, 1 рябчик, по одной штуке разных корней, немного припостей и соли, два яйца.

Головку или ножки хорошо ошпаривают, очищают от волос, промывают, из головки удаляют язык и мозг и затем кладут в кастрюлю. Потом кладут говядину, телятину, рябчика или баранину, солят все это по вкусу, кладут корни и припости, наливают столько воды, чтобы покрылось все мясо. Накрыв кастрюлю крышкой, варят до тех пор, пока мясо само не будет отделяться от костей. Если воды налито недостаточно, то можно добавлять. Когда головка или ножки хорошо разварятся, то все откидывается на решето и остается только бульон. Бульон надо процедить через салфетку, дать ему остыть до теплоты парного молока и старательно смешать с ним 2 сырых яйца. Потом бульон опять кипятят 2 раза и процеживают сквозь салфетку. По желанию к нему можно прибавить немного уксуса, лимонной кислоты, сахара и проч.

Такой галантир необходим для приготовления холодных заливных блюд. В сухом и холодном месте он сохраняется долго.

Для того, чтобы галантир получил цветную окраску, его подкрашивают. Красный цвет получается от примеси настойки черники. Желтый — настойкой шафрана или жженым сахаром. Белый — молоком, причем нельзя класть лимон, уксус или любую кислоту. Зеленый цвет получается от примеси пюре из щавеля или крапивы. Голубой цвет подкрашивается отваром цветов — васильков.

147. МАЙОНЕЗ.

Остывший, но не застывший галантир вливают в высокую кастрюльку, ставят ее на снег или лед, подливают прованского масла, уксуса и сбивают деревянной веселкой до белого цвета и густоты хорошей сметаны. На два стакана галантира — полстакана масла и полстакана уксуса.

148. СКОРОМНОЕ ЗАЛИВНОЕ.

Берут железную или медную форму, на дно формы кладут оливки и заливают небольшим количеством распущенного галантира так, чтобы оливки были им покрыты. Ставят форму на лед и дают застыть. После этого можно положить ряд раковых шеек, залить их небольшим количеством галантира и тоже застудить. Потом кладутся небольшие куски рыбы или телятины, рябчика, курицы (смотря по тому, постное или скоромное желают иметь заливное), заливают опять галантир и опять застуживают. Таким образом продолжают наполнять форму доверху и выносят в холодное место до употребления. Варьировать заливное можно как угодно, то есть один ряд можно уложить дичью, другой — телятиной, третий — цыпленком. Можно также класть четвертушки сваренных вкрутую яиц.

Чтобы вынуть заливное, надо опустить форму на несколько секунд в горячую воду, вынув, накрыть блюдом и опрокинуть — заливное выйдет из формы легко и будет гарнировано разноцветными филейчиками.

Естественно, что мясо как для заливного, так и для майонеза, должно быть вареное или жареное — рябчики, индейки гетерева.

149. ЦЫПЛЯТА ПОД МАЙОНЕЗОМ.

Жареный холодный цыпленок разрезается на куски и укладывается куполообразно на блюде, причем обращается внимание, чтобы лучшие куски были наверху. Его покрывают желтым или зеленым майонезом, приготовленным заранее. (Майонез окрашивается в желтый цвет — шафраном, в зеленый — соком из выжатого шпината). Затем блюдо украшается салатом, четвертями крутых яиц и корнишонами.

150. ДИЧЬ ПОД МАЙОНЕЗОМ.

Очищенные и выпотрошенные рябчики обложить тонким слоем шпика, посолить и поджарить в кастрюле; остудить, нарезать филейчики ровными кусочками, сбрызнуть лимоном, смочить прованским маслом и дать постоять полтора-два часа, после чего каждый кусочек обмакнуть в майонез, уложить на блюдо, облить тем же майонезом и гарнировать свежим салатом, кусочками свежих огурцов, маринадом, мелко нарубленным галантиром и крутыми яйцами, нарезанными кружочками.

Отдельно подают уксус, перец, прованское масло и соус провансаль. Точно таким же способом можно приготовить блюдо и из другой дичи.

151. ЗАЛИВНОЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ.

Маринованную жареную говядину режут на тонкие куски, кладут в форму, украшают майонезом, лимоном, трюфелями, зеленью — одним словом всем, что дает вам фантазия сделать это блюдо красивым, и заливают галантиром какого угодно цвета. Когда галантир застынет, форму опускают на одно мгновение в горячую воду, затем, накрыв блюдом или тарелкой, если форма небольшая, опрокинуть и поставить на стол. Тогда вокруг заливного можно уложить мелко нарубленный галантир, чередуя его с майонезом, трюфелями, различной зеленью; отдельно подают горчицу и соус провансаль.

152. ЗАЛИВНОЕ ИЗ ДИЧИ.

Рябчики поджаривают в масле, когда готовы, нарезают их филей ровными ломтиками. Затем положить в форму, куда предварительно кладут каперсы и мясо вареных раков, а по бокам куски лимона, залить галантиром. Украшают как предыдущее заливное из говядины.

Так же готовят заливное из телятины.

153. ВЕТЧИНА НА ХОЛОДНОЕ.

Сварить, остудить и очистить окорок, снять верхнюю кожу, срезать верхний жир, так чтобы окорок имел

правильную форму, обрезать ровно мягкие части на ножке, отделить лишнюю часть косточки. Налить на блюдо немного галантира и застудить; приготовить мелко нарубленный галантир. Связать верхнюю половину окорока и нарезать из нее ломтики, положить каждый на свое место, чтобы окорок не потерял формы. Затем сложить на приготовленное с галантиром блюдо, обложить кругом рубленным галантиром. Украсить сверху рубленным и резанным ланспиком и надеть на косточку кокарду из бумаги.

154. ХОЛОДНАЯ ТЕЛЯТИНА.

Пожарить телячий ссек и поставить в холодное место. В сок, в котором жарилась телятина, прибавить 2 ложки красного соуса, 2 ложки пюре из томатов, поварить до густоты, процедить сквозь частое сито и, мешая в холодном месте, прибавлять столько галантира по столовой ложке, чтобы соус мог застыть; этот соус слить в круглую небольшую форму и поставить на лед. Порезать кусками телятину, смазать каждый кусок раковым маслом, положить сверху филе из анчоусов или килек и посыпать рубленным зеленым шарлотом; когда все будет готово, выложить соус из формы на середину блюда, обложить кругом филеями из телятины и украсить галантиром и салатом.

155. ХОЛОДНАЯ ТЕЛЯТИНА А ЛЯ-МЕТР Д'ОТЕЛЬ.

Нарезать из жареной телятины ломтиков, посолить и, залив уксусом и прованским маслом, поставить в холодное место. Мелко порезать обрезки, положить в кастрюлю, прибавить столько же нарезанных маринованных огурчиков, грибов и других солений. Влить в сотейник белый соус, немного сока из шампиньонов и, сварив до густоты, снять с огня. Обмакивать в этот соус ломтики телятины, украсить сверху вышесказанной смесью солений и застудить на льду. Когда будут готовы, обмакнуть каждый ломтик в полузаостывший галантир, сложить на приготовленное блюдо и обложить гренадами, середину заполнить салатом.

156. ОКРОШКА СКОРОМНАЯ.

Взять какие найдутся в хозяйстве припасы жареной или вареной говядины, телятины, баранины, ветчины, солонины, копченого языка, курицы, индейки или дичи, нарезать мелкими кусочками, накрошить свежих огурцов, зеленого лука, укропа и зеленой петрушки, положить все это в суповую миску, посыпать солью и толченым перцем; влить 1—2 стакана сметаны, накрошить 3—5 сваренных вкрутую яиц, развести квасом или кислыми щами, положить несколько кусочков льда и подавать на стол.

157. ТЕЛЯЧЬИ НОЖКИ ПОД МАЙОНЕЗОМ.

Взять 4 телячьи ножки и головку, сварить до готовности с разными кореньями и английским перцем. Вынув ножки и головку, прополоскать в теплой воде, порезать на кусочки, бульон очистить белком, прибавить немного уксуса. Очищенного бульона налить немного в форму и остудить. Мозг нарезать кусочками, положить сверху остывшего бульона, положить мелко нарезанное мясо, от ножек, залить остальным бульоном и остудить. Подать соус из горчицы или уксус и прованское масло.

158. ПОРОСЕНОК ПОД МАЙОНЕЗОМ

Вымыть поросенка, порезать на куски, залить водой, положить разных кореньев, немного соли, перца и сварить до готовности. Затем вынуть кости, порезать мясо на небольшие кусочки, в бульон прибавить уксус и варить до тех пор, пока его останется стакана три, не больше. Подрумянить жженым сахаром, очистить белками, собрать жир, процедить сквозь салфетку, налить немного в форму, положив на дно кусочков 5 лимона, и застудить; уложив сверху мясо поросенка, залить оставшимся ланспиком и застудить.

159. ПАШТЕТ СТРАСБУРГСКИЙ.

Взять 12 гусиных печенок, 1 фунт сливочного масла, 2 луковицы, 1 фунт телятины, 10 яиц, четверть фунта бе-

лого хлеба, 1 размельченный мускатный орех, 1 фунт шпика, соль и перец по вкусу, четверть фунта сухого бульона, четверть стакана мадеры, 4 трюфеля, 2 рябчика.

Гусиные печенки поджарить с рубленным луком в $\frac{3}{4}$ фунта масла, наблюдая, чтобы лук не подгорел; потом все пропустить через мясорубку. Телятину, нарезанную ломтиками, поджарить в масле, когда будет готово, выпустить на нее 5 яиц и когда яйца вполне окрепнут, все пропустить через мясорубку. Белый хлеб смочить бульоном, прибавить мускатный орех, мелко рубленный шпик, соль, перец, 5 сырых яиц, четверть фунта сухого бульона, распущенного в небольшом количестве горячей воды, мадеру, смешать с рубленной печенкой, с яйцами и все опять пропустить через мясорубку, сложить в кастрюлю, выложенную тонким слоем шпика, закрыть и поставить на час в духовую печь. Взять каменную масленку с крышкой, уложить в нее ряд фарша, ряд рябчиков и т. д., пока масленка не заполнится, тогда наверх положить деревянную, свободно входящую крышку, и на нее довольно тяжелый гнет и оставить на сутки, после чего деревянный кружок снять, залить свежим свиным нутряным салом, закрыть крышку, обкленить ее бумагой и хранить в погребе.

160. СТУДЕНЬ ГОВЯЖИЙ.

Взять 2 ноги, полгубы, по полштуки разных кореньев, кто любит немного пряностей, полстакана уксуса и 1 лимон.

Ногу и губу хорошо очищают, разбирают на куски, мозговые мосталышки разрубают и все кладут в чугуни или лучше в эмалированную кастрюлю, куда прибавляют коренья, заливают водой, солят, закрывают и сильно кипятят. По мере испарения воды ее добавляют. Когда коренья поспеют, их вытаскивают, а остальное продолжают варить до тех пор, пока мясо свободно будет отделяться от костей, а сам бульон получится клейкообразной консистенции; тогда его процеживают через салфетку, а мясо рубят довольно крупно, причем выбирают кости. Полученный процеженный бульон обратно вливают в кастрюлю, прибавляют сырые яйца, хорошо взбалтывают и сильно кипятят 2—3 раза, после

чего вторично процеживают и добавляют немного уксуса. Рубленое мясо кладут в формы, украшают ломтиками лимона, вареными кореньями, нарезанными разными фигурками, и заливают бульоном. Дают остыть.

Точно так же готовится студень из свиных ног и голов, из телятины. Подается хрен или горчица.

161. СВИНОЙ СТУДЕНЬ ПО-МАЛОРОССИЙСКИ.

Взять свиные ножки и голову с ушами (без мозгов), варить четверть часа в воде, потом остудить в холодной воде, переложить в горшок, влить одну бутылку белого виноградного вина, 1 рюмку крепкого уксуса, 1 бутылку воды, положить 10 луковиц, полщепотки гвоздики, поставить на маленький огонь и варить под крышкой.

В форму положить коринку, гвоздичку, по местам уложить ломтики свежего лимона, ломтики крутых яиц, украсить отваренной морковью и, положив мясо, нарезанное кусочками, влить процеженный и достаточно сваренный бульон, затем застудить.

162. СИБИРСКИЙ ШОЛЕТ.

Взять два фунта толстого филея и столько же грудины с твердым жиром — завиток, нарезать кусками, складывать в кастрюлю: ряд мяса того и другого сорта, жирной стороной вниз, соль, толченый перец, — ряд ломтиков сырого картофеля, морковь, репу, лук, посыпать мукой; снова ряд говядины. Когда кастрюля будет наполнена на три четверти (последний ряд — мясо) — залить все доверху хлебным, хорошим квасом, поставить на плиту. Когда весь квас выкипит, положить в кастрюлю кусок масла, дать мясу обжариться, наблюдая, чтобы не пригорало снизу.

163. ВИНЕГРЕТ ИЗ МЯСА.

Нарезать тонкими ломтиками телятину или мясо разных сортов, уложить на блюдо, перемешать с ломтиками разваренного картофеля, разных кореньев, маринованных рыжиков, оливок; облить все соусом, приготовленным по вкусу из готовой сарептской горчицы,

прованского масла, соли, сахара и уксуса. Если виноград сборный, берут еще жареной дичи, шинкованной капусты, вареной свеклы, свежих и соленых огурцов, вишен и кисло-сладких яблок.

164. ХОЛОДНИК.

Взять 1 фунт кислой капусты, четверть стакана рубленой зелени, укроп, зеленый или репчатый лук, 5 грибов, 1 огурец, 3 яйца, 2 бутылки кваса, 1 стакан сметаны, по вкусу горчицы или натертого хрена, перец, соль, и, если квас кислый, то немного мелкого сахара. Зелень и капусту смешивают вместе, куда прибавляют рубленые соленые или маринованные грибы, нарезанные свежие огурцы, нарезанные крутые яйца, хрен, прибавляют квас или кислые щи, добавляют по вкусу перец, соль и 1 стакан сметаны. Если квас теплый, то кладут лед.

165. САЛАТ ОЛИВЬЕ.

Взять два рябчика и телячий язык, четверть фунта паюсной икры, полфунта свежего салата, 25 штук отварных раков или одну банку омаров, полбанки пикули, полбанки сои «кабуль», два свежих огурца, четверть фунта каперсов, 5 крутых яиц; все уложить на блюдо, прибавить соус провансаль, который готовится на французском уксусе из двух яиц и одного фунта прованского масла, посоленный по вкусу.

166. ХОЛОДНОЕ ЖАРКОЕ.

Взять хороший кусок от огузка, побить его скалкой, чтобы мясо сделалось совершенно мягким, затем мясо следует хорошенько нашпиговать. Потом взять две телячьи ножки, лавровый лист, пол-лимона, перец, лук, коренья и все это смешать. Говядину положить в кастрюлю, а затем все остальное, подлить немного воды или бульона и поставить в печь. Когда говядина достаточно уварится, вынуть ее, а к соусу подлить уксус и облить говядину, затем остудить.

167. КАБРИОЛЬ.

Кусок говядины, преимущественно от ссека, опустить в крутой посоленный кипяток, сварить до готовности, по-

резать на маленькие кусочки и, пока еще горячая, облить сметаной, смешанной с тертым хреном; дать так постоять минут 15—20— и подавать.

СЛАДКИЕ БЛЮДА:

168. СОУС БЕШАМЕЛЬ.

1 стакан сливочного масла, четверть стакана муки, 4 пуска сахара, 2 стакана сливок надо хорошенько смешать и вскипятить. Потом для запаха прибавить несколько капель настойки ванили или душистого масла. Подавать к сладким блюдам.

169. СОУС РОМОВЫЙ.

2 рюмки хорошего рома, 5 яиц, 2 ложки сахара, стакан воды, ложку муки и ложку сливочного масла, все это хорошенько перемешать, поставить на огонь и мешать, пока не сгустится. Смотреть, чтобы желтки не свернулись. Подавать к пудингам.

170. СОУС ИЗ ИЗЮМА.

1 фунт мелкого изюма промывают и кладут в кастрюлю. Вливают 4 стакана воды и варят изюм до мягкости. Прибавляют по вкусу лимонный сок и 2 рюмки красного вина, затем сгущают 1½ ложками картофельной муки и кипятят, не переставая мешать.

171. СОУС ИЗ СЛИВОК.

2 стакана сливок или молока кипятить с ¼ фунта сахара, прибавить настойки ванили, 5 желтков и полложки картофельной муки. Подогревают, не переставая мешать, пока не загустеет.

172. СОУС ИЗ МАЛИНЫ.

1 фунт малины протереть через сито, прибавить полстакана красного вина, четверть фунта сахара, полстакана воды, развести и сгустить ложкой картофельной муки. Поставить на огонь, не переставая мешать, пока не закипит.

Так же делается соус из яблок, слив, клюквы. Только для клюквы добавляют больше сахара, по вкусу.

173. СОУС МИНДАЛЬНЫЙ.

$\frac{3}{4}$ стакана сладкого и 4 штуки горького миндаля ошпарить кипятком, снять кожицу, растолочь и разбавить двумя стаканами теплого молока. Процедить, положить 4 желтка, полстакана сахара и осторожно подогреть, пока не загустеет.

174. ПУДИНГ С ВАРЕНЬЕМ.

Вскипятить стакан цельного молока с одной ложкой масла, всыпать туда помешивая пшеничной муки почти до густоты, когда остынет, прибавить 2—3 ложки сахара, вбить 4—5 желтков, немного лимонной цедры и мускатного ореха, 3—5 взбитых белка; положить все это на блюдо поверх одного стакана варенья и поставить в не очень жаркую духовую печь на полчаса, пока верхушка хорошо не зарумянится, подавать на стол на том же блюде, на котором пудинг жарился.

175. ПУДИНГ ИЗ ФРАНЦУЗСКОЙ БУЛКИ.

Вскипятить помешивая стакан сливок или хорошего цельного молока с четвертью фунтами малосоленого масла, когда остынет, вбить 3—4 яйца, чайную ложку корицы, лимонной цедры, четверть стакана хорошо промытого тертого изюма, размоченного в молоке мякиша французской булки, размешать все это, растереть, положить на вымазанную маслом форму, поставить в духовую печь, когда верхушка зарумянится, подавать на стол с клюквенным соусом, который делается следующим способом: сварить в воде клюкву с корицей, процедить сквозь ситечко, прибавить сахарного песка, подправить картофельной мукой, разведенной в холодной воде, дать закипеть и облить этим соусом пудинг.

176. ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА.

Протереть сквозь дуршлаг 1 фунт свежего прессованного творога, прибавить две ложки сахарного песка,

3 яйца, 2 ложки растопленного масла, 1 чайную ложку муки, растереть все хорошенько деревянной ложкой, прибавить четверть стакана хорошо промытого мелкого изюма, размешать все вместе, положить в вымазанную маслом форму с трубчатым отверстием посередине, форму эту, закрыв крышкой, поставить в кастрюлю, налить в кастрюлю до краев формы крутого кипятка и варить часа полтора до готовности. Подавая на стол, облить сливочным маслом или вишневым сиропом.

177. ПУДИНГ БИСКВИТНЫЙ.

Растереть 3—4 желтка с двумя ложками сахарного песка, прибавить немного тертой лимонной цедры, 4—5 взбитых белков, подсыпая легонько две ложки картофельной муки, размешать все, выложить в форму и варить на пару, как сказано выше, минут 20—25 или спечь в духовке.

178. ПУДИНГ ИЗ СУХАРЕЙ.

Мелко истолочь 10—15 сухарей, влить два стакана сливок, положить четверть стакана сахарного песка, 5—6 желтков, две ложки растопленного масла, немного лимонной цедры, растереть все это, прибавить 5—6 взбитых белков, положить все в вымазанную маслом форму и поставить в духовую печь. К этому пудингу подают сливки, соус из клюквы, из вишен и др.

179. ПУДИНГ МОЛОЧНЫЙ ЗАВАРНОЙ.

Вскипятить полстакана молока с $1\frac{1}{2}$ стаканами масла, всыпать $2\frac{1}{2}$ стакана муки и взбивать ложкой на огне, пока начнет отставать от кастрюли. Снять с плиты, продолжать взбивать, пока остынет, всыпать ложку сахара, вбить одно яйцо, 7 желтков; белки взбить в пену и осторожно с тестом выложить в форму и варить на пару или же поставить в печь. Порция на 10 человек.

180. ПУДИНГ ЗАВАРНОЙ ИЗ СМЕТАНЫ.

Взять два стакана свежей сметаны, вскипятить, всыпать стакан муки, постоянно мешая на огне, пока начнет отставать от кастрюли; снять с огня, остудить, вбить 6 яиц по одному, продолжая мешать, всыпать две лож-

ки сахара, темного изюма или какого-нибудь варенья и варить на пару. Порции на 8 человек.

181. ПУДИНГ МИНДАЛЬНЫЙ.

Четверть фунта сладкого и 10 зерен горького миндаля истолочь помельче, подливая немножко воды, чтобы не замаслилось. Срезав корку с белого хлеба, мякиш размочить в молоке, отжать, положить в кастрюлю вместе с миндальной массой и растирать скалкой, прибавляя по одному 6 желтков, 2 столовые ложки сахара и стакан сливок. Когда масса будет хорошо растерта, смешать со взбитыми белками, выложить в форму и варить на пару 1 час. Подавая, залить каким-нибудь соком.

182. ПУДИНГ ИЗ САГО.

Взять два стакана белого саго, всыпать его в три стакана кипящего молока; когда закипит, положить полложки масла и варить, пока не загустеет; остудить, вбить 6 яиц, всыпать полстакана сахара, немного лимонной корки, корицы, выложить в форму и варить на пару 1 час. Порция на 10 человек.

183. ПУДИНГ ИЗ РИСА (АНГЛИЙСКИЙ).

Сварить рис и, сняв с огня, вбить 6 желтков, положить полфунта изюма с цукатами и размешать. Подмазать маслом форму, посыпать сахаром; за полчаса до отпуска взбить белки, положить их в рис, размешать и, разложив в форму, поставить в горячую воду, накрыть крышкой и варить на пару; когда будет готово, вынуть пудинг, срезать верх ровно с краями формы, выложить на блюдо и облить сабайном.

184. ПУДИНГ ГОЛЛАНДСКИЙ.

Вырезать из хлеба круглый кусок и положить, как сам хлеб, так и вырезанный из него кусок, в молоко на ночь, утром влить еще молока, дать ему впитаться, положить вырезанный кусок на свое место, завязать в салфетку и варить в течение часа. Соус к нему готовится из одной ложки масла, 3—4 ложек сахара, 3 стаканов белого вина.

185. ЗЕЛЕНЫЙ ПУДИНГ.

Обдать кипятком шпинат, нарезать, протереть сквозь сито, положить в кастрюлю вместе с желтками, сахаром, изюмом, маслом, тертым белым хлебом; размешать, прибавить взбитые в пену белки и сложить в смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму, поставить в печь. Соус: протереть сквозь сито полфунта варенья, положить полфунта сахара, развести бутылкой белого вина, сварить до густоты.

186. ПУДИНГ ИЗ МАКАРОН.

Полфунта хорошего масла, 10 желтков, три четверти стакана молока и немного толченой корицы смешать, выложить на большую сковороду и запечь. Потом отварить макароны (с полфунта) в соленой воде и откинуть на решето, после чего их нарезать, прибавить к ним 1 фунт сахара, четверть фунта муки, 10 взбитых белков, рюмку рома и смешать с мелко нарубленной яичницей; посолить, положить в форму, обсыпанную сухарями, и запечь. Отдельно подать сахар и сливки.

187. ПУДИНГ ИЗ ЧЕРНОГО ХЛЕБА.

Размешать четверть фунта масла до совершенной мягкости, положить по одному 10 желтков, всыпать три четверти фунта сахара и мешать до тех пор, пока масса не побелеет. Тогда положить одну восьмую фунта муки, четверть фунта миндаля и четверть фунта толченого хлеба, мешать постоянно. Между тем взбить в пену белки и добавить их постепенно к массе. Смазать маслом форму, влить часть массы и поставить в горячую печь; когда зарумянится, налить снова массы, посыпать вишнями, продолжать так до тех пор, пока форма не будет полной. Тогда дать поспеть, выложить на блюдо и облить соусом из вишневых косточек, с вином бордо и медом. Во время наполнения формы не следует вынимать ее из печи.

188. ПУДИНГ ИЗ РИСА С ФРУКТАМИ.

Обдать кипятком фрукты, снять с них верхнюю кожицу; сварить на сливках рассыпчатый рис, к которому добавить сливочного масла, сахара и ванили или ли-

монной цедры. За полчаса до отпуска намазать маслом форму, положить слой риса, а на него ряд фруктов, потом снова слой риса и ряд фруктов, пока не наполнится форма. Тогда сжать плотно, накрыть смазанной маслом крышкой, завязать в салфетку и варить полтора часа.

189. ПУДИНГ ИЗ РИСА, С ВИШНЯМИ.

Перемыть и обварить полфунта риса, сварить в небольшом количестве воды, протереть сквозь сито в холодную воду, чтобы остыл. Поставить на огонь 3 фунта вишен и когда они сварятся, протереть их сквозь сито; протертое сварить с сахаром до густоты и, когда остынет, смешать с протертым рисом, прибавить 7 яичных желтков и немножко перетертого белого хлеба, отчего пудинг будет рыхлее. Сложить в салфетку и варить полтора часа в воде. Для соуса истолочь вишни с косточками, сварить, разбавив полбутылкой красного вина. Протерев сквозь сито, прибавить сахар, корку лимона и варить.

190. ПУДИНГ ИЗ ПШЕНА.

Фунт пшена заварить на молоке в густую кашу, выложить на блюдо и остудить. Стереть добела четверть фунта масла, вмешать в него 8 яиц, одно за другим, прибавить сахар и корицу и вмешать туда же кашу. Когда все смешается, вымазать жестяное, с высокими краями, блюдо маслом, выложить на него кашу, посыпать сахаром и корицей, запечь в печи. К нему подавать следующий соус: взять бутылку сливок, четыре желтка, немного сахара и корицы, корку с одного лимона, все смешать, затем поставить на огонь и когда начнет закипать, подавать к пудингу.

191. ПУДИНГ ИЗ ЯБЛОК.

Яйца смешать с молоком и с тертым хлебом, прибавить сметаны, корицы, сахара, все это вымешать и положить в форму, вымазанную маслом и обсыпанную сухарями, положив сначала ряд очищенных, нашинкованных и обсыпанных сахаром яблок, потом массу, опять яблоки и закончить массой. Запекать полтора

часа. Выложить на блюдо и полить каким-нибудь ягодным сиропом или соусом.

192. ПУДИНГ ЛИМОННЫЙ.

Очистить три лимона, сварить, истолочь и смешать с четвертью фунта сухарей, размоченных в молоке или сливках; вбить 12 желтков и 6 белков, растопить четверть фунта масла, прибавить полфунта сахара и воды, осторожно размешать и, поставив на маленький огонь, мешать непрерывно, пока масса не сделается густой; тогда выдавить сок одного лимона, прибавить полфунта варенья, выложить на слоеное тесто (положив его на блюдо) и поставить в печь.

193. ПУДИНГ ИЗ КРЫЖОВНИКА.

Взять два фунта свежего крыжовника, положить в кастрюлю или горшок, закрыть и поставить в печь. Когда крыжовник хорошо упрет, протереть его сквозь решето, прибавить толченого миндаля, муки, сок от двух апельсинов, сахара, все хорошенько смешать, подлить миндального молока так, чтобы не было очень жидко, и поставить вариться; когда хорошо прокипит, разлить в небольшие формы и поставить на холод. К столу подавать с вареньем.

194. ТЫКОВНИК.

Заварить на молоке пшеничную кашу-размазню, выложить в деревянную чашку, смешать с несколькими яйцами и с таким же количеством, сколько имеется, каши, натереть на терке очищенной тыквы, посолить и прибавить немного толченой корицы. Хорошо размешав, сложить в кастрюлю, смазанную холодным маслом и обсыпанную сухарями; поставить в печь, чтобы хорошо запеклось,— выложить на блюдо. Отдельно подают холодное молоко, сливки, сахарный песок и корицу.

195. ПУДИНГ ШОКОЛАДНЫЙ.

Взять стакан сливок или хорошего молока, две ложки малосоленого масла и полстакана муки, вскипятить, всыпать, помешивая, две ложки сахара, полторы ложки тертого шоколада, немного толченой гвоздики или ванили, дать вскипеть, когда остынет, вбить 3—4 желтка и столько же взбитых белков, перемешать, выложить в форму, намазанную маслом, и поставить в печь. Подавать на стол со сливками.

196. ПУДИНГ КОФЕЙНЫЙ.

Кофейный пудинг делается так же, как и шоколадный, только вместо шоколада положить четверть стакана свежесжаренного кофе, который прокипятить в стакане сливок, процедить и в остальном поступать, как сказано выше.

197. ШАРЛОТКА ИЗ ЯБЛОК.

Очистить несколько кисло-сладких яблок, вырезать сердцевину, взять пару черствых французских булок, снять корку, мякиш нарезать ломтиками; два стакана молока или сливок размешать с 2 яйцами и 2 ложками мелкого сахара, обмакнуть в этот соус каждый ломтик булки, обложить ими дно намазанной маслом формы, положить на них нарезанные ломтиками, немного обтушенные в кастрюле с маслом и сахаром яблоки, покрыть яблоки остальными намоченными в соусе ломтиками булки, раскидать сверху кусочки масла и поставить в печь. Между яблок кладут также немного какого-нибудь варенья.

198. ОЛАДЬИ НА ДРОЖЖАХ.

Взять два стакана теплого молока, полтора фунта муки, одну чайную ложку сухих дрожжей, размешать и взбить тесто хорошенько, поставить в теплом месте, чтобы оно поднялось, потом прибавить две ложки сахара, 3—4 желтка и 3—4 взбитых белка, еще все перемешать и поставить в теплое место; когда снова поднимется.

брать деревянной ложкой, класть на горячую сковороду с растопленным маслом и поджаривать с обеих сторон. К оладьям подают сахарный песок, варенье и мед.

199. ОЛАДЬИ ИЗ ТВОРОГА.

Взять два фунта творога, протереть его через дуршлаг, посолить немного, прибавить четверть стакана сметаны, две ложки сахара, 2—3 яйца, две ложки растопленного масла, муки столько, чтобы тесто было довольно густым; все это хорошенько размешать и растереть, сделать небольшие оладьи, пожарить на горячей сковороде, подрумянив с обеих сторон, и подать отдельно мелкий сахар с корицей.

200. ОЛАДЬИ ИЗ ПШЕНА ИЛИ МАНКИ.

Вскипятить два стакана молока, всыпать, помешивая, $\frac{3}{4}$ стакана манки или пшена, когда сварится, остудить, посолить, прибавить 3—4 желтка и 3—4 взбитых белка, чайную ложку дрожжей, поставить в теплое место; когда подыметя, делать оладьи и жарить их на раскаленной сковороде в русском масле. Если тесто сделать пожиже, то можно его жарить в виде блинов, в маленьких сковородках.

201. ВАФЛИ ОБЫКНОВЕННЫЕ.

Растопить слегка четверть фунта масла, прибавить 6 желтков, 3—4 ложки сахара, растереть хорошенько, пока не побелеет, влить $\frac{3}{4}$ стакана сливок, прибавить муки столько, чтобы тесто не было густое, прибавить 5 хорошо взбитых свежих белков, слегка размешать, брать ложкой тесто и лить его в особую специальную для вафель форму, смазав ее раньше маслом. Форму необходимо поворачивать с одной стороны на другую, наблюдая, чтобы вафли не подгорали. К вафлям подают сахар и варенье.

202. ВАФЛИ НА ДРОЖЖАХ.

Размешать стакан молока с четвертью стакана муки, добавить чайную ложку сухих дрожжей, поста-

вить в теплое место, когда подымется, прибавить полчашки растопленного масла, полчашки сахара, 3—4 желтка, размешать хорошенько, вмешать 3—4 взбитых белка и печь вафли, как сказано выше.

203. БЕЗЕ.

Взбить 10 белков в самую густую пену и смешать осторожно с полфунтом мелкого сахара, прибавить 1—2 капли любого душистого масла; выложить ложкой на масленую бумагу, расстеленную на железном листе, делая кучки круглыми или продолговатыми, посыпать сахаром и запечь при умеренной температуре.

204. ПАЛЬЧИКИ.

Вымесить на доске 2 фунта муки, 4 целых яйца, большую ложку масла и чашку сахара; делать тонкие валики в 3 вершка длины, помазать яйцом, разведенным с водой, и поставить в теплую печь.

205. РИКОТО.

Вскипятить штоф густых сливок, влить в них ложку лимонного сока, а за неимением его — уксус, что будет однако хуже; прибавить тертой ванили или лимонной цедры. Когда сливки свернутся, вылить их в чистую и частую салфетку, завязать веревкой и повесить в холодном месте, чтобы стекла сыворотка. На другой день выложить рикото на тарелку и подавать с сахаром. Так же готовится и аркас, но вместо сливок берется молоко.

206. ОМЛЕТ С ВАРЕНЬЕМ.

Желтки с сахаром мешать добела, прибавить цедры из апельсина или лимона, сливочного масла, муки и 5 взбитых белков, все влить на сковороду с небольшим количеством масла, поставить в печь, чтобы хорошо испеклось, полить вареньем с ягодами и опять запечь. Затем режут на ровные кусочки, складывают на блюдо в виде гирлянд, а посередине кладут массу из 1 стакана вишневого сиропа, взбитого с белками, и еще ставят в печь, чтобы белки подсохли.

207. ОМЛЕТ С ЯБЛОКАМИ.

Яйца размешать, посолить, прибавить перец и вылить на сковороду с маслом; когда поджарятся, посыпать рубленой зеленью, смазать яблочным пюре, свернуть в трубку, обвязать нитками, подогреть и подавать горячий. Отдельно подать какой-либо ягодный соус.

208. БЕЗЕ СО СЛИВКАМИ.

Взбейте 6 свежих белков, примешайте к ним полфунта сахара. Положите это в бумажную форму и выпускайте на бумагу так, чтобы имело форму широкого бисквита; посыпьте сахаром, положите бумагу на смоченные листы и пеките в шкафу на очень тихом огне, пока не зарумянятся. Тогда выньте, снимите с бумаги и засушите в печи. Когда они остынут, выложите их взбитыми сливками.

209. ПИРОЖКИ СО СЛИВКАМИ.

Растереть в сметану полфунта масла, всыпать четверть фунта сахара, влить два яйца, всыпать три четверти фунта муки и перемешать все вместе руками. Раскатать насколько можно или брать по кусочку теста и, нажимая рукой, делать из него тонкую лепешку, и такой лепешкой выкладывать маленькие с зубчиками жестяные формочки, намазанные маслом. Сильно взбить 2 желтка с ложкой сахара, смешать с полстаканом хороших густых сливок, всыпать немного толченой ванили, влить в небольшую кастрюльку и взбивать метелочкой на плите, пока загустеет; тогда поставить в холодное место. Когда остынет, налить по ложке в выложенные тестом формочки, покрыть тонким, плоским куском теста и поставить на полчаса в теплую печь.

210. БЛИНЧИКИ ОБЫКНОВЕННЫЕ.

Разбить 5 яиц с ложкой масла, посолить, всыпать немного муки, размешать, чтобы не было комков, влить понемногу 3 стакана молока, опять прибавить муки и

так поступать, пока закончится все молоко, наблюдая, чтобы тесто было жидкое; разогреть сковороду, смазать маслом, влить ложку теста и разлить по всей сковороде; когда спечется, перевернуть на другую сторону и поджарить. После каждого блинчика сковороду смазывать маслом. Такие блинчики можно намазать густым вареньем, сложить и поджарить в масле; подать, посыпав корицей и сахаром.

211. БЛИНЧИКИ С МИНДАЛЬНОЙ МАССОЙ.

Приготовленные, как сказано в предыдущем рецепте, блинчики начинить следующей массой: взять $\frac{1}{4}$ фунта сладкого и несколько зерен горького миндаля, очистить, истолочь, смешать с 3 ложками сахара, 4 желтками, прибавить взбитые в пену белки, вымешать осторожно, намазать каждый блинчик, свернуть в трубку и подрумянить в масле.

212. БЛИНЧИКИ РАССЫПЧАТЫЕ.

Напечь обыкновенным способом блинчиков, нарезать тонкими полосками, в палец шириной. Распустить в кастрюле масло и в горячее опустить нарезанные блинчики. Жарить, постоянно помешивая, пока подрумянятся. Потом выложить в дуршлаг, чтобы масло стекло, потом положить обратно в кастрюлю, пересыпая сахаром и корицей, поставить в теплую печь. Подавая, выложить на блюдо и залить соусом по вкусу.

213. БЛИНЧИКИ С РИСОМ ИЛИ ТВОРОГОМ.

Вскипятить 3 стакана молока с ложкой масла, опустить в него полфунта риса, 2 ложки сахара и сварить густую кашу. Когда остынет, вбить 3 желтка, прибавить взбитые в пену белки, вымешать, прибавить корицы, положить в каждый блинчик, завернуть, уложить в кастрюлю, вымазанную маслом и обсыпанную сухарями, полить маслом и запечь. Можно так же приготовить блинчики с творогом: взять свежего творога, отжать, растереть хорошенько с 3 яйцами и 2 ложками смета-

ны, прибавить 2 ложки сахара, немного изюма, начинить каждый блинчик и далее поступать, как сказано выше.

214. БЛИНЧИКИ С ЧЕРНИКОЙ.

Приготовить тесто немного гуще, чем для обыкновенных блинчиков; перебрать чернику, пересыпать сахаром и корицей, размешать и класть в тесто следующим образом: налить на сковороду немного масла, влить тесто, как для обыкновенного блинчика, подогреть и наложить черники на половину блинчика, так, чтобы другой стороной его можно было закрыть; подлить масла и хорошенько поджарить с обеих сторон; когда подрумянится, снять со сковороды, посыпать сахаром и корицей и выложить на блюдо; подать к ним свежую сметану и сахар.

215. ЯБЛОКИ ЖАРЕННЫЕ.

Приготовить тесто немного гуще, чем на блинчики. Очистить несколько кислых яблок, нарезать кружками, вырезать сердцевину, обмакивать каждый кружок в тесто, класть на сковороду в раскаленное масло и жарить, переворачивая на обе стороны, пока не подрумянятся. Снимать вилкой и укладывать на блюдо, и так делать, пока все не пережарится.

216. ОЛАДЬИ НА СМЕТАНЕ.

Разбить 4—5 яиц, посолить, прибавить 2 стакана муки и столько сметаны, чтобы тесто было жидковато; наливать в распушенное масло и жарить, переворачивая на обе стороны. Когда все будут готовы, посыпать сахаром и подать.

217. ПЫШКИ ОБЫКНОВЕННЫЕ.

Взять два стакана теплого молока, полторы ложки растопленного масла, две ложки сахара, 3—4 яйца, полторы ложки сухих дрожжей и полтора фунта муки, чтобы тесто было достаточно густое, размешать хоро-

шенько, поставить в теплое место, а тем временем растопить в кастрюле пополам с гусиным или свиным жиром 1 фунт масла, брать ложкой поднявшееся тесто и класть его в кастрюлю с кипящим на небольшом огне маслом, когда пышки достаточно подрумянятся, выбрать их ложкой из кастрюли и класть другие. К пышкам подают сахар и варенье.

218. ПЫШКИ С ВАРЕНЬЕМ.

Приготовить тесто, сделав его немного гуще, когда подымется, слегка раскатать скалкой на столе в палец толщиной, нарезать стаканом из раскатанного теста кружочки, положить на них полчайной ложки какого-нибудь варенья, легонько покрыть другим кружочком, концы немного раскатать, чтобы образовалась круглая лепешка; класть приготовленные таким образом лепешки на лист, обсыпанный мукой, поставить на полчаса в теплое место, чтобы они немного поднялись, затем жарить.

219. ХВОРОСТ.

Взять 5—6 яиц, растереть их с $\frac{1}{4}$ стакана сахара, влить 1 стакан хороших сливок, прибавить муки, чтобы тесто было достаточно густое, раскатать его тонко, нарезать полосками, сделав надрез посередине, вывернуть один конец, т. е. продеть его через сделанный надрез; или нарезать тесто узкими полосками и сплести их по три вместе, обсыпать мукой и жарить в масле пополам с гусиным или свиным жиром, подавая на стол, обсыпать мелким сахаром.

220. ПОНЧИКИ СЛАДКИЕ.

1) 2 фунта муки заварить 1 бутылкой кипящего молока, хорошо вымесить и, когда остынет, прибавить дрожжей, распушенных в небольшом количестве холодного молока; дать подойти и тогда прибавить полфунта сахара, 15 желтков и столько же взбитых белков, несколько капель любого ароматного масла, прибавить остальную муку и месить руками не менее часа; после

чего добавить полфунта растопленного масла, дать тесту вторично подойти. Брать теперь кусочками с величину большого яблока, в середину каждого куса положить по чайной ложке ягод какого-нибудь варенья, скатать в шарик, обсыпать мукой и класть на доску или решето так, чтобы пончики не касались друг друга, поставить в теплое место, чтобы подошли, и тогда жарить в хорошо разогретом фритюре, пока подрумянятся. Из фритюра пончики вынимают дуршлагом, переносят на решето, укладывают на блюдо и густо посыпают сахарным песком. Отдельно подают толченую корицу, сливки или холодное молоко.

2) Два фунта муки облить бутылкой горячего молока, вымесить хорошо и, когда остынет, влить 4 лота дрожжей, разведенных стаканом молока. Когда подойдет, всыпать полфунта сахара, влить 20 желтков и 15 целых яиц, положить для запаха немного горького миндаля и добавить столько муки, чтобы тесто было рыхлое; месить руками час, затем добавить полфунта топленого масла, и, когда опять хорошо подойдет, выложить на доску, посыпанную мукой; растянуть тесто рукой, накладывать в измеренном прежде стаканом расстоянии варенья вишневого, малинового или мармелада, завернуть тестом, вырезать стаканом пончики, обсыпать мукой, класть на сито и ставить в теплое место. Когда хорошенько подойдут, класть в кастрюлю с горячим свиным жиром той стороной, которая на сите находилась сверху, и жарить, потряхивая кастрюлю. Пробовать жир, готов ли он, кусочком теста; если станет румяниться, то жир готов. Вынимая из кастрюли готовые пончики, сразу же посыпать их сахаром.

221. МИНДАЛЬНЫЕ ПИРОЖКИ.

Очистить и высушить фунт сладкого миндаля, истолочь его, прибавить три белка, чтобы миндаль не замаслился; выложить миндальную массу в каменную посуду и всыпать три фунта сахара; размешать хорошенько, нарезать кружками и поставить на легкий огонь.

222. БИНЬЕТ ЯБЛОЧНЫЙ.

Яблоки очистить, удалить сердцевину, нарезать на продолговатые кусочки в палец толщиной, обсыпать са-

харом и корицей, обмакнуть в жидкое тесто из муки с вином и жарить во фритюре. Падавая, обсыпать сахаром.

223. РОЗАНЧИКИ.

Слоеное тесто раскатывают тонко, вырезают стаканом кружки, которые складывают по два вместе, смазывая каждый кружочек желтком, и жарят во фритюре; подавая, на каждый розанчик кладут посередине варенье.

224. РЕЗНИКИ.

Муку замешивают на яйцах, сливках и сметане вместе с дрожжами, распушенными в небольшом количестве сливок, и дают хорошо подняться, после чего прибавляют $\frac{3}{4}$ фунта подогретого масла и остальную муку, чтобы тесто получилось достаточно крутое; хорошо выбивают и дают еще раз подняться. Далее тесто это раскатывают в не очень толстые лепешки в виде бубнового туза и величиною два вершка, дают еще раз подняться и жарят в масле перед самой подачей на стол. Отдельно подают густые сливки и мелкий сахар.

225. МОЛОЧНОЕ ПИРОЖНОЕ.

Возьмите три бутылки молока, $\frac{3}{4}$ фунта сахара, немного ванили и 6 желтков. Дайте молоку укипеть наполовину, размешайте в нем желтки и сахар, процедите и влейте в форму, вымазанную жженым сахаром; поставьте в кастрюлю с кипятком и варите час. Затем, по прошествии получаса, накройте кастрюлю крышкой с жаром. Дайте остыть, выньте из формы и подавайте.

226. ШАРЛОТ ИЗ ЧЕРНОГО ХЛЕБА.

6 яблок очистить, удалить сердцевину, нарезать ломтиками и сложить в кастрюлю, в которую прибавить 1 стакан сахара, полстакана коринки, 1 чайную ложку рубленых цукатов из апельсинов и лимонов и два стакана красного вина. Слегка тушить под крышкой, чтобы

яблоки не разварились. Полстакана черствых черных сухарей смешать с полфунтом сливочного масла и $\frac{3}{4}$ стакана сахара, прибавить немного толченой корицы. Вымазать форму холодным маслом, обсыпать сухарями и положить в нее сначала половину массы из хлеба, потом массу из яблок, а сверху опять хлеб; облить $\frac{1}{4}$ фунта растопленного масла и поставить в печь, чтобы запеклось. Отдельно подается все, как и к выше приведенному шарлоту.

227. ВОЗДУШНЫЙ ПИРОГ.

Спелый крыжовник разварить в небольшом количестве воды, сделать пюре и варить, пока не загустеет; остудить, прибавить стакан сахара, 2 белка, какого-либо душистого масла, взбить хорошо, пока сделается густо, и прибавить 6 взбитых белков; переложить на металлическое блюдо и поставить в духовую печь, чтобы зарумянилось. Гарнируют мармеладом, пастилой, ягодами и вареньем.

228. ЗЕФИР СЛИВОЧНЫЙ.

Зефир этот почти то же, что и воздушный пирог, только его не ставят в печь, а подают сырым, преимущественно употребляют сырые сливки с сахаром; выложив на блюдо, гарнируют мармеладом, пастилой, ягодами, вареньем, бисквитом и т. д.

229. ЗЕФИР ИЗ ЧЕРНОГО ХЛЕБА.

Растереть половину стакана ржаных сухарей с полстаканом какого-либо сиропа и смешать с бутылкой хорошо взбитых густых сливок; выложить на блюдо, украсить ягодами, вареньем и бисквитами. Отдельно подают сливки и сахар.

230. ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОРОЖЕНОГО.

Для приготовления мороженого необходимо иметь особую специально приспособленную форму с плотно закрывающейся крышкой, которая ставится в деревян-

ную кадочку или ведро, имеющее внизу с боковой стороны небольшое отверстие, через которое можно было бы выпускать воду от растаявшего льда. Поставив в ведро форму, надо обложить ее кругом льдом, обсыпать лед солью (5—6 стаканов соли при порции мороженого на 5—6 человек), вертеть 10—15 минут. Затем открыть осторожно форму, наблюдая, чтобы вовнутрь не попали соль или лед, оскоблить лопаточкой с боков и дна застывшую массу, размешать все хорошенько, снова вертеть несколько минут и опять открыть крышку и, оскоблив с боков и дна остывшую массу, размешать ее с остальной массой, снова вертеть и снова открыть и размешать массу, делая это несколько раз, пока вся масса совершенно не сгустеет; чем сильнее вертеть форму и чем чаще мешать массу, тем мороженое будет лучше и вкуснее.

Если масса уже сделалась густой, а подавать на стол еще рано, то следует выпустить воду из растаявшего льда, обложить свежим льдом, засыпать его солью и оставить в таком виде до подачи на стол.

Подают мороженое на стол или разложив его на блюде отдельными порциями, или же всю форму, в последнем случае форму окунуть в горячую воду, обтереть ее полотенцем и опрокинуть на блюдо, покрытое салфеточкой.

Мороженое делают сливочное, кофейное, шоколадное, фисташковое, клубничное, земляничное, малиновое, лимонное, апельсиновое, барбарисовое и пр.

231. СТАРИННОЕ РУССКОЕ МОРОЖЕНОЕ.

Возьмите хороших свежих сливок и положите в них малинового, земляничного или клубничного варенья, — словом, какое вам более по вкусу, так, чтобы на чайную чашку сливок приходилось по столовой ложке варенья; смешайте хорошенько и выставьте на мороз — вот и все. Летом необходимо завертывать в мороженице. Раскладывайте в рюмки и подавайте.

232. СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ.

На 1 бут. хороших сливок берут полфунта мелкого сахара, цедру с 1 лимона, истертого с сахаром и 4 сырых желтками. В кастрюлю сначала вливают сливки, по-

том кладут сахар и кипятят; когда вскипит, остужают, смешивают со взбитыми желтками и дают совершенно остыть; затем вливают в мороженицу, которую ставят в кадку со льдом, пересыпанную крупной солью. На дне кадки, в которой находится лед, должны быть просверлены дырки для стока воды от таяния льда, который должны прибавлять по мере его таяния и посыпать солью. Лед должен плотно облегать мороженицу. Во время верчения мороженицы ее следует изредка открывать, соскабливать ложкой твердеющее по краям мороженое, которое надо класть в середину, отчего оно будет скорее застывать.

Когда желают выложить все мороженое из формы, то форму на несколько секунд опускают в горячую воду, после чего форму обтирают досуха и переворачивают, а мороженое накрывают салфетками, сложенными в несколько рядов.

233. ФРУКТОВОЕ МОРОЖЕНОЕ.

Мороженое можно приготовить из всех ягод и фруктов. Разумеется, чем ароматнее ягоды и фрукты, тем будет лучше и мороженое. Самое лучшее из таких мороженных — черно-смородиновое, когда ягода еще не поспела, зеленая. К сожалению, это мороженое можно иметь только с половины июня до половины июля.

Возьмите полфунта ягод, фунт сахара, облейте все это бутылкой воды и поставьте на плиту. Когда ягоды разварятся, пропустите сироп сквозь салфетку в форму, дайте остыть и, когда остынет, помешав, вертите. Так надо поступать со всеми ягодами и фруктами.

234. МОРОЖЕНОЕ ШОКОЛАДНОЕ, КОФЕЙНОЕ И ПРОЧЕЕ

К сливкам прибавляют, по желанию, настой чая, кофе, ваниль, шоколад. А в остальном поступать, как при изготовлении сливочного мороженого. К сливкам можно прибавлять также мелко рубленных фисташек или орехов, тогда получится мороженое фисташковое или ореховое. Подкрашивают фисташковое — пюре из шпината, ореховое — пережженным сахаром.

235. ВАФЛИ МИНДАЛЬНЫЕ.

Взбить добела одну четверть фунта масла с 6 желтками и 3 ложками сахара, истолочь одну четверть фунта сладкого миндаля, прибавить несколько штук горького, смешать с массой, всыпать одну четверть фунта муки, положить взбитые в пену белки, развести сливками, чтобы было жидковатое тесто, осторожно вымешать и печь в жаркой духовке.

236. ВАФЛИ РИСОВЫЕ НА ДРОЖЖАХ.

Обварить четверть фунта риса и сварить на молоке густую кашу, растереть хорошо с полфунтом муки, всыпать немного корицы, вбить 5 яиц, размешать, положить 2 ложки дрожжей, немного теплого молока, соли, четверть фунта растопленного масла; выбить хорошенько, поставить в теплое место, чтобы тесто подошло, и печь обыкновенным способом.

237. ВАФЛИ СМЕТАННЫЕ.

Сколько яиц — столько ложек сметаны и столько ложек муки; желтки растереть с сахаром и сметаной, всыпать муку, влить взбитые белки, осторожно вымешать и печь обыкновенным способом.

238. ВАФЛИ СЛИВОЧНЫЕ.

7 яиц, полтора стакана сливок, столько же муки, три четверти стакана масла; масло с желтками взбить добела, всыпать муки, размешать, влить сливки, опять размешать и, наконец, прибавить взбитые белки и печь.

239. ВАФЛИ РАССЫПЧАТЫЕ.

Растереть добела три четверти стакана масла; положить 6 желтков, полстакана муки, полтора стакана воды и хорошо вымесить; прибавить взбитые белки, по вкусу сахара и печь обыкновенным способом.

240. ТРУБОЧКИ С ВИНОМ.

Полтора стакана муки, три четверти стакана молока или сливок, три четверти фунта толченого сахара, три четверти стакана вина и 2 яйца хорошо размешать, чтобы масса была жидкая, как для блинчиков; если густо, то прибавить молока; влить ложку теста в форму, печь как вафли; вынуть из формы, свернуть в трубочку и подать со взбитыми сливками.

241. ПИРОЖНОЕ СЛИВОЧНОЕ.

В полстакана сливок влить 1 яйцо взбивая, добавить полстакана мелкого сахара, прибавить несколько штук толченого горького миндаля, 1 стакан муки и полфунта несоленого масла, размешать все в деревянной чашке и поставить в холодное место или на лед, потом раскатать довольно тонко, нарезать тесто фигурными кусками, помазать яйцом, посыпать миндалем (сладким), сложить на лист и испечь в духовой печке.

242. ПИРОЖНОЕ МИНДАЛЬНОЕ.

Ошпарить кипятком полфунта миндаля, очистить его от кожицы, когда обсохнет, истолочь в ступке, прибавить полфунта мелкого сахара, подогреть в кастрюле на легком огне, мешая; отставить, прибавить 2—3 взбитых белка, размешать, разложить на железном листе облатки, на них класть приготовленную массу, посыпать сахаром и испечь в духовой печке.

243. АНГЛИЙСКИЙ КЕК.

Взбить 10 яиц (белки и желтки), мешать, не переставая взбивать, 1 фунт мелкого сахара, 1 фунт растопленного масла, четверть фунта мелко нарезанного помаранцевого цуката, немного мускатного цвета, влить рюмку рома, размешать все хорошенько, влить это тесто в вымазанную маслом форму и поставить на 2 часа в духовую печь. Когда будет готово, дать немного остыть и положить на блюдо.

244. ГУРЬЕВСКАЯ КАША.

Взять 1 фунт манной крупы и 4 стакана сливок, сварить жидкую манную кашу, прибавить полстакана мелкого сахара, полфунта сладкого толченого миндаля, чайную ложечку истолченной просеянной ванили, размешать, вскипятить, перелить в керамическую чашку, посыпать мелкими сухарями, поставить в духовую печь, когда запечется, подавать на стол.

245. КАРАВАЯ.

Согреть одну бутылку молока до температуры парного молока, положить одну ложку дрожжей, мешая, всыпать два фунта муки, взбить все и когда тесто поднялось, растопить четверть фунта масла, прибавить 2 ложки мелкого сахара, $\frac{1}{8}$ фунта хорошо промытого изюму, $\frac{1}{8}$ фунта нашинкованного миндаля, 4 желтка, немного соли, десертную ложку шафрана или розовой воды, размешать все хорошенько, взбить, прибавить 4 взбитых белка, влить все в кастрюлю, намазанную маслом, дать подняться в теплом месте, поставить в духовую печь на три четверти часа, когда будет готово, выложить на блюдо и посыпать сахаром.

246. МИНДАЛЬНОЕ ПИРОЖНОЕ.

Распустить в кастрюльке на медленном огне 90 зол. сахарной пудры, не переставая мешать деревянной лопаточкой или ложкой; когда сахар растает, положить в него 1 фунт 21 зол. сухого очищенного миндаля, немного лимонного сока и размешать. Взять форму, слегка помазать стенки маслом и покрыть их тонким слоем приготовленного теста так, чтобы слой крепко прилегал к стенкам, и так продолжать, пока форма наполнится. Когда будет готово, вынуть из формы и дать остыть.

247. ПИРОЖНОЕ АНГЛИЙСКОЕ.

Взять $\frac{3}{4}$ фунта несоленого масла, растереть добела, прибавить по одному 9 желтков, $\frac{1}{4}$ фунта мелкого сахара, $\frac{3}{4}$ фунта муки, немного лимонной корки, горсть мелкого изюма, немного мелко изрубленного миндаля; всё

вместе хорошенько взбить; наконец, прибавить пену из 9 белков, осторожно перемешать. Сделать маленькие бумажные формочки, помазать их маслом, положить в них приготовленную массу, поставить на сковороду и г. течь.

248. ПИРОЖНОЕ НА ЖЕЛТКАХ.

Истолочь $\frac{1}{2}$ фунта миндаля, смешать с $\frac{1}{2}$ фунта муки, прибавить $\frac{1}{4}$ фунта мелкого сахара, немного лимонной корки, 7 желтков, взбить эту массу хорошенько, раскатать на столе, посыпав муки; нарезать разными фигурками и выдавить стаканом кружки, помазать яйцом и поставить на листе в печь на слабый огонь.

249. ПИРОЖНОЕ СТОЛЕТНЕЕ.

Стереть добела четверть фунта масла, смешать с 6 яйцами, полфунтом сахара и полфунтом картофельной муки; все хорошенько вымешать, сделать шарики величиной с грецкий орех, положить на лист и поставить в печь на слабый огонь.

250. ПИРОЖНОЕ ПЕСОЧНОЕ.

1 фунт масла стереть добела с $\frac{1}{4}$ фунта сахара, взбить 2 яйца, всыпать полтора фунта муки, вымешать хорошенько и поставить в холодное место, чтобы застыло. Потом раскатать, вытиснуть формочками разные фигурки, смазать яйцом, посыпать сахаром и корицей, положить на железный лист и поставить в печь.

251. ПИРОЖНОЕ РАССЫПЧАТОЕ С РОМОМ.

Взять стакан масла, $\frac{1}{4}$ стакана сахара, 2 яйца, полрюмки рома, горсть мелконарубленного миндаля и столько муки, чтобы тесто можно было раскатать, но чтобы было не особенно крутое, хорошо вымешать на холодном месте; наконец, раскатать довольно тонко,

вытиснуть формочками разные фигурки, помазать яйцом, посыпать сахаром, смешанным с рубленым миндалем, и поставить в печь на слабый огонь.

252. ПИРОЖНОЕ ШОКОЛАДНОЕ.

Стереть добела 4 желтка с $\frac{1}{4}$ фунта сахара, всыпать 4 лота толченого миндаля, 4 ложки тертого шоколада, 4 лота муки, прибавить пену от 1 белка. Намазать маслом бумагу, положить на железный лист и класть на нее шоколадную массу, придавая каждой штучке овальную форму, и поставить в печь на слабый огонь.

253. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЖЕЛЕ.

Сварить удачно и хорошо желе очень трудно, тут нужна практическая сноровка и терпение. Варить желе надо неспеша и очень внимательно наблюдать за ним. Если не доварить его, то оно будет жидким, а если переварить, то будет тягучим.

Желе готовится из всех ягод одинаковым способом; но лучше и крепче выходит из черной смородины и яблок. Нужно помнить, что в варке желе выкипает только водянистая часть: если взять на 1 стакан сахара 1 стакан ягодного сока, то из хорошо сваренного желе выйдет только 1 стакан. Чтобы узнать, когда желе готово, нужно заметить, сколько было влито сока в тазик и сколько положено в него сахара; по мере того, как водянистые части будут выкипать, желе будет густеть и уменьшаться. Затем, когда уменьшится количество пены и желе перестанет кипеть, нужно взять немного желе на пробу. Если капнуть одну его каплю на холодное блюдце и оно не расплывется, то желе готово.

254. ЖЕЛЕ С СОТЕРНОМ И ДРУГИЕ.

Взять примерно 20 золотников желатина, 3 стакана белого вина сотерна; желатин расщипать на мелкие кусочки, сполоснуть холодной водой, сложить в кастрюлю, залить 3 стаканами вина, всыпать разом 1 фунт сахара, немножко ванили, выжать сок из лимона и, наконец, влить две бутылки холодной воды, размешать и

поставить варить на 1 час на сильном огне. Постоянно снимать пену, иначе желе будет мутным. Когда оно будет готово, то снять кастрюлю с плиты и дать постоять 5 минут; затем осторожно процедить желе через салфетку. Приготовить форму, обложить ее снаружи льдом, вылить в нее желе и вынести на холод. Желе с виноградом или другими ягодами, как например, с малиной, клубникой, вишней и т. д., готовится и варится совершенно одинаково: когда желе сварено и процежено, дать ему постоять $\frac{1}{2}$ часа; потом налить его в форму на 1 вершок и дать застынуть, затем уложить туда виноград или другие ягоды, вдавливая каждую в застывшее желе. Затем снова залить их остывшим желе, тоже на 1 вершок, опять дать застыть и вновь вдавливать ягоды в желе и так повторять, пока все ягоды не будут уложены в желе.

255. ЖЕЛЕ ЛИМОННОЕ.

Полтора фунта сахара смешать с цедрой 3 лимонов и залить $4\frac{1}{2}$ стаканами воды, сварить сироп и смешать с соком 8 лимонов. Сварить $4\frac{1}{2}$ лота желатина с 2 стаканами воды, смешать с лимонным сиропом, очистить белками, процедить сквозь салфетку и застудить в форме.

256. ЖЕЛЕ АНАНАСНОЕ.

Полтора фунта сахара залить полуторами стаканами воды, когда сахар растает, выжать сок из лимона, вскипятить, процедить. Натереть на терке большой ананас, залить полтора стаканами белого вина, вскипятить, процедить, смешать с приготовленным сиропом. Влить 2 стакана приготовленного из $4\frac{1}{2}$ лотов желатина, размешать, вылить в форму и застудить.

257. ЖЕЛЕ ИЗ ДЫНИ.

Натереть на терке 2 фунта спелой ароматной дыни, залить 2 стаканами белого столового вина, вскипятить и процедить сквозь густую салфетку. 1 фунт сахара залить 3 стаканами воды, выжать сок из 2 лимонов,

вскипятить 2 раза, смешать с дынным сиропом, прибавить 4½ лота желатина, растворенного в стакане воды, размешать, вылить в форму, застудить.

258. ЖЕЛЕ ИЗ СВЕЖИХ ВИШЕН.

3 стакана свежих вишен раздавить с косточками, залить 2 стаканами красного вина и сварить на слабом огне. Процедить сквозь салфетку, положить полтора фунта сахара, немного корицы, пару гвоздичек и столько добавить воды, чтобы сиропа получилось 6 стаканов. Влить стакан желатина, пену от нескольких белков, процедить, предварительно хорошенько размешав все, влить в форму и поставить на лед.

259. ЖЕЛЕ ИЗ ФРУКТОВ.

Выжать сок из 6 апельсинов и 2 лимонов, процедить через густую салфетку в любую фарфоровую посуду 2 или 3 раза, пока сок не делается прозрачным. Потом взять 30 ягод земляники, 2 абрикоса, 1 апельсин, 1 грушу, снять с них кожицу и вынуть семечки, разрезать на мелкие части. Затем взять треть формы разведенного желатина, треть такой же формы чистого сахарного сиропа и щепоточку кошенили, заваренной в небольшом количестве воды, прибавить лимонный и апельсиновый сок и хорошенько смешать. Наконец, начать укладывать в форму слоями: сначала слой смеси, потом слой заготовленных фруктов и продолжать так до тех пор, пока форма не наполнится. Поставить на лед и застудить.

260. ПУНШ.

Взять три стакана воды, 1 фунт сахара, цедру от 1 лимона, прокипятить хорошенько, влить сок от 2 лимонов, процедить сквозь ситечко или салфетку, приготовить мороженое, прибавить к нему 3 хорошо взбитых белка, все это взбивать лопаточкой 1 час, пока масса не увеличится вдвое. За несколько минут до подачи на стол влить белого рома, полстакана шампанского, разложить ложкой в бокалы и подавать на стол. Пунш делают также из фруктов или ягод, т. е. готовят его как сказано выше, с примесью фруктового или ягодного сока.

261. КРЕМ.

Для приготовления всех кремов, как и для желе, необходим желатин, но в меньшем количестве. С желатином поступайте следующим образом: расщипите его помельче, залейте 2 стаканами воды, уварите до полустакана, изредка помешивая, процедите его еще горячий и, остудив, смешайте с массой, приготовленной для крема, с ягодным или фруктовым пюре, со взбитыми сливками и т. д.

Кремов два сорта: сырые и заварные; так как в последние входят желтки, то с ними надо поступать осторожно. Дело в том, что если кремсовая завариваемая масса вскипит, то вы получите яичницу; если же не доварите, то крем будет тяжелый и плотный, а не легкий и рыхлый, каким должен быть хороший заварной крем. Вынимают крем из формы точно так же, как и желе: окунают форму на несколько секунд в горячую воду, накрывают тарелкой или блюдом и опрокидывают вместе с ними. Кремы украшают сверху и по бокам вареньем, бисквитами, компотом. Во фруктовые и ягодные кремы добавляют цедру лимона; в сливочный крем хорошо добавить щепотку ванили.

262. КРЕМ ОРЕХОВЫЙ С ФИСТАШКАМИ.

Один стакан грецких очищенных от скорлупы орехов истолочь мелко в ступке, подливая понемногу ложку воды померанцевых цветов. Переложить в кастрюлю, положить туда же 4 желтка, растертые добела, с полстакана мелкого сахара и полстакана вскипяченных сливок. Заварить на огне, постоянно мешая, процедить, протереть сквозь салфетку, положить полфунта очищенных фисташек, которые нужно сначала истолочь, подливая понемногу молока, и протереть сквозь сито. Остудить и сбить все это, смешать с 1½ стаканами сбитых сырых сливок и с полстаканом желатина, которого разварить от 4-х до 5-ти золотников, вылить в форму и поставить на холод. Выкладывая крем из формы, нужно или обложить ее вокруг горячей выжатой салфеткой, или на минуту опустить форму в горячую воду, только очень осторожно, чтобы вода не влилась в крем.

263. КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ.

Сливки взбить в пену на холоде, 5 сырых желтков растереть добела с 4 фунтами мелкого сахара; развести в полстакане воды 6 золотников желатина, влить в желтки, поставить на плиту на легкий огонь и мешать пока загустеет; тогда, дав остыть, хорошо взбить, смешать со взбитыми сливками, выложить в форму для крема и выставить на холод. Этот же крем можно делать из миндального молока; для аромата можно добавить ванилин или 1—2 капли масла горького миндаля.

264. КРЕМ ИЗ СМЕТАНЫ.

Взять стакана два хорошей сметаны, поставить в холодное место и взбивать венчиком, пока не превратится в густую пену, затем прибавить мешая полстакана или три четверти стакана мелкого сахара, 1 ложечку мелко истолченной ванили, 5—6 золотников желатина, распущенного в горячей воде, слить в форму, поставить на холод, когда застынет, окунуть форму в горячую воду, просушить ее полотенцем и опрокинуть на блюдо.

265. КРЕМ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ, КЛУБНИКИ ИЛИ МАЛИНЫ.

Взять 3—4 стакана ягод земляники, клубники или малины, протереть сквозь сито, прибавить три четверти стакана или стакан мелкого сахара, 1 белок, поставить на холод, мешать ложкой пока не загустеет, прибавить 1 стакан взбитых сливок, 5—6 золотников желатина, распущенного в полстакане горячей воды, размешать, слить в форму, поставить в холодное место, когда застынет, окунуть в кипяток, просушить форму полотенцем, опрокинуть на блюдо и подавать к столу.

266. КРЕМ ЯБЛОЧНЫЙ.

Взять штук 5 кисло-сладких яблок, очистить от кожицы, разрезать каждое на несколько частей, разварить в двух стаканах воды, протереть сквозь сито, положить полфунта мелкого сахара, прибавить 5—6 золот-

ников желатина, распущенного в полстакане воды, размешать, поставить на холод, взбивать венчиком пока не загустеет, переложить в форму, поставить на холод, обтереть форму полотенцем, опрокинуть крем на блюдо и подавать на стол.

267. КРЕМ ШОКОЛАДНЫЙ.

Растереть $\frac{1}{2}$ плитки хорошего шоколада, разварить его в полстакане сливок, прибавить 3—4 желтка, растертых добела с полстаканом мелкого сахара, полстаканом сливок, поставить на легкий огонь, мешая пока не загустеет, остудить на холоде, взбивая венчиком, потом прибавить один-полтора стакана взбитых сливок, 4—5 золотников желатина, распущенного в полстакане горячей воды, размешать, вылить в форму, поставить на холод, когда остынет, окунуть форму в горячую воду, обтереть ее полотенцем, опрокинуть на блюдо и подавать на стол.

268. КРЕМ-БРЮЛЕ.

Насыпьте на маленькую сковородку или на кастрюльку крышечку ложку мелкого сахара и поставьте на плиту. Когда сахар распустится, закипит и станет темнокоричневого цвета, разведите его двумя ложками сливок, прокипятите разок помешивая и соедините с тремя стаканами сливок и четырьмя желтками, стертymi с сахаром (стакан), поставьте на плиту и поступайте, как с обыкновенным сливочным кремом.

269. КРЕМ ЯИЧНЫЙ.

Взбейте шесть яиц с бутылкой свежей сметаны и ложкой розовой воды, прибавьте сахара по вкусу и размешайте хорошенько. Потом выложите на блюдо с высоким краем, поставьте на жаровню и запекайте, пока сядет; но долго кипеть не давайте. Затем опрокиньте на это блюдо тарелку, а на нее положите раскаленных углей, чтобы крем подрумянился сверху, и, подавая на стол, посыпьте его сахаром и корицей.

270. ФРУКТОВЫЕ КРЕМЫ.

Для приготовления этих кремов следует приготовить пюре из разваренных или испеченных (например, яблок) фруктов, или сырых ягод, т. е. протереть сквозь сито фрукты или ягоды; взять 2 стакана готового пюре, смешать с полутора или двумя белками, полфунтом мелко-го сахара, взбивать на холоде веселкой, пока пюре не побелеет и не погустеет; прибавить желатин, выложить в форму и поставить на холод. Так готовятся кремы из яблок, персиков, абрикосов, малины, земляники и проч. В яблочный крем на полстакана пюре можно прибавлять пену из 1 стакана густых сливок.

271. ПЛОМБИР.

Пломбир тот же крем, но без желатина и замораживается следующим образом: масса складывается в форму, применяемую для мороженого, и дают пломбиру стоять 3—4 часа в холодильной камере.

272. ПЛОМБИР ОБЫКНОВЕННЫЙ.

Молоко, шоколад, сахар и желтки смешать хорошо и поставить на легкий огонь, не переставая помешивать, пока желтки загустеют; потом прибавить 3 стакана взбитых сливок, выложить в форму и поставить в морозилку. Затем выложить из формы, подогревая ее горячей водой, на верх положить разных цукатов и ломтиками нарезанную пастилу.

273. ПЛОМБИР СЛИВОЧНЫЙ.

4 или 5 желтков растереть с полфунтом сахара, прибавить вершок нарезанной ванили, или цедры, или ложку померанцевой воды, развести стаканом сливок, поставить на огонь и сгустить, мешая лопаточкой; процедить сквозь редкое сито, чтобы освободить массу от кусочков ванили, затем вылить в форму и заморозить до половины готовности, хорошенько взбивая, соединить с пеной из 2 стаканов сливок и засыпать форму льдом с солью или поставить в морозильную камеру и оставить там часа на 2—3.

Очень хорошо в форму положить нарезанных лимонных, апельсиновых цукатов.

274. ПЛОМБИР РИСОВЫЙ.

Разварите в воде полстакана сухого риса, предварительно промыв его хорошенько; протрите стакан мелкого сахара, 4—5 желтков, ванилина в порошке полчайной ложки; поставьте на плиту, быстро мешая, чтобы масса не пригорела. Когда пюре станет густым, остудите, выложите в форму и заморозьте до половины готовности. Потом смешайте с пеной из двух стаканов густых сырых сливок, прибавив мелко нарезанные цукаты.

Можно, подавая различные кремы, гарнировать их вареньем, вареными в сиропе фруктами, кондитерским мелким печеньем.

275. КОМПОТ ФРУКТОВЫЙ.

Приготовить сироп, как и для желе; очистить 3—4 апельсина, разделить их на части и вынуть семена. Очистить 3—4 яблока и тоже разрезать на части, прибавить вишен, персиков без косточек и кожицы и других фруктов. Положить все это в кастрюлю с сиропом, дать вскипеть раз-другой и поставить, до подачи на стол, в холодное место.

276. КОМПОТ ВИШНЕВЫЙ.

Взять вишню, удалить у нее стебельки и положить в холодную воду. Разварить полфунта сахара в воде и положить в него вишню, дав прежде на сите стечь с нее воде, вскипятить раз десять — двенадцать, потом снять с огня, собрать ложкой пену, дать возможность остыть и подавать на стол.

277. КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК.

Почистить яблоки, снять кожицу и вынуть середину, сварить в воде, потом выложить на сито, сцедить воду. Сироп сварить из половины фунта сахара и стакана белого вина. Прибавить в сироп корицу и гвоздику, виноград и несколько лимонных корочек, дать настояться. Затем поставить на холод и через некоторое время можно подавать на стол.

278. КОМПОТ ИЗ КЛУБНИКИ И ЗЕМЛЯНИКИ.

Взять не совсем спелой клубники или земляники, насыпать на дно большого стакана мелкий сахар, положить на него слой клубники или земляники, на нее опять слой сахара и так далее, пока не наполнится весь стакан; на это вылить стакан сладкого вина и дать землянике или клубнике постоять час или два; потом, не вынимая ее из стакана, опустить в горячую воду и дать поспеть. Таким же образом можно варить и компот из малины.

279. КОМПОТ ИЗ РИСА.

Вывойте в нескольких водах полфунта хорошего риса, высыпьте в кастрюльку с холодной водой и поставьте на огонь, как только рис начнет кипеть, следует попробовать его, если зерно мягкое и только в середине чувствуете маленькую затверделость, оставьте кастрюлю с огня и отбросьте рис на сито, чтобы вода стекла. Когда рис обсохнет, положите его в кастрюлю и с ним 6 золотников масла, четверть фунта мелкого сахара, половину чайной ложки соли и 3 стакана сливок или молока.

Поставьте кастрюлю на умеренный огонь, и как начнет кипеть, оставьте в теплое место на час помешивая. Затем прибавьте 6 желтков и цедру 2-х лимонов, перетертую с сахаром. Этот рис положите в форму или просто в кастрюлю, дайте ему окрепнуть и выложите на блюдо.

Рис можно украсить:

а) ломтиками шести яблок, подваренных в 30 золотниках сахара, или;

б) ломтиками сырых апельсинов (без косточек), с которых нужно срезать тонко цедру, нарезать нитками и подварить в сахаре, без воды, эта цедра вместе с апельсинами кладется на рис.

Сверху на рис очень хорошо вылить ложку сока из ананасового варенья или же малинового сиропа.

280. БЛАМАНЖЕ ШОКОЛАДНОЕ.

Потереть на терке полфунта шоколада, насыпать в кастрюлю и тереть ложкой на огне, пока почернеет. Истолочь полфунта сладкого миндаля с несколькими

горькими, развести 6 стаканами молока, процедить сквозь салфетку, развести этим шоколад, прибавить $\frac{1}{4}$ фунта сахара, 3 с половиной золот. желатина, вымешать, вылить в форму и поставить на холод.

281. БЛАМАНЖЕ МИНДАЛЬНОЕ.

Очистить три четверти фунта сладкого миндаля и 30 штук горького, истолочь. Развести этот миндаль 3 стаканами теплой воды и выжать сквозь салфетку; выжимки еще раз перетолочь, развести 3 стаканами теплой воды и снова процедить; смешать с первыми 3 стаканами. Положить 1 фунт сахара, 3 лота распущенного желатина, вымешать, влить в форму и поставить на холод. Бламанже обычно делается с желе разных цветов. Поставить форму в холод, влить немного какого-нибудь фруктового желе, остудить, влить еще какого-нибудь желе другого цвета, остудить, потом влить бламанже и так поступать, пока наполнится форма. Самое красивое желе из поперечных полосок — белых, красных и шоколадных.

282. БЛАМАНЖЕ ИЗ ФИСТАШЕК.

Очистить полфунта сладкого миндаля и 30 штук горького, истолочь в ступке. Развести 3 стаканами кипятка, размешать и отжать сквозь салфетку. Истолочь в тесто одну четверть фунта фисташковых зерен с их зеленоватой пленкой и развести полтора стаканами теплой воды, отжать сквозь салфетку, смешать с миндальным молоком. Выжимки и те и другие перемешать, перетолочь, влить полтора стакана кипятка, отжать сквозь салфетку, положить 1 фунт сахара, влить стакан желатина, как для миндального бламанже, и остудить в форме в холодном месте.

283. БЛАМАНЖЕ СЛИВОЧНОЕ.

Вскипятить стакана три сливок, прибавить полфунта сладкого, мелко истолченного миндаля и 15—20 штук горького, прокипятить, процедить сквозь салфетку, выжимая хорошенько, прибавить полфунта мелкого саха-

постоять, чтобы появился аромат, потом процедить
сквозь салфетку и выжать хорошенько; положить по
вкусу сахара, вскипятить и поступать, как сказано вы-
ше. Можно этот кисель делать из миндального молока.
Ко всем киселям подаются сливки или же миндальное
молоко.

ЧАСТЬ II.

ПОСТНЫЙ СТОЛ.

291. РЫБА, ГРИБЫ И ОВОЩИ.

Из рыб только один сиг не выдерживает долгой варки. Все остальные породы рыб можно варить долго, отчего бульон становится вкуснее. Чтобы рыба от долгой варки не разварилась, надо выпотрошить ее, посолить и немного дать полежать. Варить же надо в небольшом количестве воды, подливая воды по мере того, как она будет выкипать. При большом количестве воды рыба быстрее разваривается и бульон получается безвкусный.

После рыбы грибы являются необходимой принадлежностью постного стола. В грибной сезон, особенно в урожайный грибами год, свежие грибы бывают очень дешевы и, хорошо приготовленные, вполне могут заменить рыбу. В остальное время года грибы используются только как приправа, в сухом виде. Из приправных грибов более всего употребительны шампиньоны, которые идут в очень многие блюда и придают им приятный вкус. Их можно получить в любое время года в свежем виде. Самые лучшие овощи и зелень можно иметь в пору их созревания, в июне, июле и августе. Из парниковых можно считать хорошими только фасоль, спаржу и редиску. Все остальные лучше, если выросли открыто, на грядках. В настоящее время круглый год имеется простая кочанная капуста, так что зимой можно готовить свежие щи, салаты. Картофель хорош, только не крупный и без язвенок, со светлой, а не черной кожицей.

292. СВОЙСТВА РЫБЫ.

ЩУКА очень жестка и легко переваривается, но икра ее совершенно не переваривается, от нее у многих появляется тошнота. Щука полезна в странах холодных; в жарких следует выбирать ту рыбу, которая водится в прозрачных водах.

КАРП тяжел, следовательно трудно переваривается.

ОКУНЬ речной очень нежен и легко переваривается; его молоки составляют лакомое блюдо, но они с трудом перевариваются.

ФОРЕЛЬ считается лучшей рыбой, особенно любят так называемую лаксфорель, она очень приятна на вкус и легко переваривается, особенно летом, зимой она теряет свой вкус.

УГОРЬ: мясо его жирное и клейкое; оно очень питательное, но трудно переваривается, и есть его надо умеренно.

МИНОГИ очень вкусны и изысканны, но перевариваются с трудом; их следует приправлять острым соусом.

СЕМГА нежна и вкусна; очень питательна и подкрепляет; если семга очень жирная, то от нее может быть тошнота и несварение желудка.

ТРЕСКА свежая очень жирная, соленая, несколько тяжела; многие желудки едва могут выносить ее.

КАМБАЛА тоже очень тяжела в соленном виде, но свежая переваривается достаточно легко. Мясо камбалы мягкое и водянистое, оно не совсем полезно людям с больными желудками, но это можно легко исправить, сварив ее в белом вине и прибавив ароматических веществ.

КОРЮШКА очень питательна. Мясо ее легкое и нежное, а запах напоминает фиалку.

МОКРЕЛЬ очень питательна, мясо ее действует как слабительное средство, особенно вкусны ее молоки.

ЛЕЩ жирнее и вкуснее карпа. Мясо его легкое, питательное и переваривается легче карпа.

Для сохранения рыбы в свежем виде в Голландии и Англии применяют следующий способ. Как только рыба поймана, перерезают главный кровеносный сосуд, ведущий в жабры, чтобы рыба истекла кровью. Затем вырезают жабры и все внутренности, наконец рыбу промывают и очищают от слизи, покрывающей ее кожу. Приготовленная таким способом рыба сохраняет белое мясо и не портится вдвое дольше, чем обыкновенно.

Кроме того, можно рекомендовать для сохранения рыбы сахар и патоку. Первым — осыпают рыбу снаружи, а последнюю — вливают одну столовую ложку (для крупной рыбы) внутрь, предварительно вынув внутренности. Ни сахар, ни патока не оставляют после себя никаких следов в рыбе, если перед употреблением в пищу хорошенько промыть ее в воде.

293. БУЛЬОН ИЗ РЫБЫ.

Если рыба свежая, не мороженная, то с нее соскабливают чешую, потрошат, кладут в холодную воду, на каждый фунт по 1 бут. и кипятят до тех пор, пока мясо свободно будет отделяться от костей, затем процеживают через сито, кладут лук, разных кореньев и продолжают кипятить часа 2 на медленном огне в закрытой кастрюле, чтобы коренья как можно лучше уварились, затем вторично охлаждают.

Берут этого бульона небольшое количество, охлаждают и в нем растирают, как можно лучше, паюсную икру, которую потом вливают в общий бульон и дают покипеть. Когда он совершенно очистится, процеживают через салфетку, в несколько рядов сложенную. Если и после этого бульон не вполне прозрачный, то к нему прибавляют немного холодной воды и несколько капель лимонного сока, еще раз процеживают через салфетку.

294. ГАЛАНТИР РЫБНЫЙ.

Взять свежего судака, 2—3 фунта, немного пряностей, $\frac{1}{2}$ фунта икры, по 1 разных кореньев.

На каждые 2 фунта рыбы берут 1 бут. воды. Рыбу промывают, потрошат и вместе с чешуей разрезают на куски и помещают в кастрюлю, куда вливают воду, солят, кладут коренья и пряности, закрывают и кипятят на сильном огне. Когда рыба вполне разварится и мясо само собой отделится от костей, рыбу вытаскивают, бульон процеживают. Этот галантир можно окрашивать как и мясной.

295. ЗАЛИВНОЕ ИЗ РЫБЫ.

Отварить какую угодно рыбу. В отвар положить перец, гвоздику, лавровый лист и стакан белого вина. Раз-

варить четверть фунта желатина и также влить в отвар; прибавить несколько кружков лимона и кипятить, сбивая венчиком; затем дать отстояться на краю плиты и процедить еще раз, повторяя процеживание до тех пор, пока галантир не сделается чистым. Затем налить на блюдо галантир и остудить; уложить ряд оливок, вареной моркови, кружочков лимона, зеленой петрушки, залить галантиром, остудить, уложить рыбу, опять залить и остудить.

296. ФАРШ РЫБНЫЙ.

Взять 1 фунт свежей рыбы, 1 ложку муки, немного простого и английского перца в порошке, 1 луковицу, полфунта французской булки, полфунта мускатного ореха, 1½ ложки масла.

Рыбу очистить от костей, посолить, прибавить перца, лука изрубленного и поджаренного в масле, положить булку, намоченную в бульоне, все пропустить через мясорубку, прибавить мускатный орех, скатать фарш в виде толстой сосиски, варить в бульоне четверть часа; вынуть дуршлагом, остудить, нарезать ломтиками, сложить в суповую миску, процедить туда же сквозь салфетку процеженный бульон, в котором варился фарш.

297. МУКА РАКОВАЯ.

При приготовлении различных блюд, в состав которых входят вареные раки, остающаяся от них вся, без исключения, скорлупа с внутренностями не должна выбрасываться, ее следует выставить на солнце или положить в духовку, слегка разогретую, чтобы хорошо высохла, после этого потолочь в ступке довольно крупно, пропустить через мясорубку и смолоть в обыкновенной кофейной мельнице, просеять через редкое сито, пересыпать в стеклянную или жестяную банку и хранить в сухом месте.

Такая мука с большим успехом идет для подливок различных рыбных блюд, ухи, соусов и т. п., дает сильный и приятный запах раков.

298. МОЛОКО ПОСТНОЕ.

Взять $\frac{1}{2}$ фунта сладкого и 10 зерен горького миндаля, 1 ложку сахара.

Миндаль обваривают кипятком, снимают кожицу, кладут в медную ступку и толкут как можно мельче; потом понемногу добавляют холодной воды, размешивают и процеживают через холст, выжимая; оставшиеся выжимки помещают обратно в ступку и продолжают толочь, потом опять разбавляют водой и опять выжимают в ту же массу. Воды надо прибавлять столько, чтобы всего молока получилось не более 2—4 стаканов, к которому прибавляют немного мелкого сахара и выносят на холод.

Точно таким же образом можно получать молоко из разных орехов и семян, как например, из мака, конопляного и других семян.

299. ОСНОВНОЙ ПОСТНЫЙ СОУС.

Растереть в кастрюле ложку зернистой икры, развести чайной чашкой рыбного бульона, положить туда же искрошенный корень петрушки, лаврового листа, две ложки уксуса и дать покипеть. Потом процедить сквозь чистую салфетку, влить туда рюмку рома и стакан мадеры, прибавить нарезанного кружками лимона, вскипятить и посолить. Для белого соуса поджаривается на постном масле мука, прибавляются мелко нарезанный лук, перец и приправляется миндальным молоком. Красный соус подрумянивается жженым сахаром и кладутся шампиньоны.

300. ГРИБНОЙ БУЛЬОН.

Перебрав нужное количество белых грибов, положите их в кастрюлю с водой и поставьте на огонь. Очистите свежие рубленые шампиньоны, прибавьте их туда же, положите две мелко нарезанные луковичи, немного соли и кипятите все это хорошенько, пока лук хорошо не разварится. После этого, процедив бульон сквозь салфетку, употреблять в супы, щи и прочее.

301. РЫБНЫЙ БОРЩ.

Взять хороший белый кочан капусты, нашинковать ее мелко, затем нашинковать свеклы, моркови и разных корней; все это поджарить, прибавить также часть муки; когда все это достаточно поджарится, взять ложки две муки, развести на бульоне, подлить в капусту и снова немного прожарить; затем положить все это в кастрюлю, налить воды и поставить вариться. Взять два или три свежих карася, промыть хорошенько, вытереть салфеткой, обвалить мукой, поджарить. За час перед обедом опустить жареных карасей в борщ и подавать к столу.

302. ГРИБНОЙ БОРЩ.

Взять фунт хороших грибов, отварить их, затем откинуть на решето, отделить шляпки от корешков, корешки изрубить мелко, прибавить размоченного белого хлеба, ложки две масла орехового и все хорошенько растереть, чтобы образовалось тесто. Затем взять несколько штук свеклы, капусты, лука, моркови и грибные шляпки, и все это нашинковать и поджарить, затем налить грибной бульон и поставить вариться. Потом взять белый кочан капусты, надрезать листы и в каждый лист положить приготовленный фарш и опустить в бульон. Посыпать борщ зеленью и подавать к столу.

303. БОРЩ ИЗ ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛЫ.

Взять 4 свеклы, 4 моркови, по 4 штуки петрушки, сельдерея и лука, четверть фунта постного масла, 2 бутылки кваса, одну восьмую фунта сухих грибов.

Свеклу испечь и нашинковать, а также нашинковать и все прочее. Все хорошо поджарить в масле, налить кваса, прибавить толченых, сухих грибов и варить до готовности, пополняя испарившийся квас горячей водой.

Отдельно подают котлеты из гречневой каши.

Так же готовится борщ из селедки (простой тарани), которую очищают от кожи и нарезают кусочками.

304. ЩИ ИЗ КИСЛОЙ КАПУСТЫ, С РЫБОЙ.

Возьмите фунта четыре свежей рыбы (осетрины, севрюги или белуги), сварите ее до готовности в соленой воде, выньте из кастрюли, нарежьте ломтями, обваляйте ломти в толченых сухарях и поджарьте на сковороде. В другой кастрюле потушить кислую капусту с двумя луковицами и половиной лаврового листа, не более. Когда капуста готова (часа через два), добавить отвар, в котором варилась рыба, и снова поставить на плиту, часа на два. Рыбу подавать к шам на особом блюде.

Хорошо также вместо рыбы разварить осетровую голову, обобрать с нее кости, изрубить хрящи, бульон процедить и все это вместе влить в тушеную капусту. Необходимо, чтобы хрящи были мягкими, а для этого их нужно варить дольше, чем другие части головы. Не мешая, конечно, к шам из головы подать жареную рыбу.

305. ЩИ ИЗ КИСЛОЙ КАПУСТЫ, С ГРИБАМИ.

Взять 4 луковицы, $\frac{1}{2}$ фунта постного масла, 1 фунт кислой капусты, четверку сухих грибов, 1 ложку муки.

Лук рубят и поджаривают в четверти фунта постного масла до мягкости, соблюдая, чтобы не зарумянился; после этого сюда же прибавляют кислую капусту и продолжают жарить, постоянно помешивая, до тех пор, пока капуста делается мягкой; потом все кладут в кастрюлю, доливают воды, размоченные в этой же воде грибы, варят на легком огне под крышкой. Заправляют мукой, прибавляют масла и, хорошо вскипятив, подают к столу.

Такие же щи готовят и другим способом, ко всему вышесказанному прибавляют штук 10 картофелин или 2 небольшие свеклы, а то вместе то и другое. Тут дело вкуса.

306. СУП ГОРОХОВЫЙ.

Взять 1 фунт простого гороха, 5 луковиц, четверть фунта постного масла, 1 ложку муки.

Горох промывают и варят в несоленой, мягкой воде до тех пор, пока он делается совершенно мягким; тог-

да его заправляют 5 штуками нашинкованного лука, поджаренного в четверти фунта масла, солят и подправляют мукой.

Отдельно подают белые или ржаные сухарики.

По желанию можно сварившийся горох протирать через сито.

307. СУП ИЗ СУХИХ ГРИБОВ.

Взять по 2 штуки разных кореньев, четверть кочана свежей капусты или 1 фунт кислой, 5 штук картофеля, 2 ложки порошка сухих грибов (или $\frac{1}{8}$ фунта сухих грибов), 1 ложку муки.

Бульон готовят из кореньев, куда прибавляют капусту и картофель, всыпают порошок сухих грибов или целые грибы, которые, когда разварятся, мелко рубят, хорошо уваривают и подправляют мукой, поджаренной с рубленным луком.

Так же готовят суп из грибов соленых и маринованных.

308. СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ.

Сварить бульон из кореньев, процедить, положить в глубокую тарелку чищенного картофеля и $\frac{1}{2}$ французской булки без корки, $\frac{1}{2}$ ложки муки, растертой с каким-нибудь постным маслом, разварить, протереть сквозь дуршлаг, развести, по мере надобности, кипяченой водой так, чтобы суп был густоты жидкой сметаны, всыпать рубленой зелени и подать с гренками.

309. СУП ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ.

Взять 2 десятка молодых белых грибов, налить от 6 до 8 тарелок воды, дать закипеть, снять накипь, положить соли, перца, лаврового листа, разных нашинкованных кореньев, луковицу, поджаренную в постном масле; когда грибы будут почти готовы, положить нарезанный кусочками картофель, сварить до готовности, подправить мукой, всыпать рубленой зелени и подавать.

310. СУП ОВСЯНЫЙ.

2 стакана овсяной крупы перемыть несколько раз в воде, поставить варить, залив водой; когда закипит, снять пену, посолить, положить ложку постного масла, прокипятить, пока суп делается густым как сливки, протереть и подать с гренками. Кто любит, кладут в этот суп поджаренную луковицу.

311. СУП ИЗ ПОМИДОРОВ.

Сварить бульон из разных кореньев, прибавить перца, процедить. Взять штук 5 самых зрелых помидоров, сок выжать, зерна отбросить прочь, остальное нарезать кусками, сложить в кастрюлю, положить 2 ложки постного масла, тушить до мягкости, всыпать половину ложки муки, размешать, налить немного бульона, прокипятить, протереть через дуршлаг, развести приготовленным бульоном, вскипятить, положить отдельно отваренную перловую крупу и подать с гренками.

312. ГРИБНОЙ СУП С УШКАМИ.

Взять фунт хороших черных грибов, отварить их в воде; когда грибы будут совершенно мягкими, процедить бульон, слить его в кастрюлю, а грибы мелко изрубить, прибавить к ним рубленого лука, влить ложки три масла и хорошенько смешать. Потом сделать крутое тесто, какое обыкновенно делают для лапши, раскатать тонко; нарезать стаканом кружочки, в каждый кружочек положить начинку, загнуть пирожки, а кончики завернуть наверх, положить в кастрюлю, облить маслом и хорошенько прожарить. Перед обедом в вазу налить грибогq бульона, положить ушки и подавать к столу.

313. УШНИК.

Взять десяток соленых огурцов, нарезать их ломтиками, положить в кастрюлю и поставить вариться. Нашинковать белые грибы, лук, коренья, все это поджарить и опустить в бульон; когда хорошо прокипятится, положить чашку риса и затем подавать к столу.

314. РИСОВЫЙ СУП.

Отварить белых сухих грибов, затем мелко нашинковать их, поджарить в масле, прибавить кореньев; затем положить обжаренные грибы в кастрюлю и залить их грибным бульоном. Взять полфунта риса, разварить его хорошенько, затем положить в суп и дать раза два прокипеть.

315. СУП ГРИБНОЙ С СУХАРИМИ.

Взять один фунт хороших белых грибов, перемыть их хорошенько, налить воды и поставить вариться. Когда грибы сделаются достаточно мягкими, вынуть их и откинуть на сито, чтобы вода могла хорошо стечь; затем грибы мелко нашинковать, прибавить мелко нарубленного лука и налить той воды, в которой варились грибы, поставить вариться. Потом взять белого хлеба, нарезать небольшими кусочками и обжарить в ореховом масле; перед обедом налить суп в супницу и прибавить сухарей.

316. ЛАПША.

Приготовить крутое постное тесто на подсоленной воде, раскатать и нарезать в виде шинкованной капусты. Лапша должна слегка подсохнуть. За 10 минут до подачи лапша засыпается в любой бульон — рыбный или грибной.

317. ЛУКОВЫЙ СУП.

Взять 1 фунт лука, по 1 шт. разных кореньев, $\frac{1}{8}$ фунта грибного порошка, 1 ложку муки, $\frac{1}{4}$ фунта постного масла.

Рубленый лук томят в масле, потом кладут в кастрюлю с водой, куда помещают грибной порошок и все коренья, солят и уваривают до готовности кореньев; после этого коренья вынимают и все прочее протирают через сито, заправляют мукой и кладут нарезанные коренья.

318. ЛАПША ГОРОХОВАЯ.

Взять чашку холодной воды, прибавить ложки три орехового масла и на этом замесить крутое тесто, какое обыкновенно делают для лапши, раскатать тонко, покрошить; затем разложить по столу и дать лапше просохнуть, потом сварить горох; когда он сварится, протереть сквозь сито и развести жидко кипятком, поставить в печь и дать закипеть; когда суп вскипит раза два, следует засыпать лапшой, дать снова вскипеть не более двух раз и подавать к столу.

319. СУП-ПЮРЕ ИЗ РАКОВ.

Раки отварить в соленой воде с кореньями и отбросить на решето, в этой же воде отварить свежую рыбу.

Раковые черепа очищают от внутреннего их содержимого, шейки и клешни также очищают, а 25—30 раков оставляют целыми; из скорлупы приготавливают раковое масло (см. выше). В кастрюлю протирают как рыбу, так и коренья, сюда же процеживают полученный бульон, кладут пюре из риса, оставшееся мясо раков, которое крупно рубят, целые раки, раковое масло, фаршированные черепа раков, дают вскипеть, посыпают перцем, зеленью и подают с белыми гренками, с сыром или без него. Черепа можно фаршировать любым постным фаршем.

320. РЫБНАЯ ЛАПША.

Нашинковать мелко коренья: петрушку, лук-порей, и сельдерей, положить в кастрюлю, налить воды, посолить и варить, пока коренья не будут мягкими. Нарезать свежую рыбу кусками, положить в кипящую с кореньями воду и сварить до готовности; а перед подачей, когда суп будет в тарелке, опустить лапшу, особо сваренную в кипятке, и рубленую зеленую петрушку.

321. СОЛЯНКА РЫБНАЯ, ЖИДКАЯ.

Взять два с половиной фунта рыбы, полтора фунта кислой капусты, 2 ложки масла, немного перца, пряно-

стей, 1 ложку муки, 4 луковицы, 1 ложку каперсов, оливки, маслины, 4 соленых огурца.

Для этого берут свежую или свеже-просоленную белугу, осетрину или вообще крупную рыбу без костей, которую нарезают четырехугольными кусками примерно 4—5 см.

Берут капусту кислую, отжимают руками и поджаривают в небольшом количестве масла; кладут в кастрюлю, наливают воды, прибавляют немного лаврового листа и нарезанных ломтиками огурцов, несколько головок гвоздики, рубленый лук, дают вскипеть; когда рыба готова, подправляют мукой, прибавляют каперсов, оливок и маслин, перчат.

322. СОЛЯНКА ПОЛЬСКАЯ.

Варят рыбу как для обыкновенной солянки; хорошо разваривают голову осетрины, прибавляют нарезанные ломтиками соленые огурцы, каперсы, оливки, перец, гвоздику, лавровый лист, кусками нарезанную рыбу, мясо из 10 отваренных раков, 10 целых раков и фаршированные раковые черепа, шейки и клешни, не очищая; когда рыба достаточно уварится, ее вытаскивают, нарезают кусками по числу обедающих, прибавляют хрящей из осетровой головы, кладут в миску, а к кипящему бульону прибавляют кнель и когда готова, выливают в миску.

323. СОЛЯНКА ГРИБНАЯ.

Взять $\frac{1}{8}$ фунта сухих грибов, 1 фунт кислой капусты, 10 штук соленых грибов, четверть стакана постного масла, по половине разных кореньев, 1 ложку муки и понемногу пряностей.

Берут сухие грибы, кислую капусту и соленые грибы, нарезанные ломтиками, прибавляют постное масло, коренья, пряности, вливают воды и уваривают до надлежащей готовности. Кто желает, хорошо прибавить маслин, оливок и каперсов. Подправляют мукой.

324. РАССОЛЬНИК С ОСЕТРИНОЙ.

Нарезать кореньев, петрушки, сельдерея, порея и соленых огурцов, очистить маленькую луковицу и сло-

жить в кастрюлю. Разбить свежую осетрину на кусочки, положить к кореньям, залить водой пополам с огуречным рассолом и сварить до мягкости. За 10 минут до подачи на стол поджарить в прованском масле муку, развести бульоном, проварить и процедить сквозь сито в суп, посыпать рубленой зеленой петрушкой.

325. СУП ИЗ ЩУКИ, ПО-ЕВРЕЙСКИ.

Взять щуку весом 2½—3 фунта, понемногу пряностей, по ½ шт. разных кореньев, 4 луковицы, щепотку толченого перца, по вкусу соли, 1 яйцо, половину лимона.

Приготовить бульон из свежей головы, хвоста и костей щуки с кореньями и процедить.

Отдельно осторожно отделяют мясо от щуки так, чтобы не испортить ее кожу, мясо пропускают через мясорубку вместе с луком, прибавив зелени петрушки или укропа мелко изрубленного, перчат, солят и смешивают с 1 сырым яйцом, с 2 ложками бульона, все как можно лучше растирают и начиняют щуку, зашивают ее или обвязывают нитками и отваривают в том же бульоне. Оставшийся фарш скатывают в шарики и опускают также в бульон. Когда рыба поспеет, то ее разрезают поперек и кладут каждому по куску на тарелку, добавляют по кусочку лимона без кожицы и посыпают рубленой зеленью.

326. УХА ОБЫКНОВЕННАЯ.

Самая вкусная уха получается не из одной какой-либо рыбы, а из речной мелкой, как ершики, караси, пескари, окуни и т. п., прибавляют разных кореньев, наливают воды, солят и уваривают на слабом огне. Процеживают и опускают какую-либо крупную рыбу, которой дают поспеть, разрезают на куски по количеству обедающих, кладут каждому на тарелку по куску и наливают уху.

Отдельно подают какой-либо постный пирог или гренки и кусочки лимона.

С одной какой-либо рыбы никогда нельзя получить вполне хорошего навару, а потому всегда следует придерживаться этого способа. Та рыба, которая будет опу-

шена в эту уху, дает ей свое название, так, например, уха из стерлядей; но есть уха, приготовленная только из одних стерлядей, но обыкновенно ее кладут в приготовленную уху из мелкой рыбы. Таким точно образом приготовленная уха носит название ухи из окуней, осетрины, белуги и т. д.

К каждой ухе можно прибавлять немного мадеры, хереса, или портвейна, или же какого-либо белого легкого виноградного вина по вкусу.

327. УХА ИЗ ЕРШЕЙ И ПЕСКАРЕЙ.

Посолив воду и положив в нее перец, петрушку и лук, поставить кастрюлю на огонь. Когда вода закипит, то, отобрав штук 6—8 покрупнее рыбы, очистить ее, а остальную рыбу, не чистя и не потроша, опустить в кипяток и разварить совершенно. Потом истолочь четверть фунта паюсной икры и положить ее в уху для того, чтобы бульон был чист и прозрачен; кроме того, икра придает приятный вкус бульону. Когда икра побелеет, процедить уху сквозь салфетку; кастрюлю вымыть, влить в нее процеженный бульон, довести последний до самого тихого кипения и тогда опустить в него отобранную рыбу покрупнее, прокипятить минут пять и подавать. Можно опустить при подаче два — три ломтика лимона.

328. УХА ИЗ НАЛИМОВ.

Выпотрошить налимов, разрезать их на куски и варить в воде с солью, луком и перцем. Если в налеме есть печенка и молоки, то их опустить в уху минут за пять, за шесть до подачи.

Уху из налимов можно и не оттягивать икрой, но тоненькие ломтики лимона подать на блюде отдельно для желающих. К налиме ухе очень идет подаваемый отдельно рубленый молодой укроп; кто любит эту зелье, тот может класть ее и в ершовую уху.

329. УХА С ФАРШЕМ.

Взять десятка два ершей, залить холодной водой и поставить вариться, затем прибавить лук, лавровый лист, гвоздику, несколько кусков лимона, снова пова-

рить. Взять штуки три хороших яблок, нашинковать их и также положить в бульон. Потом взять стерлядь или другую хорошую рыбу, нарезать ее звеньями, перемыть, вытереть салфеткой и опустить в бульон. Взять небольшую часть какой-нибудь свежей рыбы, отбить ее и потом, размочив хлеб в молоке, отжать и смешать вместе с рыбой, наделать шариков, которые за час перед обедом следует опускать в уху.

330. УХА ИЗ ОСЕТРИНЫ И СУДАКА.

Взять 3 фунта свежей осетровой головы, 2 фунта свежей осетрины, 50 раков, 1 фунт свежего судака, половину французской булки, 3 луковицы, 1 ложку масла, 2 ложки сливочного масла (или ракового масла) по вкусу соли и по половине разных корней.

Осетровую голову, осетрину (можно брать белугу или севрюгу), все помещают в кастрюлю, наливают нужное количество холодной воды и варят пока рыба поспеет, затем ее вынимают, а голове дают возможность еще повариться, пока хрящи ее сделаются мягкими.

Отдельно в соленой воде отваривают всех раков, после чего клешни и шейки очищают и 25—30 черепов фаршируют следующим фаршем: взять какую-либо свежую рыбу, хоть судака, снять с костей и пропустить через мясорубку вместе с поджаренным рубленным луком, прибавить мякиш белого хлеба, намоченного в полученном бульоне, прибавить по вкусу перца и соли и начинить черепа, а из оставшейся скорлупы приготовить раковое масло. За полчаса опустить в бульон черепа, хрящи из осетровой головы, немного каперсов, маслин, несколько целых раков, прибавить раковое масло, покипятить на легком огне и за 10 минут до подачи на стол положить нарезанные ломти отваренной осетрины и кнель из раков.

331. УХА ИЗ СТЕРЛЯДИ.

Порция на 6 персон. Вычистить, выпотрошить, вымыть мелкую рыбу: ершей, окуней, сложить в кастрюлю вместе с вычищенными кореньями, как-то: с сельде-

реем, пореем и петрушкой, с двумя луковицами, лавровым листом и с десятью зернами перца и солью по вкусу. Залить все четырьмя бутылками холодной воды, поставить варить на 1 час. Потом процедить уху сквозь салфетку в другую кастрюлю. Если уха окажется мутной, то очистить ее икрой, как было сказано выше, и снова процедить. Между тем стерлядь, в 3 или 4 фунта весом, вычистить, выпотрошить, вынуть визигу прочь и хорошенько вымыть, потом порезать ее на куски, опустить в процеженную уху и поставить варить на сильный огонь. Когда стерлядь хорошо проварится и всплывет наверх, отставить кастрюлю на край плиты и дать отстояться 5 минут; потом вынуть осторожно куски стерляди, сложив в миску, прибавить нарезанного кусочками лимона, а в уху, кто пожелает, влить сотерна или шампанского, залить ухой стерлядь в миске, посыпать рубленной петрушкой или укропом и подавать.

332. СТЕРЛЯЖЬЯ УХА С ПЕЧЕНКАМИ НАЛИМА.

Приготовить рыбный бульон из живых ершей и окуней. Очистить стерлядь, нарезать кусками и промакнуть досуха салфеткой. Сварить печенки из налимов. За 20 минут до подачи процедить очищенный рыбный бульон через салфетку и вскипятить, затем опустить в бульон стерлядь; когда бульон закипит и стерлядь всплывет, отставить на слабый огонь и варить еще четверть часа. Потом выложить осторожно стерлядь в суповую чашку, влить процеженную уху и опустить печенки из налимов.

Уха из судаков, сигов, лососей и прочей рыбы готовится одинаковым способом, с той лишь разницей, что стерлядь должна непременно вариться от четверти до получаса, смотря по величине; прочая же рыба, лишь только вскипит, должна тотчас подаваться, в противном случае скоро разварится.

333. СУП ИЗ НАЛИМА.

Взять налима весом 3—4 фунта, снять с него кожу и посолить.

Отдельно сварить бульон из кореньев, положить туда нарезанного кусками налима, головку цветной ка-

пусты, полфунта нарезанной кусочками спаржи, когда все сварится, положить несколько ломтиков лимона, посыпать зеленью и подать на стол.

334. ПОСТНЫЕ СОУСЫ.

О приготовлении постного основного соуса мы уже говорили (см. № 299). Теперь мы поговорим о приготовлении некоторых постных соусов, необходимых как для жарких постных блюд, так и самостоятельно подающихся на второе или третье.

335. СОУС РАКОВЫЙ.

25 отварных раков очистить и мелко изрубить. В ложке масла поджарить 2 ложки мелко истолченной раковой скорлупы, развести бульоном. Ложку муки поджарить в ложке масла, развести бульоном, положить сыр, по вкусу соли, лимонной кислоты и сахара, влить сметаны; вскипятить, посыпать зеленью, подать отдельно. Если желают облить этим соусом рыбу, то отдельно еще 25 штук раков отваривают в соленой воде, черепа раков фаршируют и ими гарнируют вместе с раковыми шейками.

336. СОУС ГРИБНОЙ.

2 луковицы изрубить и поджарить в 2 ложках масла, прибавить 1 ложку муки, 1 стакан грибного бульона, в котором варились грибы; самые же грибы мелко изрубить или нашинковать, смешать с соусом, посолить и хорошо прокипятить.

337. СОУС ИЗ САРДИНОК.

Взять 6 сардинок, 1 луковицу, 2 ложки масла прованского, 2 ложки муки, 1 стакан рыбного бульона, половину лимона, 2 рюмки белого столового виноградного вина.

Лук рубленый поджаривается в масле вместе с очищенными и изрубленными сардинками, разводится бульоном, прибавляется лимонный сок, салат, сгущается мукой. Вскипятив, вливают вино.

338. СОУС ПОСТНЫЙ, ГОРЯЧИЙ.

Изжарить в прованском масле 1 ложку муки и развести водой или соком грибов, добавить спаржу, горох, бобы, капусту и прочее; вскипятить, положить по вкусу лимонный сок, соль, прибавить рубленой зелени и лука зеленого.

339. СОУС С РЫБНЫМ ПАШТЕТОМ.

Рыбу без костей поджарить в масле, влить сметану, вскипятить, прибавить бульон и тушить полчаса, не более; протереть через решето, прибавить пюре, раковое масло, соус, хорошо вскипятить и положить мелко нарубленных трюфелей.

340. КНЕЛЬ ИЗ РЫБЫ.

Взять 1 фунт свежей рыбы, 3 луковицы, щепотку толченого перца, немного соли, $\frac{1}{2}$ мускатного ореха, $\frac{1}{2}$ фунта белого хлеба и 2 яйца.

К 1 фунту какой-либо свежей без костей рыбы (сырой) прибавляют рубленый сырой лук, щепотку перца, соли, мускатного ореха, все пропускают через мясорубку; прибавляют мякиш хлеба, намоченного в рыбном бульоне, яйца, все хорошо толкут и протирают через сито.

341. СОУС С КАПЕРСАМИ.

Взять полфунта сливочного масла (или постного), половину ложки уксуса, 2 ложки каперсов, 1 ложку муки. Масло растапливают, прибавляют мелко рубленых каперсов, уксус, подправляют мукой и кипятят мешая.

342. СОУС ЖЕНЕВУАЗ.

Припустите в масле нашинкованные коренья, морковь, сельдерей, лук и шампиньоны, приправьте мукой и мочите рыбным отваром; пропустите все через сито и подавайте; этот соус идет к любой разварной рыбе.

343. СОУС К РАЗВАРНОЙ РЫБЕ, ХОЛОДНЫЙ.

1 ложку готовой крепкой горчицы, 2 ложки уксуса и немного сахара,— все хорошо растирают. Если соус делается не на прованском масле, то берется 1 стакан сметаны.

344. СОУС ХОЛОДНЫЙ.

Взять 2 ложки прованского масла, 1 ложку сахара, 4 ложки уксуса, 5 сардинок, 4 яйца, 1 ложку каперсов.

Сардинки без кожи толкут, солят по вкусу, прибавляя 4 крутых желтка, и опять хорошо растирают в фарфоровой ступке с прованским маслом, разводят бульоном, прибавляют мелко рубленных каперсов, немного сахара и перца. Если желают, чтобы соус был вполне постный, исключают яйца.

345. СОУС СЛАДКИЙ С ИЗЮМОМ.

Поджарить ложку муки с ложкой масла, развести стаканом бульона, вскипятить и подцветить жженым сахаром. Прибавить горсть изюма, немного уксуса, сахара и вскипятить; перед подачей положить несколько ломтиков лимона и еще раз вскипятить. Этот соус идет к жареному лещу или линю.

346. СОУС ИЗ ЛУКА ОСТРЫЙ.

Взять несколько кусков сахара, залить двумя ложками воды и подрумянить. Когда зарумянится, вложить четверть фунта масла, поджаренного с мукой, подлить воды столько, сколько нужно соуса, положить нарезанного лука и варить до мягкости. Когда уварится, влить две ложки уксуса, вскипятить и протереть сквозь сито. Соус этот должен быть золотистого цвета и кисло-сладкого вкуса.

347. ТУШЕННЫЕ СВЕЖИЕ ГРИБЫ.

Очистить и вымыть свежие грибы, нарезать кусочками, положить в кастрюлю, прибавить ложку масла, по-

солить, связать пучок лука, петрушки и укропа, положить в грибы, добавить перца и лаврового листа и варить под крышкой, пока соус вскипит. За 5 минут до подачи взять пучок зелени, подправить грибы мукой, маслом и сметаной, дать прокипеть и подавать.

348. КАПУСТНЫЙ СОУС.

Взять хороший белый кочан капусты, обварить кипятком и дать постоять с полчаса. Когда вода остынет, слить и снова залить кипятком, чтобы кочан сделался совершенно мягким. Разварить рис, прибавить мелко нарубленных грибов (белых), поджаренного лука, все это хорошенько смешать, подлить масла, прибавить перца, мускатного ореха и этой начинкой начинить кочан, то есть класть начинку под каждый лист, затем сжать его крепко, положить в кастрюлю, налить масла и поставить обжариться. К такой капусте можно сделать грибной соус; нашинковать грибов, отварить их в воде, сделать небольшую подправку, дать два раза вскипеть и облить капусту.

349. СОУС ИЗ БОБОВ.

Взять фунта два бобов, сварить их в воде; когда бобы достаточно уварятся, откинуть их на решето. Затем взять чашку орехового масла, прибавить четверть фунта муки, поставить на огонь и дать хорошо обжариться; следует чаще помешивать, чтобы мука не пригорела, затем подлить чашку бульона и опустить варенные бобы. Перед обедом положить на блюдо и облить соусом, который делается следующим образом: взять нашинкованных грибов, отварить их в воде; когда грибы достаточно уварятся, прибавить ложки две муки, дать снова вскипеть, и соус готов.

350. ФАРШИРОВАННАЯ РЕПА.

Взять несколько штук репы, сварить, чтобы она была совершенно мягкая, когда достаточно уварится, выпнуть из воды, дать немного обсохнуть, затем очистить и протереть сквозь решето, затем прибавить полфунта изюма,

который также следует разварить в воде, разваренного риса, все это хорошо смешать. Потом взять несколько сырых реп, разрезать их пополам, середину вычистить и положить в нее приготовленный фарш. Репу связать ниткой и положить в горшок, поставить в жаркую печь, чтобы репа могла хорошо увариться. Если репа не уварится в один день, то можно оставить ее до другого дня. К столу подавать с сахаром.

351. КОТЛЕТЫ ИЗ РЫБЫ.

Взять 3 фунта какой угодно рыбы, очистить, вынуть кости, изрубить, истолочь в ступке, прибавить половину французской булки, замоченной в воде и выжатой, соли, перца, 2 ложки постного масла, размешать, сделать котлеты, обвалять в сухарях и жарить на сковороде в постном масле.

352. ЖАРЕНАЯ БУЛКА ИЗ РЫБЫ.

Приготовить точно такой же фарш из рыбы, как для котлет, раскатать его, положить на него сваренную и мелко изрубленную визигу, полив немного маслом и посыпав солью, перцем; свернуть в трубку, сравнять в виде продолговатой булки, положить на сковороду, смазанную маслом, посыпать сухарями, окропить сверху маслом, поставить в печь, чтоб изжарилась, поливая почаще сверху стекшим бульоном; можно также прибавить ложки 3 ухи. Как рыбные котлеты, так и рыбная булка подается со следующими соусами: с грибным соусом, с соусом из соленых огурцов, соусом из лука, с тушеной капустой и с красными подливками.

353. РЫБА ЖАРЕНАЯ.

Взять какой угодно рыбы, очистить, разрезать вдоль хребта, вынуть кости, нарезать равными кусками, посолить и дать полежать 1 час; вытереть досуха, обвалять в сухарях пополам с мукой, вскипятить на сковороде масло, положить рыбу, поджарить с обеих сторон, в толстых местах проколоть вилкой или надрезать ножом, чтоб хорошо поджарилась, и можно подавать.

354. ЖАРЕННЫЕ СНЯТКИ.

Снятки положить на сковороду с мелко рубленным луком и жарить в масле, посолить; когда одна сторона подрумянится, прикрывают другой сковородой немного меньшего размера, чтобы края ее могли стать на дно первой сковороды, сразу переворачивают, таким образом поджаренная сторона окажется сверху, а не поджаренная снизу другой сковороды и продолжают поджаривать до готовности. Это делается в связи с тем, что во время жарения снятков их перемешивать ни в коем случае не следует, так как они по своей нежности переломаются и тем самым подаваемое блюдо будет выглядеть неаппетитно, между тем как достоинство заключается в том, чтобы подать на стол снятки непременно в целом виде.

355. ЖАРЕННЫЕ ПЕСКАРИ.

Взять несколько пескарей, выпотрошить, обсыпать сухарями и поставить жариться. Затем взять свежих снятков, обвалять в муке, обжарить и обложить ими пескарей. К такому жаркому можно подавать маринованные ягоды.

356. ЖАРЕННЫЙ ЛЕЩ С НАЧИНКОЙ.

Взять большого леща, вычистить и выпотрошить его хорошенько, потом поджарить в масле; затем приготовить следующую начинку: сварить визигу, изрубить ее мелко и смешать вместе с вареным рисом. Этим фаршем начинить леща.

357. ЖАРЕННЫЕ ОКУНИ.

Взять большого окуня, хорошо промыть, вычистить, затем вытереть салфеткой; кости, конечно, следует все выбрать. Потом приготовить фарш из какой-нибудь свежей рыбы, прибавить в рыбу мускатного ореха, перца, рубленых шампиньонов, все хорошо смешать и начинить приготовленную рыбу, затем жарить.

К такому окуню можно приготовить следующий соус: взять рыбный бульон, прибавить немного муки, выжать сок из лимона, прибавить раковых шеек, белых рубленых грибов, облить окуня и подавать к столу.

358. ЖАРЕНАЯ НАВАГА.

Очистите с наваги кожу, выпотрошите ее, вымойте дочи́ста, посолите, обмакните в клей, обваливайте в сухарях и обжаривайте в любом постном масле. Точно так же жарятся корюшка и ряпушка. К наваге идет жареный картофель и лимон.

359. ЖАРЕННЫЕ ЛЕЩИ, КАРАСИ, ЯЗИ И ДРУГАЯ ПОДОБНАЯ РЫБА.

Вычистив, выпотрошив леща, карасей или другую какую-либо свежую рыбу из этого рода, перемойте их начисто, посыпьте солью, обваливайте в муке и, вложив в них икры с обеих сторон, поджарьте на сковороде в любом постном масле. Продержав потом несколько времени в печи, подавайте горячими, засыпав сверху сухарями или рубленой зеленью петрушки.

360. СУДАК ПО-ПОЛЬСКИ.

Судак отваривают с кореньями в подсоленной воде или бульоне, выкладывают на рыбное блюдо и обливают растопленным маслом, смешивают с крутыми рублеными яйцами. Гарнируют отварным картофелем.

361. ЖАРЕНАЯ СВЕЖАЯ ОСЕТРИНА.

Жареную осетрину порежьте ломтиками в $\frac{1}{4}$ верш. толщиной, обваливайте в муке и жарьте в прованском масле. К ней подается жареная петрушка и лимон. Можно подать и соус тартар.

Так же жарятся свежая белуга, севрюга, стерлядь, сом и т. п.

Само собой разумеется, что каждую из этих рыб, особенно осетрину, следует очищать от слизи, шелухи и трехгранных костей, а также срезать хрящи и другие кости.

362. РАЗВАРНАЯ СТЕРЛЯДЬ ПО-РУССКИ.

Вычистить стерлядь и вынуть из нее визигу, положить ее в рыбный бульон, закрыть кастрюлю крышкой

и варить до готовности. Когда поспеет, выложить стерлядь на блюдо. Обливают ее отваром из кореньев и огурцов, укладывают вокруг обжаренными в масле сухариками из белого и пеклеванного хлеба, кнелю из судака и разной зеленью.

Впрочем, подобную разварную стерлядь всякий может гарнировать по своему вкусу.

363. ЩУКА В СОУСЕ.

Нарежьте щуку кусками и маринуйте ее в прованском масле, в которое положите соль, перец, петрушку, лук, мелко нарезанный чеснок и мелко нарубленные шампиньоны; каждый кусок щуки посыпьте тертым хлебом и жарьте, поливая составленным маринадом, подавайте с соусом, который подается в отдельном соуснике.

364. ФАРШИРОВАННЫЕ ОКУНИ.

Вычистите окуней, разрежьте их вдоль спинки, выпотроха и кости и начините следующим фаршем: разварите судака, снимите кожу и выньте кости, истолките в ступке, прибавьте белого хлеба, масла, соли, перца, укропа, шампиньонов, смешайте все это хорошенько и начините этим фаршем окуней; уложите их в глубокую сковородку, облейте маслом, обжарьте немного, поливайте чаще рыбным бульоном, чтобы не засушились, и перед подачей положите на каждого окуня кружочек лимона, влейте в сковороду рюмку белого вина и подавайте на сковороде.

365. РАЗВАРНОЙ КАРП.

Тщательно очистите и приготовьте карпа, заправьте ниткой голову и положите в рыбный котелок. Вскипятите уксус и облейте рыбу; смочите затем карпа красным вином; прибавьте 2 моркови, петрушку, шалфей, лук, тимьян, лавровый лист, гвоздику и поставьте кастрюлю на огонь. Варите на тихом огне около часа, снимите с огня, остудите и подавайте карпа на салфетке.

366. РАЗВАРНАЯ ЛОСОСИНА.

Возьмите кусок лосося из середины, сварите его в соленой воде, с луковичей и зеленью. Когда готово, выложите на салфетку, обложите свежей петрушкой.

367. ФОРЕЛЬ.

Очистить, вынуть внутренности, вымыть, залить теплым, но не горячим уксусом форель, накрыть. Поставить воду в длинном рыбном котле, прибавить 2 ложки уксуса, соли, положить луковицу, лавровый лист, опустить форель, варить недолго, чтобы не разварилась; отставить, окропить холодной водой, накрыть бумагой котел, оставить так на несколько минут, выложить на блюдо и залить следующим соусом: в раковом отваре сварить тарелку очищенных белых грибов, обложить ими на блюде форель, облить раковым соусом, а именно: ложку муки поджарить в ложке прованского масла, развести раковым или рыбным бульоном, прокипятить, положить раковых шеек, ложку каперсов, посолить, облить рыбу и подать на блюде.

368. КОТЛЕТЫ ИЗ СЕЛЕДКИ.

Взять 4 простые или голландские селедки, вымочить, вынуть кости, мелко изрубить, смешать с двумя мелко изрубленными и поджаренными в масле луковичками, 1 французской намоченной булкой или 12 штуками сваренного картофеля, сделать котлетки, обсыпать мукой, поджарить в масле. Подать с кисло-сладким соусом.

369. БИГОС РЫБНЫЙ.

Взять 1 фунт кислой капусты, $\frac{1}{4}$ фунта сухих грибов, $\frac{1}{4}$ фунта масла, щепотку перца, 4 фунта малосольной рыбы без костей и 2 луковицы.

Сухие грибы обваривают кипятком и дают им стоять, пока кипяток охладится и грибы станут мягкими, после чего грибы мелко рубят, кладут в кастрюлю, куда кладут и капусту с перцем, рубленый лук, грибной отвар, масло и уваривают капусту до мягкости; после это-

го кладут рыбу, нарезанную кусочками, и томят под крышкой до мягкости; если желают, то можно подправить мукой и дать раз вскипеть.

370. ВОЛОВАН С РЫБОЙ.

Из $1\frac{1}{4}$ фунта муки и $1\frac{1}{4}$ фунта масла приготовить слоеное тесто на 6 слоев. Когда закончите его укладывать, дайте постоять минут 5 или 6; затем обрежьте тесто по опрокинутой тарелке или по плоской крышке. Тесто надо резать острием маленького ножа, делая по краям небольшие фестоны. Смажьте верх яйцом и нарежьте круг на расстоянии 2 пальцев от краев, чтобы обозначить крышку; пекут волован в духовом шкафу на хорошем огне в продолжении 50 минут. Когда готов — снимите крышку и выньте изнутри все мягкое тесто.

Нарежьте кусками $2\frac{1}{2}$ фунта рыбы, сварите в воде, дайте стечь и выньте все косточки; положите в кастрюлю, облейте только что приготовленным соусом бешамель; прибавьте немного мускатного ореха и несколько кусочков масла; дайте маслу распуститься. Кладите в волован, положите крышку и подавайте.

371. ТЕЛЬНОЕ.

Снять с рыбы кожу, выбрать кости и мясо, изрубить мягко, прибавить немного соли, сделать из этого лепешку и начинить ее разваренной визигой или рыбным фаршем, который следует поджарить с луком; лепешки свернуть и скатать трубочкой, а затем наделать продолговатых рулетов, опустить их в кипящий бульон; когда рулеты достаточно уварятся, вынуть их, остудить, нарезать кружками и положить на блюдо.

372. СОУС ИЗ ТЕЛЬНОГО.

С хорошего большого судака или со щуки снять кожу, выбрать все кости и бить мясо деревянной лопаткой до тех пор, пока мясо делается мягким, как тесто; затем прибавить размоченного в молоке хлеба, который следует отжать досуха, смешать с рыбой, прибавить

ложки две масла и наделать котлеты, которые следует обсыпать сухарями, а потом обжарить в масле. Под котлеты можно приготовить следующий соус: взять зеленый горошек, сварить его в воде, откинуть на решето и дать воде хорошо стечь, потом положить в кастрюлю, прибавить ложки две сливочного масла; если же это нужно приготовить постным, то положить орехового масла, прибавив рыбного бульона, поставить в печь и дать хорошо прокипеть, потом этим соусом облить котлеты.

Можно сделать и другой соус: взять нашинкованной капусты, налить воды и дать прокипеть; затем откинуть на сито, воде дать стечь, а в капусту прибавить ложки две масла, ложки две уксуса и облить котлеты.

373. СОЛЯНКА РЫБНАЯ НА СКОВОРОДКЕ.

Взять полтора фунта рыбы без костей, полтора фунта рубленой капусты, полфунта масла, 5 соленых огурцов, большую щепотку перца, соли, 1 ложку муки, гвоздику и лавровый лист.

Рубленый лук смешать с капустой, прибавить $\frac{1}{4}$ фунта масла, перца, пряностей и все хорошо поджарить не зарумянивая; потом¹ прибавляют ломтиками нарезанные соленые огурцы, немного грибочного или рыбьего бульона, в котором разболтана 1 ложка муки; уложить на сковородку ряд капусты и на нее ряд рыбы свежей без костей, прикрыть капустой, полить оставшимся маслом и поставить в печь, чтобы зарумянилась.

374. СУДАК ПО-ПОЛЬСКИ.

Судак отваривают с кореньями в посоленной воде или бульоне, выкладывают на рыбное блюдо и обливают растопленным маслом, смешанным с крутыми рублеными яйцами. Гарнируют отварным картофелем.

375. СУДАК ПО-НЕМЕЦКИ.

Очищенный и нарезанный на куски судак солят, помещают в кастрюлю, куда прибавляют столько сливочного масла, сколько необходимо, чтобы, когда масло

распустилось, оно покрыло бы судака. Когда судак до половины будет готов, прибавить крутых рубленых яиц и сметану, предварительно слив с судака масло, и дать ему дойти до нужной готовности.

376. МАТЛОТ ИЗ СУДАКА.

Изрубить мелко луковицу, припустить в масле, потом влить в чумичку бульон и варить до тех пор, пока лук совершенно сварится. Снять с судака филе, изрезать кусками, сложить в кипящий бульон, прибавить масла, соли и варить на большом огне до тех пор, пока из бульона образуется густой сок; тогда выложить филе на блюдо, а в сок прибавить ложку белого соуса, размешать и облить филе.

377. МАТЛОТ ИЗ РЫБЫ.

Взять 2—3 фунта свежей рыбы, 1 фунт масла, 30—40 шарлот, 2 фунта стерляди, 2 ложки муки, 1 стакан бульона, полстакана красного вина, 5 шампиньонов, половину лимона, 1 ложку каперсов, половину французской булки, 10—15 раков.

Шарлот поджаривают в масле, пока зарумянятся, тогда его вытаскивают и в этом же масле жарят ту рыбу, которая предназначена для матлота, для чего можем посоветовать лучше всего стерлядь, за неимением ее можно брать осетрину, севрюгу, белугу и даже сомовину. Когда рыба эта подрумянится, в сотейник, в котором жарилась рыба, подсыпать 1—2 ложки муки, поджарить ее, постоянно мешая, в том же масле и развести бульоном, прибавить красного вина; тут же положить рубленых шампиньонов, немного лимонного сока, немного соли, каперсов. Когда соус хорошо прокипит, опустить жареную рыбу, лук и все варить на медленном огне часа два. Подавая, все выложить на блюдо, огарнировать желтками, отварными раками и облить соусом, в котором варилась рыба, к которому хорошо прибавить немного кайенского перца.

378. ЩУКА ПО-ЕВРЕЙСКИ.

Взять 4—5 фунтов свежей щуки, 1 франц. хлеб, 10 луковиц, 2 яйца, 10 картофелин и все, что следует для соуса.

Щуку очищают от чешуи и разрезают вдоль хребта, по всей длине ее, от головы до хвоста, затем осторожно вырезают кости вместе с мясом, оставив его только при коже. Из головы вырезают жабры и всю ее внутри и снаружи хорошенько перемывают, солят и оставляют на два часа. Печенку перемывают и откладывают; прямую кишку хорошо выскабливают и также откладывают, хорошо промывают, а желчь и остальное все выбрасывают; если окажутся молоки и икра, то их присоединяют к перемытым потрохам.

Мясо от костей отскабливают, кладут в деревянную чашку, прибавляют к нему печенку, молоки или икру, мякиш белого хлеба, замоченного в воде и хорошо отжатого, побольше толченого перца, рубленого лука, все солят, пропускают через мясорубку и протирают через решето, затем прибавляют 2 сырых яйца, хорошо размешивают и кладут этот фарш во всю длину рыбы, наполняя им брюхо; придав рыбе первоначальный вид, зашивают ее вдоль хребта. Оставшимся фаршем наполняют голову и прямую кишку, а если еще останется, то скатывают в шарики. Рыбу, приготовленную таким образом, кладут в рыбную кастрюлю, наливают воды, чтобы только покрыло рыбу, и варят. Подавая, обливают следующим соусом: четверть стакана уксуса или 1 стакан столового виноградного белого вина, полтора стакана кишмиша, несколько ломтиков лимона, 1 стакан белого соуса, прибавить 1 рюмку настоя из шафрана и кипятить, пока кишмиш упрет; после чего прибавить 1 ложку сотового меда и облить рыбу, гарнированную отварным картофелем.

379. ВАРЕНАЯ СЕЛЕДКА.

Вымочив хорошенько селедку, разрезают ее на куски и варят в воде (не очень долго). Намочив затем в свежем молоке несколько нарезанных ломтиков белого хлеба, поджаривают их слегка в масле с обеих сторон.

На плоском блюде укладывают эти ломтики поджаренной булки (крутоны), а на них кусочки отваренной селедки. Из ложки масла, одной ложки муки и полутора стаканов воды ($1\frac{1}{2}$ литра) варят подливку, прибавляют в нее нарезанного зеленого лука и кусочек сахара.

Подают эту подливку или отдельно, или облив ею крутоны с селедкой.

380. ЖАРЕНАЯ СЕЛЕДКА.

Вымочив селедку в воде как можно дольше (суток полтора), обтирают ее насухо и обваливают в муке с тертыми сухарями. Распустив масло на сковородке, жарят в нем селедку, наблюдая, чтобы селедка не пригорала, для чего приходится прибавлять понемногу растопленного масла. Еще лучше жарить ее во фритюре, нагрев его предварительно как можно сильнее.

381. ФАРШИРОВАННАЯ СЕЛЕДКА.

Возьмите сельдей, обрежьте головы и снимите кожу, положите в молоко на 6 часов; откиньте и нарежьте, чтобы вынуть главную кость. Обрежьте половинки так, чтобы они были четырехугольными. Положите в ступку обрезки и 6 половинок и, кроме того, 8—10 соленых анчоусов, восьмушку масла; потолките все это вместе; протрите через сито, прибавьте 1 желток, немножко каенского перца и 4 ложки мелко нарубленной петрушки. На каждую половинку селедки положите слой этого фарша и сверните куски. Положите на сковородку, смазанную маслом, полейте распущенным маслом, посыпьте толчеными сухарями и поставьте на 5—6 минут на жаркий огонь. Подавайте на сковороде.

382. САЛАТ ИЗ ЛОСОСИНЫ.

Возьмите вареной лосося, нарежьте ее кусочками, приправьте солью, маслом и уксусом. Положите горкой на блюдо; подсыпьте несколько штук каперсов, вокруг положите крутые яйца, нарезанные четвертушками. Между яйцами и рыбой положите еще приправленные половинки латука (сердцевинки). К этому подавайте соус винегрет, который делается следующим образом: положите в миску 1 или 2 ложечки хорошей горчицы; разведите ее понемногу маслом и уксусом, прибавьте соли, перца, рубленого лука, каперсы, карнишоны, петрушку, листья эстрагона и 3 крутых желтка, также нарубленных.

383. ГРИБЫ А-ЛЯ «БОРДОЛЕЗ».

Возьмите свежесорванные, крепкие белые грибы, вымойте, высушите на салфетке, низ гриба подрежьте вкось. Положите в каменную посуду, облейте прованским маслом, посыпьте солью и крупным перцем; в этой приправе держите их 2 часа, а потом поджарьте содной только стороны. Продолжайте жарить, пока грибы не сделаются мягкими; затем положите на блюдо и облейте следующим соусом: налейте в кастрюлю прованского масла по количеству грибов, в этом масле изрубите мелко петрушку, лук, немного чеснока; все разогрейте и облейте грибы, затем прибавьте сок от двух лимонов.

384. ЛОСОСИНА ПО-ФРАНКФУРТСКИ

Разрежьте свежую лососину на куски толщиной в 2 пальца, вымойте ее, осушите и посолите. Мелко нашинкуйте 2 луковицы, 4 сельдерея и 2 петрушки; обдав их кипятком, положите в кастрюлю и припустите с маслом, не давая заколероваться. Туда же влейте 2 стакана белого вина и 2 стакана кипятка, прибавьте перец и душистые травы (связанные пучком), положите рыбу и дайте вскипеть раза 2. (Лососина должна быть покрыта жидкостью, если кусок большой, то надо прибавить воды и вина). Накройте кастрюлю. Вскипятив 2 раза, снимите с огня и через 10—15 минут выньте лососину, дайте стечь, снимите кожу, уложите в глубокое блюдо, которое все время надо держать на льду. Снимите жир с бульона, в котором варилась рыба, прибавьте туда ложечку картофельной муки, разведенной холодной водой; вскипятив раз, прибавить 5 или 6 ложек шпика и 3 ложки уксуса; процедив, залейте рыбу. Когда совсем остынет, подавайте.

385. СУДАК ПО-БОЛГАРСКИ.

Очистите судака весом в 6—7 фунтов, сделайте ему на боках поперечные надсечки, привяжите к решетке развара, покройте его водой и белым вином, прибавьте соль и петрушку, варите на хорошем огне три четверти часа. Когда рыба готова, снимите ее с решетки, положите на длинное блюдо, уберите зеленью, пода-

вайте с баварским соусом, который должен быть приготовлен следующим способом. Положите в кастрюлю 4 ложки крепкого уксуса, вскипятите, прибавьте натертого хрена, 4 желтка и масла. Взбейте все это вместе, прибавляя соли, потом варите на легком огне, пока не сгустится; тогда снимите с огня и, не переставая мешать, мало-помалу влейте в соус четверть фунта слегка распущенного масла: снова поставьте на плиту, но не давайте кипеть. Взбейте соус венчиком до пены. Можно прибавить в соус ракового масла по вкусу.

886. СЕМГА ВАРЕНАЯ.

Выбрав свежей соленой семги и вымочив ее в течение 48 часов в холодной воде, откиньте на решето, потом, положив в кастрюлю, влейте воды так, чтобы семга была совершенно покрыта водой. Дайте вскипеть, отставьте на край плиты, закройте кастрюлю крышкой, оставьте рыбу в воде минут на 10. Откиньте на решето. Подавайте с разваренным картофелем, облив рыбу и картофель горячим распущенным маслом.

387. ОКУНИ ПО-ШВЕДСКИ.

Очистить окуней, положить их в кастрюлю, приправить солью и перцем и залить водой; туда же положить тонко нарезанной зелени петрушки. Варите на сильном огне в закрытой кастрюле и дайте воде увариться до половины. Тогда положите в кастрюлю немного масла, припустите муки и подавайте.

388. ВАРЕННЫЕ ОКУНИ.

Вскипятив воду, влейте в нее уксус и положите соль, петрушку и лавровый лист. Очистить окуней, положить в приготовленную воду и, дав вскипеть, отставить на край плиты. Через 12 минут выньте рыбу, очистите ее от кожи и положите на блюдо. Блюдо украсьте зеленью петрушки и нарезанным лимоном. Отдельно подавайте распущенное масло с солью, лимоном или лимонным соком и мелко нарубленной зеленью.

389. КАРПЫ В ПИВЕ.

Очистить хорошенько карпа средней величины, разрезать на куски, стараясь выбрать как можно больше костей; обмазать маслом неглубокую кастрюлю, положив в нее мелко нарезанного лука, поверх разложить рыбу, посолить и прибавить сельдерей, петрушку, тмин, лавровый лист, перец, гвоздику и около четверти фунта мелко истертого медового пряника. Залейте рыбу легким белым пивом. Кипятите 7 или 8 минут, снимите с плиты, поставьте на легкий огонь, когда рыба проварится и соус сгустится, положите рыбу на горячее блюдо, процедите соус и подавайте.

390. ТУШЕНАЯ ЩУКА.

Разрезать щуку и хорошенько протереть ее солью, оставить на 2 часа на холоде. Выберите невысокую кастрюлю, куда рыба укладывалась бы плотно. Изрезать мелко кореньев репы, моркови, петрушки и сельдерей, припустить их в масле. Разложите поверх кореньев куски рыбы, покройте их белым вином, прибавив соли, перца, мякоти от двух лимонов и кусков медового пряника, мелко нарезанного. Плотнo закрыв кастрюлю и замазав крышку тестом, дайте хорошенько вскипеть, потом поставьте в духовку и варите 1 час на легком огне. Подавайте в кастрюле, прибавив в нее стакан белого вина, в которое положите корешки, предварительно обдав их кипятком.

391. ЖАРЕННЫЕ ЩУКИ.

Разрежьте на куски двух щук, вытрите их чистым полотенцем. Мелко нашинкуйте луковицу, положите в кастрюлю с маслом, положив щуку, припустите на сильном огне, посыпав солью и перцем. Через несколько минут, сыпав в ту же кастрюлю 2 ложки муки, залейте рыбу белым вином с водой, прибавляя зелени петрушки и шампиньонов. Дайте вскипеть, уваривая до одной трети; когда будет готово, вилкой вынимайте куски рыбы из кастрюли, укладывая их на блюдо и убирая шампиньонами. Процедив соус, залейте его 2—3 желтками и, вылив его на рыбу, подавайте.

392. ЩУКА С ШАМПИНЬОНАМИ.

Возьмите щуку средней величины, вычистите и выпотрошите ее, нафаршируйте хорошим рыбным фаршем, заверните в масляную бумагу и опустите в отвар из корней с бутылкой белого вина; варите, часто поливая; когда поспеет, рыбу выньте из отвара, сделайте соус, прибавив в него немного муки, шампиньонов или трюфелей.

393. ФИЛЕ ИЗ СИГА, СОУС ТОМАТ.

Вычистите, выпотрошите сига, снимите с костей, уложите пластами на железный противень, вымазанный маслом (прованским), посолите, посыпьте перцем, покройте масляной бумагой и ставьте в горячую печь, чтобы рыба быстро испеклась.

Облить соусом томат, приготовленным на рыбном бульоне с прованским маслом.

394. КАПУСТА ФАРШИРОВАННАЯ.

Отобрав больших капустных листьев и сварив их в воде до половины готовности, откинуть на сито, затем наложить на каждый лист следующего фарша: отварить около полфунта риса, смешать с рублеными отваренными и поджаренными в каком-либо постном масле рубленым луком и белыми грибами. Завернуть этот фарш в листья капусты, завязать нитками и обжарить в постном масле.

395. КАРТОФЕЛЬ С СЕЛЕДКОЙ.

Очищенный картофель отварить, нарезать ломтиками. Вымочить 2 селедки, очистить от костей, мелко изрубить; поджарить 2 мелко нашинкованные луковицы и посыпать немного перцем, сложить на глубокую сковороду, сверху посыпать сухарями и поставить в печь, чтоб подрумянилось.

396. ТУШЕННЫЕ ЯБЛОКИ.

Взять несколько кислых яблок, очистить кожуру, порезать на части, вынуть сердцевину, положить в кастрю-

лю, посыпать слегка сахаром, влить немного воды и тушить до готовности; подать к жареной рыбе.

397. КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ.

Очистить картофель, отварить в соленой воде, протереть сквозь решето или размять деревянным пестиком, прибавить муки, наделать котлет, обвалять в толченых сухарях пополам с мукой, обжарить в масле и подать с соусом из сушеных грибов или с кисло-сладким изюмом.

398. КОТЛЕТЫ ИЗ ГРИБОВ.

Отварить 10—15 сушеных белых грибов, мелко изрубить, 1 стакан риса отварить в соленой воде, смешать с грибами, посыпать перцем, поделать котлеты, обвалять в муке, поджарить в масле и подать с каким-либо соусом.

399. БЕЛАЯ ФАСОЛЬ И ГОРОХ ЛУЩЕНЫИ.

Фасоль отваривают в несоленой воде, отбрасывают на решето, складывают в сотейник, прибавляют румяный лук, солят по вкусу, посыпают слегка перцем и обливают подогретым уксусом с постным маслом.

400. ФАСОЛЬ ДРУГИМ СПОСОБОМ.

Взять фунт фасоли, налить воды и поставить вариться, не давая ей совершенно развариться, затем вынуть, снять с нее кожицу и положить на блюдо. Сделать следующую подливку: взять чашку уксуса, прибавить ложки две орехового масла, немного горчицы, ложки две сахара, все хорошенько смешать и облить фасоль, потом подавать к столу.

401. ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК С ГРЕНКАМИ.

Свежий зеленый горошек или консервированный варят в соленом кипятке вместе с пучком порея и петруш-

ки; когда готов, откидывают на решето, порей и петрушку вынимают, горошек подправляют мукой, стертой с маслом, и подают с гренками.

402. БОБЫ С САЛОМ.

Разварить крупных белых бобов со свиным салом, нарезать сало ломтиками одинаковой величины; прибавить воды столько, чтобы она могла вся укипеть и впитаться в бобы, не давая им слишком развариться.

403. ПЮРЕ ИЗ ГОРОХА С ГРЕНКАМИ.

Возьмите 2 фунта сухого гороха и поставьте его варить с кореньями (всего по одной штуке) и небольшим количеством масла. Когда будет наполовину готов, подправьте его. Как только сварится, откиньте на решето и протрите эту массу. Затем разводите постепенно бульоном. Влейте в миску и подавайте.

404. ПЮРЕ ИЗ БОБОВ.

Промойте бобы и сварите их в соленой воде, положив туда пучок разной зелени. Когда бобы уварятся, протрите, приправьте маслом и подавайте.

405. ШПИНАТ, ЩАВЕЛЬ, КРАПИВА, ЛЕБЕДА И ЗЕЛЕНЬ РЕДИСКИ ИЛИ МОЛОДОЙ РЕДЬКИ.

Зелень перебирают, перебивают в нескольких холодных водах и, дав полежать в холодной воде с полчаса, откидывают на решето и сразу бросают в кипяток, ставят на огонь и дают кипеть 5—10 минут. Когда готова, отбрасывают на решето, дают стечь воде и пропускают через мясорубку. После этого прибавляют соль, масло, дают только один раз вскипеть и заправляют по желанию уксусом и сахаром.

406. ЗЕЛЕНЬ ПО-ГРУЗИНСКИ (мхали).

Верется любая из вышеупомянутых зелень.

Зелень отваривают в соленой воде и отбрасывают на

решето, протирают. Лук, коренья и укроп пропустить через мясорубку, прибавить полфунта очищенных грецких орехов, истолочь все вместе, смешать с зеленью, подогреть с маслом и огарнировать.

407. ГРИБЫ ЖАРЕННЫЕ, СОЛЕННЫЕ.

Соленые грибы крупно рубят, смешивают с рубленным луком, перчат и жарят в масле на сковороде; подавать, как зарумянятся.

408. ГРИБЫ ЖАРЕННЫЕ, СУШЕНЫЕ.

Грибы отваривают в посоленной воде, мелко рубят, прибавляют рубленый лук, постное масло и жарят на сковороде; когда готовы, подправляют мукой с грибным бульоном, оставшимся от варки грибов.

409. ГРИБЫ ЖАРЕННЫЕ, СВЕЖИЕ.

Свежие грибы или консервы следует обдать кипятком; уложив их на сковороде, облить маслом, стертым с мукой и водой, и жарить, подливая масло. Прибавляют по вкусу, лук, рубленую зелень и немного уксуса.

Так же жарят грибы и в сметане. Прибавляют перца. Жарят, пока сметана слегка потемнеет. Подают на сковороде.

410. КАРТОФЕЛЬ РАЗВАРНОЙ.

Нужное количество картофеля отварить, очистить, сложить на блюдо, облить маслом, обсыпать зеленью петрушки и укропа.

411. ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ.

Жарить картофель можно только осенний, крупный. Летний молодой для жаренья не годится: он морщится

и безвкусен; его лучше варить. Осенний же жареный картофель превосходен. Несмотря на то, что жареный картофель составляет самую обыкновенную, почти ежедневную приправу к кушаньям, жарить его не умеют не только кухарки, но и повара: редко делают его так, чтобы он был недрябл и неразмочен; между тем дело это вовсе не трудное.

Надо очистить сырой картофель, разрезать его на несколько частей, смотря по величине, обровнять каждую часть так, чтобы она имела вид небольшого грецкого ореха. Когда все это будет сделано, надо положить в кастрюлю хороший кусок масла, поставить на огонь; когда масло закипит, в него класть картофель и, не переставая потряхивать кастрюлю, подбрасывать картофель, пока он не начнет зарумяниваться. Тогда его откинуть на решето, посолить и снова положить в ту же кастрюлю, но уже без масла, и опять потряхивать и подбрасывать, пока не дорумянится.

412. КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ ГРИБАМИ.

Очищенные и отваренные боровики, свежие или сушеные, изрубить мелко. В ложке масла поджарить 2 мелко изрубленных порея, смешать с грибами; положить полфунта франц. тертого белого хлеба, размешать хорошенько.

Взять очищенного и вымытого сырого картофеля, вырезать осторожно середину; наполнить приготовленной массой, накрыть срезанной верхушкой с картофеля, уложить в кастрюлю, облить $\frac{1}{3}$ стакана масла, стаканом бульона пополам с грибным, накрыть крышкой, варить до мягкости.

413. ЗЕМЛЯНЫЕ ГРУШИ.

Очистить груши как можно лучше, бросая тотчас же в холодную воду с уксусом, перемыть, сварить в соленой воде, в которую влить немного уксуса и положить пол-ложки муки, размешанной с половиной ложки масла. Подавая, выложить на блюдо, обложенное рантом из теста. Облить маслом с сухарями или сабайоном.

414. ЦВЕТНАЯ КАПУСТА САЛАТОМ

Разделите цветную капусту головками, обварите и варите в воде вместе с молодыми листьями. Эти листья надо положить в воду раньше, так как они варятся дольше. Откиньте их, нарежьте кусками длиной в два пальца; положите в салатник, прибавьте головки. Приправьте солью, перцем, маслом, уксусом и горчицей; жарьте на сковороде в продолжение 2-х минут. Можно подавать это блюдо горячим и холодным

415. МАСЕДАУН ИЗ ОВОЩЕЙ.

Очистить и нарезать зеленые бобы, сварить в соленом кипятке, отбросить на дуршлаг, перелить холодной водой, сложить в сотейник. Точно так же приготовить и высушенные зерна молодого горошка. Очистить и сварить спаржу, цветную капусту и молодой картофель. Нарезать и сварить в бульоне молодую морковь и репу. За 15 минут до подачи сложить все это в сотейник, поставить на огонь и, когда овощи немного обсохнут, положить масла, ложку белого соуса или бешамели, разогреть, размешать, выложить на глубокое блюдо и обложить грибами.

Х О Л О Д Н Ы Е Б Л Ю Д А:

416. О ЗАЛИВНЫХ БЛЮДАХ.

См. №№ 294 и 295, где мы говорили о приготовлении рыбного галантира и рыбного заливного. Как и для скоромных блюд, галантир необходим и для постных холодных блюд. Рыбные холодные блюда гораздо разнообразнее мясных. Крупную свежую рыбу всех родов можно приготовить и подавать в холодном виде, большей частью заливной.

О некоторых способах приготовления заливных блюд из рыбы мы поговорим ниже.

417. ОСЕТРИНА ЗАЛИВНАЯ.

Отварить звено свежей осетрины и дать остыть, нарезать на равные ломтики, снять с них кожицу и обобрать хрящи. В длинный соусник налить светлого галантира, мясного или рыбного, дать застыть; положить в него отварных нарезанных кореньев, мелких огурчиков, каперсов, оливок и маринованных грибов, опять залить галантиром и, не давая остыть галантиру, на все это положить куски осетрины, сверху опять залить галантиром.

418. СУДАК ЗАЛИВНОЙ.

Очищенный судак отваривают в воде вместе с корнями и пряностями; когда рыба сварится, ее вынимают, а равно вынимают и корни, и к оставшемуся бульону прибавляют чешую от судака, самого же судака режут на куски, выбирают кости, которые кладут в бульон и хорошо разваривают, чтобы получилась липкая застывшая жидкость, которую оттягивают яйцом или икрой, процеживают через салфетку, потом, если желают, то поджвечивают жженым сахаром и прибавляют немного уксуса. Укладывают в формы и, украсив, как мясные заливные блюда, заливают и дают остыть.

Отдельно подают хрен, соль, горчицу, уксус и прованское масло.

419. ХОЛОДНАЯ СТЕРЛЯДЬ.

Взять хорошую большую стерлядь, вымыть и вычистить хорошенько, нарезать лук, огурцы, лимон, прибавить гвоздики, перца, лаврового листа, подлить уксуса, прибавить немного воды, и все это смешать хорошенько и, облив рыбу, поставить вариться. Когда рыба достаточно уварится, влить рюмки две виноградного вина, затем стерлядь положить на блюдо, подлить бульона, в котором она варилась, затем обложить каперсами, оливками, огурцами и остудить.

420. ЛОСОСИНА ХОЛОДНАЯ.

Свежую лососину очистить от чешуи, выпотрошить и вымыть. Вырезать от хвоста до головы вдоль хребта

ремень и это пространство наполнить кнелью из судака; положить лососину в рыбную кастрюлю с бульоном, кореньями, трюфелями, корнишонами и маринованными грибами, прибавить огуречного рассола, белого столового виноградного вина, варить. Когда лососина будет готова, ее переносят на рыбное блюдо и убирают всем, что останется от процеженного бульона, в котором варилась лососина, а также рыбной цветной кнелью и отварными раками. Само дно блюда заливают галантиром; когда галантир застынет, кладут рыбу и украшают разноцветным галантиром, который рубят в виде кристаллов и кладут кучками, чередуя с кнелью. Отдельно подают соус провансаль или раковый соус.

Или делают так: отварную лососину или какую-нибудь другую большую рыбу, если желают украсить красиво, кладут на блюдо с тестом, приготовленным из запеченного слоеного теста. Всю кожу с рыбы снимают осторожно, чтобы не повредить мясо, делают галантиром или майонезом поперечные украшения, кладут по кусочку вареного судака, застуженного с белым галантиром и трюфелями. Далее эти кусочки припиливают длинными фигурчатыми железными булавками, на которые наложены звездочки из галантира. Отдельно подают холодный раковый соус.

421. СЕЛЕДКА С ГАРНИРОМ.

Вымочить в молоке 3 голландские или шотландские селедки, потом вымыть их хорошенько, выбрать все кости, осторожно распластав каждую селедку, чтобы она не потеряла своего вида, затем сложить ее как следует, приложить на место голову и хвостик; обложить с одной стороны нарезанными кружками или мелко изрубленными вареным картофелем и свеклой, а с другой — зеленым рубленным луком и свежими огурцами. Если есть молоки, то их хорошенько растереть со сливочным маслом, выложить на особую тарелку, подравнять, нарезать небольшими кусочками и уложить вокруг селедки, потом сделать следующую подливку: взять одну чайную ложку французской горчицы, половину чайной ложки сахара, 2 столовые ложки прованского масла, хорошенько все смешать и протереть, подливая понемногу уксуса, и облить селедку этой подливкой.

422. ОСЕТРИНА, БЕЛУГА И СЕВРЮГА ХОЛОДНЫЕ.

Свежую или малосольную рыбу кладут в кипяченую воду или бульон, когда поспеет, дают остыть, режут ровными ломтиками и подают отдельно к ней тертый хрен или горчицу, уксус и прованское масло, соль. К хрену прибавить, кто любит, сахара.

423. ХОЛОДНАЯ ГОЛОВИЗНА.

Взять голову осетровую, сварить ее, и, когда будет достаточно сварена, выложить на блюдо, выбрав все кости, разнять голову на куски. Потом взять кочан свежей капусты, нашинковать ее мелко, облить кипятком, затем откинуть на решето и дать воде хорошо стечь; когда капуста достаточно обсохнет, положить в кастрюлю, полить маслом и хорошенько обжарить, потом этой капустой обложить головизну и подавать к столу.

424. ХОЛОДНАЯ ВИЗИГА.

Размочить визигу с вечера в холодной воде, утром воду слить и, налив чистой, поставить вариться, прибавить немного соли, дать довариться, затем нарезать визигу мелко, но не так, как крошат для кулебяки, а не сколько крупнее. Когда будет визига совершенно готова, уложить на блюдо, прибавить чашку уксуса, разведенного горчицей, и немного сахара.

425. СИГ С ХОЛОДНЫМ СОУСОМ.

3-х или 4-х фунтового сига вычистить, выпотрошить, опустить в холодную воду с кореньями, лавровым листом, перцем, солью, сварить в рыбном котелке. Выложить на блюдо, обложить отваренным картофелем, облить соусом с каперсами.

426. ЩУЧЬЯ ИКРА.

Когда придется вам готовить к обеду в весеннее время щуку, то выньте из нее сырую икру и опустите в круто посоленную холодную воду на несколько часов. Опу-

ская икру в этот раствор соли, должны снять с нее перепонку. Когда икра достаточно просолится, откиньте ее на решето и дайте рассолу хорошо стечь. К щучьей икре, как и вообще к икре зернистой, идет мелко изрубленный зеленый лук.

427. ИКРА ГРИБНАЯ.

Грибы отваривают в соленой воде, как можно мельче рубят, а еще лучше пропускают несколько раз через мясорубку и смешивают с рубленным луком, поджаренным в четверти фунта горчичного масла; прибавляют молотого перца щепотку, солят по вкусу и добавляют уксус, в котором распущен сахар, обливают прованским маслом и все хорошо перемешивают, выкладывают на блюдо. Отдельно подают рубленный лук.

428. ОКРОШКА ИЗ ГРИБОВ.

В бутылке воды сварите полфунта грибов, изрубите их мелко и положите обратно в бульон, вынесите на холод. Во время обеда, выложив грибы и бульон в миску, прибавьте бутылки две хорошего кваса, десяток очищенных от кожицы и мелко изрубленных соленых огурцов, полфунта вареной рубленой свеклы. Особо, для желающих, подается натертый хрен и мелко изрубленный зеленый лук.

429. СБОРНЫЯ ПОСТНЫЯ ВИНЕГРЕТ.

Сначала надо пашинковать красную капусту и пропитать ее хорошим уксусом, смешанным с солью. Потом нарезать ломтиками очищенные соленые огурцы, вареную свеклу и вареный картофель, взять вареных турецких бобов и нарезанных полосками груздей. Все это укладывать на блюдо отдельными рядами и затем облить холодным горчичным соусом, который готовится так: изрубив помельче каперсов и зеленого лука, растереть их ложкой в прованском масле, прибавить немного сахара, горчицы, перца, соли и развести хорошим уксусом. Шинкованные грузди в винегрет надо по-

ложить в середину, и перед подачей винегрета к столу посыпать его рубленой зеленью петрушки и укропа.

430. ОКРОШКА ИЗ РЫБЫ.

Взять фунта три крупной рыбы, сварить ее или обжарить в масле, вынуть кости, нарезать кусочками, накрошить несколько очищенных свежих огурцов, зеленого лука, укропа, петрушки, насыпать соли и толченого перца, развести кислыми щами, баварским или домашним хлебным квасом, размешать все, положить лед и подавать на стол.

431. БОТВИНЯ.

Взять щавель или шпинат, хорошенько промыть, обварить и дать как следует провариться; после чего протереть через сито. Взять нужное количество кваса, но лучше всего выходит ботвинья из кислых щей, положить в квас приготовленный щавель или шпинат, прибавить сахара, растертого с ложечкой французской горчицы, нарубить туда же несколько веточек молоденького укропа, изрезать несколько очищенных свежих огурцов и один огурец неочищенный, так как кожица огурца придает ботвинье больше аромата, и, по желанию, несколько штук зеленого лука. Лучше лук подавать на тарелке отдельно, так как не всякий любит эту приправу. К ботвинье подается всегда какая-нибудь разваренная рыба, малосольная или свежая осетрина, севрюга, белуга. Непременное условие хорошей ботвиньи — это чтобы она была холодная. Для этого ее надо за час или полчаса вынести на лед, а не класть лед в соленую ботвинью, как это делают многие, так как лед, тая, разжижает ботвинью.

432. ВИНЕГРЕТ ИЗ РАЗНЫХ ГРИБОВ.

Отварить в соленой воде белых сушеных грибов, разрезать на части, положить на блюдо ряд белых грибов, ряд соленых или маринованных рыжиков, ряд груздей, сверху посыпать каперсами, зеленым луком и об-

лить следующим соусом: взять 2 ложки прованского масла, растереть с 2 ложками сахара, немного соли и готовой горчицы, развести некрепким уксусом и облить винегрет.

433. СБОРНЫЙ ВИНЕГРЕТ С РЫБОЙ.

Отварить какой-нибудь свежей или соленой рыбы, нарезать ломтиками, уложить на блюдо, сверху уложить мелко нарезанный отварной картофель, свеклу, огурчики, какие-нибудь соленые грибы, посыпать каперсами, зеленым луком, перцем и облить соусом из горчицы.

ПОСТНЫЕ СЛАДКИЕ БЛЮДА:

Из сладких блюд, приведенных в разделе «Скромный стол», многие можно применять и для постного стола.

434. ШАРЛОТ ИЗ ЯБЛОК.

Взять 10 кислых яблок, очистить, нарезать кусочками, положить около стакана сахара, немного мелкого изюма, толченой корицы, штук 20 горьких миндалин, мелко истолченных; все вместе слегка потушить, прибавить полстакана вина или какого-либо сиропа. Между тем взять черствого тертого на терке черного хлеба приблизительно столько, сколько вышло тушеных яблок, вымазать форму прованским маслом, обсыпать сухарями, положить ряд хлеба, ряд яблок и так поступать, пока не наполнится форма. Поставить в печь и дать подрумяниться.

435. ШАРЛОТ ИЗ БЕЛОГО ХЛЕБА.

Взять французский хлеб, нарезать тонкими ломтиками, смочить миндальным молоком, посыпать сахаром и корицей; обложить ими дно и бока кастрюли, намазанной маслом, кислые яблоки мелко нашинковать, положить их в середину, посыпать сахаром и корицей, сверху закрыть гренками и поставить в печь. Когда испечется, выложить на блюдо.

436. ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ.

Замесить крутое тесто из рюмки рома, рюмки воды и 2 рюмок прованского или какого-либо другого постного масла. Раскатать его толщиной в тупую сторону ножа. Между тем 10 кислых яблок очистить, нарезать кусками, положить в кастрюльку, прибавить полстакана толченого сладкого миндаля, полстакана сахара, ложки 2 какого-либо варенья и утушить. Остудить, намазать этой массой раскатанное тесто, свернуть в трубку, а эту трубку свернуть в кружок, положить на сковороду, намазанную маслом, и поставить в печь; когда испечется, нарезать кусками и подать.

437. ЯБЛОКИ С РИСОМ.

10 кислых яблок потушить с сахаром и, кто любит, прибавить корицы. Отдельно отварить рис в воде, но чтобы он был рассыпчатым и не разварился. Обмазать кастрюльку маслом, обсыпать сухарями, положить ряд риса, ряд яблок, и так поступать до конца. Поставить в печь, чтобы зажарилось, подать с сиропом, а в скоромный день — со сливками.

438. ПУДИНГ ИЗ РИСА С ЧЕРНОСЛИВОМ.

Разварить рис в воде, прибавить для запаха какой-нибудь цедры или корицы, откинуть на решето. Взять $\frac{1}{2}$ фунта французского чернослива, четверть фунта изюма, отварить в воде, выбрать из чернослива кости, смешать с рисом, посыпать сахаром, прибавить какого-либо варенья; сложить все это плотно в мокрую форму, обсыпанную сахаром, и застудить. Подавая, выложить на блюдо, облить каким-либо сиропом.

439. САГО С КРАСНЫМ ВИНОМ.

1 стакан саго вскипятить один раз в воде, отцедить, налить $1\frac{1}{2}$ стакана красного вина, положить кусок корицы, по вкусу сахара и варить на легком огне, часто мешая, пока не загустеет. Вынуть корицу, выложить в

мокрую форму, обсыпанную сахаром, застудить, выложить на блюдо, облить сиропом.

440. КАША НА МИНДАЛЬНОМ МОЛОКЕ.

Приготовить 5 стаканов миндального молока, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана сахара, сварить густую манную кашу, выложить ее горячей в мокрую форму, обсыпанную сахаром, остудить, выложить на блюдо. Подать с красным вином, вскипяченным с сахаром и корицей.

441. ВАРЕНИКИ С ВИШНЯМИ.

Приготовить тесто, как обыкновенно для вареников, прибавить немного масла и соли. Взять вишен, вынуть из них косточки и отжать слегка из них сок, посыпать сахаром, нафаршировать ими вареники, сварить, сок вишневый вскипятить с сахаром, прибавить немного воды, облить им вареники и подать.

442. НАЛИВАШНИКИ.

Замесить крутое тесто из 1 стакана воды, 1 ложки какого-либо постного масла, рюмки рома или спирта, хорошенько вымесить, тонко раскатать, наложить какого-либо варенья без сиропа, вырезать полукруглые пирожки, опускать в кипящее масло, которого должно быть налито довольно много, так, чтобы покрывало пирожки; когда обжарятся, выбирать на вошеную бумагу и посыпать сахаром.

443. РИС С ШОКОЛАДНЫМ СОУСОМ.

Отварить в воде полфунта риса, чтобы был рассычатый, откинуть на решето, дать воде стечь, всыпать полстакана сахара, полстакана толченого сладкого миндаля с прибавкой нескольких горьких, перемешать с рисом хорошенько, выложить в форму и застудить. Подавая, облить следующим соусом: взять $\frac{1}{4}$ фунта шоколада, стереть на терке, развести 2 стакана кипяченой во-

ды, прибавить по вкусу сахара. Когда шоколад вскипит, прибавить чайную ложку картофельной муки, вскипятить, облить рис и подать.

444. ОЛАДЬИ.

Растворить тесто из 3 стаканов теплой воды, 4 стаканов муки, 2 ложечек дрожжей, соли, немного коришки, хорошенько выбить и дать подняться. Когда поднимется, не мешая теста, брать серебряной ложкой, опускать оладьи в кипящее масло. Когда обрумянятся, класть на блюдо, посыпая сахаром, и подавать.

445. КРЕМ ИЗ КЛЮКВЫ И ДРУГИХ ЯГОД.

Берется 1 фунт клюквы или других ягод и 5 стаканов воды, делается морс, кипятится, кладется $\frac{3}{8}$ фунта сахара, чайная ложка манной крупы, все вместе размешивается и кипятится до густоты жидкой кашицы. Тогда взбивается венчиком или ложечкой на тарелке, небольшими частями. Взбивать до тех пор, пока не сделается все пенистым и рыхлым. Взбив взятую часть крема, кладут ее в форму и, наполнив тарелку, снова продолжают взбивать и класть в форму. Окончив взбивание и наполнив постепенно форму, выносят на холод и дают застыть, наблюдая, чтобы крем не замерз. Остывший крем вынимают из формы и перед подачей обливают сиропом какого-нибудь варенья.

Часть III.

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ КУШАНЯ

МУЧНЫЕ БЛЮДА.

446. ПШЕНИЧНЫЙ КИСЕЛЬ.

Приблизительно $\frac{1}{2}$ фунта пшеничной муки, хорошо разболтанной в холодном молоке, примешивают в кипящее молоко (около $1\frac{1}{2}$ бутыл.). Заправляют солью, сахаром, ванилью или корицей, и смесь варят, при частом размешивании, до кашеобразного состояния. Прибавляют немного масла и подают с растопленным маслом, а также с сахаром и толченой корицей или с вареными овощами, можно и с черносливовым компотом.

447. КАШТАНЫ.

Каштаны надрезают в их вершине и минут 10 варят в кипящей воде. Затем наружная оболочка удаляется, а после вторичного обливания горячей водой снимается и внутренняя кожица. Так приготовленные каштаны размягчаются в горячем масле с небольшим количеством воды на умеренном огне. Пригодны в качестве прибавки к овощам. Чтобы сделать самостоятельное блюдо, тушат их таким же способом и обливают растопленным маслом или луковым соусом.

448. ЛАПША.

Лапша, смотря по способу применения, придает блюдам разные названия. Тесто для лапши замешива-

ется из муки на яйцах и добавляется немного масла. Тесто месится крутое и нелипкое. Для семьи из 4—5 человек достаточно на лапшу 3-х яиц. Хорошо промешанное, крутое тесто раскатывается в тонкий пласт и шинкуется.

Лапша варится в посоленной воде, минут 20, затем отбрасывается на решето и, чтобы не слиплась, обдается холодной водой. На решете лапша несколько затвердевает и обсыхает.

Лапшой засыпают какой-нибудь бульон или отвар (например, грибная лапша), или молоко (молочная лапша). В этих случаях засыпанная лапша проваривается вновь.

Лапша может быть подаваема и как отдельное блюдо, под растопленным маслом и тертым сыром, или с сахаром и толченой корицей, а также посыпанная на тертыми сухарями.

С маслом, сахаром и залитая яйцами лапша иногда запекается в хорошо разогретой духовке, пока не образуется румяная корочка на поверхности. В подобных случаях лапшу иногда заменяют макаронами.

449. КЛЕЦКИ С ОВОЩАМИ.

Булку или сладкий молочный хлеб размачивают в молоке и отжимают, затем смешивают с 3 яйцами, 3—4 столовыми ложками муки, прибавляют сахар, немного мускатного ореха, 3 столовых ложки масла или жира, солят и замешивают в виде клецок, варят в соленом кипятке. Сразу клецок надо варить столько, чтобы в кипятке они могли плавать. К блюду подаются тушеные овощи.

450. ЯЙЦА ПОД ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ.

Вкрутую сваренные яйца очищают и недолго держат в соленом кипятке, затем режут кружками и обливают горчичным соусом, добавляя зеленой петрушки, перца и соли.

451. ВЕНСКАЯ ЯИЧНИЦА.

К 1½ бутылки сливок примешивают 6 желтков, 2 ложки сахара, столько же муки и немного соли, за-

тем взбитые белки; запекают в течение $\frac{1}{2}$ часа в кастрюле, в которой перед тем растапливают $\frac{1}{4}$ фунта масла.

452. СЕЛЕДКА С ЯЙЦАМИ.

Освобождают от костей 1—2 вымытые и вычищенные селедки, рубят мелко и замешивают их в яичное тесто из 1— $1\frac{1}{2}$ бутылок молока или воды, 4—5 ложек муки и 8 яиц. Запекают в масле или свином сале на плоской сковороде, с обеих сторон, в разогретой духовке. В тесто можно замешать также рубленые лук или петрушку.

ОВОЩНЫЕ БЛЮДА:

453. ШПИНАТ.

Для четырех персон достаточно 2—3 фунтов шпината. Отобранный шпинат чисто моют и ставят без воды на огонь: находящаяся в шпинате сырость при нагревании дает достаточно сока. В этом соке очень много питательных солей, в особенности железа. Потому никогда не следует вываривать шпинат в кипятке, как это обычно делают: вода отнимает у шпината важнейшую составную часть. В горшок для парения кладут шпинат по частям, перемешивают, чтобы не пригорел, и плотно закрывают. Упревший шпинат протирают на решетке. Затем растирают на сковороде муку с маслом или кусочками шпика, поджаривают это, разбавляя немного шпинатным соком, кипятком или бульоном. В этот соус кладут шпинатную массу, солят и уваривают. Подается с крутыми нарезанными яйцами, с жареным картофелем или с поджаренными ломтиками белого хлеба.

В качестве приправ к шпинату иногда берут порей, петрушку с мелким луком, перцем и проч. Эти приправы добавляются к шпинату при его варке. Подобным же способом могут быть приготовлены и репа,

брюква, свекла, морковь. Но, как известно, всякое парение лучше всего удастся в жаркой духовке, а не на открытом огне, когда нагревание происходит только с одной стороны.

454. МОРКОВЬ СО СЛИВКАМИ.

Нарезанную морковь варят в соленой воде. Слив воду, приправляют морковь поджаренной мукой с сахаром и сливками.

455. ЦВЕТНАЯ КАПУСТА.

Цветную капусту предварительно моют в соленой воде, чтобы удалить из нее разных червячков и личинки насекомых. Затем отваривают в соленой воде и отбрасывают на решето.

Подают с растопленным маслом и примесью толченых сухарей, а также под голландским соусом.

Для приготовления соуса поджаривают в масле муку, прибавляют воды, лимонного сока, сахара, кипятят все это. Для густоты соуса прибавляют к нему молока с яичным желтком.

Вода после капусты употребляется на суп, приправленный мукой с маслом, яичным желтком и ломтиками французской булки.

456. КОТЛЕТЫ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ.

Отваренная в соленой воде цветная капуста протирается на решете и смешивается с тертой французской булкой, 2—3 яйцами, с небольшим количеством мускатного ореха и соли. Булки берут столько же, сколько и капусты. Белок яиц кладут взбитым. Из полученного теста делают котлеты и обжаривают их с обеих сторон в масле. К котлетам подают отварной картофель.

457. БЕЛАЯ КАПУСТА С ГРУШАМИ.

На средней величины кочан капусты берут около 2 фунтов груш. Разрезанную капусту отваривают в

соленой воде, а груши — в подслащенной воде. Когда готовы, капусту и груши смешивают. Соус готовят на грушевой воде с маслом и небольшим количеством муки, сахара, соли. Облив им смесь капусты и груш, дают вскипеть.

458. ЖАРЕННЫЕ ОГУРЦЫ.

Свежие огурцы очищают от кожицы и нарезают на продолговатые кусочки. (Семена можно и вынимать, и оставлять.)

Поджаривают их в масле, на сковороде, прибавив к маслу немного уксуса и воды или столько же лимонного сока, а также сахара, соли, перца и мускатного ореха.

Когда огурцы выпекутся, к ним делают приправку из муки с водой, для густоты. Дают раз вскипеть. Подают с картофелем.

459. ПОМИДОРЫ С ГРИБАМИ ПО-ПАРИЖСКИ.

Берут поровну грибов и помидоров, нарезают на части и тушат в оливковом масле, с примесью соли, перца, рубленой петрушки и немного чеснока.

Французы предпочитают брать шампиньоны, хотя уместны всякие ароматические грибы.

460. ЗАПЕЧЕННОЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С СЫРОМ.

Очищают клубней 15 крупного картофеля, варят в соленой воде, отцеживают, обращают в пюре, прибавляют 4 яйца, чуть больше полфунта натертого швейцарского сыра или, еще лучше, пармезана, соли и перца, основательно все перемешивают. Это пюре помещают в жестяную форму, обмазанную маслом, кладут кусочки масла и сверху посыпают еще тертым сыром и мукой, смазывают опять верх маслом и запекают, пока не зарумянится.

В другой разновидности пюре сыр не замешивается внутрь; им только обсыпают пюре сверху перед запеканием.

461. КАРТОФЕЛЬНЫЕ СОСИСКИ.

Из картофельного пюре с молоком, 5 яиц, масла, тертой булки или муки и соли готовят тесто, придают ему вид сосисок (или другую форму) и жарят в масле или гусином сале.

Тесто бывает нежнее, если белок прибавить взбитым.

Подавать можно в масле.

462. КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПАШТЕТ.

Суповую тарелку картофельного пюре смешать с 4 желтками, 3 столовыми ложками масла и небольшим количеством соли. (Лучше вначале стереть масло с солью.) Из хорошо промешанного теста выделяют плоские кружки и начиняют их шампиньонами или сморчками, подберезовиками, рыжиками и т. п. (предварительно отваренными) с рубленным луком. Начинку заделывают и варят в масле.

463. РИС С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ.

Отваривают фунт риса и держат его некоторое время горячим в полфунте масла. Отваренную капусту, разделенную на кусочки, обливают в толченых сухарях и поджаривают в масле.

Подают рис, обложив его капустой.

464. МАННАЯ КАША С ЧЕРНИКОЙ.

К 3—4 стаканам молока примешивают 3 ложки сахара, масла, соли, ванилина и лимонной корки и кипятят, затем присыпают манной крупы и варят, постоянно помешивая. Чернику же тушат в закрытой кастрюле с сахаром.

Подают кашу в черничном соусе. Чернику можно заменить, например, печеными фруктами или клюквенным соусом на картофельной муке.

465. ПЕРЛОВАЯ КРУПА СО СЛИВАМИ.

Промытую крупу отварить в соленой воде с маслом. Тушат очищенные от косточек сливы с сахаром и корицей.

Подают или в смеси с крупой, или отдельно.

466. ОВСЯНКА С ЧЕРНОСЛИВОМ.

Фунт отборной овсяной крупы варят в молоке или в воде. Отдельно варят в небольшом количестве воды чернослив. Смешивают, прибавляют по вкусу сахар, можно прилить и вина, например, рома.

Подают иногда со сливочным маслом.

467. ВЕГЕТАРИАНСКОЕ ЖАРКОЕ.

Горох, овсяную крупу и чечевичу варят в воде с добавлением масла. Полученную кашу остужают, прибавляют рубленой петрушки, майорана, шинкованного лука, мелко нарезанной репы, как и соленых огурцов, соли, перца, несколько яиц, основательно перемешивают, присыпают сухарных крошек и замешивают тесто. Из него формируют продолговатый клопс и поджаривают его в обильном количестве масла, к которому затем добавляют сметаны.

Ф Р У К Т О В Ы Е Б Л Ю Д А :

468. ЯБЛОЧНАЯ ДРАЧЕНА.

Нарезать яблоки ломтиками, обсыпать сахаром, дать ему впитаться в течение 1—3 часов.

Готовят мучное тесто из 6 желтков, сливок, чайной ложки рома и столовой ложки белого вина, добавляют и взбитые белки.

Замешивают в тесто яблоки и запекают в масле.

Подают, обсыпав сахаром с корицей.

469. ЗАПЕЧЕННЫЕ ЯБЛОКИ С ХЛЕБОМ.

Нарезанные яблоки тушат в воде пополам с белым вином, прибавляют сахара, масла и цедру лимона.

Нарезают ломтики белого хлеба, обливают их маслом и обкладывают ими форму по дну и стенкам.

Несколько обсохших яблок кладут в форму рядами, перемежая с коринкой, а сверху покрывают вымоченным в молоке или масле белым хлебом. Запекают на умеренном огне около $\frac{1}{4}$ часа. Когда будет готово, форму опрокидывают на тарелку и спустя несколько минут снимают.

Подают, облив оставшимся яблочным соком и посыпав сахаром.

ЧАСТЬ IV.

ЗАКУСКИ.

Приведенные в скоромном и постном столах рецепты приготовления блюд рассчитаны преимущественно на обеды и ужины. В настоящем отделе мы приводим блюда, которые могут подаваться на завтрак. Обыкновенные же закуски в России принято подавать перед обедом, вместе с водкой и крепкими винами.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СКОРОМНЫХ И ПОСТНЫХ ЗАКУСОК.

470. ЛУК ИСПАНСКИЙ В СМЕТАНЕ.

Лук испанский режется тонкими ломтями, пересыпается слегка солью, обливается густой сметаной и подается к водке.

471. КИЛЬКИ С ЯЙЦАМИ.

Пеклеванный хлеб мажут сливочным маслом, на него кладут 2 очищенные кильки и прикрывают их ломтиками круто сваренного яйца.

472. СЫР К ЗАВТРАКУ.

Взять два с половиной фунта творога, протереть через сито, прибавить полчашки пива, 1 чашку густой сметаны, чайную ложку тмина, щепотку соли. Из всего этого сделать небольшие лепешки в палец толщиной, положить на доску и выставить на солнце. Когда одна сторона высохнет — повернуть на другую. Сушить можно и в печи на слабом огне. К сыру отдельно подавать хлеб со сливочным маслом.

473. БАКЛАЖАНЫ ПО-ГРУЗИНСКИ.

Баклажаны очистить, срезать верх, вынуть середину, нафаршировать фаршем из телятины или баранины. В кастрюлю положить рубленую зелень, на нее баклажаны, налить полтора стакана бульона, посолить и томить; когда баклажаны станут мягкими, вынуть их, снять нитки, которыми были прикреплены снятые верхушки после фарширования, положить в сотейник, облить яйцами, разболтанными с лимонным соком, и подогреть на легком огне, постоянно мешая, чтобы сгустилось, но не образовалось бы яичницы.

474. ЛУК ФАРШИРОВАННЫЙ.

Очистить крупные луковицы, обварить соленым кипятком, вынуть и, когда остынут, срезать немного с обеих сторон, выбрать ложечкой середину так, чтобы осталось не более двух слоев; положить на масло в сотейник. Вынутые середки изрубить мелко, изжарить до мягкости, положить муки, развести сливками и уварить до совершенной густоты, а потом остудить. Приготовить фарш из кур (потверже), прибавить приготовленный лук, размешать, нафаршировать луковицы, влить в сотейник немного бульона, положить сливочного масла и, накрыв крышкой, сварить на легком огне. Когда поспеет, выложить лук на глубокое блюдо, а к соку прибавить ложку красного соуса, гляса, уварить до густоты и облить лук.

475. РЕДЬКА ИЛИ РЕДИСКА.

Ее преимущественно употребляют в постные дни в двух видах: или очищенную редьку натирают на терке, солят, прибавляют рубленого лука и постного масла и наливают кваса, или режут тонкими ломтиками, солят и дают постоять, пока она даст сок, тогда прибавляют, кто желает, нарезанного ломтиками лука и постного масла.

Редиска или молодая редька обычно употребляются только со сливочным маслом и солью.

476. КОРНИШОНЫ.

Взять маленьких огурчиков, обмыть их хорошенько в холодной воде, опустить в крутой соленый кипяток с небольшой примесью селитры и квасцов, дать постоять часов 20, потом откинуть на решето, дать стечь и высушить.

Прокипятить уксус с примесью английского перца, соля, лаврового листа, опустить туда корнишоны, дать слегка покипеть, отставить, разлить в банки, когда остынут, завязать банки восковой или закрыть крышкой и держать в прохладном месте.

477. ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ.

Собранные с гряд огурцы намочить в холодной воде и в тот же день их солить. Взять небольшой дубовый бочонок, хорошо выварить его укропом, посыпать на дно немного соли, положить дубовых, вишневых или смородиновых листьев, укропа, струганых корней хрена, можно также положить кусочки чеснока, потом класть ряд огурцов, каждый раз перекладывая листьями и проч., сверху тоже положить слой листьев, залить соленой водой в пропорции на одно ведро воды два с половиной стакана соли и 1 ложку селитры, бочонок закупорить, засмолить или же покрыть деревянным кружком и положить на него небольшой камень. Хорошо держать огурцы в холодном месте и, расходуя, снова каждый раз закрывать их сверху листьями, а если появилась плесень, то немедленно снимать ее.

Чтобы огурцы имели ярко зеленый цвет, надо за-

лить их горячей соленой водой, прокипяченной с солью, квасцами и водкой, в пропорции на 1 ведро воды два с половиной стакана соли, полчайной ложки квасцов и пол. бутылки водки.

478. БЕЛЫЕ ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ.

Взять молодых белых грибов, очистить их, вымыть, вскипятить в соленом кипятке, откинуть на дуршлаг, когда вода стечет и грибки обсохнут, сложить их в банку, залить остывшим уксусом, прокипяченным с солью, английским перцем, лавровым листом и сахаром. Банки залить сверху растопленным маслом и завязать промасленной или восковой бумагой или же закрыть плотно крышкой и держать в холодном и сухом месте.

479. РЫЖИКИ МАРИНОВАННЫЕ.

Очистить молодых рыжиков, обдать кипятком или подержать несколько минут в крутом кипятке, откинуть на дуршлаг, уложить в крутом кипятке, залить горячим уксусом, прокипяченным с солью, перцем, гвоздикой и лавровым листом; когда рыжики остынут, разложить в небольшие банки, залить растопленным маслом, обвязать промасленной или восковой бумагой и держать в холодном месте.

480. ГРУЗДИ СОЛЕННЫЕ.

Очистить грузди и обрезать коренья, мочить их дня два в холодной воде, меняя воду, сложить потом шапочками вверх в деревянную кадочку или глиняный горшок, пересыпая солью, сверху покрыть деревянным кружочком и положить на него камень или же сверху засыпать солью и покрыть листом капусты. Перед употреблением вымыть или отмочить в холодной воде.

481. ШАМПИНЬОНЫ МАРИНОВАННЫЕ.

Очищенные шампиньоны вскипятить в соленом кипятке, выложить на решето, дать стечь, шапочками

кверху уложить в банки, перекладывая лавровым листом и перцем, залить остывшим кипяченым уксусом, завязать восковой бумагой и держать в прохладном месте.

482. ПРОВЕСНАЯ СОЛОНИНА.

Взять лучшее и сочное мясо, называемое английским или толстым филеом.

В холодную погоду мясо может висеть три или четыре дня до соления, хорошо натирать сахарным песком и повторять это натирание 3—4 раза в день. Когда сахар совершенно впитается в мясо, нужно вытереть его насухо и приготовить вареный раствор из 1 фунта соли, $\frac{1}{2}$ золотника селитры и 12 золотн. перца, облить им мясо в чистой посуде или кадке, а потом ежедневно переворачивать мясо, дать стечь рассолу и повесить на открытом воздухе, в тени, где есть ветер, а еще лучше, сушить для проветривания в комнате, где есть сквозной ветер, или в сухой большой кухне, хорошо проветриваемой и в которой поддерживается постоянный огонь, причем привешивают солонину к потолку. После сушки, через три-четыре дня, зашивают в холстину.

483. АНГЛИЙСКИЙ РАССОЛ ДЛЯ РАЗНОГО МЯСА.

4 фунта поваренной соли, полтора фунта сахара, 4 лота селитры и 17 кружек воды сварить вместе, снимая пену. От этого рассола и самое жесткое мясо становится мягким и солонина бережется без порчи несколько месяцев. Но прежде нежели налить его на мясо, нужно, особенно в жаркую погоду, выжать из мяса кровь и хорошенько втирать в него толченую соль, а потом уже налить холодный рассол на мясо. Молодая свинина от этого рассола в 4—5 дней делается очень мягкой; но старая и приготовленная в окороках должна лежать в рассоле по крайней мере 2 недели. Можно этот рассол употреблять несколько раз, прибавляя к нему понемногу соли, вскипятить несколько раз, снимая пену.

484. АНГЛИЙСКИЙ СПОСОБ СОЛЕНИЯ ОКОРОКОВ.

Взять 2½ гарнца поваренной соли, 5 фунтов соли бузуна и одну четверть фунта селитры, все смешать вместе, мясо sprysнуть водой, дать вытечь крови, вытереть и посыпать указанной смесью и дать лежать в продолжении 3-х дней; потом весь рассол слить, прибавить 5 штофов воды и такое количество поваренной соли, чтобы рассол мог держать яйцо; варить тщательно, снимая пену, потом, хорошо остудив, вылить на мясо и оставить его лежать в рассоле 2 недели.

485. КОПЧЕНИЕ ОКОРОКА.

Кладут несколько свежих окороков между двумя широкими досками и положив сверху тяжелый гнет, оставляют их лежать, сколько позволит время года. После того натирают их солью, смешанной с одной двенадцатой частью селитры, и снова кладут на несколько дней под гнет. Между тем приготавливают рассол из воды и соли, небольшого количества виноградного вина, тмина, перца, лаврового листа, можжевельных ягод и аниса. Вскипятив эту смесь, дают ей остынуть, а после того, сцедив с осадка, наливают на вынутые из-под гнета и уложенные в кадки окорока, стараясь, чтобы они совершенно покрылись рассолом, в котором и оставляют их недели на две или три. По прошествии этого срока их вынимают из рассола и развешивают для просушки; а когда хорошо обсохнут, то их переносят в обыкновенную копильню или же коптят над курящими ветвями можжевельника и других ароматных трав, повторяя этот прием несколько раз, пока окорока прокопятся как следует. После этого натирают их густыми винными дрожжами и, просушив, кладут на сохранение в золу или сухое сено.

486. РУССКИЕ ПРОВЕСНЫЕ ГОВЯЖЬИ ОКОРОКА.

Взять заднюю четверть хорошо выкормленной скотины и вырезать кость, уложить мясо, разрезом в середину, в чистую очень соленую воду. Вскипятить, прибавив туда немного сахара. Потом вынуть и повесить

на крюк, чтобы стек рассол, приготовить немного соли, смешанной с черным перцем и гвоздикой, и втирать этот состав как во внутреннюю, так и во внешнюю часть мяса. Потом окрутить мясо крепкими тонкими веревками, начиная с толстой части; вешать в сухом прохладном месте.

487. СОСИСКИ ОБЫКНОВЕННЫЕ.

Пропускают через мясорубку полтора фунта жирной говядины, полфунта свинины и полфунта говяжьего сала, прибавляют 1 чайную ложку толченого перца, 1 чайную ложку соли и половину ложки перца-горошка, все хорошо смешивают с полстаканом мелко нарезанного лука и начиняют кишки. Перед употреблением надо жарить.

488. ПОМИДОРЫ.

Помидоры режут на ровные ломтики, солят и дают полежать час. Потом поливают соусом из уксуса, горчицы, немного сахара и прованского масла. Посыпают рубленным зеленым луком и укропом. Подают к водке.

489. СЫР РОККЕЗ.

Мелко трут на терке сыр: голландский, швейцарский, кавказский (овечий), рокфор, лимбургский и пармезан. Каждого сыра берут по одной восьмой фунта. Отдельно растапливают полфунта сливочного масла и смешивают его с растертыми сырами. Пока смесь не остыла, прибавляют одну четверть бутылки хорошего, белого рома, все хорошенько растирают и кладут в маслёнки.

490. БУТЕРБРОДЫ.

С кильками: на тонко нарезанные ломтики пеклеванного хлеба намазывают слой сливочного масла, на него кладут очищенную от костей кильку, распластанную вверх кожицей, закрывают половиной яйца, сваренного вкрутую и посыпают рубленным укропом или

рубленой зеленью петрушки. Точно так же готовят бутерброды из анчоусов и с кусочками селедки. С сардинками делают так же, но с них снимают кожицу и кладут целыми, не распластанными. Делают бутерброды с разным холодным мясом, ветчиной, с разными сырами, с икрой паюсной или зернистой, кладя их на белый или пеклеванный хлеб, смазанный маслом.

491. ТО ЖЕ.

Но делают и так: берут тоненькие ломтики французской булки, один смазывают сливочным маслом, на него кладут тоненький кусочек холодной жареной телятины, филе или ростбиф.

Отдельно приготавливают следующую массу: сбивают сливочное масло в пену, прибавляют немного рубленой ветчины, немного перца, намазывают на другой ломтик хлеба и складывают вместе.

492. БУТЕРБРОД А ЛЯ РЕИНЕ.

Кильки и анчоусы очистить от костей, мелко нарубить, смешать с одинаковым количеством сливочного масла. Толстым слоем этой массы смазать белый ломтик хлеба и покрыть намазанным маслом другим ломтиком хлеба.

493. ФАРШ РЫБНЫЙ В КОКИЛЬ (раковине).

В 1½ лож. масла поджарить 2 нарезанные большие луковичы, положить мелкими кусочками 1 фунт свежей, без костей рыбы, которую слегка посолить, и 4 сухие гриба, отваренные в бульоне; все тушить под крышкой. Когда рыба будет готова, порубить все мелко, смешать с 2 сырыми желтками, прибавить ½ стакана густой сметаны с 2 тертыми сухарями, поперчить, прибавить немного бульона; положить на фарфоровую раковину, сгладить, посыпать сухарями, намазать маслом и печь ½ часа и даже меньше. Отдельно — какой-либо соус, подаваемый к рыбам.

494. ФАРШ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ И СЕЛЕДКИ В КОКИЛЬ.

Взять 1 фунт телятины, 1 хорошую голландскую селедку, четверть фунта масла, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 2 желтка, 2 сухаря, 1 ложку тертого сыра, по вкусу перца, соли, мускатного ореха и 2 большие луковицы. Жареную телятину пропустить через мясорубку вместе с селедкой без костей, прибавить жареного лука, мелко рубленного, сметаны, бульона. Слегка потомить под крышкой, остудить, поперчить, прибавить порошок мускатного ореха, 2 толченых сухаря (2 ложки), 2 желтка сырых, хорошо смешать, положить на раковину, посыпать сыром, смешанным с ложкой сухарей, и печь $\frac{1}{4}$ часа.

495. БУТЕРБРОД С КАПЕРСАМИ.

Смазать толстым слоем масла ломтик французского хлеба, посыпать рублеными яйцами, сверху положить вдоль очищенные от костей кильки или сардинки и посыпать рублеными каперсами.

496. КАНАПЭ.

С белого черствого хлеба срезать корку и нарезать сначала вдоль полосками, а потом на круглую — пятачком, квадратиком и пр. Взять сардин без костей, ветчину и язык, нарезать маленькими треугольниками, обрезки порубить мелко; трюфели и зелень петрушки также мелко порубить. Сварить вкрутую яйца, отделить желтки, которые протереть через решето, а белки порубить. Анчоусы или кильки очистить от костей и нарезать полосками. Каждый подсушенный белый гренок смазать прованским или горчичным маслом и на него укладывать красиво, в виде полосок, клеточек, треугольников заготовленные продукты, чтобы получилось красивое сочетание цветов.

497. ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ.

Испечь баклажаны в духовом шкафу до мягкости. Снять кожицу, вынуть зерна с мякотью, немного их по-

рубить деревянным ножом (от металла будет нехороший привкус), прибавить мелко нарубленного сырого лука, прибавить горчичного масла и лимонного сока — все перемешать и подавать на закуску. Кто любит — можно прибавить сырых томатов, нарезанных кубиками.

498. ГРУЗДИ ПО-ГАСТРОНОМИЧЕСКИ.

Большие соленые грузди (удалить корешки, чтобы образовались ямочки) положить шляпками на сковороду с растопленным маслом и в ямочки насыпать тертого сыра пармезан; после этого весь ряд обсыпать сухарями, а поверх них опять сыром, сверху сыра посыпать мелко нарезанного зеленого лука, облить сметаной и поставить в духовую печь. Когда испечется, подавать на сковороде как отличную закуску к водке.

499. СЫР ГРИБНОЙ.

Берут 1 фунт сливочного масла, 2 фунта свежих шампиньонов, полфунта гусиных печенок. Шампиньоны и печенку поджаривают в масле, мелко рубят, протирают через сито, смешивают в фарфоровой ступке, солят по вкусу, еще раз протирают и складывают в масленку, хранят в холодильнике.

500. САЛАТ ИЗ РЫБЫ.

Варят судака, щуку или сига, очищают от кожи и костей, мясо рубят вместе с тремя сваренными вкрутую яйцами, в конце рубки прибавляют малыми частями 3 сырых яйца, солят, перчат, прибавляют 4 ложки уксуса и лимонного сока по вкусу, 3 ложки прованского или горчичного масла, чайную ложку сахарного песка и 4 ложки крепкого мясного бульона; посыпают зеленью петрушки с укропом и холодным подают как закуску.

501. СОЯ.

Соей называется известного рода смесь в виде жидкой горчицы, подаваемая как при мясном, так и рыб-

ном блюдах. Подобных сой существует довольно много и самое лучшее их покупать готовыми, так как приготовление сой сложно и дорого.

502. ГОРЧИЦА ФРАНЦУЗСКАЯ.

1) Взять пополам желтой и серой горчицы, обварить кипяченым уксусом, настоянным эстрагоном и чесноком, перемешать и поставить в закрытом каменном сосуде на три часа. Потом прибавить мелко истертых анчоусов, селедки или сардинки, хорошо размешать и развести уксусом до желаемой густоты. Хранить в хорошо закупоренных и осмоленных банках.

2) На два с половиной фунта сухой горчицы берет-ся: свежих листьев петрушки три с половиной золот., кервеля три с половиной золот., эстрагона два с половиной золот., чеснока 1 головка, соленых анчоусов 12 шт. Все это рубится острой сечкой как можно мельче, смешивается с горчицей и растирается в каменной или стеклянной ступке до тех пор, пока не получится самый мелкий и однородный порошок, который подслащивается виноградным суслом или сахаром; к этому прибавляется семь золот. белой мелкой соли, вся смесь растирается снова, разводится водой и разливается в банки. Но прежде закупорки банок с горчицей в каждую из них опускается раскаленный докрасна кусок железа толщиной в средний палец и оставляется в ней до тех пор, пока совсем не остынет, этим отнимается у горчицы часть ее остроты и выпаривается лишняя вода. Вынув железо, в банки доливают крепкий белый уксус, закупоривают и заливают смолой.

503. ХРЕН.

Хрен употребляется в двух видах: наскобленный ножом в виде тонких стружек употребляется как гарнир для бифштекса, ростбифа, котлет и пр., и тертый хрен — заменяет собой горчицу. Хрен готовят с уксусом, солью и сахаром, подается к разварной говядине, рыбе, студню и т. п. или с сахаром и сметаной — для разварного поросенка и говядины.

На 3 фунта свиного мяса, не жирного, взять 1 фунт шпика или жирной свинины, мелко порубить, прибавить 2 лота соли, 1 зол. майорана, 2 зол. перца толченого, влить 1 стакан остывшего бульона из костей или мяса (или же холодной воды), размешать руками, наполнить кишки, завязать концы, вымыть в воде и повесить в сухом месте. Сохраняются не более одной недели. Варят или жарят.

505. САЛО МАЛОРОССИЙСКОЕ.

Полоски шпика, идущие на приготовление малороссийского сала, солят так: на 1 пуд сала взять 4 фунта соли и 6 золотников селитры, перемешать хорошенько, натереть этой смесью сало со всех сторон. Когда вся соль будет втерта в сало, его режут на куски, кладут в кадочку, накладывают кружок, а сверху камень. По прошествии месяца сало вынуть, проветрить, а потом опять уложить.

Или сало с кожей натирают большим количеством соли с прибавкой на каждые 5 фунтов соли 8 золот. селитры; натирание это производят, не жалея соли, в большом количестве, со всех сторон, для чего на дно кадки также посыпают слой соли и на него укладывают сало кожей вниз, причем каждый кусок сала прорезают до кожи, в разрезы также посыпается соль. Второй ряд сала укладывается кожей вверх и т. д.; покрывают дощечками, накладывают гнет и ставят в прохладное место, на 1 месяц, а потом выкладывают в мешки и вешают на воздух.

506. МАРИНОВАНИЕ ОГУРЦОВ.

Огурцы сложить в горшок; взять одно ведро воды, куда положить полтора фунта соли, вскипятить и этим кипятком залить огурцы, которые сейчас же поставить на холод. Потом взять одно ведро хорошего крепкого уксуса, вскипятить его с $\frac{1}{8}$ фунта различных пряностей и остудить; слив с огурцов воду, налить в них этот уксус, обвязать восковой бумагой или закрыть крышкой и поставить на холод. Через 2 недели, если

уксус ослабее, то залить свежим, тоже вскипяченным, но без пряностей, опять закрыть крышкой плотно и хранить в холодном месте.

507. ОГУРЦЫ В ОГУРЦАХ.

Берут два сорта огурцов: мелких, поспевших наполовину и крупных, уже совсем созревших. Последние рубят мелко-мелко и пересыпают ими ряды огурцов вместе с солью. Травы идут те же, что и для обыкновенных огурцов. Измельченные огурцы, смешанные с солью, дают рассол.

508. КОЧАННАЯ КАПУСТА.

Хорошие, то есть белые и крепкие кочаны отбирают, вырезают из них кочерыжки и кладут на дно или в середину кадки с рубленой капустой, то есть засыпают их приготовляемой кислой капустой. Из этого самого собой разумеется, что кочанную капусту необходимо заготавливать одновременно с кислой рубленой; иначе — невозможно, по крайней мере трудно и неудобно.

509. ШИНКОВАННАЯ КАПУСТА.

Приготавливается точно так же, как и рубленая, по только ее не рубят, а шинкуют, собственно режут тоненькими полосками и чем тоньше, мельче — тем лучше. Ишинковать капусту, сложить ее в кадочки, пересыпать послойно солью и спустить в погреб или другое холодное место. Заквашивать надо мукой и ломтем хлеба. Пересыпка капусты чернушкой, морковью и прочим — вещь излишняя. Самое лучшее — мелкая шинковка и выбор тонколистных кочанов.

510. КВАШЕНИЕ СВЕКЛЫ.

Почистить свеклу, промыть хорошенько, положить в стеклянную банку, пересыпать тмином и залить холодной водой; потом взять немного хлебного раствора,

развести теплой водой, процедить и влить в сосуд со свеклой. Положить на свеклу деревянный кружок, который бы не доходил до краев сосуда на палец и, закрыв его холстом, чтобы проходил воздух, поставить сосуд в теплое место, чтобы началось брожение. Воды не доливать доверху, но оставлять место для пены, которая поднимается, когда свекла закисает. Никогда не подливайте уксуса в борщ, лучше всего варить его на свекловичном квасе, уксус отнимает у свеклы приятный запах. Хлебный раствор весьма скоро квасит овощи и если поставить свеклу в теплое место, то она закиснет. Брать на 24 гарнца свеклы один гарнец ржаной муки.

511. ВИШНИ В УКСУСЕ.

1) Вишни класть слоями в стеклянные банки, пересыпая мелким сахаром: сперва слой сахара, потом ряд вишен без стебельков и таким образом продолжать, пока вся банка наполнится, потом вскипятить уксус, остудить его, налить в банки, сколько войдет. Налитые банки завязать бумагой, проколов в нескольких местах отверстия, подержать некоторое время на солнце, потом хранить в сухом месте. К сахару можно добавить толченой корицы и гвоздики.

2) Взять спелых черных вишен, оторвать стебельки, выпнуть из них косточки, продавить сквозь сито, сок этот слить в бутылки до утра. Между тем еще взять спелых черных вишен, убрать стебельки, сложить в стеклянные банки, пересыпать их гвоздикой. На каждый фунт вишен отвесить по два фунта сахара и разварить его в вишневом соку, прибавить к нему две части хорошего уксуса, пену снимать и по готовности остудить, а когда остынет, залить вишни в банках и крепко укупорить.

512. СОЛЕНИЕ ВИШЕН.

1) На штоф воды положить 10 ложек меда, 3 ложки соли и стакан уксуса, пересыпать вишню душистыми травами и залить упомянутым колдовым отваром.

2) На штоф воды взять 12 ложек сахара, 3 золотника соли и стакан уксуса; пересыпать вишню душистыми травами, прибавить немного лаврового листа, гвоздики, корицы и кардамона; потом залить рассолом.

513. СОЛЕНИЕ БЕЛОЙ СЛИВЫ.

Со штофом уксуса смешать три штофа воды и кипятить на огне, прибавив 4 фунта сахара, корицы и гвоздики по 3 золоти. и несколько лавровых листиков; сварить, остудить; сливу положить в банку или бочонок, перемешать ее с малым количеством эстрагона и чабра, налить вышеуказанный сироп; к банке прибавить кружок и завязать ее. Таким же образом можно солить вишни и другие разные ягоды.

514. СОЛЕНИЕ АРБУЗОВ.

Положить незрелые арбузы в чистую бочку, перекладывая чистой ржаной соломой, и когда бочка будет полна, покрыть ее соломой, на которую положить деревянный кружок с небольшим гнетом. Налить в бочку воды и положить соли, по 1 фунту на ведро, размешать и дать отстояться рассолу, налить воду (уже приготовленный рассол) в бочку до половины. Верхнее дно у бочки закупорить крепче и в небольшое отверстие в верхнем доньшке долить рассол до самого верха, а потом поставить в холод.

515. СОЛЕНИЕ БРУСНИКИ.

Перебрать и перемыть бруснику, положить в чистую бочку. На каждое ведро взять 2 фунта сахара, патоки или меда и 2 ложки соли: вскипятить, остудить и залить бруснику. Можно сюда же прибавить немного корицы, гвоздики и перца горошка. Бочку накрыть кружком и хранить в холодном месте.

516. СОЛЕНИЕ СМОРОДИНЫ.

На 2 бутылки воды берут 2 чашки мелкого сахара, 1 чашку соли, по 2 щепотки мелкой корицы, гвоздики и перца. Вскипятить до 2—4 раз в эмалированной посуде и залить смородину, банку плотно закупорить и хранить в холодном месте.

517. СОЛЕНИЕ ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА.

1) Вылущив горошек из стручков, кладут его слоем на тарелку и посыпают солью. Когда появится сок, наполняют им вместе с горошком бутылки до самого верха; эти бутылки ставят в котел с холодной водой и слегка закупоривают; потом воду в котле нагревают до кипения, тушат огонь и, дав бутылкам постепенно остыть, закупоривают их плотно и хранят в холодном месте в сухом песке. Можно прибавить на 1 фунт соли одну четверть фунта толченого сахара.

2) Вылущив, вымыв и обсушив горошек, кладут его на тонкий слой соли в банку, посыпают солью и опять кладут горошек, наполняя таким образом банку до самого верха. При этом горошек будет оставлять пространство, которое нужно пополнять через день новым горошком, посыпанным солью. Наконец, когда горошек больше не станет оседать, залить отверстие банки коровьим маслом, воском или даже салом, укупорить плотной тканью и хранить в холодном месте.

3) Вылущив горошек, кладут его в воду и варят несколько минут, потом откидывают на решето и обливают холодной водой. Когда вода стечет, укладывают в банки или бочонки, наливают крепкого рассола, накрывают кругом, на который кладут камень или другой гнет, и ставят в холодное место.

518. КОНСЕРВЫ ИЗ ПОМИДОРОВ.

Взять помидоры, выжать из них сок и протереть через частое сито, чтобы мякоть прошла, а зерна вместе с отжатым соком выбросить. Мякоть положить в кастрюлю и варить без воды полчаса, постоянно помешивая. Потом опять протереть сквозь сито в кастрюлю и варить до густоты. Намазать тонко ножом на плоские блюда, смазанные слегка прованским маслом, и сушить на открытом воздухе в тени. Потом разрезать на куски, обвязать бумагой, держать в холодном месте. Такого рода консервы ничем не уступают по вкусу и запаху свежему помидору.

519. МОЧЕНИЕ ЯБЛОК.

Сварив из ржаной муки жидкое тесто, остудить, а чтобы оно не закисло, охлаждать в чугунке. Когда

остынет, положить в него чистой соли, не больше восьмьюшки фунта на ведро теста. Между тем перебрать яблоки, откидывая порченные и слишком перезрелые, потому что для мочения впрок годятся только яблоки здоровые и крепкие. Положить на дно липовой бочки слой укропа и смородинового листа, а на него укладывать отобранные яблоки рядами, пересыпая каждый ряд укропом и смородиновым листом, до тех пор, пока бочка наполнится, не доходя на два или на три вершка до верхнего края. Затем прикрыть яблоки слоем укропа и смородинового листа и вылить на них жидкое тесто. Но перед этим положить на верхний слой травы деревянный кружок, в котором просверлено множество дырочек и который неплотнo прилегает к краям бочки, укрепив его двумя крестообразно расположенными распорками, и наливать охлажденное тесто до тех пор, пока оно наполнит бочку до краев. Через несколько часов, когда тесто впитается в яблоки, снова долить, и повторять это доливание два — три раза; наконец закрыть бочку плотно и отнести в холодное место (погреб).

520. СУШЕНИЕ ВИШЕН.

Отбрав вишни самые спелые и неповрежденные, уложить их на решето так, чтобы одна другой не касалась и хвостиков не обрывать, поставить сушиться в духовку. Когда духовка остынет, вынуть решето, перевернуть ягоды другой стороной и вторично поставить в печь, в такой же температурный режим. По высушении, когда вишни остынут, связать их хвостиками в пучки и хранить в коробочках в сухом месте.

521. СМОРОДИНА СУШЕНАЯ.

Не снимая ягод с веток, разложить их на решете и засушить в заранее нагретой духовке, но уже выключенной, потому что от сушения на солнце ягоды теряют цвет. Высушив, можно без труда обобрать ягоды с веточек и хранить в банках.

522. ЯБЛОКИ И ГРУШИ МАРИНОВАННЫЕ.

Взять кисло-сладких яблок или крепких груш, очистить их, разрезать на несколько частей; опустить в ки-

пяток с примесью сахара или меда, дать покипеть, выложить на решето, когда вода стечет и яблоки или груши обсохнут, положить их в банки, залить остывшим уксусом, прокипяченным с примесью сахара или меда, гвоздики, корицы, перца. Банки укупорить и хранить в прохладном месте.

523. ЯБЛОКИ, МОЧЕННЫЕ ПО-ДОМАШНЕМУ.

Взять кисло-сладких яблок, обмыть их, сложить в бочонок, перекладывая дубовыми, вишневыми или смородиновыми листьями, залить соленой кипяченой остывшей водой (на четверть ведра воды четверть стакана соли), бочонок закупорить, засмолить, поставить на холод, а в зимнее время хранить в сухом подвале.

524. СЛИВЫ МАРИНОВАННЫЕ.

Отобрать хорошие, не перезрелые, но и не крепкие сливы, вытереть каждую, в нескольких местах проколоть иголкой, положить в банку, залить остывшим уксусом, прокипяченным с сахаром, солью, корицей, гвоздикой, перцем и лавровым листом, на другой день уксус слить, прокипятить и залить им снова сливы; через несколько дней повторить то же самое, затем обвязать банки восковой бумагой или укупорить крышками, хранить их в сухом месте. Недели через 2—3 можно еще раз уксус прокипятить, прибавить еще немного сахара, снова залить им сливы и, укупорив банки, поставить в холодное место.

525. ВИШНИ МАРИНОВАННЫЕ.

Отобрать хорошие зрелые вишни, срезать совсем стебельки или только наполовину, сложить в банки и залить прокипяченным уксусом.

Держать в прохладном и сухом месте.

526. БРУСНИКА МОЧЕНАЯ.

Перебрать и перемыть бруснику, положить в банку или горшок, залить остывшим кипятком, прокипячен-

ным с сахаром, гвоздикой, корицей и перцем. Можно также положить кисло-сладких яблок.

527. СВЕЖИЙ ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С УКСУСОМ И ПРОВАНСКИМ МАСЛОМ.

Перебрать, очистить салат от верхних негодных листьев, промыть хорошенько, отжать слегка руками, чтобы стекла вода, положить в салатник, полить прованским маслом и уксусом, если есть свежие огурцы, то положить их тоже, нарезать тонкими ломтиками, перемешать все осторожно, посыпать зеленью укропа и подать на стол.

528. СВЕЖИЙ САЛАТ СО СМЕТАНОЙ.

Очистить, промыть и отжать салат, как сказано выше, накрошить тонкими ломтиками 1—2 свежих огурца; влить в салатник 2—3 ложки уксуса, полстакана сметаны, посолить, прибавить мелкого сахара, размешать все; положить туда очищенный салат и огурцы, можно положить наверх тонко нарезанные пластинки круто сваренных яиц, или растереть 1 желток и размешать их с уксусом и сметаной, посыпать зеленью укропа и подавать на стол.

529. СВЕЖИЙ САЛАТ С ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ.

Положить в салатник пару крутых вареных желтков, 1 ложечку горчицы, растереть деревянной ложкой, влить 2 ложки прованского масла, 2—3 ложки уксуса, размешать все хорошенько и полить этим соусом хорошо вычищенный и вымытый салат.

530. САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ КРАСНОЙ ИЛИ БЕЛОЙ КАПУСТЫ.

Взять небольшой кочан свежей красной или белой капусты, мелко нашинковать ее, положить в миску, залить горячим кипятком, пусть постоит несколько минут, потом откинуть на дуршлаг или на решето, когда

стечет, переложить ее в салатник, посолить, посыпать мелким сахаром, влить 2—3 ложки уксуса, 1—2 ложки прованского масла и подавать на стол.

531. САЛАТ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ.

Очистить 2—3 кочана цветной капусты, вымыть, порезать на части, сварить в соленом кипятке, откинуть на дуршлаг или на решето, дать стечь, положить в салатник и облить следующим соусом: взять 2—3 ложки уксуса и столько же прованского масла, немного соли, две чайные ложки мелкого сахара и размешать все вместе.

532. САЛАТ ИЗ КИСЛОЙ ШИНКОВАННОЙ КАПУСТЫ.

Взять 1 фунт хорошей кислой шинкованной капусты, посыпать сахаром, облить ложкой прованского масла и подавать к жаркому.

533. О ЗАКУСКАХ.

Помимо перечисленных в этой части способов приготовления закусок, на завтрак или к водке подаются почти все холодные блюда скоромного и постного стола. Также подаются многие блюда из жаркого и оставшиеся от обедов и ужинов мясо и рыба жидких блюд. Все это дополняет разнообразие выбора закусок.

Часть V.

ПЕЧЕНИЕ, ВАРЕНЬЯ, КОНФЕТЫ, МОРОЖЕНОЕ.

534. ХЛЕБА.

Хлеб всегда дает припек. В этом и заключается выгода его изготовления. Так, например, если испечь хлеб из 3 фунтов муки, то сам хлеб будет весом в 4 фунта, один фунт прибавляется, и эта прибыль называется «припеком».

Для черных ржаных хлебов необходима хорошая закваска.

Обыкновенно для печения хлебов употребляется, в виде закваски, остающееся от прежнего печения хлебов тесто. Но если начинать печение хлебов из ржаной муки в первый раз, то необходимо или купить закваску, или приготовить закваску самим. Дрожжи же для ржаного хлеба не годятся. На них они не поднимутся. Закваска готовится так:

Берется 1 фунт крупчатой муки, сухих дрожжей гр. 50, все это разводится на $1\frac{1}{2}$ стакана воды и оставляется на ночь, чтобы закисло. Утром замешивается ржаной мукой так, чтобы тесто было не очень густое, и оставляется на некоторое время, чтобы тесто поднялось. Когда тесто поднимется, наливается вода, кладется соль и засыпается ржаная мука, разбалтывается и оставляется часов на 12. Потом опять подсыпается ржаная мука, замешивается густо и ставится часа на три для того, чтобы тесто поднялось. Когда тесто поднимется, делают хлеба, которым надо дать подняться и ставить в жарко нагретую печь. Время для печения от 2 до 3 ча-

стечет, переложить ее в салатник, посолить, посыпать мелким сахаром, влить 2—3 ложки уксуса, 1—2 ложки прованского масла и подавать на стол.

531. САЛАТ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ.

Очистить 2—3 кочана цветной капусты, вымыть, порезать на части, сварить в соленом кипятке, откинуть на дуршлаг или на решето, дать стечь, положить в салатник и облить следующим соусом: взять 2—3 ложки уксуса и столько же прованского масла, немного соли, две чайные ложки мелкого сахара и размешать все вместе.

532. САЛАТ ИЗ КИСЛОЙ ШИНКОВАННОЙ КАПУСТЫ.

Взять 1 фунт хорошей кислой шинкованной капусты, посыпать сахаром, облить ложкой прованского масла и подавать к жаркому.

533. О ЗАКУСКАХ.

Помимо перечисленных в этой части способов приготовления закусок, на завтрак или к водке подаются почти все холодные блюда скоромного и постного стола. Также подаются многие блюда из жаркого и оставшиеся от обедов и ужинов мясо и рыба жидких блюд. Все это дополняет разнообразие выбора закусок.

Часть V.

ПЕЧЕНИЕ, ВАРЕНЬЯ, КОНФЕТЫ, МОРОЖЕНОЕ.

534. ХЛЕБА.

Хлеб всегда дает припек. В этом и заключается выгода его изготовления. Так, например, если испечь хлеб из 3 фунтов муки, то сам хлеб будет весом в 4 фунта, один фунт прибавляется, и эта прибыль называется «припеком».

Для черных ржаных хлебов необходима хорошая закваска.

Обыкновенно для печения хлебов употребляется, в виде закваски, остающееся от прежнего печения хлебов тесто. Но если начинать печение хлебов из ржаной муки в первый раз, то необходимо или купить закваску, или приготовить закваску самим. Дрожжи же для ржаного хлеба не годятся. На них они не поднимутся. Закваска готовится так:

Берется 1 фунт крупчатой муки, сухих дрожжей гр. 50, все это разводится на $1\frac{1}{2}$ стакана воды и оставляется на ночь, чтобы закисло. Утром замешивается ржаной мукой так, чтобы тесто было не очень густое, и оставляется на некоторое время, чтобы тесто поднялось. Когда тесто поднимется, наливается вода, кладется соль и засыпается ржаная мука, разбалтывается и оставляется часов на 12. Потом опять подсыпается ржаная мука, замешивается густо и ставится часа на три для того, чтобы тесто поднялось. Когда тесто поднимется, делаются хлеба, которым надо дать подняться и ставить в жарко нагретую печь. Время для печения от 2 до 3 ча-

сов для хлебов 5—10 фунтов. Так делается простой ржаной хлеб. Тот же хлеб делается еще заварной, о чем мы поговорим ниже.

Остающееся в квашонке на дне и стенках тесто служит закваской для приготовления хлебов. Поэтому квашню никогда не следует мыть, а только тщательно закрывать от пыли. Кто любит хлеб покислей, те должны оставлять закваски побольше.

Ржаную муку нужно обязательно просушивать, рассыпая ее на чем-нибудь.

Маленькие хлеба в 1—2 фунта пекутся скорее больших, но они не выгодны, так как корка в них занимает слишком много места.

535. ХЛЕБ РЖАНОЙ КИСЛО-СЛАДКИЙ.

Утром заварить ржаную муку кипятком так, чтобы в тесте могла стоять ложка; выбить как можно лучше до тех пор, пока тесто не будет более приставать к скалке, прикрыть и поставить в теплое место; вечером подбить мукой и хорошо вымесить, на другое утро опять вымесить, прибавить закваски и оставить до вечера; вечером опять вымесить и прибавить горсть или две мелко рубленных апельсиновых цукатов (можно и без них); на третье утро сделать хлеб и печь, смазывая каждый хлеб горячей водой и растирая ровно рукой; кто любит, можно посыпать семенами аниса, тмина или укропа.

536. ХЛЕБ КИСЛО-СЛАДКИЙ ПЕКЛЕВАННЫЙ.

На 20 фунтов ситной пеклеванной муки взять 20 стаканов кипятка, заварить им в 9 часов утра всю муку, развести тесто так густо, чтобы в нем могла стоять деревянная ложка; после этого начать выбивать тесто, пока оно будет отставать от веселки, накрыть и поставить в теплое место. В тот же день вечером всыпать в него еще муки, вымесить хорошенько. На другой день утром опять вымесить, положить 4 стакана гущи из-под кваса и кусок дубовой корки величиной с ладонь; около обеда еще вымесить, вечером тоже. На другой день вынуть дубовую корку, вымесить и положить туда 2 горсти мелко изрубленной померанцевой

корки, 2 фунта патоки и 4 золоти. сухих дрожжей, разведенных в небольшом количестве воды. После чего хлеба свалить, сгладить их мокрой рукой, посыпать тмином, посадить в горячую печь, через час задние хлеба передвинуть вперед, а передние отодвинуть назад, чтобы все испеклись как следует.

537. ХЛЕБ СИТНЫЙ ЗАВАРНОЙ.

Всыпать в квашню $\frac{1}{2}$ назначенной муки, заварить кипятком, размешать, накрыть и дать остыть; взять оставшееся в квашне от прошлого хлеба тесто, размешать его с водой, положить в тесто, прибавить муки столько, чтобы тесто было густым, накрыть и поставить в теплое место; когда тесто поднимется, всыпать остальную муку, соль, тмин, месить, пока будет отставать от рук; когда второй раз поднимется, — разделить тесто на хлеба, смочить сверху теплым пивом или квасом, посыпать анисом и выпекать.

538. ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ.

5 ложек подкваски из-под кислых щей или кваса смешивают с 10 фунтами пеклеванной муки, подливая теплой воды, сколько потребуется до надлежащей густоты. Дают хорошо окиснуть, солят, подбивают мукой и, когда хорошо поднимется, делают хлеба, которые раскладывают в хлебные чашки, дают подняться и тогда выкладывают на лопаты, сглаживают теплым пивом или водой, посыпают анисом или тмином и выпекают.

539. ХЛЕБ ДОМАШНИЙ.

3 золоти. сухих дрожжей распустить в полстакане воды, прибавив 2 фунта крупчатой муки, 2 стакана воды, одну четверть фунта масла, слегка растопленного, 5 яиц, 2 ложки сахара, немного соли; все хорошо размешать и сделать густое тесто, которое переложить в салфетку и опустить на ночь в холодную воду. На утро сделать булки, обмазать яйцом и выпекать в духовом шкафу 1 час.

сов для хлебов 5—10 фунтов. Так делается простой ржаной хлеб. Тот же хлеб делается еще заварной, о чем мы поговорим ниже.

Остающееся в квашонке на дне и стенках тесто служит закваской для приготовления хлебов. Поэтому квашню никогда не следует мыть, а только тщательно закрывать от пыли. Кто любит хлеб покислей, те должны оставлять закваски побольше.

Ржаную муку нужно обязательно просушивать, рассыпая ее на чем-нибудь.

Маленькие хлеба в 1—2 фунта пекутся скорее больших, но они не выгодны, так как корка в них занимает слишком много места.

535. ХЛЕБ РЖАНОЙ КИСЛО-СЛАДКИЙ.

Утром заварить ржаную муку кипятком так, чтобы в тесте могла стоять ложка; выбить как можно лучше до тех пор, пока тесто не будет более приставать к скалке, прикрыть и поставить в теплое место; вечером подбить мукой и хорошо вымесить, на другое утро опять вымесить, прибавить закваски и оставить до вечера; вечером опять вымесить и прибавить горсть или две мелко рубленных апельсиновых цукатов (можно и без них); на третье утро сделать хлеб и печь, смазывая каждый хлеб горячей водой и растирая ровно рукой; кто любит, можно посыпать семенами аниса, тмина или укропа.

536. ХЛЕБ КИСЛО-СЛАДКИЙ ПЕКЛЕВАННЫЙ.

На 20 фунтов ситной пеклеванной муки взять 20 стаканов кипятка, заварить им в 9 часов утра всю муку, развести тесто так густо, чтобы в нем могла стоять деревянная ложка; после этого начать выбивать тесто, пока оно будет отставать от веселки, накрыть и поставить в теплое место. В тот же день вечером всыпать в него еще муки, вымесить хорошенько. На другой день утром опять вымесить, положить 4 стакана гущи из-под кваса и кусок дубовой корки величиной с ладонь; около обеда еще вымесить, вечером тоже. На другой день вынуть дубовую корку, вымесить и положить туда 2 горсти мелко изрубленной померанцевой

корки, 2 фунта патоки и 4 золоти. сухих дрожжей, разведенных в небольшом количестве воды. После чего хлеба сваять, сгладить их мокрой рукой, посыпать тмином, посадить в горячую печь, через час задние хлеба передвинуть вперед, а передние отодвинуть назад, чтобы все испеклись как следует.

537. ХЛЕБ СИТНЫЙ ЗАВАРНОЙ.

Всыпать в квашню $\frac{1}{2}$ назначенной муки, заварить кипятком, размешать, накрыть и дать остыть; взять оставшееся в квашне от прошлого хлеба тесто, размешать его с водой, положить в тесто, прибавить муки столько, чтобы тесто было густым, накрыть и поставить в теплое место; когда тесто поднимется, всыпать остальную муку, соль, тмин, месить, пока будет отставать от рук; когда второй раз поднимется, — разделить тесто на хлеба, смочить сверху теплым пивом или квасом, посыпать анисом и выпекать.

538. ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ.

5 ложек подкваски из-под кислых щей или кваса смешивают с 10 фунтами пеклеванной муки, подливая теплой воды, сколько потребуется до надлежащей густоты. Дают хорошо окиснуть, солят, подбивают мукой и, когда хорошо поднимется, делают хлеба, которые раскладывают в хлебные чашки, дают подняться и тогда выкладывают на лопаты, сглаживают теплым пивом или водой, посыпают анисом или тмином и выпекают.

539. ХЛЕБ ДОМАШНИЙ.

3 золоти. сухих дрожжей распустить в полстакане воды, прибавив 2 фунта крупчатой муки, 2 стакана воды, одну четверть фунта масла, слегка растопленного, 5 яиц, 2 ложки сахара, немного соли; все хорошо размешать и сделать густое тесто, которое переложить в салфетку и опустить на ночь в холодную воду. На утро сделать булки, обмазать яйцом и выпекать в духовом шкафу 1 час.

540. ХЛЕБ ШВЕДСКИЙ.

2 фунта пшеничной и 1 фунт ржаной муки смешивают и прибавляют 3 зол. сухих дрожжей, разведенных в 1 бут. холодной воды, что делают с вечера и оставляют до утра, чтобы поднялось. Утром согревают четверть фунта масла, вливают его в тесто, солят, прибавляют немного толченого кардамона, гвоздики, тмина, все хорошо замешивают на пшеничной муке и дают вторично подняться. Делают продолговатый хлеб в виде толстой колбасы, протыкают насквозь вилкой в разных местах, кладут на лист, смазывают маслом и ставят в печь.

541. БУЛКИ ЗАВАРНЫЕ.

1 стакан муки заварить 2-мя стаканами кипящего молока и хорошо размешать, когда остынет, вбить 15 яиц, прибавить $\frac{1}{3}$ фунта сухих дрожжей, разведенных в небольшом количестве молока, хорошо все размешать, посыпать еще немного мукой и дать подойти; после чего хорошо выбить, прибавить соли, остальную муку до 5 фунтов, три четверти фунта растопленного масла и 1 стакан мелкого сахара; выбить как можно лучше, пока будет хорошо отставать от рук, и дать подняться второй раз. Сформовать булки, еще дать подняться и выпекать.

542. БУЛКИ С ЦУКАТАМИ.

1 фунт муки заварить 1 фунтом кипящего молока и дать остыть; прибавить сюда одну четверть фунта сухих дрожжей, разбавленных в небольшом количестве воды, и дать подняться, после чего прибавить 2 фунта желтков, 1 фунт целых яиц, 4 стакана молока, 3 стакана мелкого сахара, 1 стакан мелко рубленных апельсиновых или лимонных цукатов, посолить и всыпать столько муки, чтобы получилось тесто обыкновенной густоты; месить, пока будет хорошо отставать от стола и рук, тогда переложить в салфетку, смазанную маслом, слегка перевязать, чтобы тесто могло подняться, и опустить часа на 3—4 в холодную воду. Когда тесто в салфетке поднимется, сделать из него булки, которым дать еще раз подняться на железном листе, смазать яйцом и выпекать.

543. БУЛКИ К ЧАЮ.

1 бут. теплого молока, 1 лот. сухих дрожжей, разведенных в небольшом количестве молока, два с половиной фунта муки хорошо размешать и бить до появления пузырей; поставить в теплое место, чтобы поднялось; после чего посолить, прибавить 10 желтков, растертых добела с 1 стаканом мелкого сахара, полфунта кишмиша, немного кардамона в порошке, полфунта растопленного сливочного масла и 10 взбитых белков; подсыпать еще 1 фунт муки, чтобы тесто не было очень жидким, хорошо взбить и дать опять подняться. Сделать 2 булки, положить их на сковороду и дать еще подняться; смазать яйцом, убрать миндалем, изюмом и печь. Вынув из печи, накрыть, дать остыть, посыпать мелким сахаром с ванилью.

544. СУХАРИ.

Два с половиной фунта муки смешать с 3 стаканами кипяченого молока или сливок и положить 10 зол. дрожжей сухих, распушенных в небольшом количестве молока, и дать подняться слегка в теплом месте; после этого хорошо взбить, прибавить 6 целых яиц, 1 чайн. ложку соли, $\frac{2}{3}$ стакана мелкого сахара, 1 стакан масла; мешать, пока тесто не будет отставать от рук, и дать вторично подняться, сделать маленькие булочки, не подсыпая больше муки, а если тесто будет прилипать к рукам, то их слегка смазать маслом; укладывать на листы, намазанные маслом. Когда же тесто поднимется, смазать желтком, разбитым с водой, поставить в печь на $\frac{1}{4}$ часа, вынув, дать им слегка остынуть, нарезать острым ножом сухари и тотчас поставить обратно в печь, чтобы высохли.

Или: разрезав булочки, можно каждую половину разрезанной стороной обмакивать в молоко или в вино, посыпать мелким сахаром с корицей; уложить на лист — высушить.

Или: высушенные сухари оглазировать белой или шоколадной глазурью и поставить в печь на несколько минут.

545. ПАПУШНИК МАЛОРОССИЙСКИЙ.

1 пригоршню пшеничных отрубей облить 2 стаканами кипятка, размешать, дать остыть, растереть как можно

лучше скалкой и процедить через сито; если будет густо, прибавить воды и туда же положить 8 зол. сухих дрожжей, все хорошо разбить, влить в горшок, куда положить 6 желтков и 6 взбитых белков и дать подняться; после этого положить $\frac{1}{2}$ фунта масла, 1 ложку настойки шафрана, 1 рюмку рома, $\frac{1}{4}$ фунта коринки или миндаля, все хорошо смешать и сыпать понемногу муки, пока образуется не очень густое тесто, которое бить на столе 1 час: брать это тесто в руки и поднимая бросать на стол; запекать в бумажных формах, наполняя их до половины; когда тесто сравняется с краями форм,— печь.

546. ПОДКОВКИ.

$1\frac{1}{2}$ стакана теплого молока, 10 зол. сухих дрожжей, распущенных в небольшом количестве молока, 3 стакана муки, 10 желтков выбить как можно лучше, дать слегка подняться; после чего опять выбить, положить полтора фунта растопленного масла, соль, если понадобится, еще прибавить полтора стакана муки, вымесить хорошо и дать вторично подняться; рассучить на столе тесто полосками длиной в 4 вершка, в середине толще, к краям тоньше, положить на железный лист в форме полумесяцев или подковок, прижать сверху, чтобы были плоскими, дать подняться в третий раз и смазать верх, но не бока, желтком, посыпать сахаром или солью, поставить в не очень жаркую духовую печь на $\frac{1}{2}$ часа.

547. ПЛЕТЕНКИ.

3 стакана теплого молока, 12 зол. дрожжей, 20 желтков, 5 фунтов муки размешать, дать подняться; влить $\frac{3}{4}$ стакана растопленного масла, 1 чайную ложку соли, $\frac{3}{4}$ стакана мелкого сахара, вымесить хорошо; дать подняться вторично. Когда тесто прибудет втрое, выложить его на стол, раскатать длинными полосками, сплести по три, как косу, положить на лист; когда поднимутся, смазать желтком, размешанным с водой, посыпать сахаром и рубленым миндалем, или одной солью и выпекать.

548. ЖАВОРОНКИ.

2—3 яйца, 1 ложка масла, 2 ложки воды, 1 ложка сахара, соль, мука; сделать не очень крутое тесто, вылепить из него форму птички, в глаз вставить перец, смазать яйцом, обсыпать цветным маком, испечь.

549. КРЕНДЕЛИ ОБЫКНОВЕННЫЕ.

Замесить тесто из $\frac{1}{4}$ фунта сахара, немного мелкой корицы, 6 желтков, 5 зол. сухих дрожжей, $\frac{1}{4}$ фунта масла и сколько потребуется муки; наделать кренделей, дать подняться, смазать яйцом и печь.

550. КРЕНДЕЛИ ЗАВАРНЫЕ.

Замесить тесто из 5 фунтов муки, прибавить 4 стакана воды и $\frac{1}{8}$ фунта сухих дрожжей, посолить, дать подняться, хорошо замесить, дать еще раз подняться и наделать кренделей, опустить в кипяток, когда всплывут, вытащить и выпекать.

551. КРЕНДЕЛИ НА МАСЛЕ.

Взять 5 фунтов муки, половину растворить 4 лот. дрожжей и стаканом молока; когда подойдет, прибавить остальную муку, влить $\frac{3}{4}$ фунта растопленного масла, хорошо вымесить, всыпать немного соли, тмина и сделать крендели. Бросить их в кипяток, а потом подсушить и подрумянить в теплой печке.

552. СУХАРИ ПАНСКИЕ.

Взвесить 7 штук яиц со скорлупками, сколько в них окажется веса, столько же взять мелкого сахара, а сколько будет веса в 6 яйцах, столько взять муки. Взбивать яйца с сахаром, пока они станут белыми и густыми, тогда всыпать муку, добавить для запаха лимонной корки или немного ванилина, вылить на лист, смазанный прованским маслом, и поставить в довольно

теплую печь, чтобы подрумянились. Когда остынет, порезать на тонкие ломтики и высушить в чуть теплой печке.

553. О ПЕЧЕНИИ ТЕСТА НА ДРОЖЖАХ.

Удачное тесто зависит главным образом от дрожжей, потом от печи, а в-третьих, от сухости муки. Самые лучшие дрожжи — белые густые, которые хранить нужно в холодном месте, хорошо закупорив. Печь должна быть жарко натоплена, лучше ее потом остудить; когда печь хорошо натоплена, то она долго держит одинаковое тепло, что необходимо при дрожжевом тесте. Муку перед выпеканием теста нужно держать в теплом месте. Желтки должны быть тщательно отделены от белков и хорошо растерты. В общем, удачное тесто зависит также от хорошего выбивания. Бабы следует выбивать полчаса после прибавления какой-либо приправы, что в общем должно составить часа 2 или 3. Булки или пироги нужно месить не переставая, пока тесто не будет пищать под рукой. Любое дрожжевое тесто должно подходить в теплом месте; если же остынет, то с трудом поднимается и теряет силу. Бабы выпекаются в кастрюлях или же в бумажных формах, обмазанных маслом и обсыпанных сухарями. Ставя бабу в печь, нужно остерегаться тряски формы, иначе тесто может опасть. Бабы не следует вынимать из формы, пока не остынут.

554. БАБА НА ЖЕЛТКАХ.

6 стаканов желтков без зародышей стереть скалкой добела с двумя стаканами сахара, влить 2 стакана распущенного масла и еще тереть полчаса, всыпать 3 стакана муки и сильно выбить, влить три четверти стакана хороших дрожжей, опять тереть полчаса, посыпать мукой и дать тесту подойти. Когда подойдет, выбить еще раз и вылить в форму, смазанную маслом, чтобы тесто заполняло половину формы; дать подойти и поставить в горячую печь; когда сверху подрумянится, покрыть бумагой и допечь. В печке бабу нужно держать 1 час; если высокая, то даже полтора часа.

555. БАБА ШОКОЛАДНАЯ.

Взять 60 желтков, всыпать полтора стакана растертого на терке шоколада, взбивать полчаса, всыпать полтора стакана сахара, 3 стакана муки, взбивать полчаса, влить $\frac{3}{4}$ стакана дрожжей и еще взбивать полчаса. Заполнить третью часть формы, поставить в теплое место, дать подойти на столько, сколько было положено теста. Поставить на 1 час в горячую печь.

556. БАБА ГРЕЧЕСКАЯ.

3 фунта муки заварить 1 бут. кипящего молока и бить лопаткой, чтобы не было комков; дать остыть, прибавить одну восьмую фунта сухих дрожжей, разбавленных в полстакане молока, посолить, хорошо вымешать, посыпать мукой и дать подняться в теплом месте; когда хорошо взойдет, прибавить 50 хорошо взбитых желтков, еще 4 фунта муки, 2 фунта растопленного масла, 1 фунт сахара мелкого, немного толченого горького миндаля и мелко рубленной с 2 лимонов цедры и месить на столе, пока будет отставать от рук; тогда переложить в форму и поставить в печь.

557. БАБА ЛИМОННАЯ.

Взять 3 лимона, сварить их так, чтобы соломинкой можно было проткнуть насквозь, разрезать, вынуть зерна и протереть через дуршлаг. Положить понемногу 3 стакана сахара, 24 желтка и пену из 24 белков, подсыпая три четверти стакана картофельного крахмала. Вылить в форму и поставить в легкую печь.

558. КУЛИЧ ПОЛЬСКИЙ.

Взять 1 стакан горячего масла, 2 стакана горячих сливок, всыпать 2 горсти муки, размешать хорошенько; когда масса остынет, влить стакан дрожжей, вбить 1 яйцо; когда тесто поднимется, положить в него 8 желтков, растереть добела с двумя фунтами сахара, всыпать муки, вымешать хорошо, поставить на 2 часа подняться, потом выбить его руками как можно лучше и чтобы

тесто не было густым. Положить в форму, намазанную маслом и обсыпанную сухарями, дать подняться и поставить в печь.

559. КУЛИЧ ЗАВАРНОЙ.

Полтора стакана муки заварить полтора стаканами молока, размешать до гладкости; когда остынет, влить полстакана дрожжей и дать подняться. 15 желтков растереть добела с полстаканом сахара, белки взбить в пену, положить то и другое в тесто, дать ему еще раз подняться. Влить три четверти стакана растопленного масла, всыпать оставшуюся муку, выбить тесто как можно лучше, но чтобы оно не было слишком густым, переложить в форму, намазанную маслом, дать подняться и поставить в горячую духовую печь.

560. КУЛИЧ ОБЫКНОВЕННЫЙ.

а) Вскипятить 1 бут. молока и дать остыть до температуры парного молока, тогда прибавить 2½ фунта муки и одну восьмую фунта сухих дрожжей, распущенных в небольшом количестве того же молока, хорошо вымесить и дать подняться в теплом месте; когда поднимется, прибавить 5 яиц, полфунта мелкого сахара, три четверти фунта растопленного масла, немного толченого сладкого и несколько зерен горького миндаля, цедру с 1 лимона, посолить и, если желают, прибавить немного шафрановой настойки и мелкого изюма или коринки; все хорошо вымесить, пока тесто даст пузыри, выложить в форму, дать еще подняться, обмазать верх яйцами, посыпать крупно толченым сахаром и миндалем, выпекать.

б) два с половиной фунта муки смешать с 1 четвертью фунта теплого молока, прибавить одну восьмую фунта сухих дрожжей, распущенных в небольшом количестве молока, и дать подняться в теплом месте, после чего прибавить 20 желтков, растертых добела с 1 стаканом сахара, 2 стакана растопленного масла, немного соли и муки до нужной густоты; замесить и дать подняться. После этого тесто следует выбить как можно лучше, положить в бумажную форму до половины, дать еще подняться и выпекать.

561. КУЛИЧ ШОКОЛАДНЫЙ.

Распустить в половине стакана воды 4 зол. сухих дрожжей, размешать с $1\frac{1}{2}$ стакана муки и дать подняться в теплом месте. После этого положить в тесто 15 желтков, растертых добела с 2 стаканами мелкого сахара, половину стакана шоколада, четверть стакана рома, половину стакана красного вина, половину стакана ржанных сухарей, половину стакана мелко нарубленных апельсиновых цукатов, немного толченой гвоздики и корицы; все хорошо выбить и дать подняться. После этого прибавить 15 взбитых белков и муки до нужной густоты, переложить в бумажную форму, вымазанную внутри маслом, дать еще подняться и печь.

562. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА ДЛЯ ПИРОГОВ.

Приготовление опары из дрожжей. Взяв сухих дрожжей величиной с волошский орех (2 с половиной золотника), положить в горшок (стаканов в 6) и размешать; налить туда же воды 2 стакана и всыпать просеянной муки четверть стакана, тщательно размешать; затем, накрыв чистым полотенцем, завязать и поставить в теплое место для того, чтобы опара скорее и лучше взошла; через 2 или 3 часа опара будет готова, т. е. взойдет. Эта опара будет применяться для приготовления теста; но ее может заменить сырое калачное тесто, и на нем точно так же, как на опаре, готовят различного рода печеное.

Кислое тесто для приготовления пирогов или пирожков. Взять сырого калачного теста в количестве 3-х калачей или один стакан опары, приготовленной как сказано выше.

Муки берут полтора фунта. Масла сливочного три четверти фунта. Яиц 6 штук. Молока полтора стакана.

Масло сливочное растопить, дать остыть до теплоты парного молока, затем вылить в маленькую кадочку или в чистую кастрюлю, влить туда же 1 стакан цельного нехолодного молока, всыпать просеянной муки 3 стакана, соли 3 чайных ложки, положить яиц 6 штук и стакан опары; затем всю эту массу тщательно размешать лопаткой (веселкой) и выбить, накрыв чистым полотенцем, сложенным вдвое, завязать и поставить в

теплое место часа на три с половиной, чтобы тесто взошло. Когда же тесто взойдет, т. е. поднимется, выложить его на пирожковую доску, предварительно посыпанную мукой, и выбивать до тех пор, пока на нем не будут образовываться тонкие пузыри, затем оставить его на пирожковой доске, накрыть чистым полотенцем, чтобы расстоялось, т. е. немного поднялось; часа за полтора до обеда это тесто раскатать скалкой и в середину раскатанного теста выложить приготовленный фарш, затем, сложив его в форме пирога, защипать край с краем, обмазать сырым разболтанным яйцом, посыпать толчеными сухарями (из белого хлеба) и, сложив на железный лист, смазать маслом, поставить в печь. Если пирог сверху будет подгорать, то накрыть его бумагой, обрызганной водой. (Если же нужно сделать пирожки, тогда это тесто разделить на небольшие кусочки величиной с куриное яйцо), раскатать их, положить на каждый раскатанный кусочек фарш, защипать и выпекать.

Для смазывания пирога яйцом нужно взять 2 перышка и, связав их вместе, сделать кисть. В печь сажать пирог или пирожки нужно в такую температуру, чтобы брошенная туда щепотка муки не сгорала, а только пожелтела.

Слоеное тесто. Взять просеянной муки 2 фунта. Масла сливочного 2 фунта, 1 яйцо, рома 1 рюмку средней величины. Холодной воды 1 стакан. Масло нарезать ломтиками толщиной в медный пятак, от муки отделить 1 стакан на подмеску; затем остальную муку высыпать на пирожковую доску, сделать в середине муки ямку и влить в эту ямку 4 стакана приготовленной воды, 1 рюмку рома, положить 1 яйцо сырое и 3 чайных ложки соли; все это мешать хорошенько, соединяя с мукой так, чтобы образовалось тесто; затем тесто это натирают в оставшейся на доске муке до тех пор, пока мука вотрется вся и образуется крутое тесто; тогда раскатать его скалкой во все стороны, чтобы образовался круг, на который уложить приготовленное ломтиками масло, загнуть этот круг с четырех сторон так, чтобы масло было закрыто, и выбивать тесто скалкой до тех пор, пока масло соединится с ним; тогда опять раскатать и вновь уложить маслом, так же, загнув с четырех сторон, опять бить; так повторить раза четыре, пока масло употребится все. После этого раскатать тесто толщиной в палец, вырезать из него правильный круг величиной с медное блюдо или сковороду (смотря

по тому, на чем придется печь) и, положив этот круг на смазанное маслом медное блюдо или сковороду, поставить в холод на 1 час. Обрезки, оставшиеся от теста, соединить в одну лепешку, затем, раскатав эту лепешку, вырезать кружочки величиной с блюдечко, загнуть края и защипать в виде ватрушек, положить их на смазанную маслом сковороду и также поставить в холод. Когда печь разогрется и мука, брошенная в печь в количестве двух щепоток, гореть не будет, т. е., если мука в печи тотчас же не почернеет, тогда сжать приготовленное тесто в печь и когда оно в печи подрумянится, накрыть бумагой, обрызганной водой, чтобы тесто не подгорело, продержать в печи с час, затем посмотреть, если тесто пропеклось, вынуть его и уложить вареньем, посыпать сахаром и подавать.

Сдобное тесто. Взять просеянной муки $\frac{1}{2}$ фунта. Масла сливочного $1\frac{1}{4}$ фунта. Сметаны 3 ложки столовых, 1 яйцо.

Всыпав муку на пирожковую доску, сделать в середине муки ямку, влить туда $1\frac{1}{2}$ стакана холодной воды, положить сметаны 3 столовых ложки, яйцо и, посолив 3 чайными ложками соли, вымесить, соединяя постепенно вылитую жидкость с мукой до тех пор, пока не образуется довольно крутое тесто; тогда оставшуюся на доске муку отодвинуть в сторону, а тесто продолжать натирать, подсыпая при натирании почаще муки, чтобы оно не приставало к рукам и к доске; затем сделать из натертого теста большую лепешку, положить на нее толстый слой масла и опять натирать это тесто, пока масло не соединится с тестом; тогда вновь сделать лепешкой и опять уложить маслом, продолжать натирать до тех пор, пока вотрется вся взятая мука и масло, затем раскатать это тесто толщиной в палец и вырезать правильный круг, оставшиеся обрезки соединить в одну массу, раскатать скалкой и вырезать второй круг на 1 вершок меньше первого круга, затем первый круг теста положить на смазанную маслом сковороду, загнуть края, выложить в этот круг приготовленный фарш, закрыть вторым кругом и, соединив края верхнего круга с нижним кругом, защипать и сажать в духовку или печь часа на $1\frac{1}{2}$ или несколько больше, наблюдая, чтобы он не подгорел. Поэтому, когда пирог подрумянится, его сверху закрывают смоченной бумагой и оставляют допекаться.

583. ТЕСТО ДЛЯ ПОСТНЫХ ПИРОГОВ.

Поставить опару для пирога или поздно вечером, или рано утром, чтобы дать ей хорошо подняться. Тесто готовится следующим образом: взять 1 фунт муки и 2 стакана теплой воды; воду хорошенько смешать с дрожжами, сухих дрожжей взять 1 чайную ложку, потом высыпать 1 фунт муки, в котором будут делать тесто, влить туда половину разведенных в теплой воде дрожжей; мешать муку веселкой, потом вылить остальную воду с дрожжами туда же, хорошенько размешать и поставить в теплое место, прикрыв горшок полотенцем или салфеткой. Когда тесто поднимется, выбить его хорошенько веселкой, всыпать еще 1 фунт муки, из этого фунта оставить немного на подсыпку, посолить по вкусу, положить одну столовую ложку сахара, влить полфунта горчичного масла, размешать, чтобы масло соединилось с мукой, начать месить его рукой до тех пор, пока тесто будет отставать от краев горшка и от рук. Тогда поставить его опять в теплое место, накрыть и дать еще раз хорошенько подняться; когда поднимется, насыпать на доску немного муки и выложить на нее все тесто из горшка, немного повалять, наблюдая, чтобы оно не приставало к рукам. Сваяв тесто, оставить его полежать на столе минут 20 или полчаса; потом раскатать скалкой тесто толщиной в полпальца или тоньше, переложить на железный лист, смазанный слегка маслом, или же посыпать лист мукой и делать пирог, начиная раскладывать заранее приготовленный фарш; смазать пирог горчичным маслом и печь. Пирог из кислого теста, т. е. на дрожжах, в достаточно жаркой печи выпекается полчаса. Начинку в пирог надо класть совершенно остуженную, иначе пирог будет с закалом.

584. ПИРОГ-КУЛЕБЯКА ПО-РУССКИ.

Взять для теста: 3 фунта муки, 1 фунт масла, 6 яиц, 2 стакана молока, 3 золотника сухих дрожжей и щепотку соли. Для фарша: 2 фунта какой-либо свежей рыбы без костей, 5 луковиц, полтора фунта масла, половину стакана зелени укропа, 3 стакана смоленских круп, 2 яйца, два фунта семги или лососины провесной и 1 яйцо.

Тесто делают на молоке с дрожжами (о тесте см. выше), дают подняться и прибавляют масло, яйца, соль, остальную муку и дают еще раз подняться, а между тем в это время готовят начинку: берут 2 фунта какой-либо свежей рыбы без костей, поджаривают в полфунте масла с 6-ю головками лука, прибавляют половину стакана рубленой зелени укропа и все хорошо рубят.

Отдельно берут 3 стакана смоленских круп, растирают с 2-мя сырыми яйцами, высушивают и протирают через решето.

Далее берут 1 бут. воды и 1 фунт масла; когда вода закипит, всыпают крупу и хорошо мешают, солят и ставят на самое короткое время в духовку, чтобы слегка разопрело, после чего смешивают с рыбным фаршем.

Отдельно готовят ломтики семги и делают кулебяку так: на металлическое круглое блюдо раскатывают тесто, оставляя настолько края, чтобы их можно было сверху закрыть и защипать. На середину этого теста кладут половинное количество фарша, на него ломтики семги, на них остальной фарш, защипывают, смазывают яйцом, посыпают сухарями и ставят в печь. Когда готово, то прикрывают чем-либо, чтобы пирог обмяк.

565. ПИРОГ-РАССТЕГАЯ СКОРОМНЫЙ.

Тесто делается как для ватрушек или вообще кислое тесто на дрожжах, куда прибавляют перед приготовлением самих расстегаев немного соли углекислого аммиака, отчего тесто делается замечательно пышным. Тесто раскатывают не очень толсто, величиной с чайное блюдце, кладут на него фарш, а сверху кусочки лосося, семги, бедуги или осетрины, вокруг защипывают и оставляют середину открытой, как у ватрушек, смазывают маслом и ставят в печь. Фарш делается из сырого мяса, поджаренного лука, перца, соли, а сверху фарша кладут нарезанные кружочками крутые яйца, смазывают маслом и запекают.

Подается к чистым мясным бульонам.

566. ПИРОГ РУССКИЙ С ВИЗИГОЙ.

Замочить визигу на ночь в воде, на другой день варить в воде часа 3, пока визига сделается совершен-

но мягкой, слить воду, визигу порубить, вложить в распущенное масло, посолить, посыпать перцем. Отдельно сварить рис и несколько яиц, порубив, смешать вместе с визигой. Приготовить тесто на дрожжах или слоеное, наполнить пирог фаршем и поставить в горячую печь. Визиги нужно брать сообразно с пропорцией теста, т. е. на ту пропорцию теста, которая взята для пирога с мясным фаршем, нужно взять визиги одну четверть фунта.

567. КУЛЕБЯКА С РЫБОЙ.

Этот пирог делается также из теста слоеного или теста на дрожжах. На ночь замочить четверть фунта визиги, на другой день сварить до мягкости, слить воду, остудить, порубить не особенно мелко, сложить в кастрюльку, в которой сначала распустить большую ложку масла, всыпать горсть рубленого лука и размешать. Отдельно очистить какой-нибудь рыбы, лучше судака или линя, распластать, снять кожу, выбрать кости. Взять 6 яиц, сварить, порубить, посолить, посыпать перцем; когда все готово, а также и тесто, раскатать слегка тесто, положить на глубокую сковороду, смазанную маслом, положить прежде всего ряд визиги, потом рыбу, нарезанную кусками, потом яйца, полить маслом, покрыть другим кружком, тесто защипать, помазать яйцом или маслом, посыпать сухарями и, если пирог из теста на дрожжах, дать подняться и поставить в горячую печь.

568. ПИРОГ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ.

Небольшую головку капусты разрезать на части и вскипятить один раз в соленой воде, отжать воду, мелко порубить. Взять четверть фунта масла, поджарить с рубленным луком, положить в масло рубленую капусту, тушить до готовности; когда остынет, положить на раскатанное слоеное или кислое тесто, сверху посыпать рублеными яйцами, покрыть тестом, защипать, дать подняться, если тесто дрожжевое, помазать яйцом, посыпать сухарями и поставить в жаркую печь

569. ПИРОГ ИЗ САГО.

Сварить саго, откинуть на сито, промыть холодной водой, смешать с распущенным маслом, положить на какое угодно заранее приготовленное тесто ряд саго, ряд рубленых яиц, потом саго, очищенную от костей и кожи осетрину, лосось, потом опять саго и яйца, посыпать солью, перцем, полить маслом, накрыть тестом, защипать, помазать яйцом, посыпать сухарями и поставить в жаркую духовку.

570. КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПИРОГ.

2 фунта картофеля отварить в соленой воде, протереть сквозь решето, положить 1 фунт муки, 3 ложки дрожжей, 4 яйца и одну чашку распущенного чухонского масла, вымешать хорошенько. Раскатать две лепешки, положить одну на сковороду, намазанную маслом и посыпанную сухарями, на нее положить мясной фарш, а другой накрыть сверху и поставить в печь.

571. ПИРОГ С МОРКОВЬЮ.

Приготовить слоеное или дрожжевое тесто, 10 морковок средней величины очистить, вымыть и сварить в соленой воде или молоке, мелко порезать, смешать с 5 рублеными яйцами и 2 ложками масла, немного соли; сделать пирог и поставить в горячую печь.

572. ПИРОГ ЯБЛОЧНЫЙ.

(Мон-плезир).

5 желтков и полфунта сахара размешать добела, прибавить 2 стакана муки, полфунта сахара, 2 рюмки рома и хорошо вымешать; полученное тесто раскатать не очень тонко, вырезать из него два круга, один положить на дно жестяной формы, а другой разрезать на полоски и обложить ими бока формы. 10 яблок очистить, нарезать ломтиками, выбрать сердцевину и сложить в кастрюлю, куда влить 4 рюмки белого столового вина, положить полфунта мелкого изюма, полфунта

мелко рубленного миндаля и полфунта сахара, поставить на плиту и тушить, пока яблоки не станут мягкими, тогда прибавить мелко рубленных лимонных и апельсиновых цукатов (по одной четверти фунта) и переложить в форму на первый круг, прикрыть вторым кругом, слепить края, смазать яйцом, посыпать сахаром и поставить в печь на полтора часа.

573. ПИРОГ ИМЕНИННЫЙ.

Взять 1 фунт муки, полфунта сливочного масла, 2 яйца, 2 ложки молока, 3 фунта варенья, понемногу цукатов.

Растопите масло и смешайте его с мукой, прибавив 2 сырых яйца; полученное тесто разделите на три части, раскатайте каждую часть в лепешку величиной в предполагаемый пирог, положите их на смазанный маслом железный лист и выпекайте, предварительно смазав их яйцом, смешанным с молоком. Когда лепешки поспеют, положите одну на металлическое блюдо, уложите вареньем, прикройте другой лепешкой и уложите какое-нибудь другое варенье или пюре из яблок с сахаром и накройте третьей лепешкой, заглазируйте верх и поставьте на короткое время в духовку, чтобы подсохла глазурь; вынув из печи, украсьте верх по своему вкусу разными цукатами, конфетами, вареньем, мармеладом и пр., а посередине сделайте из желе вензель именинника или именинницы.

574. СЛОЕНОЕ ТЕСТО ДЛЯ ПИРОЖКОВ.

Главная задача, чтобы удалось слоеное тесто, это то, чтобы тесто готовилось в холодном месте. Взять стакан воды, два яйца и замесить не особенно крутое тесто, чтобы можно было раскатать скалкой. Взять 1 фунт соленого чухонского масла, замочить в холодной воде; чтобы масло застыло, отжать хорошенько воду. Раскатать тесто на полпальца толщиной. Положить на середину теста тонким пластом масло, чтобы по краям осталось довольно теста, закрыть масло и хорошенько защипать. Раскатать длинный пласт в палец толщиной, сложить на 3 части и поместить в холодное место на четверть часа, потом опять раскатать, опять сложить и

поместить в холодное место; так поступать от 4 до 6 раз. Печь для слоеного теста должна быть жарко натоплена, как для выпечки хлеба, иначе тесто не поднимется, не расслоится.

575. ТЕСТО РАССЫПЧАТОЕ.

2 яйца, полфунта масла, 1 фунт муки, немножко воды и соли, замесить тесто, потом тонко раскатать, сложить в несколько рядов, опять раскатать. Повторить это несколько раз, потом раскатать как нужно для пирожков.

576. СДОБНОЕ ТЕСТО.

Полфунта свежего отжатого масла порезать и смешать с фунтом муки, 2 яйцами, 2 желтками, 5 ложками какого-нибудь вина, 5 ложками сливок и немного соли. Вымесить хорошенько, раскатать тонко, сложить вчетверо и повторить это два раза. Употреблять на пирожки или на паштет.

577. ТЕСТО НА ДРОЖЖАХ.

Взять полный стакан теплой воды или молока, 1 золотник дрожжей и стакана полтора муки, растворить тесто, поставить в теплое место; когда поднимется, выбить хорошенько лопаткой, всыпать соли, вбить 2 или 3 яйца, положить 1 ложку масла и муки столько, чтобы тесто было довольно густое; хорошенько выбить и дать подняться. Делать пирожки с каким угодно фаршем и жарить в растопленном масле или фритюре.

578. ТЕСТО НА СКОРУЮ РУКУ.

Взять четверть фунта столового масла, растопить его, прибавить 2 яйца, полстакана молока или воды, посолить, размешать хорошенько, положить муки столько, чтобы тесто было крутое; раскатать его и сделать пирожки.

579. СДОБНОЕ ТЕСТО НА СМЕТАНЕ ИЛИ НА СЛИВКАХ.

Вымыть и отжать четверть фунта хорошего масла, разбить 1—2 яйца, взять полстакана сливок или сметаны, немного соли, четверть стакана воды и прибавить муки, чтобы тесто было достаточно крутым, растереть все хорошенько, поставить в холодное место, потом раскатать несколько раз, сделать пирожки, помазать яйцом и жарить их в масле на сковороде.

580. ПИРОЖКИ С ГОВЯЖЬИМ ФАРШЕМ.

Взять вареной говядины из супа, изрубить ее и поджарить в масле 2—3 луковицы, искрошить и положить в говядину, туда же положить соли, перца, 1 или 2 ложки бульона или сметаны, все это немного поджарить в кастрюле или на сковороде, когда остынет, прибавить 2 сваренных вкрутую, нарубленных яйца, начинку положить в тесто, зашипать края, помазать яйцом и жарить в масле на сковороде.

581. ПИРОЖКИ С ГРИБАМИ.

Накрошить тарелку свежих молодых грибов, туда же прибавить 1—2 мелко нарезанные луковицы, перец, соль, ложку масла и все это положить в кастрюлю, поджарить, когда грибы пустят из себя сок, прибавить одну или полторы ложки сметаны и пол-ложки муки, прокипятить хорошенько, снять с огня, остудить и начинить приготовленное по одному из вышеуказанных способов тесто.

Пирожки можно также делать и из сушеных грибов: разварить их до мягкости, нарубить мелко, положить, как сказано выше, лук, перец, соль, поджарить и начинить ими тесто.

Прибавить к грибам можно докрасна испеченную гречневую кашу.

582. ПИРОЖКИ С КАПУСТОЙ И РЫБОЙ.

Взять какую угодно рыбу, почистить ее, обжарить в масле, когда остынет, отделить от костей, нарезать ку-

сочками, смешать с приготовленной капустой, или положить слой капусты и слой рыбы, посыпать солью, перцем и зашипать края. Далее как указано выше.

583. ПИРОЖКИ С ТЕЛЯЧЬИМ ЛИВЕРОМ.

Отварить полфунта телячьего ливера, изрубить его мелко, положить в кастрюлю или сковородку, в которой раньше поджарить в масле мелко нарезанные 1—2 луковичы, посолить и посыпать перцем, поджарить немного, туда же положить одно мелко нарезанное крутое яйцо, размешать и начинить тесто или напечь тоненьких блинчиков, завернуть в них фарш и поджарить в масле на сковороде.

584. ПИРОЖКИ БЛИНЧАТЫЕ.

Очень вкусными выходят пирожки, если вместо какого-либо теста завертывать фарш в блинчики, обвалять в яйцах, посыпать сухарями, обвязать нитками и обжарить во фритюре; когда готовы, еще раз обвалять в сухарях и сейчас же горячими подавать на стол. Фарш для таких пирожков можно брать какой угодно.

585. ПИРОЖКИ МАДЕЛЭН.

Взять десять яиц, отделить белки от желтков, взбить желтки, прибавив в них полфунта мелкого сахара, щепотку лимонной цедры и немного соли; всыпать полфунта самой лучшей муки, размешать хорошенько, прибавить в эту смесь порядочный кусок сливочного масла и белки, взбитые в пену. Когда тесто будет готово, смазать маслом маленькие формочки, наполнить их тестом, поставить в духовку, как будут готовы, подавать. Формочки можно заменить большой бумажной коробкой, смазанной маслом, в которую выливается тесто; когда оно испечется, можно нарезать его и придать какую угодно форму.

586. ПИРОЖКИ С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ И ЯЯЦАМИ.

Сварить накануне крутую гречневую кашу. Поджарить в масле мелко нарезанную луковичу, смешать с

кашей, посолить, положить перца, 2—3 рубленых яйца, смешать вместе, сделать пирожки из рассыпчатого теста и поставить в печь.

587. ПИРОЖКИ С РИСОМ И ЯЙЦАМИ ИЛИ С РИСОМ, ВИЗИГОЙ, ЯЙЦАМИ.

Сварить полстакана риса в воде, когда зерна станут слипаться, то откинуть на дуршлаг и мешая сполоснуть холодной водой, прибавить одну ложку растопленного масла, 1 ложку бульона, посолить, положить 2—3 мелко нарубленных крутых яйца, размешать, сделать пирожки, приготовленные по одному из вышеуказанных способов.

588. ГРЕНКИ ИЗ БЕЛОГО ХЛЕБА.

Нарезать французскую булку на маленькие четырехугольные кусочки, поджарить на сковороде, смазанной маслом, поставить в духовку, чтобы подрумянились и высохли.

589. ГРЕНКИ ИЗ БЕЛОГО ХЛЕБА С ГОЛЛАНДСКИМ ИЛИ ШВЕЙЦАРСКИМ СЫРОМ

Взять немного молока или сливок, разбить туда два желтка, всыпать четырехугольниками или полосками нарезанную французскую булку, осторожно размешать, положить на сковородку, намазанную маслом, посыпать тертым швейцарским или голландским сыром и поставить в печь, чтобы подрумянились.

590. БЛИНЫ.

Для блинов всегда требуется мука высшего сорта. Масло лучше брать сливочное. Когда тесто для блинов готово, нужно немедленно печь блины. Если тесто перестойтся, то блины выходят плохие. Опара ставится большей частью за 6—7 часов до выпечки.

591. БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ.

Муку разводят в двух с половиной стаканах теплого молока или воды с ложкой сухих дрожжей, хорошо размешивают и ставят в теплое место. За 3 часа до выпечки обварить это тесто 2 стаканами горячего молока или воды, прибавить соли по вкусу, дать подойти и осторожно, не мешая, печь на подмазанных маслом сковородках.

Блины пекут с разными приправами, а именно: с рублеными крутыми яйцами, с рубленным и припущенным в масле луком, с белозерскими свежими и солеными снятками, свежей или малосольной рыбой, как с сырой, так и отваренной, для чего ее режут на мелкие кусочки. Это делают так: хорошо нагревают в печи сковородку, подмазывают жирно маслом, кладут на нее одну из вышесказанных смесей и сейчас же наливают блинное тесто, ставят на уголья, если жару не очень много, то блины через некоторое время переворачивают на другую сторону и, подержав несколько секунд, вытаскивают, снимают со сковороды и складывают на глубокую тарелку, прикрывая ее в несколько рядов сложенной салфеткой. Когда таким образом наберется достаточное количество испеченных блинов, их немедленно подают на стол, и в это время продолжают печь блины.

592. БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ ПОПОЛАМ С ПШЕНИЧНОЙ МУКОЙ.

С вечера в теплом месте поставить опару, приготовленную из фунта пшеничной муки, 1 бутылки воды и 2 чайных ложек дрожжей, утром прибавить полфунта гречневой муки, пол-ложки соли, размешать, влить, дать снова в теплом месте подняться, за 1 час до того, как начинать печь, влить чайную чашку горячего молока или кипятка, размешать, дать еще подняться и затем печь.

593. БЛИНЫ ОБЫКНОВЕННЫЕ ПШЕНИЧНЫЕ.

Сделав тесто из двух с половиной стаканов муки, 4 стаканов согретого молока, 1 золотника сухих дрожжей и

1 ложки распущенного масла, поставить в теплое место, чтобы поднялось, потом посолить, выбить хорошенько, положить 2 желтка, стакана два муки, еще выбить хорошенько, прибавить 2 взбитых белка, полстакана хороших сливок, снова поставить в теплое место, когда поднимется, брать ложкой тесто и печь блины.

594. БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ С ЯИЦАМИ.

Взять 9 стаканов гречневой муки, 3 стакана пшеничной, смешать вместе; отсыпать 3 стакана из этой муки, заварить кипятком, хорошенько размешать и дать постоять. Вбить 6 яиц, влить 4 ложки масла, $\frac{3}{4}$ стакана дрожжей, всыпать остальную муку, развести теплой водой немного гуще, чем для блинчиков, выбить и дать подойти. Как только поднимется, печь блины.

595. БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ ПОСТНЫЕ.

3 стакана гречневой муки и 1 стакан пшеничной размешать с теплой водой, влить 2 столовых ложки дрожжей и дать подойти. Когда поднимется, развести горячей водой и печь обыкновенным способом.

596. БЛИНЫ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ.

6 стаканов гречневой муки хорошо размешать с 3 стаканами воды или, еще лучше — молока, потом влить 6 стаканов горячего молока и вновь мешать как можно лучше. Когда эта опара остынет, прибавить дрожжей, разведенных в небольшом количестве молока, и поставить в теплое место. За 2—3 часа до начала печения опару как можно лучше взбивают, присыпают 6 стаканами крупчатой муки, кладут 15 желтков, столько же взбитых белков, 6 ложек растопленного масла, ложку соли и 5 стаканов молока; дают подняться и пекут.

597. БЛИНЫ КРАСНЫЕ.

Из $2\frac{1}{2}$ фунтов крупчатой муки, полстакана дрожжей и достаточного количества молока поставьте опару.

ру, которая должна походить на густую сметану. Когда опара поднимется, распустите четверть фунта русского масла, влейте в нее, вбейте 10 желтков и всыпьте $2\frac{1}{2}$ фунта крупчатой муки, разведите по пропорции молоком и, когда тесто вновь поднимется, посолив его, вложите оставшиеся белки, взбив их в пену, перемешайте осторожно и пеките блины.

598. БЛИНЫ МОЛОЧНЫЕ.

На 5 яиц возьмите $2\frac{1}{2}$ —3 фунта крупчатой муки и разведите молоком; потом положите лимонной цедры и соли, пеките на сковороде; очистив обгорелые края, сверните угольниками, обжарьте с обеих сторон в масле, посыпьте сахаром и подавайте на стол горячими.

599. БЛИНЫ ОБЫКНОВЕННЫЕ, СКОРОСПЕЛЫЕ.

Взять 1 фунт гречневой (можно и менее, но блины будут тяжелые) и 1 фунт пшеничной муки; развести $4\frac{1}{2}$ или 5 стаканами теплой воды, положить соли, вымешать, взбить, и когда сковородки будут уже раскалены, взять 1 чайную ложку виннокислотной кислоты, всыпать в полстакана холодной воды, размешать, влить в тесто, тотчас размешать 1 чайную ложку соды в другом полстакане холодной воды, влить в тесто, размешать и печь.

600. ЯБЛОЧНЫЕ БЛИНЫ.

Испеките десяток кисловатых средней величины яблок и протрите их сквозь сито; из двух фунтов крупчатой муки поставьте опару на молоке, прибавьте полстакана дрожжей; когда опара взойдет, выложите в нее яблочное пюре, полфунта растопленного русского масла и добавьте еще два фунта крупчатой муки и, вбив штук восемь яиц, выберите тесто хорошенько вселкой, посолите и разведите сливками до надлежащей густоты, т. е. до густоты сметаны. Когда тесто, постояв в теплом месте, вновь взойдет, пеките блины.

601. БЛИНЫ КИСЛО-СЛАДКИЕ.

Сделать обыкновенную, не очень густую опару из бутылки теплого молока и пшеничной муки, прибавить полстакана сметаны и дать подняться; затем прибавить двенадцать яичных желтков, четверть фунта растопленного масла, немного соли, ложку сахара и поставить на два часа в теплое место, чтобы еще раз поднялось; тогда долить полстакана самых густых сливок и вдвое больше взбитых белков, оставить так на 20 минут и печь обыкновенно. Подать с растопленным маслом и сметаной.

602. БЛИНЧИКИ.

5 желтков разболтать, посолить, прибавить 3 стакана молока, масла и всыпать муку, прибавляя ее небольшими частями; когда вся мука будет всыпана и хорошо перемешана, прибавить 5 взбитых белков, хорошо разболтать и печь на сковороде как блины.

Отдельно подают сахар и варенье.

603. БЛИНЧИКИ ЯБЛОЧНЫЕ.

Из яблок готовят пюре, как из томатов (см. выше), или яблоки запекают в духовке, а потом протирают через решето. Из 2-х фунтов муки сделать опару на молоке; когда остынет, прибавить дрожжей, разведенных в небольшом количестве молока, и поставить в теплое место, чтобы поднялась. Когда поднимется, прибавить яблочное пюре, еще 2 фунта муки, 10 желтков и 10 взбитых белков; хорошо выбить, развести сливками до густоты обыкновенных блинов, дать подойти еще раз и печь.

Отдельно подают сахар, варенье и сливки.

604. БЛИНЧИКИ МАННЫЕ.

Приготовить кашу на молоке (1 стакан и $\frac{1}{4}$ стакана крупы с 2 ложками масла); $\frac{3}{4}$ фунта муки разболтать с 2 стаканами молока, прибавить сюда кашу, посолить, вбить 2 желтка, потом сахар и 4 взбитых белка, печь и подавать как блинчики яблочные.

605. ВОЛОВАНЫ.

Слоеное тесто тонко раскатать и нарезать из него стаканом кружки: каждый кружок смазать по краям яйцом, положить один на другой 3—4 штуки и запечь. Когда готовы, вынуть мякоть, не трогая последнего слоя, положить на них взбитых сливок с сахаром или какое угодно варенье и подавать на блюде.

606. ВЕНЧИКИ.

Хорошо растереть полфунта мелкого сахара с 2 белками и соком из половины лимона, смешать с полфунтом нарезанного миндаля и выпускать через бумажную трубку в виде венчика или большого кольца на железный лист, смазанный воском, запечь.

607. ГЛАЗУРЬ ДЛЯ УКРАШЕНИЯ КУЛИЧЕЙ И РАЗНЫХ ПИРОЖНЫХ.

Полфунта мелкого сахара, 1 белок и сок из 1 лимона стереть в каменной ступке до совершенной белизны. Глазурью красят разные пирожные, куличи, торты, бабы и прочее, потом ставят в теплую печь, чтобы высохла, или вместе с цукатами, вареньем и т. д. К глазури можно прибавить несколько капель какого-либо душистого масла.

608. КОЛОБКИ АРХАНГЕЛЬСКИЕ.

Полфунта масла, полфунта сметаны, половину стакана воды, 1 фунт ячменной муки; замесить густое тесто, сделать небольшие лепешки и запечь.

609. МАЗУРКА МИНДАЛЬНАЯ.

Взять полфунта масла, полфунта муки, полфунта сахара, четверть фунта миндаля сладкого, 7 зол. миндаля горького, четверть фунта коринки, 8 желтков и четверть чайной ложечки соли.

Желтки с сахаром взбить добела. Масло растереть отдельно добела, положить его в приготовленные желтки с сахаром, посыпать понемногу муки, положить обваренную и вытертую коринку, мелко нарезанный миндаль, как сладкий, так и горький (вместе смешать), хорошо прибавить нашинкованных апельсиновых цукатов и 4 капли лимонного масла. Размешать все вместе. Чистый железный лист смазать слегка маслом и намазать на него эту массу толщиной в палец, смазать желтком, взбитым с 1 чайной ложечкой воды, посыпать мелко нарубленным миндалем и поставить в горячую печь. Как только слегка подрумянится и запечется настолько, что не будет тянуться за ножом, надо лист выдвинуть, быстро порезать ножом наискосок, чтобы получились четырехугольные длинноватые квадратики, и сейчас же снова посадить в печь, чтобы подсохли. Пекутся не менее получаса. Эту мазурку подают целой, не разрезая.

610. КЕКС АНГЛИЙСКИЙ.

$\frac{3}{4}$ фунта масла растереть добела. Отдельно растереть добела 8 желтков с 1 фунтом сахара. В масло положить муку, растереть, потом понемногу прибавить яйца, коринку, цукаты, ваниль и мускатный цвет. Все размешать, переложить в форму, смазанную холодным маслом и обсыпанную сухарями, и запечь.

611. ОВСЯНИКИ.

1 фунт овсяной муки, 1 фунт пшеничной, половину бутылки подогретого цельного молока, три четверти фунта сахара, 1 столовую ложку картофельного крахмала, 2 чайные ложки соды, полфунта масла размешать, раскатать, вырезать большой рюмкой кружки и испечь.

612. ПЕЧЕНЬЕ АЛЬБЕРТОВСКОЕ.

1 стакан теплого молока с разведенной в нем 1 чайной ложкой соды. Стакан отжатого сливочного масла растереть добела с 1 стаканом сахара и немного ванили. Всыпать понемногу 3 стакана картофельного крахмала

и 3 стакана пшеничной муки, разводя вышеупомянутым молоком. Прибавить чайную ложку порошка кремортар-тара. Выбить тесто как можно лучше и тонко раскатать, вырезать стаканом или рюмкой кружки, сложить на листе, наколоть спицей и запечь.

613. ПЛЯЦКИ.

Это вроде мазурок, но много толще и не так сухи. Когда поднимутся на листе, смазать их яйцом, посыпать сахаром, коринкой, миндалем, корицей; печь в бумажных формах, смазанных маслом, не вынимать их из форм, пока слегка не остынут. Их можно украшать различно, по своему вкусу, например: испечь их на большом листе бумаги, нарезать продолговатыми кусками или четырехугольниками, по 4 вершка; некоторые четырехугольники можно разрезать пополам, чтобы вышли треугольники, покрыть их белой глазурью.

Для пляцек делают бумажные коробочки, к бокам которых пришивают рюши из белой и розовой папиросной бумаги, которую надрезают ножницами и закручивают каждый листочек перочинным ножом.

Сверху можно украсить шоколадом, красивыми мелкими звездочками монпансье, цветными сахарными бобами или сахарным цветным бисером. Часто покрывают пляцки густым сиропом от варенья, вскипяченным с желатином, посыпают густо мелко рубленным миндалем, грецкими или фисташковыми орехами и прочим по своей фантазии и изяществу вкуса.

614. ПЛЯЦКИ НА ДРОЖЖАХ К ЧАЮ И КОФЕ.

Приготовить тесто, как обыкновенно на дрожжах, из 3 четвертей стакана молока, 4 фунтов муки, $\frac{1}{3}$ фунта дрожжей, 1 фунта сахара, 1 стакана масла, 8 желтков, цедры лимонной или апельсиновой или четверти фунта горького миндаля. Когда тесто будет готово, разделить его на 2 части, раскатать, положить на лист размером писчей бумаги, намазать на все это тесто массу из бакла-си, накрыть другим таким же пластом теста, дать подняться, смазать яйцом и печь. Или приготовить массу следующим образом: влить в кастрюлю 1 стакан ягодно-

го сиропа, положить полфунта сахара, 5 яблок, разрезанных на 5 частей, сварить варенье, потом в горячее всыпать полфунта кишмиша, 1 фунт фиников и 1 фунт винных ягод, мелко нашинкованных, отставить от плиты, пусть стоят 1 час, далее поступать, как сказано в рецепте № 613.

615. КОВРИЖКИ.

10 желтков и 5 яиц бить лопаточкой, пока покажется пена; полтора фунта меда, полчайной ложки имбиря в порошке взбить хорошенько, смешать с яйцами, не переставая взбивать, потом всыпать постепенно 1¼ фунта муки, бить все вместе, чем дольше, тем лучше, переложить в бумажные коробки, посыпать миндалем и испечь.

616. ЛЕПЕШКИ МИНДАЛЬНЫЕ.

Чашку сахара, 1 яйцо, 1 фунт муки, полчайной ложки очищенного от шелухи толченого кардамона, полфунта чухонского масла — все смешать, хорошо вымесить, раскатать, вырезать стаканом кружки, посыпать сахаром и шинкованным миндалем и печь не в очень горячей духовке.

617. ПРЯНИКИ БАБУШКИНЫ.

Полфунта сахара, 3 яйца всмятку, полфунта муки — размешать, положить 5 зерен очищенного от шелухи кардамона. Взять железный лист, слегка смазать маслом. Брать тесто по чайной ложке, сдвигать его другой ложкой на лист, класть эти лепешечки на вершок одна от другой. Поставить в горячую печь минут на 7—10, наблюдая, чтобы не подгорели. Когда слегка подрумянятся, сейчас же снимать их, прижимая ножом к листу. Раскладывать на блюдо, пока не остынут.

618. КРЕМЫ СЫРЫЕ И ЗАВАРНЫЕ.

Все кремы делятся на приготовленные из сырых сливок и вареных, разница в них заключается лишь в том, что крем сырой готовят без желтков. Один сорт

кремов готовится из одних сливок, сахара и желатина, а другой сорт — из взбитых сливок, желатина и сахарно-ягодного или фруктового пюре, и в этом случае сахар размешивается сначала с пюре, а не со сливками. При приготовлении заварных кремов желтки надо растирать добела с сахаром, развести их небольшим количеством жидких сливок или даже молоком, поставить на плиту, мешая лопаточкой, подогреть до самого горячего состояния так, чтобы показался пар, но не давать вскипеть, иначе желтки заварятся, момент подогревания наступает через 8—10 минут, тогда отставить, положить в них сейчас же размоченный в воде и хорошо отжатый желатин, мешая лопаточкой, пока желатин не распустится, тогда процедить через кисею, остудить, но не слишком, чтобы желатин не остыл, влить во взбитые сливки, повзбивать еще немного, переложить в форму и дать остыть.

619. КРЕМ СЫРОЙ МАЛИНОВЫЙ.

Готовят, как № 618. Взбив сливки, всыпать в них сахар и полстакана ягод малинового варенья или вместо сахара (что еще лучше) смешать взбитые сливки с густым малиновым сиропом и добавить те же полстакана ягод малинового варенья.

620. КРЕМ-БРЮЛЕ ЗАВАРНОЙ.

4 куска сахара окунуть в воду, положить на маленькую сковородку и поджарить до темного цвета, но не очень. Влить четверть стакана воды, размешать, вскипятить. 4 желтка растереть добела с тремя четвертями стакана мелкого сахара, развести 1 стаканом молока, мешать на огне, довести до пара, но не дать кипеть. Отставить, помешивая, положить отжатый желатин, дать распуститься, процедить. Смешать с 1½ стаканом густых сливок, хорошо взбитых, выложить в форму и поставить в холод.

621. ПИРОЖНОЕ МИНДАЛЬНОЕ.

1 фунт миндаля обварить, очистить и нашинковать, смочить миндаль хересом или ромом, обсыпать фунтом сахарного песка; с 1 лимона снять цедру, сок из лимона

выжать в миндаль, предварительно размешать лимонный сок вместе с цедрой и сахаром, все после этого положить в миндаль и хорошо размешать; железный лист вымазать сливочным маслом, положить на него миндальную массу плотнее и посадить в не особенно жаркую печь.

622. ПИРОЖНОЕ ИЗ ЧЕРНОГО ХЛЕБА.

Взбить венчиком 20 желтков вместе с 1 фунтом мелкого сахара и одной четвертью фунта толченого миндаля, цедрой с 1 лимона, $\frac{1}{2}$ мускатного тертого ореха или корицей, потом всыпать сюда полфунта высушенного толченого и просеянного черного хлеба, смешать все вместе, выложить в форму, вымазанную маслом, и запечь.

623. ПИРОЖНОЕ ИЗ СМЕТАНЫ.

3 стакана сметаны растереть хорошо с полфунтом сахарного песка; 10 желтков стереть, взбить венчиком и смешать со сметаной, прибавить $2\frac{1}{2}$ стакана муки, стереть с лимона на сахар цедру; щепотку толченой корицы, немного цукатов, на кончике ножа имбиря — все хорошо перемешать; форму вымазать маслом, все переложить в нее и поставить в духовую печь. Подавать к нему холодные сливки.

624. ПЕЧЕНЬЕ МЕЛЕНДА.

Быстро готовят тесто из полфунта масла, $\frac{3}{4}$ фунта муки, одной четверти фунта сахара и 3 сырых яиц. Прибавить щепотку углекислой соли аммиака и несколько капель лимонного масла, вдавить целый очищенный миндаль по площади раскатанного теста, обмазать желтком, и выпекать.

625. МАРЦИПАНЫ.

1 фунт очищенного толченого миндаля и полстакана розовой воды помещают в кастрюлю и кипятят с фунтом масла, пока загустеет, помешивая, чтобы не пригорело;

формируют небольшие продолговатые булочки, дают возможность остыть, обмазывают белой глазурью и выпекают.

626. ЛЕПЕШКИ МИНДАЛЬНЫЕ.

1 чашку сахара, 1 яйцо сырое, 1 фунт муки, полчайной ложки толченого кардамона и полфунта сливочного масла — все хорошо вымесать, прибавить немного сливок и полфунта толченого сладкого миндаля, все еще раз хорошо вымесать, раскатать, наделать лепешки, посыпать сахаром и нашинкованным миндалем и выпекать.

627. ЛЕПЕШКИ К ЧАЮ.

Полфунта растопленного масла хорошо растереть с полфунтом мелкого сахара и 5 сырыми яйцами и замесить тесто, прибавляя столько муки, чтобы образованшееся тесто можно было резать ножом; раскатать, сделать лепешки величиной с блюдце, испечь или поджарить на сковороде в масле, посыпать мелким сахаром.

628. ПЕЧЕНЬЕ СУХОЕ.

Полстакана растопленного масла растереть добела, прибавив полстакана мелкого сахара, растертого с 2 сырыми яйцами, после чего прибавить полстакана толченого миндаля, 2 стакана муки, все хорошо растереть и ножом намазать на железный лист, смазанный маслом, чтобы вышел тонкий, ровный слой; смазать яйцом, посыпать рубленным миндалем, крупно толченым сахаром и коришкой, выпекать. Когда готово, еще горячим нарезать ровными продолговатыми кусочками и поставить в духовую печь, чтобы подсохло.

629. МАЗАРИНЫ.

Истолочь с 2 сырыми яйцами полфунта очищенного сладкого миндаля, прибавить 1 фунт масла, лимонного или померанцевого, мелко рубленного цуката, полбутыл-

ки густой сметаны и 2 фунта муки — все хорошо вымешать, добавить 10 взбитых белков, наполнить бумажные формочки, смазанные маслом, и запечь в духовке.

630. ПЕЧЕНЬЕ ЛИМОННОЕ.

3 желтка стереть с полфунтом сахара, прибавить мелко-мелко нарезанную цедру с 3-х лимонов и полфунта муки, все как можно лучше перемешать, прибавить 3 взбитых белка. Класть горочками, посыпая каждую миндалем, на железный смазанный маслом лист и выпекать.

631. ПРЯНИКИ-БАТОНЫ.

Хорошо взбить 10 желтков, вскипятить полфунта сотового меда и, сняв пену, взбивать его, пока остынет; затем положить 3 сырых яйца и еще взбивать хорошо со взбитыми желтками и опять взбить, после чего прибавить 1 стакан ржанных просеянных сухарей, 10 взбитых белков, полтора стакана толченого миндаля, полстакана нарезанных мелко апельсиновых цукатов и 2 золотника толченого кардамона — смешать и сформовать продолговатые батончики величиной по 4 вершка, шириной в три четверти вершка, смазать сахарным сиропом (можно посыпать изредка половинками очищенного миндаля) и выпекать.

632. ПРЯНИКИ МИНДАЛЬНЫЕ.

1 фунт миндаля и полфунта сахара толкут вместе; 4 желтка взбивают в пену в продолжение 1 часа и смешивают с истолченными миндалем и сахаром; прибавив затем еще 4 взбитых желтка и розовой воды по вкусу, массу хорошо размешать, разложить в бумажные формы и выпекать в духовке.

633. ПРЯНИКИ ШОКОЛАДНЫЕ.

4 белка взбить в пену и смешать с полфунтом сахара и одной восьмой фунта тертого шоколада, сделать пряники в форме лепешечек и печь в жаркой духовке.

634. ТОРТ МИНДАЛЬНЫЙ.

1 фунт очищенного сладкого миндаля толкут мелко, прибавляя по каплям воды, чтобы не замаслился, после чего сюда же прибавляют 1 фунт мелкого сахара, полфунта масла, немного лимонной цедры и 10 желтков, все замешивают с мукой, чтобы не было очень густым. Большую половину кладут в форму и покрывают каким угодно вареньем, а из остальной, меньшей половины делают на торт решетку с узким рантиком, посыпают не очень мелким сахаром с нашинкованным миндалем и пекут.

635. ТРУБОЧКИ МАСЛЯНЫЕ.

Растереть добела полфунта масла, взбить по одному 6 яиц, положить полфунта мелкого сахара и всыпать понемногу около фунта муки, прибавить для запаха немного лимонной цедры и выбить хорошенько; раскатать форму, намазать маслом и печь как вафли; когда выпекутся, свернуть трубочками; так как тесто жирное, то больше одного раза не следует мазать форму.

636. ПОНЧИКИ ЗАВАРНЫЕ.

4 стакана муки заварить с 2 стаканами кипящего молока, размешать и дать остыть; влить полстакана дрожжей, хорошенько выбить и дать подняться. Когда тесто поднимется, прибавить 7 желтков, стертых добела с полстаканом сахара, влить полстакана масла, положить несколько толченых горьких миндалин и добавить столько муки, чтобы тесто было густым, как на булки; вложить взбитые в пену белки, вымешать и еще дать подняться. Посыпать стол мукой, выложить тесто, раскатать и поступать, как сказано выше.

637. ХВОРОСТ НА ДРОЖЖАХ.

Взять обрезки теста от пончиков, смешать в одну массу, раскатать тонко, нарезать разными фигурками и жарить во фритюре. Вынув, посыпать сахаром с корицей.

638. ХВОРОСТ МИНДАЛЬНЫЙ.

Взять 2 яйца и 2 желтка, полстакана сахара, полстакана сладкого миндаля, с прибавкой нескольких горьких, истолченных в тесто; все вместе тереть в одну сторону, пока взобьется в пену, потом прибавить муки и замесить густое тесто. Раскатать скалкой тесто толщиной в тупую сторону ножа, нарезать разными фигурами и варить в масле пополам с салом.

639. ПИРОЖНОЕ МАЗАРИНИ.

Растереть добела 1 фунт и 21 золотник сахарной пудры и 16 желтков, а оставшиеся 16 белков хорошенько взбить в пену. К желткам прибавить 57 золотников муки, 30 золотников картофельного крахмала, 57 золотников сладкого миндаля, 30 золотников масла и несколько горьких миндалинок (миндаль предварительно мелко нарезать); все это хорошенько смешать и прибавить туда белки, вылить в форму и поставить в духовку.

640. МЕРЕНГИ.

Взбить в пену 15 белков, всыпать 1 фунт мелко истолченного и просеянного сахара, осторожно вымешать. Положить на лист бумагу. Сделать из листа бумаги воронку с довольно широким отверстием на конце, положить на нее приговленную массу и выдавливать на бумагу разные фигурки; посыпать сверху сахаром и поставить в духовку на 3 часа, пока меренги совсем высушатся.

641. ЗЕФИР ЯБЛОЧНЫЙ.

Испечь кислых яблок, протереть сквозь сито, взять 1 фунт этого пюре, смешать с 1 фунтом мелкого сахара, прибавить 3 белка, поставить в холодное место и взбить венчиком пока побелест. Положить эту массу в бумажные формочки и поставить в печь, пока не подсохнут совсем.

642. БИСКВИТЫ.

6 желтков стереть добела с четвертью фунта сахара, взбить в пену 10 белков, смешать с желтками, прибав-

ляя понемногу около трех четвертей стакана картофельного крахмала. Выложить эту массу в бумажную лейку и выдавливать из нее на лист, намазанный воском, разные фигуры; поставить в печь. Эти бисквиты можно подавать с кремом.

643. БИСКВИТЫ ДЮШЕС.

Растереть добела четверть фунта сахара с 16 желтками; 16 белков взбить в пену; потом к желткам прибавить 30 золотников муки, хорошенько растереть и прибавить к этому немного взбитых белков; потом постепенно прибавлять остальные белки и осторожно вымешивать; потом разложить в бумажные формочки, смазанные маслом и посыпанные мукой, поставить в печь. Когда бисквиты будут готовы, надо осторожно вынуть их из формочек.

644. СУФЛЕ С ВАНИЛЬЮ.

Развести в стакане молока 2 ложки картофельного крахмала, положить 3 ложки сахарной пудры и четверть палочки ванили, поставить на сильный огонь и мешать не переставая деревянной лопаточкой; когда начнет густеть, положить 4 желтка и чайную ложку масла, заранее приготовленные на тарелке, поскорее смешать и поставить в печь на 2—3 минуты; вынуть из печки, прибавить еще 6 белков, взбитых в пену, смешать, влить в кастрюлю, обмазанную маслом, и поставить в печь на 20 минут. Когда готово, можно посыпать сверху сахаром.

645. КУТЬЯ.

Взять $\frac{1}{2}$ фунта пшеницы, четверть фунта кишмиша, четверть фунта сотового меда, одну восьмую фунта грецких орехов и четверть фунта мармелада.

Пшеницу промывают и отваривают в воде до мягкости, вместе с кишмишом, обдают холодной водой, которой дают стечь. Переложить на блюдо, облить медом, разваренным в горячей воде, смешать с толчеными грецкими орехами и украсить мармеладом.

Кутья эта подается под Крещение.

Кутья поминальная готовится из риса точно так же, как и кутья Крещенская; но вместо меда смешивают ее с мелким сахаром.

646. ГРЕЧНЕВИКИ КОНДИТЕРСКИЕ.

Желтки стереть добела с сахаром, прибавить немного порошка гвоздики, корицы и кардамона, затем гречневую муку и наконец 8 взбитых белков; выпекают на сильном огне в особого рода формочках, специально приспособленных для гречневиков.

Отдельно подают какой-либо сироп или мелкий сахар.

647. ЯИЧНИЦА ОБЫКНОВЕННАЯ (ГЛАЗУНЬЯ).

Сковороду с маслом хорошо разогревают, выпускают на нее одно за другим яйца и посыпают солью. Когда белок сделается твердым, но желток еще жидкий — прямо со сковородой подают на стол.

648. ЯИЧНИЦА С ВЕТЧИНОЙ.

Нарезать ломтиками ветчину и, поджарив немного, выпустить яйца, и изжарить; когда будет готово, выложить на блюдо и подлить полугляссе. Так же можно приготовить яичницу с говядиной, с телятиной, с бараниной, с мясом домашней птицы, дичи и прочее.

649. ФАРШИРОВАННЫЕ ЯЙЦА.

1) Сварить крутых яиц, разрезать со скорлупой вдоль пополам, вынуть осторожно яйцо, порубить мелко, смешать с растопленным в кастрюле маслом, солью, перцем; положить этого фарша на каждую половинку скорлупы, посыпать тертым хлебом, окропить маслом и, дав подрумяниться в печке, подавать на стол.

2) Сварить и почистить яйца, разрезать пополам, положить желток в кастрюлю, размешать со сливочным маслом, рубленой зеленью, солью, перцем, положить в белок, придать правильный вид каждой половинке, обвалять в яйце и в тертом хлебе, обжарить с обеих сторон. Иногда прибавляют в фарш рубленых анчоусов и различное пюре.

650. СЫРНИКИ ИЛИ ТВОРОЖНИКИ.

Взять самого свежего творога 3 фунта, протереть через сито, прибавить стакан свежей густой сметаны, четверть фунта сливочного масла, чайную чашку муки, стакан сахара, немного толченого миндаля и пять яиц; все это хорошенько растереть, затем выложить на пирожковую доску и сделать творожники в величину небольшой котлеты, обвалять в муке и обжарить в масле. К столу подавать облитые сметаной.

651. СЫРНИКИ БЛИНЧАТЫЕ.

Творог готовят, как сказано выше, кладут на блин или блинчик, заворачивают в трубочку так, чтобы сыр не выпадал, для чего оставшийся кусок блина помещают в середину, обмакивают в яйцо, посыпают сухарями или мукой и жарят в масле на сковороде.

652. ВАРЕНИКИ.

Смешать 1 фунт крупчатой муки, 2 яичных желтка, $\frac{1}{2}$ стакана соленой холодной воды и сделать тесто, прибавить столовую ложку растопленного масла; свалить хорошенько все вместе, потом раскатать все тесто скалкой на самый тонкий пласт, но чтобы не прорвался, и нарезать небольшим стаканом кружочков. В то же время приготовить творог, т. е. взять 3 стакана самого свежего творога, хорошенько выжать из него воду, положить его в особую фаянсовую чашку, разбить 2 яйца, прибавить туда 2—3 ложки свежей сметаны, соли по вкусу и 1 ложку растопленного сливочного масла; все хорошенько растереть вместе, ложкой класть понемногу этой начинки на одну половину каждого кружка, прикрывая другой половиной; хорошенько закрыть и зашпатель края. Когда все вареники таким образом будут приготовлены, перед самым обедом вскипятить соленую воду и опускать в нее по несколько вареников во время ее кипения; класть их столько, сколько можно положить свободно. Когда вареники будут всплывать наверх, то значит они готовы; вынуть их, запускать другие и так продолжать до конца. Готовые вареники полить растопленным маслом для того, чтобы они не склеились. Отдельно к вареникам подают свежую сметану.

Малороссийские вареники делаются точно так же, только вместо творога кладутся свежие вишни без косточек и их не поливают маслом, а подают сметану и сладкий сок из вишен.

Предварительно вишни или какие угодно ягоды, очищенные от косточек и семечек, обсыпают сахаром и дают стоять 1—2 часа, чтобы ягоды стали мягкими.

653. ПАМПУШКИ.

Творог протереть через решето, прибавить муку, яйцо сырое, посолить, хорошо размешать и сделать маленькие булочки, которые опустить в кипяток; когда выплывут, выбрать дуршлагом, положить в глубокое блюдо и облить маслом.

Отдельно подают сметану.

654. ВАРЕНЕЦ.

Густые сливки влить в широкую кастрюлю, поставить на плиту и дать сливкам кипеть, когда образуется пена, посредством ложки опустить ее на дно, а сливки продолжать кипятить. Когда опять образуется пенка, ее опять потопить и т. д. продолжать, пока получится много пенок; тогда сливкам дают остыть, прибавляют сметану. Слегка перемешать, поставить в сильно нагретую духовку, чтобы сливки сверху подернулись слегка желтой пенкой, и сейчас же поставить в холодное место, чтобы закисло. Отдельно подают мелкий сахар и толченую корицу.

655. ПРОСТОКВАША.

Она готовится так: взять 3 или 4 бутылки парного молока, вылить в кастрюльку, поставить в холодное место и дать отстояться, потом внести в теплую комнату, положить в кастрюльку 3 или 4 ложки хорошей сметаны, размешать и оставить на сутки стоять на столе или на полке, обвязать кастрюлю чистой салфеткой. Через сутки посмотреть: если простокваша сгустилась, то вынести ее на холод, дать охладиться и употреблять, когда понадобится.

Нужно заметить, что слой сметаны на просгокваше чем гуще, тем лучше устоят на молоке.

К ней подают тертый ржаной хлеб или сахар с корицей.

656. ВАТРУШКИ С ТВОРОГОМ.

Взять для теста: полтора фунта крупчатой муки, 2 золотника сухих дрожжей, щепотку соли, масла сливочного и сахара по желанию. Кроме того, четверть фунта коришки или кишмиша, 3 стакана отжатого творога, 4 яйца, полстакана сметаны, четверть фунта сахара, четверть фунта сливочного масла.

Творог готовят так: протирают сквозь сито, смешивают с тремя желтками и тремя взбитыми белками, прибавляют сюда же полстакана сметаны, четверть фунта мелкого сахара, $\frac{1}{3}$ фунта масла, все хорошо растирают и если желают, то прибавляют четверть фунта коришки или кишмиша, хорошо промытого и перебранного.

Тесто делается на дрожжах, не очень тонко раскатать величиной с чайное блюдце, положить на него приготовленный творог, защипать края так, чтобы творог мог держаться открыто, смазать густой сметаной, а потом оставшимся одним желтком, посыпать сахаром и выпекать.

657. ПАСХА.

1) Взять 8 фунтов самого свежего, отжатого накалину под гнетом творога, 2 фунта сливочного свежего масла, 10 яичных вареных желтков, все это одно за другим протереть сквозь частое решето, потом положить $1\frac{1}{2}$ палочки мелко истолченной ванили, $1\frac{1}{2}$ фунта толченого и просеянного сахара, $1\frac{1}{2}$ фунта сладкого и 10 штук горького, мелко истолченного миндаля и, наконец, влить 4 стакана сливок, самых густых; все это как можно лучше перемешать руками в фарфоровой миске, сложить в деревянную форму, в хорошо, без складок уложенную салфетку и поставить в холодное место.

Эта пасха делается рано утром в субботу.

2) За сутки перед тем, как делать пасху, положить под гнет 6—7 фунтов самого свежего творога, а в день приготовления протереть его через решето, прибавить 2

чайных чашки самой густой сметаны, полфунта также протертого через решето сливочного масла, сахара по вкусу, полторы ложки мелкой соли, 1 палочку ванили, мелко нарезанной и протолченной с сахаром, хорошенько перемешать; между тем, взять 5 свежих сырых желтков, половину чашки тщательно перебранной коринки, 4 ложки сахара, половину бутылки сливок, поставить на огонь, а когда загустеет, смешать с творогом, хорошенько перемешать, затем остудить и всю эту массу сложить в деревянную форму, после чего закрыть концами сложенной салфетки, накрыть дощечкой, а сверху положить не особенно тяжелый гнет. От тяжелого гнета вытекает из пасхи сок и она становится очень сухой.

658. ПАСХА КРАСНАЯ.

Стопить докрасна 3 бутылки молока, дать остынуть, влить туда 3 бутылки простокваши, 3 стакана сметаны, 1 желток; все это кипятить до тех пор, пока отделится сыворотка, затем процедить сквозь салфетку, протереть сквозь сито, положить по вкусу сахар, половину палочки ванили, переложить в форму, поставить в холодное место под пресс.

659. ПАСХА С ФИСТАШКАМИ.

3 фунта свежего творога протереть сквозь сито, положить чашку мелкого, истолченного с ванилью сахара, растереть с творогом хорошенько, положить 4 сырых яйца, полфунта мелко изрубленных фисташек; все это растереть как можно лучше и тогда влить в творог 4 стакана густых сливок.

660. ПАСХА КОНДИТЕРСКАЯ.

Отжать и протереть 2 фунта свежего творога, положить в кастрюлю, налить воды, прокипятить и положить под пресс. Через 12 часов опять протереть, прибавить 1 фунт сахара, 1 фунт хорошей свежей сметаны, полтора стакана распущенного сливочного масла, четверть фунта мелко изрубленного цуката и чайную ложку настоя ванили. Все это смешать хорошенько, выложить в форму и сверху формы положить гнет и держать 12 часов.

661. ПАСТИЛА ЯБЛОЧНАЯ.

Пастила, вообще, есть род теста из мякоти плодов, которые запекают для прочности; обычно лучшая пастила получается из яблок, но можно ее готовить и из других плодов: вишен, брусники, рябины, черники, земляники, слив, груш и т. д. Ягоды, в которых мало мякоти и много сока, лучше других пригодны для приготовления пастилы. Их нужно сначала повялить, а затем парить в духовке, в замазанном глиняном горшочке.

Обыкновенную яблочную пастилу готовят следующим образом.

Взять кислых яблок, испечь их так, чтобы они не потеряли своего цвета; протереть сквозь частое решето, бить долго в деревянной посуде; добавить очищенного меда столько, чтобы тесто стало достаточно сладким, и продолжать взбивать, пока масса побелеет и сделается пухлой. Между тем приготовить пальцы с туго натянутой тканью, на которую и выложить взбитое тесто, расправить его деревянной ложкой и поставить на подкладках в духовку. Если намазанный слой не просохнет за один раз, то перевернуть на другой бок, а когда пропечется, налить на первый слой еще взбитого теста. Таким образом продолжать доводить слой до желаемой толщины. Все искусство состоит в том, чтобы яблоко не пропарить, поставив в слишком жаркую печь, отчего пастила может утратить свою белизну и получить красновато-железный цвет.

662. ПАСТИЛА ИЗ ЧЕРНОСЛИВА И ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ.

Эту пастилу делают иногда с кожицей и мякотью плода, иногда из одной только мякоти. Во всяком случае, плоды надобно сперва печь или варить, пока они станут мягкими и сок будет вытекать свободно, а если варится чернослив, то тогда отделяются косточки. Если приготовление делается без кожицы, то сваренные плоды протереть через очень редкое сито, если же оставляют кожу, то протирать не нужно, а только вынуть из чернослива косточки. Положить жидкой мякоти в таз для варенья или в луженую кастрюлю, поставить на жаркий огонь и дать жидкости кипеть, пока начнет подсыхать. Тогда прибавить толченого сахара полфунта на

1 фунт мякоти и хорошенько растерсть, варить до тех пор, пока варенье станет садиться леденцом на края таза или кастрюли. Тогда разлить сваренную пастилу в неглубокую посуду.

663. ВАРЕНЬЕ.

Варку варенья лучше всего производить на обыкновенной жаровне, наблюдая при этом, чтобы угля не горели пламенем. Где нет жаровни, там можно варить на обыкновенной кухонной плите или плитке.

Посуду, в которой делают варенье, необходимо содержать в крайней чистоте, не упогребляя ее ни для какой другой цели. Лучше всего употреблять для этого латунные или медные нелуженные котелки или тазы с деревянными ручками. Варку следует производить не сразу, а с небольшими промежутками: нагрев сироп сначала сильно, до температуры кипения, снимают с огня тазик с вареньем каждые десять минут, дают ему немного остынуть и снова варят, повторяя это раз пять, в заключение уваривают варенье до желаемой густоты. При этом следует стараться избегать перемешивания ягод ложкой, вместо чего встряхивают котелок, причем ягоды должны быть постоянно погружены целиком в сироп и все они должны свариться в одно время. При приготовлении варенья из плодов приходится подчас варить их предварительно в воде, отчасти для того, чтобы сделать их нежнее и чтобы способствовать пропитыванию их сахаром.

664. ВАРЕНЬЕ ИЗ ВИШЕН.

1) Отобрать спелые вишни, оторвать стебельки, перемыть в холодной воде и отвесить на каждый фунт вишен по полтора фунта сахара. Сахар положить в таз, разбавить розовой водой и варить на слабом огне до тех пор, пока сироп будет тянуться нитками; тогда только кладут вишни и, дав им вскипеть несколько раз, выкладывают ложкой в банки, а сироп еще немного уваривают и выливают на ягоды.

2) Из вишен выбрать косточки и на каждый фунт ягод отвесить три четверти фунта сахара. Сначала сахар разварить в розовой воде или в воде померанцевых

цветов, а после этого положить вишни и варить. Когда вишни уварятся, их вытаскивают на блюдо, сироп доваривают и когда варенье совершенно остынет, его раскладывают в банки.

665. ВАРЕНЬЕ ИЗ МАЛИНЫ.

Берется равное количество ягод и сахара. В таз высыпается стакан ягод и на пласт этих ягод также высыпается стакан сахара. Потом опять высыпается стакан ягод и опять стакан сахара, и так до тех пор, пока все ягоды и весь сахар не будут выложены в таз. Ставится на легкий огонь или жар и варится до готовности.

666. ВАРЕНЬЕ АПЕЛЬСИНОВОЕ.

Верхнюю корку срезают и оставляют только белую пленку; кладут в холодную воду; в это время готовят жидкий сироп и, положив в него апельсины, кипятят три раза на легком огне; потом все складывают в банку и дают стоять 4 дня. После этого сироп сливают и на каждый его фунт прибавляют четверть фунта сахара, варят до тех пор, пока сироп не начнет тянуться нитками, и выливают на апельсины.

При варении первого сиропа в него для запаха надо прибавить срезанную корку апельсина, потом сироп процедить через сито. Сахара берется на 10 апельсинов 2 фунта.

667. ВАРЕНЬЕ ИЗ ТЕРНА ИЛИ КИЗИЛА.

На 1 фунт ягод берут полтора фунта сахара и, положив в тазик, вливают столько розовой воды, сколько надо для разведения сахара; варить на легком огне, снимая пену, до зрелости. Таз во время кипячения потряхивать. По сварении ягоды сложить в банку, а сироп уварить, вылить на ягоды и по охлаждении закрыть банку.

668. ВАРЕНЬЕ БАРБАРИСОВОЕ.

Выбрать хорошие ягоды, перемыть, вынуть косточки и положить в сироп, состоящий из 1 фунта сахара, 2

чайных чашек воды и 2 чашек барбариса, куда можно прибавить четверть палочки ванили или половину столовой ложки толченой и просеянной корицы, варить до спелости.

669. ВАРЕНЬЕ ГРУШЕВОЕ.

Груши очистить, сердцевину вынуть и сейчас же положить в холодную воду, иначе груши почернеют. Когда сироп будет разварен, груши вынуть из воды, слегка обтереть полотенцем, положить в сироп и варить на среднем огне до спелости; вынуть осторожно дуршлагом груши на блюдо, давая сиропу хорошо стечь, а сироп продолжать варить до сгущения. Груши сложить в банки и обвязать, налив в них холодного сиропа. Сахара берут по весу груш.

670. ВАРЕНЬЕ ЯБЛОЧНОЕ.

Варится как грушевое. Лучшие яблоки — это анисовые или кисло-сладкие, хороши антоновские, но совсем кислые не годятся. Хорошо прибавлять на 1 тазик варенья 1 стакан французской водки.

671. ВАРЕНЬЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА.

Взять лучшего крупного крыжовника, вынуть из него зернышки (можно и не вынимать) и, отвесив столько сахара, сколько взято крыжовника, и на каждый фунт сахара четверть стакана воды, уварить, складывая в сироп этот крыжовник, ставить на легкий огонь и дав вскипеть не более 5—10 минут (начиная от закипания), снять с огня и разложить по банкам.

672. ВАРЕНЬЕ ИЗ СЛИВ.

Сливы берутся немного недозрелыми. Их прокалывают толстой иглой в разных местах. Сахарный сироп: 1 фунт сахара на 1 фунт сливы. Уваривают сироп до сгущения, т. е. когда он будет тянуться нитью, куда складывают сливы и дают вскипеть 7—8 раз при постоянном снятии пены. Когда варенье остынет, ложкой разложить в банки и через 3 дня банки закрыть.

673. ВАРЕНЬЕ ИЗ АРБУЗНОЙ КОРКИ.

Арбузную корку порезать в продолговатые ломтики, а наружную ее зелень счистить с обеих сторон, положить в известковую воду на 3-е суток; вынув из воды, вымочить в чистой холодной воде и вымыть. Варить корку сначала в жидком сахарном сиропе, а потом в густом, с которым вместе и положить в банки.

674. ВАРЕНЬЕ АБРИКОСОВОЕ.

Сняв кожицу со спелых абрикосов и разрезав их с одного бока, вынуть косточки.

Между тем взять столько сахара, сколько весят приготовленные для варенья абрикосы, и разварить его в пенистый сироп, класть в него абрикосы и вскипятить только один раз, чтобы они пустили из себя сок, снять с огня и дать постоять часа 2, потом опять поставить на огонь и варить до тех пор, пока не появится пена; после чего снять с огня, оставить стоять сутки, и наконец брать их в чашку и, полив сиропом, поставить на день на теплую печь и, дав им остынуть, раскладывать в банки.

675. ВАРЕНЬЕ ИЗ БРУСНИКИ С ЯБЛОКАМИ.

Хотя это варенье не имеет хорошего вида, оно очень вкусное и нравится многим. На 1 фунт перебранной брусники взять 4 сладких яблока, срезать с них кожицу, нарезать ломтиками и вынуть семечки, сердцевину, 1½ фунта сахара распустить в 1½ стакана воды и в этом сиропе варить сначала бруснику до половинной готовности, а потом всыпать туда сладкие яблоки; можно положить и лимонной корки, отваренной в воде.

676. ВАРЕНЬЕ ИЗ КЛЮКВЫ.

Вскипятить сироп из 1 фунта сахара и 1 стакана воды, всыпать 1 фунт перебранной и перемытой клюквы, варить как обыкновенно; положить апельсинового цуката и ½ вершка ванили. Если брать клюкву немного недозревшую (зеленую), то она, будучи сварена обыкновенным способом, дает замечательно вкусное варенье.

обладающее своим особенно характерным запахом и красивым розовым цветом.

677. ВАРЕНЬЕ РЯБИНОВОЕ.

Снять со стебельков рябину, схваченную уже двумя-тремя морозами; смочить ее мадерой и оставить на сутки, чтобы ягоды разбухли. Сварить сироп, рассчитывая по 2 фунта сахара на 2 фунта ягод; сироп должен быть жидким. Положить в него рябину, варить на легком огне, пока она не поспеет. Тогда ягоды вынуть и сложить их в банки, а сироп уварить и горячий вылить из ягоды, дать остыть и закрыть банки.

678. МАРМЕЛАД.

Как и варенье, мармелад готовят посредством варки фруктов или ягод с сахаром. Только для приготовления мармелада требуется меньше сахара. Для более сладких ягод (малина, клубника, вишня) достаточно на фунт ягод $\frac{1}{4}$ фунта сахара. Для кислых ягод сахара надо больше, а то мармелад получится кислый. Хороший мармелад должен быть прозрачным и иметь цвет ягод или фрукта, из которых сварен.

Для приготовления мармелада берут фрукты, режут ягоды, причем необходимо выбирать лишь свежие и лучшие сорта.

Сначала их чистят и варят в небольшом количестве воды для того, чтобы они стали мягче. Варить надо в медном тазике с толстым дном, чтобы масса не подгорала.

После варки фруктов в воде их раздавливают и варят вновь, пока не получится из них однородной, т. е. одного цвета жидкой массы. Затем массу протирают сквозь сито, еще раз перекладывают в тазик, всыпают известное количество сахара и варят до тех пор, пока масса не примет известной консистенции.

Во время варки нужно помешивать содержимое тазика деревянной лопаточкой. Мармелад готов, когда проба на ложке застынет в виде густых капель или целых кусков. В это время его снимают с огня и вливают горячим в заранее приготовленные и нагретые банки.

679. МАРМЕЛАД ИЗ ЯБЛОК.

Яблоки очищают от кожуры и сердцевин, разрезают на четверти, промывают и варят в медном тазике на сильном огне. Когда они сделаются мягкими, их снимают с огня, перекладывают в миску, растирают в ней и протирают через сито.

В отвар, полученный после варки яблок, кладут сахар, считая на фунт яблок около трех четвертей фунта сахара. Все вместе вновь кипятят, затем опускают туда растертую массу из отварных яблок и продолжают кипятить, пока получится масса известной консистенции, годной для мармелада.

680. МАРМЕЛАД ИЗ ГРУШ.

Спелые груши очистить, вынуть сердцевину и на фунт таких груш взять $\frac{1}{2}$ фунта сахара. Груши положить в таз и налить на них столько холодной воды, чтобы вода покрыла их; дать стоять $\frac{1}{2}$ часа, варить в этой воде на сильном огне до тех пор, пока они не разварятся; затем выбрать их ложкой, а в ту воду, в которой варились груши, положить сахар и уварить; а в это самое время груши протереть, положить в сироп и еще 1—2 раза прокипятить. Сироп варить, чтобы стал перистым.

681. МАРМЕЛАД ИЗ СЛИВ.

Зрелые сливы очистить от косточек и кожицы, нарезать на куски, варить их в пропорции на 1 фунт плодов $\frac{1}{2}$ фунта сахара, осторожно помешивая. Кипячение продолжается до тех пор, пока сироп сделается перистым.

682. МАРМЕЛАД ИЗ ПЕРСИКОВ.

Взять 7 фунтов самых спелых персиков, очистить от кожицы и косточек, положить в каменную ступку и истолочь деревянным пестом. Все выложить в тазик, поставить на огонь и при непрерывном помешивании варить с прибавкой 6 фунтов мелкого сахара. Еще лучше сахар разварить прежде до степени перистого сиропа и, поварив несколько минут, снять с огня, дать остыть и выложить в банки.

683. МАРМЕЛАД ИЗ МАЛИНЫ.

1½ фунта малины обсыпать мелким сахаром и дать так постоять часа три; потом поставить на огонь минут на 10—15 и когда малина сварится, перстереть ее через сито.

684. МАРМЕЛАД ИЗ КРЫЖОВНИКА И СМОРОДИНЫ.

Раздавить поровну крыжовника и смородины, протереть сквозь сито, положить на каждый фунт ягод по 1 фунту сахара, уварить густо и разложить в банки.

685. МАРМЕЛАД ИЗ СЛАДКИХ ВИШЕН.

На фунт темных сладких вишен берут немножко меньше трех четвертей фунта сахара.

Спелые вишни очищают и варят на медленном огне без примеси воды, пока мягкая часть отделится от косточки. Снимают с огня, протирают сквозь сито, прибавляют к вишневой каше сахар и кипятят, помешивая деревянной лопаточкой, пока получится масса необходимой для мармелада консистенции.

Полученную массу еще горячую кладут в нагретые банки и закрывают крышками.

Мармелад из кислых вишен готовится так же, только на фунт спелых, сочных вишен берут не менее одного фунта сахара.

Этот мармелад по вкусу лучше предыдущего.

686. ВАРЕНЬЕ СУХОЕ, КИЕВСКОЕ.

Приготавливают сироп из 1 фунта сахара с 3 чашками воды; когда сироп закипит, то кладут ягоды; когда ягоды сварятся, их вытаскивают дуршлагом на сито и дают сиропу стечь; в оставшуюся жидкость кладут новую порцию ягод или фруктов и так далее, что повторяют 3—5 раз. Потом ягоды или фрукты выкладывают тонким слоем на блюдо и ставят в самую легкую печь; когда слегка подсохнут, обсыпают их сахарной пудрой и пакуют в ящики.

Сухое варенье иногда покрывают вместо сахарной пудры сахарными кристаллами, т. е. леденцом. Для этого варенье, приготовленное по вышеописанному способу, не подвергается просушке, а подвергают его следующей обработке: варенье раскладывают друг возле друга на каменное блюдо. Из сахара с четвертью доли воды варится сироп до густоты, когда он делается сосульками; такой сироп выливают на варенье, разложенное на блюдо, так, чтобы варенье было им совершенно покрыто. При постепенном охлаждении сиропа сок из него садится и обволакивает варенье сахарными кристаллами леденца. Как только эти кристаллы хорошо покрыли варенье, их по одиночке вынимают из сиропа. Покрытое леденцом варенье очень долго сохраняется.

687. КОНСЕРВЫ.

ИЗ ЛИМОННОГО СОКА. На шесть лимонов нужно взять два фунта сахара, лимоны разрезают пополам и выжимают из них сок, уваривают их до половины на легком огне, прибавляют уваренного сахара и складывают в формы.

ИЗ ВИШЕН. Два фунта вишен без косточек, четыре фунта красного очищенного крыжовника, три фунта сахара; положить ягоды в хорошо вычищенный медный тазик, стоящий на легком огне, варить до тех пор, пока не уварится полфунта. В это время растворить сахар, уварить его, положить в него ягоды и помешивать, пока не начнет пузыриться; тогда выложить консервы в приготовленные бумажные коробочки.

ИЗ МАЛИНЫ. Возьмите фунт малины, четыре золотника вишен, три фунта сахара. Протереть ягоды через волосяное сито, подсушить мякоть на легком огне. Когда она высохнет до половины, облейте ее уваренным сахаром, мешайте до тех пор, пока все не побелеет и тогда выкладывайте в формы. Таким же точно образом делаются консервы из земляники и клубники, которые нужно прежде высушить, истолочь и протереть сквозь сито.

ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ. Два фунта красной смородины поставить на огонь, чтобы выпарилась из ягоды большая часть жидкости, протереть через сито и протертый кисель поставить опять на огонь, чтобы он

подсох; все время нужно непрерывно помешивать, чтобы не подгорело. Для этого количества ягод нужно два фунта сахара; сварить и вылить его на смородину, помешивать лопаткой, чтобы смородина не пригорела к кастрюльке; сняв с огня, продолжать мешать до тех пор, пока смесь не станет пузыриться, тогда консервы разложить в форму. Так же готовят консервы барбарисовые.

688. ЦУКАТЫ.

Преимущественно употребляют цукаты из апельсиновых и лимонных корок, которые варятся как апельсиновое варенье; после чего готовые корки отбрасывают на сито, дают стечь сиропу и посыпают крупным сахарным песком.

Можно варить цукаты и как сухое киевское варенье или из корок, или прямо из целых фруктов, которые разрезают ломтиками вместе с коркой.

689. ГРУШИ ОБСАХАРЕННЫЕ.

Взять 2 фунта груш, 2 фунта сахара, полтора стакана воды. Груши отваривают, посыпают мелким сахаром и ставят в печь. Потом, обмакнув в сахарный сироп, приготовленный из полутора фунтов сахара и полутора стаканов воды, снова ставят в печь. Затем посыпают сахаром и укладывают в коробки.

690. ПОМАДКА КОНФЕТНАЯ.

1 фунт сахарного песка развести неполным стаканом воды, поставить на огонь мешая. Когда вскипит, снять пену и положить ложку патоки. Вместо патоки можно положить на 1 фунт сахара половину чайной ложки кремортарта. Когда же при дальнейшем кипячении края кастрюли обсахарятся, то обтирают их мокрой тряпкой. Варить до тех пор, пока не образуются шарики. Когда сироп готов, приготовить посуду, смоченную водой (каменную банку или таз), вылить сироп и дать остыть. После этого взбивать эту массу лопаточкой до тех пор, пока масса сядет. Сложить в жестяные или стеклянные банки, покрыть сырой тканью и хранить до употребления.

691. ПОМАДКИ КОНФЕТНЫЕ.

В таз для приготовления варенья помещают 10 фунтов сахарного песка, 2 фунта картофельной патоки и полтора фунта воды, все кипятят, постоянно пробуя обмакнув в холодную воду пальцем. Когда жидкость дойдет до того, что при пробе будет от холода образовывать свернутый комочек, отстающий от пальца, то тазик снимают с огня и все содержимое выливают на большую гладкую мраморную доску, со всех сторон окруженную железными или чугунными брусками, обернутыми белой писчей бумагой, чтобы устранить переливание массы за края доски, причем образуется вид большого противня. Вылив массу на этот противень, ее оставляют в покое, чтобы масса несколько остыла; отнимают ланты и сгребают всю массу в одну кучу, что делают тонким ножом вроде шпателя, и хорошо размешивают в однородную массу. Размешивание продолжается до тех пор, пока масса примет однородный, вполне белый цвет, после чего скатывают в один большой кусок: в таком виде идет для различных сортов конфет, которые бывают различного цвета, запаха и вкуса.

692. ПОМАДКА МАЛИНОВАЯ.

Тесто для этой помадки то же, что и предыдущее, только во время кипячения надо прибавлять на каждый фунт сиропа половину чашки малинового сока и сок одного лимона. А когда масса будет достаточно жидкой, вылить ее в бумажную коробку, сделанную из половины листа писчей бумаги вышиной в полдюйма. Когда масса остынет, выложить из коробки на чистую бумагу и нарезать длинными кусочками, постоянно обтирая ножик.

Так готовится помадка и из других ягод.

693. РАХАТ-ЛУКУМ.

В луженом котле варят 1 фунт сахара с полфунтом воды и снимают пену, после чего сюда же вливают 2 фунта крахмала, разбавленного 2 фунтами холодной во-

ды, размешивая при кипячении, чтобы не образовались комки, и уваривают до надлежащей густоты. Для подкрашивания в розовый цвет берут или настойку кошенили или алканного корня. Для запаха берут настойку ванили, масло померанцевых цветков, розовое или горького миндаля.

694. ОБСАХАРЕННАЯ КЛЮКВА.

В медный таз кладут 2 фунта сахара, стакан воды и палочку ванили, расщепленную в длину; все это варят до тех пор, пока несколько капель взятого сиропа, налитого в воду, не образует слизистую, тягучую массу. Когда масса достигла этой тягучести, тазик сейчас же ставят на блюдо со льдом для быстрого охлаждения; охладившуюся массу лопаточкой осторожно взбивают, пока не станет белой и густой. После этого тазик ставят в горячую воду и медленно обмакивают в массу, когда она слегка размягчится, каждую ягоду отдельно.

695. ОРЕХИ ОБЛИВНЫЕ.

Для этой цели готовят сахарный сироп. В этот сироп обмакивают аккуратно очищенные грецкие орехи (две половинки склеенных посредством пюре из толченого миндаля с сахаром и белком), вынимают и кладут на решето или на железный лист, смазанный маслом, но так, чтобы орехи эти друг друга не касались. Когда остынут, складывают в банку и хорошо закупоривают, так как от влияния воздуха они засахариваются. Если орехи берутся другого какого-нибудь сорта, то их, очистив, предварительно поджаривают на сковороде, а потом уже обмакивают в сироп, вынимают дуршлагом и помещают на железный лист, смазанный маслом.

696. ОРЕХИ ГРЕЦКИЕ В КАРАМЕЛИ.

1 фунт грецких орехов расколоть так, чтобы половинки были целыми; выбрать лучшие половинки и почистить. Взять полфунта готовой помадки, нарезать, склечь половинки (1 целую, другую можно брать и ломаную), насадить на деревянные или проволоочные шпильки.

Полфунта сахара, немного меньше полустакана воды, 1 ложку патоки или полчайной ложки кремортартара, смоченного водой, положить и, не мешая, варить до перелома. Остудить дно кастрюльки. Опускать каждый посаженный орех в эту карамель и класть на лист, слегка смазанный прованским маслом. Орехи переворачивают и, когда остынут, снимают со шпилек, укладывают в банки, хорошо закупоривают, чтобы воздух меньше проникал, иначе орехи эти скоро засахариваются и делаются белыми.

697. ТЯНУЧКИ.

Делаются так: 4 стакана цельного молока, 2 стакана мелкого сахара (1 фунт), щепотку соли, 1 стол. ложку белой патоки варят в тазике или эмалированной кастрюле, не переставая мешать, пока капля, опущенная в холодную со льдом воду, не свернется шариком. Тогда вылить массу на мраморную плиту, смазанную свежим сливочным маслом, дать простыть и резать ножом, не надавливая, а лишь слегка двигая им взад и вперед. Нож также смочить в масле. Ровно нарезанные кусочки положить в бумагу нужной величины.

698. ЛЕДЕНЦЫ.

КОФЕЙНЫЕ. 4 лота мелкого кофе варят в полбутылке воды, процеживают, выливают на 2 фунта сахара и варят, как выше описано. В то время, как леденец будет подниматься в виде пены, надо положить в сироп кусочек сливочного масла величиной с орех.

СЛИВОЧНЫЕ. Восьмую фунта сахара и 1 бутылку густых сливок кипятят. Когда жидкость начнет кипеть, то при постоянном помешивании подсыпают порошок ванили и уваривают до степени леденца. Тогда выливают на плиту, охлаждают и режут на длинненькие кусочки ножом. Кусочки раскладывают на писчую бумагу.

699. МОНПАНСЬЕ.

Сварите сироп из двух фунтов рафинада; когда он закипит, прибавьте в него чайную ложку уксуса и капель 15 бергамотного масла, вылейте на каменную плиту

и когда он расплывется, обсыпьте его чайной ложкой лимонной соли, смешанной с ложкой сахара, и сразу же сверните кусок, чтобы перемешать массу леденца. Когда леденец остынет, постарайтесь поскорее разрезать на желаемые кусочки, пока он горячий, потому что при совершенном охлаждении он потеряет свойство подчиняться действию ножа, а будет только колотиться.

700. МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ.

На 1 бутылку хороших сливок берут 1 фунт мелкого сахара, цедру с 1 лимона, истертую с сахаром, и 4 сырых желтка. В кастрюлю сначала вливают сливки, потом всыпают сахар и варят; когда сливки с сахаром вскипят, их полуостужают, смешивают со взбитыми желтками и дают совершенно остыть, затем вливают в мороженицу, которую ставят в холодильник. Во время верчения нужно изредка открывать форму и отскабливать ложкой твердеющее по краям мороженое, которое надо класть в середину, отчего мороженое будет скорее застывать.

Для того, чтобы всю форму мороженого опрокинуть на блюдо, ее следует опустить в горячую воду, обтереть и тогда только опрокинуть на блюдо, покрытое сложенной в несколько рядов салфеткой.

701. МОРОЖЕНОЕ ШОКОЛАДНОЕ.

К сливкам, которые предназначены для мороженого, прибавляют по желанию большее или меньшее количество шоколада, и кипятят, остальное, как № 700.

702. МОРОЖЕНОЕ ФИСТАШКОВОЕ И ИЗ ДРУГИХ ОРЕХОВ.

Делается, как № 700, но в сливки прибавляют мелко нарубленных фисташек, немного воды или масла помаранцевых цветов и пюре из шпината для желаемого фисташкового цвета, а для орехового подкраска делается поджаренным сахаром.

703. МОРОЖЕНОЕ ФРУКТОВОЕ И ЯГОДНОЕ.

Из любых плодов, конечно, более ароматных, готовят мороженое по одному и тому же способу. Берут полфунта ягод или фруктов, 1 фунт сахара и полбутылки воды, помещают все в кастрюлю и варят; когда уварится, пропускают через салфетку или частое решето и, налив в мороженицу, замораживают, как сказано в № 700. Очень вкусное мороженое выходит из спелой черной смородины.

ЧАСТЬ VI.

НАПИТКИ:

704. ФРУКТОВЫЙ И ЯГОДНЫЙ КВАС.

Из всех сортов ягод или фруктов можно приготовить квас по одному рецепту, который мы здесь и приводим.

Надо взять кадочку вместимостью в два ведра, положить в нее 1 фунт изюма и 2 фунта ягод или фруктов, из которых готовят квас, и облить все это 10 фунтами патоки. Потом долить кипятком. Кипятка взять около ведра. Все хорошенько размешать и дать остыть. В стакане воды развести полстакана муки и 3 золотника дрожжей, влить в приготовленный квас, оставив его на сутки отстояться. На другой день прибавить с четверть ведра холодной воды и ждать, когда изюм и ягоды всплывут наверх. Тогда процедить квас сквозь полотно и разлить по бутылкам. Горлышки надо крепко завязать и хранить бутылки в погребе, в лежащем положении. Патоку можно заменить сахаром.

705. КВАС БУТЫЛОЧНЫЙ БАВАРСКИЙ.

15 фунтов ржаного солода и 10 фунтов ржаной муки замесить на холодной воде не очень густо и поставить в печь на одни сутки; после чего выложить в кадку, развести холодной водой до желаемой густоты и дать постоять 6 часов. Затем перелить в бочонок и заквасить закваской, которая готовится так: 12 золотников сухих дрожжей и 1 фунт ржаной муки размешивают в воде и вливают в бочонок; когда опара поднимется, прибавить 1—2 фунта сахарного песка или патоки и хорошо размешать.

Когда квас закиснет и отстоится, разлить в бутылки из толстого стекла, в которые положить по 1—2 изюминке, хорошо закупорить, обвязать веревками и вынести в погреб. По желанию можно прибавить мяты, предварительно разваренной в воде.

Из этого количества должно выйти 100—150 бутылок хорошего кваса.

706. КВАС ДЕШЕВЫЙ.

Берут 2 меры ячменного солода, 2 меры крупного ржаного солода, 20 фунтов мелкого ржаного солода, 4 меры ржаной муки и 5 фунтов остающихся от печения хлебов мучных комьев. Все это обливают 6 ведрами кипятка, месят, как хлеба и сейчас же помещают в печь, натопленную сильнее, чем для хлебов. Закрыв плотно заслонку, дают стоять 10—12 часов. Вынув из печи, все полученное количество разделяют на 12 частей и делают из них хлеба. Эти хлеба употребляют не все сразу, а только по 2 на каждую бочку в 35 ведер следующим образом: на дно квасной бочки сначала кладется деревянный крест, а потом — деревянная решетка, на эту решетку настилается ряд чистой соломы, которую придавливают другим крестом, чтобы солома не поднималась при наливании воды. Когда таким образом все приготовлено, разламывают 2 хлеба на мелкие кусочки, кладут в бочку и наливают 1 ушат кипятка; между тем как в другом ушате с кипятком распаривают 1 фунт мяты и вместе с этой мятой вливают в бочку. Часов 12 спустя, т. е. когда остынет кипяток, бочку доливают доверху холодной водой и оставляют закисать, пока квас достигнет настоящей кислоты.

707. ХЛЕБНЫЙ КВАС НА СКОРУЮ РУКУ.

3—4 фунта черного хлеба сложить в каменную посуду, обварить крутым кипятком, хорошо укрыть, поставить на 1 сутки в теплое место. Затем процедить настой в чистую посуду, положить 2—3 ложечки сухих дрожжей (растворенных в теплой воде), $\frac{1}{4}$ фунта сахара, оставить стоять в теплом месте еще одни сутки, потом процедить, разлить по бутылкам, в каждую положить по 3—4 штуки изюма, закупорить, поставить в холодное место в наклонном положении. Через 4 дня квас готов.

708. КВАС ВЕРХОВОЙ.

Лучший верховой квас получается, если употребляют 3 сорта солода: мелкий дранец, ячменный с прибавкой обыкновенной ржаной муки. Взяв по одному гарнцу каждого сорта солода и 2 гарнца муки, растереть их в

ЧАСТЬ VI.

НАПИТКИ:

704. ФРУКТОВЫЙ И ЯГОДНЫЙ КВАС.

Из всех сортов ягод или фруктов можно приготовить квас по одному рецепту, который мы здесь и приводим.

Надо взять кадочку вместимостью в два ведра, положить в нее 1 фунт изюма и 2 фунта ягод или фруктов, из которых готовят квас, и облить все это 10 фунтами патоки. Потом долить кипятком. Кипятка взять около ведра. Все хорошенько размешать и дать остыть. В стакане воды развести полстакана муки и 3 золотника дрожжей, влить в приготовленный квас, оставив его на сутки отстояться. На другой день прибавить с четверть ведра холодной воды и ждать, когда изюм и ягоды всплывут наверх. Тогда процедить квас сквозь полотно и разлить по бутылкам. Горлышки надо крепко завязать и хранить бутылки в погребе, в лежащем положении. Патоку можно заменить сахаром.

705. КВАС БУТЫЛОЧНЫЙ БАВАРСКИЙ.

15 фунтов ржаного солода и 10 фунтов ржаной муки замесить на холодной воде не очень густо и поставить в печь на одни сутки; после чего выложить в кадку, развести холодной водой до желаемой густоты и дать постоять 6 часов. Затем перелить в бочонок и заквасить закваской, которая готовится так: 12 золотников сухих дрожжей и 1 фунт ржаной муки размешивают в воде и вливают в бочонок; когда опара поднимется, прибавить 1—2 фунта сахарного песка или патоки и хорошо размешать.

Когда квас закиснет и отстоится, разлить в бутылки из толстого стекла, в которые положить по 1—2 изюминке, хорошо закупорить, обвязать веревками и вынести в погреб. По желанию можно прибавить мяты, предварительно разваренной в воде.

Из этого количества должно выйти 100—150 бутылок хорошего кваса.

706. КВАС ДЕШЕВЫЙ.

Берут 2 меры ячменного солода, 2 меры крупного ржаного солода, 20 фунтов мелкого ржаного солода, 4 меры ржаной муки и 5 фунтов остающихся от печения хлебов мучных комьев. Все это обливают 6 ведрами кипятка, месят, как хлеба и сейчас же помещают в печь, натопленную сильнее, чем для хлебов. Закрыв плотно заслонку, дают стоять 10—12 часов. Вынув из печи, все полученное количество разделяют на 12 частей и делают из них хлеба. Эти хлеба употребляют не все сразу, а только по 2 на каждую бочку в 35 ведер следующим образом: на дно квасной бочки сначала кладется деревянный крест, а потом — деревянная решетка, на эту решетку настиляется ряд чистой соломы, которую придавливают другим крестом, чтобы солома не поднималась при наливании воды. Когда таким образом все приготовлено, разламывают 2 хлеба на мелкие кусочки, кладут в бочку и паливают 1 ушат кипятка; между тем как в другом ушате с кипятком распаривают 1 фунт мяты и вместе с этой мятой вливают в бочку. Часов 12 спустя, т. е. когда остынет кипяток, бочку доливают доверху холодной водой и оставляют закисать, пока квас достигнет настоящей кислоты.

707. ХЛЕБНЫЙ КВАС НА СКОРУЮ РУКУ.

3—4 фунта черного хлеба сложить в каменную посуду, обварить крутым кипятком, хорошо укрыть, поставить на 1 сутки в теплое место. Затем процедить настой в чистую посуду, положить 2—3 ложечки сухих дрожжей (растворенных в теплой воде), $\frac{1}{4}$ фунта сахара, оставить стоять в теплом месте еще одни сутки, потом процедить, разлить по бутылкам, в каждую положить по 3—4 штуки изюма, закупорить, поставить в холодное место в наклонном положении. Через 4 дня квас готов.

708. КВАС ВЕРХОВОЙ.

Лучший верховой квас получается, если употребляют 3 сорта солода: мелкий дранец, ячменный с прибавкой обыкновенной ржаной муки. Взяв по одному гарнцу каждого сорта солода и 2 гарнца муки, растереть их в

глиняном горшке, употребляя для этого сильно кипящую воду в таком количестве, чтобы образовалось густое тесто; потом, закрыв горшок, поставить в печь и держать на маленьком огне 18 часов. Потом, выложив в приготовленную бочку, развести кипятком, положить немножко высушенной мяты и оставить на целые сутки, хорошенько закрыв, через сутки берут стакан дрожжей, по четверти фунта гречневой и пшеничной муки, полфунта патоки, мешают все вместе и выливают в бочку. Потом, размешав хорошенько, вливают в нее понемногу холодную воду до 10 ведер. Наполненную таким образом бочку выстоять сутки; за это время вся гуща поднимется наверх, а потом начнет понемногу опускаться на дно, так что, наконец, сверху будет один чистый квас, который годен к употреблению.

709. КВАС БАВАРСКИЙ (по-другому).

Берут 8 фунтов ржаной муки и 4 фунта исландской муки. Перемешав всю муку вместе, исечь из нее 2 хлеба; разломить эти хлебцы на мелкие куски, положить их в бочку, налить в нее 2 ведра кипятка, накрыть холстом и дать несколько дней постоять; через 5—6 дней квас можно употреблять.

710. СУХАРНЫЙ КВАС.

Взять 8 фунтов ржаного хлеба, подрумянить его в печке, сложить в бочку, положить мяты (полфунта); залить это двумя ведрами кипятка, накрыть и оставить в кухне на сутки. Через сутки слить, процеживая через сито, в другую бочку и подсластить 4-мя фунтами красной патоки (стараться, чтобы квас не остыл). Заранее приготовить дрожжи (1 чайную ложку пивных дрожжей размешать с 2 полными столовыми ложками пшеничной муки и дать им подняться в теплом месте). Когда дрожжи поднимутся, разбавить их квасом и опустить все в бочку, тщательно мешая веселкой. Накрыть бочку войлоком или чистым ковром и поставить в теплое место на 4—5 часов. Когда дрожжи поднимутся в виде пены, снять ее шумовкой и сливать осторожно квас по бутылкам через воронку, которую покрыть салфеткой. Закупорив бутылки, вынести немедленно на холод, чтобы их не разорвало. Употреблять квас можно будет через 3 дня.

Чтобы квас был вкуснее, можно в бутылки положить небольшие кусочки лимона или по 3 ягодки кипмиша.

711. КВАС КЛЮКВЕННЫЙ.

Взять 3 фунта спелой клюквы, промыть, истолочь в каменной ступке, заварить 10 бутылками кипятка и вскипятить. Чтобы не изменился цвет, прибавить сок одного лимона; когда жидкость охладится, взять один стакан этой жидкости и размешать в ней четверть фунта дрожжей, влить в общую жидкость и хорошо перемешать.

Через 10 минут процедить через салфетку, прибавить 2 фунта сахара и одну чайную ложку кремортарта, смешанного в одном стакане горячего сока. В остальном поступать, как указано при приготовлении ягодных квасов.

712. ПИВО ДОМАШНЕЕ.

Одну четверть ведра ячменного солода размешать с 2 ведрами холодной воды и оставить на сутки, после чего слить в котел, куда прибавить чайную ложку соли и кипятить 2 часа, затем прибавить четверть фунта хмеля и еще варить полчаса; процедить в бочонок, остудить, прибавить четверть фунта сухих дрожжей, разведенных в этой же жидкости, и один фунт сильно сваренной патоки, все хорошо размешать и оставить на 8—10 часов. Разлить по бутылкам, закупорить и пиво готово. По желанию можно прибавить сахара.

713. ПИВО ДЕРЕВЕНСКОЕ ИЛИ БРАГА.

Чтобы получить 25 ведер хорошего пива, берут по одному луду крупного ячменного, ржаного или пшеничного солода и какого-либо мелкого солода, 5 фунтов хмеля и 30 ведер воды. Крупный солод высыпают в котел, добавляют тертого солода и кипящей воды. Варят на среднем огне. В другом котле варят хмель. Над ним ставят ушат и в его дне делают отверстие, которое затыкают пробкой. В ушат на дно кладут слой чистой соломы; в него заливают немножко хмельного отвара, затем — горячее сусло из первого котла, дают постоять минут 5, пробку открывают и жидкость спускают в котел. Это

повторяют несколько раз, и каждый раз прибавляют новую порцию хмельного отвара, до тех пор, пока сусло не станет ароматным и достаточно жидким. Одни фунт сухих дрожжей разводят в 4 ведрах холодной воды и вливают в сусло, накрывают полотном и дают 2—3 часа постоять. Затем готовое пиво сливают в бочку и дают бродить в холодном месте. Второе брожение продолжается 2—3 дня, после чего отверстие в бочке закупоривают.

714. ПИВО ИЗ ПАТОКИ.

Варят один час 3 фунта патоки в 25 штофах воды, прибавив 3 лота толченого имбиря, несколько лавровых листьев (по желанию, можно добавить корицы и гвоздики) и $\frac{1}{8}$ фунта хмеля. После этого дают остыть, добавляют 12 золотников сухих дрожжей, разбавленных в этом же сусле, и дают перебродить; затем отстаивают, разливают в бутылки.

715. ПИВО ДЕШЕВОЕ.

Берут 3,5 фунта сахарной свеклы, $1\frac{1}{4}$ фунта моркови, 3 горсти хмеля, один лот можжевельных ягод и четверть фунта соли. Очистив и натерев свеклу и морковь, смешивают с 12 штофами воды, прибавляют остальное и кипятят 15 минут. Когда жидкость охладится, прибавляют 12 золотников сухих дрожжей, разведенных в этой же жидкости, оставляют перебродить и разливают в бутылки.

716. ЩИ КИСЛЫЕ.

Взять 12 фунтов крупчатой муки, 10 фунтов гречневой, 2 горсти пшеничного солода, мякиша ржаного хлеба 12 фунтов, все смешать, заварить 10 ведрами кипятка и развести холодной водой до желаемой густоты. Когда выстоится, слить в другую бочку, положить один фунт изюма, один пучок мяты и заквасить. Когда скиснет, разлить в бутылки, разложив по 1—3 штуки изюма в каждую бутылку, хорошо закупорить.

717. МЕД ОБЫКНОВЕННЫЙ.

На 10 ведер воды берут 50 фунтов меда, 20 фунтов сахарного песка и один фунт хмеля, варят до густоты. Охлаждают и прибавляют полфунта сухих дрожжей, разведенных в небольшом количестве воды, полфунта имбиря, 50—70 капель розового масла, один золотник лимонного и одну ложку обычного уксуса. Дают побродить 3 месяца, после чего разливают в бутылки и закупоривают хорошими пробками; хранят в погребе в лежащем положении.

718. МЕД ИЗ ПАТОКИ.

На 8 ведер воды кладут один пуд патоки, уваривают до половины, снимая пену, дают остыть, прибавляют пряностей и оставляют на 3 месяца, после чего разливают в бутылки.

719. МЕД КРЕПКИЙ.

8 фунтов белого меда и 2 ведра воды варят до густоты, снимая пену (чем дольше варить, тем крепче будет мед); еще теплым его переливают в бочонок, добавляют $\frac{1}{8}$ фунта сухих дрожжей и дают бродить. Затем прибавляют один стакан очищенного винного спирта, который прекратит брожение, и мед получится крепким и чистым. Для запаха через втулку можно прибавить пряностей. Через 3 месяца разливают в бутылки.

720. МЕД ВИНОПОДОБНЫЙ.

На 1 пуд меда кладут 20 фунтов не очищенного винного камня и столько воды, чтобы получилось 4 ведра сусла; и варят. Когда остынет, переливают в бочонок и оставляют на 2—3 часа, причем само собой произойдет брожение. Когда брожение окончится, жидкость процеживают через фланелевые, вложенные один в другой мешки, осветляют желатином и ставят в холодное место; через месяц разливают в бутылки.

721. СБИТЕНЬ.

Патоку вместе с различными пряностями (гвоздикой, корицей, имбирем, кардамоном, мускатным орехом и лавровым листом) варят до темно-красного цвета, перекладывают в банки и хранят до употребления.

При употреблении берут некоторое количество этой тягучей, густой, пахучей массы и разводят в горячей воде. По вкусу добавляют сахар. Лучший сбитень делается на сахаре или меде.

722. ПРОХЛАДИТЕЛЬНОЕ ПИТЬЕ.

Взять три четверти фунта лепестков роз, свежих или сушеных. Вскипятить ведро воды, остудить, нарезать 10 лимонов, очищенных от кожицы и семян, сложить лепестки роз и резаные лимоны в бутылку, залить теплой отварной водой, закупорить, взболтать и поставить на солнце, дать постоять 12 дней. Потом процедить сквозь сито в глубокую посуду, всыпать 4 фунта сахара, размешать, слить в чистую бутылку и закупорить, поставить в холодное место на сутки. На другой день перелить в бутылки, закупорить и убрать в холодное место. Через 3 дня можно употреблять.

723. ОРШАД.

Полфунта сладкого и 10 зерен горького миндаля очищают, паривают кипятком, снимают кожу, кладут в медную ступку и толкут; затем понемногу добавляют холодной воды, размешивают, процеживают через холст, сильно выжимая, оставшиеся выжимки помещают обратно в ступку и продолжают толочь, потом опять разбавляют водой и опять выжимают в ту же миску. Воды надо взять столько, чтобы получилось 4—5 стаканов молока, к которому добавляют по вкусу сахар и ставят в холод.

724. ВОДЫ ЯГОДНЫЕ.

Вскипятить полтора ведра воды с тремя фунтами сахара и тремя бутылками любого ягодного сока, дать остыть, прибавить 12 золотников сухих дрожжей, разве-

денных в этой же жидкости, и поставить в теплое место бродить. Когда брожение окончится, процедить через бумагу, разлить в бутылки и перед закупориванием положить в каждую бутылку по одной чайной ложке сахарной пудры, затем закупорить, засмолить и хранить в холодном месте. Через 2 недели можно употреблять.

725. ВОДЫ ФРУКТОВЫЕ.

Нашинковать 6-ведерный бочонок кисло-сладкими яблоками или другими фруктами, залить кипятком; когда остынет, прибавить четверть фунта сухих дрожжей, разбавленных в этой же жидкости. Когда начнется брожение, прибавить 3 фунта толченого изюма. Если бочонок не будет полон, долить холодной водой, закупорить и поставить в холод на 1 месяц. После этого разлить в бутылки, закупорить и хранить в холоде.

726. ВОДА-ШИПУЧКА.

Эту воду готовят из любых ягод или фруктов, для чего в бутылку заливают 5 штофов воды, добавляют 5 фунтов сахара, размешивают, пока сахар растворится, кладут 5 фунтов любых спелых ягод или фруктов, нарезанных кусочками, наливают 1 штоф водки и ставят в теплое место, не закупоривая, на 2 недели, взбалтывая каждый день. Когда ягоды или фрукты начнут подниматься наверх, жидкость процеживают через бумагу, разливают в бутылки и, не закупоривая, ставят на три дня в холодное место; затем бутылки хорошо закупоривают. Через 6—7 недель напиток готов.

727. ГЛИНТВЕЙН.

Вскипятить полтора стакана воды, добавить полтора бутылки красного вина, 20 штук гвоздики, 20 штук толченого кардамона, 2 золотника корицы, один крупно толченный мускатный орех и полбутылки рома. Все хорошо прокипятить, разлить в стаканы, положить в каждый стакан по кусочку лимона, поверх стакана положить чайную ложку, куда налить немного рома, зажечь и подавать.

728. ПУНШ.

Нарезанные на куски вместе с кожицей, но без косточек 2 лимона, 2 щепотки черного чая заваривают двумя фунтами воды и варят в закрытом сосуде, пока чайные листья сделаются мягкими; затем добавляют один фунт сахара и когда он растворится, доливают полбутылки хорошего рома и 25 капель лимонного масла, фильтруют через бумагу, разливают в бутылки и хранят для употребления. Этот пунш идет для многих кондитерских печений, сладких блюд и проч. Как напиток его употребляют так: наливают полстакана пунша, добавляют кипятка, кладут сахар, кусочек лимона и подают вместо чая.

729. ГРОГ.

Смешивают три четверти бутылки рома и $\frac{2}{3}$ бутылки воды, добавляют сахар по вкусу. Его пьют горячим. Часто, вместо воды, ром льют в чай в той же пропорции и прибавляют ломтики лимона.

730. КРЮШОН.

Нарезать апельсин кружочками, положить в каменную миску, всыпать сахар, положить лед, залить одной бутылкой шампанского и одной бутылкой красного вина; можно сочетать другие два сорта вин по вкусу.

731. НАЛИВКИ.

Взять любых спелых ягод, перемыть, перебрать, откинуть порченые ягоды, дать обсохнуть, всыпать на $\frac{2}{3}$ объема в бутылку. Влить сюда водки доверху, закупорить пробкой, поставить на окно и держать 3 месяца, время от времени потряхивая бутылку. Затем процедить наливку сквозь хлопчатую ткань и плотную салфетку, дать отстояться, перелить в бутылки, закупорить, засмолить и поставить в холодное место в наклонном положении. Сладкая наливка делается так: профильтрованный настой ягод вылить в кастрюлю, насыпать в нее сахар, считая по четверти фунта на одну бутылку, варить на плите, пока сахар не растворится, остудить, разлить по бутылкам.

732. ШИБАЯ.

Оставшиеся от наливки ягоды положить в бутылки, залить кипятком с сахаром. Когда остынет, закупорить бутылку пробкой, поставить на окно на полтора месяца. Затем процедить, разлить по бутылкам. Или: всыпать в бутылку сахар, сколько войдет ягод от наливки, дать постоять 2—3 месяца, разлить по бутылкам — получится очень крепкий ликер.

733. ШОКОЛАД.

Добела растереть 4 желтка с четвертью фунта сахара, добавить полфунта тертого шоколада с ванилью и хорошо растереть. Отдельно вскипятить 3 бутылки цельного молока. Сначала растереть шоколад в небольшом количестве молока, потом влить в горячее молоко и слегка подогреть несколько минут, постоянно взбивая венчиком. Разливают в чашки или стаканы. Отдельно к нему подают сахар и бисквиты.

734. ПИТЬЕ ДЛЯ ВОЗБУЖДЕНИЯ АППЕТИТА.

На 6 чашек напитка положить 2 столовые ложки золототысячника, добавить немного свежих померанцевых листьев, вскипятить и остудить. Принимать за час перед едой по 1 рюмке.

735. КОФЕ

Лучший способ приготовления кофе заключается в том, чтобы сохранить в нем по возможности его ароматические вещества. Для этого не следует его кипятить, а прямо обваривают его кипятком, дают отстояться и разливают. Чистый кофе можно смешивать в разных пропорциях с кофе из винных ягод, желудей и проч.

736. ШЕРБЕТЫ.

1) ВИШНЕВЫЙ. Вишни (5 фунтов) очищают от веточек и косточек, раздавливают в фарфоровой ступке, доливают одну бутылку воды, 2—3 чайных ложечки

лимонного сока и оставляют стоять 3 часа. Косточки толкут и кладут с 2 фунтами сахара в глиняную чашку, куда процеживают через сито всю жидкость и дают отстояться сутки. Еще раз процеживают.

2) ВИНОГРАДНЫЙ. Делают настой из 2—3 золотиков бузинного цвета, высушенного в тени, в одном литре горячей воды. Когда настой остынет, добавляют 3 фунта раздавленного мускатного винограда, добавляют 2 фунта сахара и сок 6 лимонов; отстаивают 3 часа, процеживают через волосяное сито и ставят в холодное место.

737. ВИШНЕВКА.

Для вишневки необходимо брать спелые черные вишни. Разложить на холст в один ряд и дать просохнуть в течение дня. Затем через втулку всыпают в бочонок, постоянно встряхивая его, чтобы вишни хорошо улеглись, и заливают очищенным крепким спиртом настолько, чтобы он покрыл вишню. Бочонок закупоривают деревянной пробкой, ставят в холодном месте на подставку, чтобы он не касался пола. На другой день смотрят, не впитали ли в себя ягоды спирт, если впитали, то опять доливают спиртом и т. д., что делают 5—6 дней; через две недели через медный кран внизу бочонка выпускают всю жидкость и вливают ее обратно в бочонок через втулку; по прошествии 4—6 недель наливка будет готова: она называется первач.

При употреблении этой наливки надо не забывать через верхнюю втулку заливать столько очищенной водки, сколько будет взято наливки, выпущенной через кран. Это делается до тех пор, пока не будет заметно, что наливка отдает немного водкой, тогда вливание водки прекращается и наливка расходится в таком виде, в каком есть.

738. МАЛОРОССИЙСКАЯ ЗАПЕКАНКА.

Положить в горшок любых ягод, залить водкой. Горшок обвязать толстой серой бумагой, которую проткнуть булавкой в 3—4 местах и поставить в теплую печь, чтобы ягоды упрели; процедить. Если желают, можно подсластить медом или сахаром. Лучшая запеканка получается из венгерских слив, а также из черной спелой вишни.

739. ДУЛЕВКА.

Для этого берут несколько переспелые дули, разрезают каждую на 4 части, сушат сначала на солнце, затем в печи, закладывают в бочонок и заливают теплой водой. Далее поступают как в № 737.

740. НАЛИВКА ИЗ ВАРЕНЬЯ.

Один фунт любых ягод засыпают одним фунтом сахара. Варят как обыкновенное варенье, но жиже. Когда готово, остудить, сложить в банку и разбавить французским вином или мадерой, прибавив очищенной водки. Причем на 4 фунта сахара, сваренного с 4-мя фунтами ягод, берут 8 бутылок вина и 1 штоф водки, размешав, дают постоять 4—8 дней, часто помешивая. Когда отстоится, не взбалтывая, слить в другую банку и дать вторично отстояться; потом процедить через бумагу, разлить по бутылкам, закупорить и хранить в песке. От долгого хранения наливка улучшается.

741. СОК КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ.

Ягоды без стебельков положить в глиняный горшок, поставить на огонь и варить, давя их ложкой, пока дадут сок; затем протереть ягоды сквозь сито, а остатки сока выдавить сквозь полотенце и оставить стоять на ночь, чтобы гуща осела на дно; затем сок опять процедить в тазик, в котором варят варенье, и, постоянно помешивая ложкой, снимая пену, доварить до густоты и разлить в бутылки. Закупорить, засмолить и держать в холодном месте.

742. СОК БРУСНИЧНЫЙ.

Истолочь брусничные ягоды в деревянной ступке, выделенный сок процедить, варить до тех пор, пока загустеет, разлить в бутылки, закупорить и осмолить.

743. СОК ВИШНЕВЫЙ.

1) Очистить вишню от стебельков, растолочь ягоды вместе с косточками, из гущи выдавить сок, который поставить отстояться на два часа. Когда сок отстоится,

процедить чистую жидкость сквозь сито и, подварив немного, разлить в бутылки, залив сверху в горлышки на палец прованским маслом; потом заткнуть пробками и сохранять в погребе. 2) Очищенные от стебельков и косточек ягоды вишни растереть и разварить на слабом огне; затем процедить сквозь сито и уварить сок до сгущения. Когда хотят, чтобы сок был сладким, на каждую бутылку сока прибавляют полфунта сахара и кипятят.

744. СОК ЯБЛОЧНЫЙ.

С кислых яблок очистить кожицу и нарубить их на куски в чистой миске так, как рубят капусту. Потом положить кусочки в марлю и выжать из яблок сок прессом или таким стаканом, каким отжимают конопляное масло. Сок варится с медом или сахарным песком в медном тазе до тех пор, пока не станет садиться; тогда его нужно остудить, процедить, залить им бутылки, закупорить, засмолить и хранить в погребе. Сахар или мед кладут в него по вкусу. Этот сок должны долго уваривать.

745. СОК МАЛИНОВЫЙ.

1). Горшки наполняют раздавленными ягодами малины, ставят в погреб на 3—4 дня. При этом он начинает бродить, слизистые части выделяются, и во время выжимания получается большое количество сока. Его оставляют на холоде в течение суток, затем процеживают и закупоривают очень слабо, а потом ставят в котел.

Воду нагревают до кипения сока, что мы видим по пене, выходящей из-под пробок. Кипятят четверть часа; после чего бутылки плотно закупоривают и засмаливают.

2). Наполнить бутылку малиной, залить белым уксусом и дать стоять в тепле 1—2 недели, после чего сок слить, малину выжать и дать стоять опять неделю, что повторить три раза и дать простоять месяц. После этого слить, выжать, процедить и на каждый фунт этой жидкости положить полтора стакана мелкого сахара, разлить по бутылкам, закупорить и засмолить.

Сок этот очень хорошее прохладительное средство. При употреблении его берут 2—3 чайные ложки на стакан холодной воды.

Без примеси сахара все соки сохраняются дольше. Хранить их надо в прохладном месте.

ЧАСТЬ VII.

НЕОБХОДИМЫЕ СВЕДЕНИЯ ДЛЯ ХОЗЯЕК.

746. КУХНЯ.

Во всех поваренных книгах принято безапелляционно указывать на то, что плита важнее русской печки, что кухонную посуду необходимо иметь медную и т. д. Между тем всем хорошо известно, что существующее хозяйство с покупкой поваренной книги не изменится. Если в квартире нет плиты, то поневоле приходится обходиться русской печью. Если есть фаянсовая, железная, чугунная или даже глиняная посуда, то нельзя думать, что в ней не приготовишь так, как в медной. Все зависит от умения хозяйки, а умение это достигается сильным желанием добиться успеха в своем деле и терпением.

Говорить о чистоте в кухне, конечно дело излишнее. Какая же хозяйка не знает, что чистота необходима. На случай же если хозяйство заводится снова, то мы постараемся для молодых и неопытных хозяек дать самые необходимые сведения и указания.

747. НЕОБХОДИМАЯ ПОСУДА.

Деревянная посуда. Пирожная доска из белого мягкого дерева, гладко выструганная. Доска для рубки мяса и рубки зелени. Одна или две деревянные тарелки. Мутовка. Колотушка. Скалка. Несколько сит и решет, с частой и редкой сеткой. Ящик с отделениями для пряностей. Ящик для муки. Одна-две солонки. Ведро для воды (лучше железное оцинкованное или эмалированное). Корытце для рубки мяса. Два-три голичка (веничка). Полдюжины ложек.

Прежде чем пускать в дело деревянную посуду, надо хорошенько ее вымыть, а лучше выпарить крепкой щелочью.

Посуда из глины и стекла. Несколько блюд разной величины, мисок и проч. Несколько горшков. Воронки.

Металлическая посуда. Бульонные кастрюли. Ложна для снятия пены. Дуршлаг для мяса, овощей и жареного. Половник. Ложки для рагу; одна из них употребляется для снятия жира. Кастрюли различной величины с крышками. Блюда для сотирования, каждое с крышкой. Овальная кастрюля с решеткой для приготовления копченого мяса, окороков, телячьих ножек, почечного теста и рыбы. Кастрюля с крышкой для глазирования мяса. Сковорода для рыбы. Кастрюля с решеткой для рыбы. Форма для шарлотов. Цилиндрическая форма для желе. Паштетная форма. Два листа и крышки, которые необходимы для приготовления паштетов, а также купаний, которые набиваются в формы. Котелок для бланширования. Сосуд и венчик для взбивания белков. Сковороды с ручками для жарения. Железные решетки для жарения.

Холодильник. Круглый резец. Машинка для вынимания сердцевинки из плодов. Ножи, вилки и пр. мелочи. Вертел для жарения говядины, баранины и дичи. Набор терок для натирания хрена, сыра, различных корней, шоколада и пр. Шинковка. Противень. Вафельница. Мороженица. Ступка. Игла для шпика.

748. О ПОКУПКЕ РЫБЫ И МЯСА.

Если рыба покупается в летнее время сонной, то чешуя ее должна быть блестящей и скользкой, глаза на-ныкаты, а не провалившиеся, жабры светло-красные. Если рыба мороженная, то кроме этих признаков необходимо обратить внимание на цвет чешуи, которая должна быть темноватого цвета. Если чешуя очень светлая, то это происходит оттого, что торговцы промывают ее обильно водой для снятия гнилостного запаха, а затем замораживают. Покупая такую рыбу, дурного запаха вы не почувствуете, но в приготовленном блюде (при варке или в жареном виде) мясо рыбы будет дряб-лое и вредное для желудка. Особенное внимание следует обращать на мелкую рыбу. Здесь в замороженном виде попадаете чуть ли не половина гнилой и несвежей рыбы. Между тем известно, что рыбный яд самый опасный и отравление этим ядом может быть смертельным.

Всякая хозяйка должна твердо усвоить себе название каждой отдельной части говядины и назначение этих частей для различных блюд.

1. Шея быка берется на приварок. 2. Голова — на студень, а язык на холодное под соусом, мозги на соус или для жарения, почки на суп. 3. Ноги на студень. 4. Филей на ростбиф. 5. Вырезанный филей, или вырезка — самая дорогая часть говядины, берется на бифштекс. 6. Тонкий край, мякоть, ребра употреблять на борщ или щи, а мякоть на зразы и жаркое. 7. Бедро, голяшка, хвост и огузок употребляются для бульона и жаркого. 8. Грудинка, часть тонкого края и мозговые кости дают отличный бульон для супа. 9. Толстый край идет на жаркое. 10. Кострец и ссек — для зраз, тушеной и разварной говядины, для котлет и фарша в пирожки. 11. Лопатку можно жарить и подавать вареную под соусом. 12. Пашина вообще мало употребляется, разве только на приварок.

Мясо быка после разрубки делится на 4 главные сорта: 1 сорт составляют наружный и внутренний филей, вырезка, тонкий край, огузок, ссек, бедра и кострец.

2 сорт — толстый край и передняя лопатка.

3 сорт — грудинка, кострец, завиток и подбедренная часть.

4 сорт — голова, ноги, шея, язык, почки, ливер и сердце.

749. БАРАНИНА.

Баранина не должна быть стара, должна быть от овцы, а не от барана и облита жиром, особенно почечная часть. Вес целого освежеванного барана, т. е. без внутренностей, не должен превышать 30—40 фунтов.

750. ТЕЛЯТИНА.

Бледно-розовый цвет мяса и белый жир могут служить признаком, что теленок был отпоен чистым молоком. Чем теленок тяжеловеснее, тем мясо его сочнее и жирнее. Лучший теленок для употребления в пищу бывает 6-недельный или 2-х месячный. По частям мяса теленка предпочтение отдается задней четверти, за ней следует: печеночная часть, т. е. между кострецом и котлетами, котлеты, грудинка, лопатка, головка, мозги, ножки и ливер с печенкой.

751. СВИНИНА И ПОРОСЯТА.

Свинина, получаемая от хорошо выкормленных, не старых свиней, отличается белым цветом, нежной кожей. Окорок или копченая свинина должны иметь в срезе ломтя ярко-красный цвет; волокна мяса, при всей своей нежности, не должны резаться и разрываться. Жир в плохом окороке обыкновенно бывает мягок и даже как бы мажется. Волокна мяса в разрезе — желтоватые и грубые. Следует быть осторожным при покупке различных колбас и фаршев, так как все эти товары приготавлиются, к сожалению, крайне небрежно. Преимущественно надо остерегаться так называемых кровяных и ливерных колбас. Испорченные колбасы отличить нетрудно, так как они мягки, как каша, местами окрашены ярко-красным цветом с зелеными и белыми прожилками. Достоинство поросят состоит в их белизне и сытости.

752. ГУСИ, ИНДЕЙКИ, УТКИ И КУРЫ.

Домашние птицы хотя и дороги, но очень питательны и вкусны. Лучше использовать свежими, только что ошипанными, так как мороженные и лежалые теряют вкусовые и питательные качества.

753. КАК РЕЗАТЬ ПТИЦУ И МЯСО.

Разбивка птицы важное дело. Вот общие правила для подачи и разбивки птиц:

1. Мелкую птицу: бекаса, дупеля, гаршнепа, перепела, дрозда, молодую куропатку, рябчика — подают целиком.
2. Серую куропатку, среднего цыпленка, тетерева и вальдшнепа разбивают вдоль, по хребту и груди, на две равные части.
3. Более крупную птицу: каплуна, обыкновенного тетерева, утку, курицу, молодую индейку разбивают на восемь частей следующим образом: отнимают по суставам от корпуса два крыла с частью грудного мяса и две ноги, после этого корпус разделяется на две части — грудь и спину, из которых каждая рассекается поперек, ударом ножа. С самой крупной дичью поступают так же, но каждую ногу рассекают на две части, крылья также разре-

зают на две части; грудь разбивают на четыре части, спину на столько же.

Разбитую на части крупную птицу укладывают на блюдо так: сначала кладут спину, обращая внутренней стороной к блюду, на спину — грудь, к груди приставляют крылья именно к тому месту, от которого они отрезаются, а к концу груди — ноги. Уложенная таким образом птица представляется как бы целая. Зайца разбивают следующим образом: сначала отсекают обе ноги и каждую разбивают на две части, хребет разбивают на четыре части поперек. Укладывают зайца на блюдо в том же порядке, как он был рассечен.

Телятину, баранину следует резать так, чтобы острие ножа стояло перпендикулярно к главной кости.

С ростбифом поступают следующим образом: сперва срежьте с кости жирную внутреннюю часть его, потом разрежьте эту часть ростбифа на ломти, разумеется поперек. Другую сторону — испод или затылок режьте на ломти так, чтобы нож был параллелен позвонку ростбифа. Ростбиф, как внутреннюю его сторону — бифштекс, так и нижнюю — затылок, должно укладывать на верхнюю часть кости, как бы кусок ни был разрезан, т. е., класть ломти в том же порядке, но попеременно: ломоть бифштекса, ломоть затылка, ломоть бифштекса, ломоть затылка и т. д. Котлеты можно укладывать двумя способами. Если обедают много людей, то кладите котлеты на круглое блюдо, причем одну на другую и немного наискось; а в середину помещайте гарниры: картофель, фасоль, горошек, грибы, шпинат и проч. Если же обедающих мало, то кладут котлеты на продолговатое блюдо, на его середину, тоже немного наискось и чтобы одна захватывала другую, а гарнир по бокам. Бифштекс подается так же.

754. ВРЕМЯ ДЛЯ ЖАРЕНИЯ МЯСА.

Мясо разных животных, также и птиц, требует для прожаривания разного времени. И чтобы быть уверенным, к какому часу оно должно быть подано на стол, мы предлагаем здесь небольшую таблицу о времени, необходимом для жарения того или другого мяса.

Говядина куском до 15—20 фунтов требует — 3—3½ ч.
Говядина куском до 10—15 фунтов требует — 1½—2½ ч.
Говядина куском до 5 фунтов требует — 1½ ч.

Телятина так же, как и говядина.

Свинина куском до 6—7 фунтов требует — $2\frac{1}{2}$ —3 ч.

Поросенок большой требует — $2\frac{1}{2}$ ч.

Поросенок малый требует — 1 ч.

Большая дичь до 10—15 фунтов требует — 2— $2\frac{1}{2}$ ч.

Заяц требует — $1\frac{1}{2}$ ч.

Индеек требует — $1\frac{1}{2}$ ч.

Цыплята, в зависимости от величины требуют — $\frac{1}{4}$ — $\frac{3}{4}$ ч.

Гусь требует — $1\frac{1}{2}$ ч.

Утка требует $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ ч.

Рябчик, тетерев требуют — $\frac{1}{2}$ ч.

Все мелкие птицы требуют — 10—20 минут.

755. КУХОННЫЕ ТЕРМИНЫ.

БЛАНКОТ — одинаково нарезанные ломтики какого-нибудь продукта.

БРЕЗ — жир, снятый во время варки бульона.

БЕН-МАРИ — сковорода с водой, в которую ставят кастрюлю для того, чтобы содержимое в ней не кипело, но было горячо.

ВЗБИТЬ — сделать пышным.

ВЫТЯНУТЬ — куском масла сделать соус блестящим.

ГЛЯСС — прозрачный, крепкий бульон из костей, мяса, сухожилий.

ЗАТЯНУТЬ, ЗАКРЕПИТЬ — дичь в кипятке нагревается, но не кипятится.

ЗАКОЛЕРОВАТЬ — зажарить до румянца.

ЗАПАНИРОВАТЬ — обваливать в толченых сухарях.

ЗАЧИСТИТЬ — отделить мясо от костей, жил, жира.

КАРКАС — птичий костяной остов или раковая скорлупа.

КОКИЛЬ — раковины.

КАРБУЛЬОН — бульон, сваренный из костей рыбы или дичи, с пряностями.

ЛЪЕЗОН — желтки и сливки для связывания пюре, масла для соусов.

МАСЕДУАН — гарнир из корней и зелени, фруктов и ягод.

НАКАТАТЬ — залить водой.

ОБЛАНЖИРОВАТЬ — ошпарить кипятком.

ОТКОЛЕРОВАТЬ — раскалить жир или масло до кипячения.

ОТКИНУТЬ — выложить на реплето, чтобы стекла вода.
ПАССЕРОВКА — делается из муки для соусов.
ФРИТЮР — чистый жир без воды.
ФЮМЕ — то же, что и глянсе, только не прозрачный.

756. УКСУС ЭСТРАГОННЫЙ.

Обрывают цвет с эстрагонной травы и обливают в сосуде крепким уксусом. На 1 фунт травы берется 8—12 бутылок уксуса. Через несколько дней смесь отжимают и фильтруют. По причине крепкого вкуса эстрагонный уксус употребляют в виде прибавки к другим сортам уксуса.

757. УКСУС ЛИМОННЫЙ СТОЛОВЫЙ.

Растерев цедру с нескольких лимонов, заливают 12 ее лотов 6-ю штофами уксуса, заливают в бутылку и выставляют на две недели на солнце; потом жидкость сливают, остаток пропеживают, и уксус готов.

758. УКСУС СЛАБЫЙ СДЕЛАТЬ КРЕПКИМ.

Если выставить уксус в посуде, которая не портится на морозе, во время сильного мороза на воздух, то он замерзнет и превратится в лед, но не весь: внутри посуды останется немного самого крепкого уксуса, для получения которого нужно расколоть осторожно лед над какой-нибудь посудой, слить в нее не замерзший уксус и хранить в защищенном месте.

759. СРЕДСТВО СОХРАНЯТЬ СЫР.

Чтобы сохранять сыр долгое время без порчи, необходимо обернуть его тканью, смоченной в коровьем масле, или, сделав в нем ямку, налить в нее винного спирта, обернуть сыр мокрой тканью и поставить непременно в погреб.

760. КАК СОХРАНИТЬ СВЕЖИЕ ГРИБЫ В МАСЛЕ.

Молодые здоровые грибы очистить, отрезать корешки, вытереть досуха полотенцем, поджарить в масле (масла брать столько, чтобы покрыло грибы), поджарить грибы до половины готовности, выложить их на блюдо. Когда остынут, сложить в небольшие стеклянные банки шляпками вверх и залить растопленным едва теплым маслом до самого верха. Через несколько часов закрыть крышкой и поставить в холодном месте. Подавая на стол, поджарить их до готовности в том же самом масле, подлить свежей сметаны, посыпать перцем и зеленью.

761. КАК ПОДАВАТЬ НА СТОЛ.

Перед самым обедом подают водку, крепкие вина и при них закуску: икра паюсная, маринованные и соленые сельди, редис, семга, балык и т. д.

Стол накрывается и украшается корзинами с цветами и плодами; вокруг расставлены сладкие блюда. Каждое блюдо подается отдельно в следующем порядке: горячее, холодное, соусы из рыбы, птицы, дичи, говядины; овощи и зелень; жареное и салат; сладкие блюда, желе, кремы, суфле и наконец десерт и кофе.

За завтраком стол накрывается не так богато, как для обеда. Приборы ставятся так же, как и для обеда, но нет корзин с цветами или плодами. Все кушанья, не более 9 и не менее 3, ставят разом. Когда собеседники отведают главных блюд, как-то: жареных, соусов, хозяйкой ставится поднос с кофе, чаем и сливками.

ТАБЛИЦА РУССКИХ МЕР.

1 пуд	= 40 фунтам	= 16,3 кг
1 фунт	= 32 лотам	= 96 золотникам = 409 граммам
1 лот	= 3 золотникам	= 12,8 грамма
1 золотник	=	4,3 грамма
1 бочка	= 40 ведрам	= 490 литрам
1 ведро	= 4 четвертям	= 12,3 литра
1 четверть	= 5 водочным или 4 винным бутылкам	= 3 литрам
1 бутылка винная	= $\frac{1}{14}$ ведра	= 0,68 литра
1 бутылка водочная	= $\frac{1}{20}$ ведра	= 0,62 литра
1 вершок	=	4,5 см
1 дюйм	=	2,5 см

СЕКРЕТЫ ХОРОШЕЙ КУХНИ.

КУХНЯ — ВАШЕ РАБОЧЕЕ МЕСТО.

Кухня — рабочее место каждой хозяйки. Здесь необходимо поддерживать идеальную чистоту и порядок. От соблюдения этих условий в значительной степени зависит качество приготовляемой пищи. Даже продукты высшего сорта, обладающие ценными пищевыми качествами, при негигиеничном хранении и приготовлении принесут здоровью людей вред.

Постоянно заботьтесь о чистоте воздуха в кухне. При дровяном отоплении следите, чтобы не было угара. Если плита газовая, периодически проверяйте ее исправность.

Кроме ежедневной уборки, желательно проводить два раза в месяц генеральную уборку кухни. При такой уборке обметают чистой тряпочкой, намотанной на щетку с длинной ручкой, стены и потолок, теплой водой моют двери и окна, протирают специальным составом стекла, моют абажуры и лампочки и тщательно чистят и моют плиту внутри и снаружи.

Всю утварь и посуду во время генеральной уборки нужно вынуть из шкафов, протереть внутреннюю часть шкафов влажной, а затем сухой тканью, разместить все вещи по местам, а затем промыть теплой водой наружную поверхность шкафов и тщательно вытереть. Глазурованную плиту во время генеральной уборки моют горячей водой с содой.

Стены, покрытые масляной краской, моют не чаще 1—2 раз в год теплой водой с мылом.

Независимо от хорошего естественного освещения необходимо, чтобы в кухне было и хорошее искусственное освещение для приготовления пищи вечером.

Мебель в кухне расставляют так, чтобы все необходимое было всегда под рукой. Избежать потерь времени на поиски необходимых предметов и продуктов поможет хранение их в постоянном и удобном месте.

Для соблюдения правил приготовления пищи и для

красивого внешнего оформления блюд необходим полный комплект кухонного инвентаря.

Чистая кухонная утварь и посуда — первейшее условие, обеспечивающее гигиеничность пищи.

Безупречная чистота в кухне — гарантия от домашних насекомых и вредителей, переносчиков многих различных болезней. Борьба с ними — одно из главных требований санитарии. В продаже имеются различные химические препараты для борьбы с паразитами, однако наиболее эффективную помощь в уничтожении тараканов, мух и грызунов могут оказать специальные дезбюро.

КАКУЮ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПОСУДУ.

Значительно экономит время хозяйки так называемая скороварка — посуда с герметически закрывающейся крышкой, процесс варки в которой происходит при повышенном давлении. В ней можно варить, тушить и готовить пищу на пару, и при этом сохраняются витамины, вкус, цвет, аромат продуктов. Мясо, к примеру, в обычной кастрюле варится 60—180 мин, в скороварке — 20—30 мин, картофель в обычной кастрюле варится 20—30 мин, в скороварке — 5—8 мин. Пользоваться кастрюлей-скороваркой совсем несложно.

Быстро можно приготовить пищу в посуде с утолщенным дном, диаметр которого должен быть чуть меньше окружности конфорки газовой или электрической плиты.

Для варки каш мало пригодна эмалированная посуда, так как каши в ней пригорают, посуда плохо очищается, эмаль трескается и может попасть в пищу.

Овощи лучше всего отваривать в эмалированной посуде. Эмалированную посуду с отколовшейся эмалью для этой цели использовать нельзя.

Квасить небольшое количество капусты (5—10 кг) можно в стеклянных, фаянсовых и керамических банках, а также в эмалированной кастрюле с неповрежденной эмалью.

Для кипячения молока нужно иметь отдельную кастрюлю, так как горячее молоко поглощает различные запахи.

Молоко не пригорит, если его кипятить в кастрюле с толстым дном. Меньше подгорает молоко в кастрюле, которую предварительно ополоснули холодной водой.

Мусс не следует взбивать в алюминиевой посуде, в ней он темнеет и приобретает неприятный привкус.

Масло, сало нельзя хранить в глиняной посуде, так как эти продукты приобретают специфический запах посуды.

Посуду, предназначенную для приготовления и подачи кофе к столу, не используйте для других целей и не мойте вместе с другой посудой.

Нельзя в горячую эмалированную посуду наливать холодную воду — эмаль потрескается.

Чтобы закалить стаканы, нужно уложить их в кастрюлю с водой, проложив между ними бумагу, и поставить на огонь. Когда вода закипит, кастрюлю снять, но стаканы не вынимать до тех пор, пока вода не остынет.

Новую чугунную сковороду перед употреблением нужно прокалить. Для этого на дно ее надо насыпать слой соли, поставить сковороду на огонь и прокалить. Затем с помощью чистой бумаги этой же солью обтереть, смазать жиром и снова прокалить.

Чтобы посуда не пахла рыбой, надо протереть эту посуду уксусом или промыть холодной водой с мылом.

Посуду, в которой было тесто, моют сначала холодной, а затем уже горячей водой.

Компот, после того как он сварится, следует вылить в фарфоровую посуду, и хорошо бы положить в него после этого лимон, нарезанный небольшими тонкими кусочками.

Хранить чай, пряности, кофе, соль, соду, уксус надо в герметически закрытой стеклянной посуде — и каждая из этих продуктов изолированно.

Алюминиевые кастрюли можно использовать только для приготовления пищи, но не для хранения ее. В алюминиевой кастрюле не рекомендуется готовить кислые блюда, например щи, борщи, кисель из кислых ягод и фруктов.

Наиболее удобны для хранения продуктов специальные эмалированные сосуды разных размеров. Отсутствие ручек позволяет размещать их в холодильнике достаточно компактно. В таких сосудах хранят готовую пищу — первые, вторые и сладкие блюда, творог и др.

КАК ПОЧИСТИТЬ И ВЫМЫТЬ ПОСУДУ.

Жирную кухонную посуду можно вымыть с горчицей, а затем сполоснуть горячей водой.

Соль, насыпанная толстым слоем на дно пригоревшей посуды, позволяет через несколько часов легко очистить ее.

Посуду, в которой было тесто, сырые яйца, молоко, рыба, селедка, варенье, моют сначала холодной, а затем уже горячей водой.

Посуду из-под пригоревшего молока вымыть легче, если оставить ее на короткое время с водой и просеянной древесной золой.

Чтобы удалить ржавые подтеки с эмалированной посуды, ее нужно протереть тампоном, смоченным в уксусе.

Удалить накипь со стенок эмалированной посуды можно, прокипятив в ней в течение 1,5—2 ч. воду, в 1 л которой содержится 5 ст. ложек уксуса.

Нельзя скрести дно подгоревшей эмалированной посуды. Лучше налить в нее немного воды с содой и оставить так на некоторое время, после чего посуда легко отмоется.

Алюминиевую посуду следует мыть горячей водой с небольшим количеством мыла и нашатырного спирта, который хорошо удаляет жировые вещества. После этого посуду нужно сразу же ополоснуть.

Если стенки алюминиевой посуды потемнели, налет можно удалить ваткой или тряпочкой, смоченной раствором столового уксуса пополам с водой. После этого надо промыть посуду теплой водой.

Почерневшую алюминиевую кастрюлю можно также отмыть, наполнив ее водой с 3—4 ст. ложками уксуса и дав покипеть воде в течение 10—15 мин.

Алюминиевую посуду хорошо чистить капустным листом, предварительно опущенным в золу: потереть им стенки посуды, протереть фланелью и сполоснуть горячей водой.

Латунную посуду можно чистить кашицей из опилок, муки и уксуса, а никелированную — раствором уксуса и поваренной соли (3:1).

Прежде чем мыть сковороду после жаренья, жир следует тщательно вытереть мятой газетной бумагой.

Чтобы вымыть чайник (или кофейник), его нужно наполнить доверху водой, добавить 1 ст. ложку питьевой соды, вскипятить, затем сполоснуть несколько раз теплой водой.

Металлические листы из духовки сначала нужно мыть горячей водой, споласкивать, протирать густой

смесью питьевой соды и холодной воды, а затем чистой сухой тряпкой.

Ржавые листы можно очистить разрезанной сырой картофелиной, вывалянной в мелком просеянном песке.

Загрязненные стеклянные бутылки легко отмыть водой с протертым или мелко нарезанным картофелем либо с его кожурой. После продолжительного и сильного встряхивания бутылки споласкивают чистой водой.

Бутылки и стаканы хорошо отмываются, если их с вечера наполнить раствором уксуса, а утром вымыть мылом и хорошо прополоскать водой.

Стеклянная посуда станет прозрачной, если ее вымыть в соленой воде, после чего сполоснуть в холодной воде.

Кофейная гуща хорошо отмывает бутылки из-под растительного масла. В бутылку следует всыпать несколько чайных ложек кофейной гущи, залить небольшим количеством воды и, встряхивая, вымыть бутылку. Затем наполнить бутылку теплой водой и оставить на 2—3 ч.

Бутылки из-под растительного масла можно мыть также теплой водой, в которую добавлен порошок горчицы.

Кофейная гуща, взятая на мокрую тряпочку, хорошо очищает металлическую посуду (кастрюлю).

Кофейник легко моется изнутри, если в нем предварительно прокипятить чистую воду с кусочком лимона или лимонной кислотой.

Сито после просеивания муки нужно промыть холодной водой и просушить, иначе остатки муки склеиваются в его ячейках. Если сито не вычищается щеткой, следует подержать его несколько секунд над огнем.

Для очистки мясорубки после провертывания жирного мяса надо пропустить через нее сырую картофелину и только после этого промыть.

Корковой пробкой удобно и безопасно чистить ножи.

Очистить нож от ржавчины можно, протерев его лезвие половинкой лука. Ножи и вилки станут чистыми и блестящими, если протереть их разрезанным сырым картофелем.

Устойчивые пятна на ножах и вилках следует чистить лимонным соком, а затем протирать ножи и вилки шерстяной тряпкой.

Серебряные ложки, вилки и ножи всегда будут блестеть, если после употребления опускать их в кипящую воду, в которую добавлено немного питьевой соды.

КАК ИЗБАВИТЬСЯ ОТ ЗАПАХОВ.

В буфет, где хранятся пищевые припасы, следует ставить небольшой сосуд с измельченным древесным углем. Уголь поглощает все посторонние запахи. Время от времени его надо менять.

Неприятный запах в буфете исчезнет, если положить туда на бумажке молотый кофе.

Специфический запах в ящиках, где хранится хлеб, можно устранить, если их протереть чистой тряпкой, смоченной уксусом, а затем хорошо проветрить.

Затхлый запах в посуде пропадет, если протереть посуду толченым древесным углем.

В металлической коробке исчезнет неприятный запах, если в ней сжечь несколько спичек.

Если в фарфоровом чайнике, которым редко пользуются, появился затхлый запах, следует чайник вымыть, вытереть насухо и положить на дно кусочек сахара.

Чтобы уничтожить неприятный запах в термосе, достаточно сполоснуть его водой с уксусом.

Если кухонная посуда пахнет рыбой, квашеной капустой или чесноком, ее нужно вымыть теплой водой с уксусом (на 2 л воды 2 ст. ложки уксуса). Запах рыбы можно уничтожить также горячей очень соленой водой.

Рыбный и луковый запах со сковороды можно удалить, если насыпать на горячую сковороду влажные листочки спитого чая.

Чтобы устранить из посуды запах лука, нужно налить на дно ее 2—3 ст. ложки уксуса, поставить на огонь и кипятить содержимое 2—3 мин. Затем вымыть посуду порошком для посуды или мелким песком с мылом.

Чтобы устранить запах лука с ножа, нужно протереть нож растительным маслом.

Запах лука можно удалить с металлических столовых приборов, протерев их сухой столовой солью.

МАЛЕНЬКИЕ СЕКРЕТЫ ХРАНЕНИЯ, ОБРАБОТКИ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ

У каждого продукта свои специфические свойства, на каждом по-разному сказывается действие света и тепла, влаги и запахов, поэтому для каждого требуются особые условия хранения.

Перед тем как заняться приготовлением пищи, каждая хозяйка должна прикрыть платье передником, волосы завязать косыночкой, тщательно вымыть руки, а ногти вычистить щеточкой.

Во время работы надо стараться почаще пользоваться вилкой и ножом. Когда приходится прикасаться к продуктам руками, например, при формировании котлет, выделке изделий из теста, необходимо непосредственно перед этой работой тщательно мыть и вытирать руки.

Новое блюдо начинайте готовить только после того, как убедитесь в том, что хорошо поняли его рецепт.

Прежде всего прочтите предварительные объяснения, а затем весь рецепт и только потом принимайтесь за дело.

Все продукты, необходимые по рецепту, расположите на столе перед собой.

Подготовьте посуду и кухонный инструмент.

Соблюдайте последовательность операций, предусмотренных в рецепте. Не спешите солить, но и не запаздывайте, не забывайте солить.

Никогда не оставляйте продукты, а особенно жиры, муку, крупы открытыми в кухне во время варки — они теряют свой вкус, быстро портятся.

Не допускайте долгого кипения воды, супов, компотов и т. п., а также скопления пара на кухне. Не кипятите масло, не пережигайте растительные жиры — это портит их вкус и вкус подвергаемых тепловой обработке продуктов.

Разумно используйте остатки пищевого сырья и готовой пищи. Делайте из них начинки, салаты, винегреты, паштеты, используйте в соусы.

Пользуйтесь для работы с горячей кухонной утварью специально сделанными прихватками и рукавицами, а не случайными тряпочками и полотенцами. Меняйте их чаще.

Для сохранения свежести и доброкачественности продуктов и готовой пищи нужно правильно размещать их

в холодильнике, обеспечивая необходимую циркуляцию холодного воздуха.

Кроме специальных морозильных камер, где температура ниже 0°C, в местах, соприкасающихся с испарителем, температура также достаточно низкая и продукты здесь подвергаются большему охлаждению, чем на полках, расположенных дальше от морозилки. Температура воздуха в камере холодильника от плюс 8 до минус 2°C, в морозильном отделении — от минус 12 до минус 18°C.

В морозильных камерах хранят замороженные продукты и те, которые хотят подвергнуть замораживанию.

Вблизи от испарителя размещают охлажденное мясо, рыбу, колбасные изделия и все скоропортящиеся продукты.

Овощи и фрукты не нуждаются в очень низких температурах, поэтому место для них отводится внизу.

МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

ХРАНЕНИЕ.

Молоко следует хранить в фаянсовой, стеклянной или эмалированной посуде в холодном темном месте.

Чтобы дольше сохранить молоко в зимнее время, перед кипячением в него нужно добавить немного сахара ($\frac{1}{2}$ ст. ложки на 1 л молока), а летом — соды (на кончике ножа). После кипячения молоко следует остудить в открытой посуде.

Если нет холодильника, то в самые жаркие дни молоко можно сохранить в течение 2—3 суток. Для этого его необходимо кипятить 2 раза в день — утром и вечером. После кипячения посуду с молоком надо оставить открытой для охлаждения.

Предохранить молоко от свертывания в жаркие дни можно так: обернуть бутылку или другую стеклянную посуду с молоком чистой салфеткой, поставить в таз с водой и поместить на сквозняке; от постоянного испарения воды с салфетки в сосуде будет сохраняться низкая температура.

Сливочное масло сохранится твердым и свежим, если

масленку с ним покрыть мокрой салфеткой и поставить в тарелку или миску, на дно которой налить воду с небольшим количеством уксуса.

Сохранить в жаркое время сливочное масло можно также, плотно завернув его в пергаментную бумагу небольшими пачками весом 100—150 г и положив их в сильно соленую воду. Чтобы держать пачки на дне, надо придавить их тарелкой или крышкой. Менять банку следует не реже одного раза в день. Стекланную банку поместить в темное место.

Для предохранения сыра от высыхания его нужно завернуть в чистую ткань, смоченную в соленой воде.

Чтобы сыр и брынза оставались свежими, их надо держать в закрытой посуде, куда следует положить кушочек сахара.

Брынза сохранится дольше, если сосуд, в котором она находится, покрывать намоченной в холодной воде и хорошо отжатой тканью.

ОБРАБОТКА.

Молоко, кроме пастеризованного (в бутылках), перед употреблением нужно обязательно кипятить. Молоко при кипячении не убежит, если края посуды смазать жиром.

Если сметана плохо взбивается, в нее следует добавить белок, охладить посуду в воде и потом уже взбивать сметану.

Чтобы быстрее взбить масло, его надо нарезать на куски, положить в миску и поставить в кастрюлю с горячей водой. Когда масло станет мягким, поставить в холодное место и взбить.

Для придания кушаньям из творога более нежного и мягкого вкуса творог пропустите через мясорубку или протрите через сито.

Чтобы сливочное масло не почернело при обжаривании в нем пирожков, положите в него сырой картофель.

Творог, купленный на рынке или изготовленный из сырого молока, а также хранившийся некоторое время в домашних условиях, не следует употреблять без предварительной тепловой обработки. В этом случае его нужно прогревать до высокой температуры, т. е. использовать лишь для приготовления таких кушаний, как сырники, вареники и т. д.

Для приготовления молочного супа с овощами, крупой, макаронами их сначала варят в воде, а затем кладут в молоко.

Молочные супы готовят из цельного и из разведенного водой (по вкусу) молока. Можно также использовать молоко в порошке, предварительно растворив его в воде.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ.

Вкусное топленое молоко можно получить, если вскипевшее молоко сразу же вылить в чистый, сполоснутый горячей водой термос. Через 6—7 ч. молоко приобретает вкус и запах топленого.

Из сухого молока можно получить питьевое молоко разной жирности. Обычно в стакан вносят пять чайных ложек его, добавляют немного холодной или теплой воды и тщательно размешивают. Постепенно при помешивании добавляют воду до наполнения стакана, затем выливают в кастрюлю и доводят до кипения.

Творог, приготовляемый в домашних условиях, получится нежнее и вкуснее, если посуду с простоквашей поместить сразу в горячую воду, нагретую приблизительно до 80° С.

Чтобы при кипячении молока на поверхности не образовалась пленка, надо помешивать его.

Чтобы приготовить сметану в домашних условиях, сливки при комнатной температуре (18—20°С) внесите сметану хорошего качества. После того как сливки станут кислыми, поставьте их в холодное место и при температуре 5—8°С оставьте в покое на 24—48 ч. За это время сметана станет густой и приобретет характерный «сметанный» вкус.

Перед приготовлением блюд творог надо хорошо отжать, так как под влиянием повышенной температуры входящие в состав творога белки свертываются и выделяется вода.

МЯСО И МЯСОПРОДУКТЫ.

ХРАНЕНИЕ.

Перед тем как положить сырое мясо на хранение в холод, освободите его от бумаги или целлофана, выложите в керамическую или эмалированную посуду и прикройте сверху бумагой или марлей.

Мясо нужно хранить в холодном месте, однако не кладите его на открытый лед, так как после этого вкус и качество мяса значительно ухудшается.

Сырую печенку лучше хранить на холоде, предварительно смазав растительным маслом.

Чтобы начатые колбасные изделия не испортились, следует на срезе смазать их яичным белком или положить на срез кусочек лимона, моркови либо покрыть его слоем жира.

Если копченую колбасу окунуть в крепкий раствор соли, то это предохранит ее от появления плесени во время хранения.

Колбаса дольше не портится, если ее не положить, а повесить в прохладном, хорошо проветриваемом месте.

Пищевые жиры надо хранить в темном, сухом и прохладном помещении, в закрытой посуде. При хранении жира на свету посуда должна быть светонепроницаемой.

Для хранения бульона даже в холодильнике его следует процедить, перелить в чистую стеклянную банку, суповую миску или эмалированную посуду.

Фарш хранить нельзя, так как в нем быстро размножаются микробы. Сформованные из фарша котлеты и другие изделия надо сразу же обжарить с обеих сторон.

Готовые мясные котлеты можно хранить не более одних суток. Студни, заливные блюда и мясные салаты нельзя оставлять в холодильнике более чем на 12 ч.

ОБРАБОТКА.

Чтобы узнать доброкачественно ли мясо, надавите на него пальцем. Если образующаяся ямка быстро выравнивается — значит оно доброкачественно. Доброкачественное мясо на разрезе почти сухое. О качестве мяса можно судить по запаху, для этого нагрейте нож или

вилку и проколите мясо; если оно недоброкачественное, нож или вилка будут иметь неприятный запах.

Чтобы тушка домашней птицы равномернее провари-лась или прожарилась и стала более привлекательной на вид, ее надо предварительно запарить: на нижней части брюшка с двух противоположных сторон надрезать кожу и вложить туда ножки; крылышки подвернуть к спинке.

Мясо и рыбу надо промывать водой непосредственно перед приготовлением. В воде их держать не следует, так как это приводит к потере части белков и солей, содержащихся в них.

Твердое говяжье мясо станет более нежным и быстрее сварится, если с вечера его со всех сторон натереть сухой горчицей (перед варкой нужно вымыть мясо в холодной воде).

Замороженное мясо не следует оттаивать в воде. Его следует вымыть и поместить в закрытую посуду на 2—3 ч. Выделенный при оттаивании сок можно использовать.

Говяжье жаркое приобретает пряный вкус, если мясо за несколько часов до готовки смазать горчицей и, не смывая, тушить. Обваливать в сухарях или в муке порционные куски мяса или рубленые изделия лучше всего непосредственно перед жареньем. В противном случае панировка (сухари или мука) отмокает и портит внешний вид и вкус готового кушанья.

Говяжье мясо скорее уваривается, если его предварительно отбить деревянным молотком. Кроме того, в воду, в которой оно будет вариться, нужно добавить 2—3 столовые ложки уксуса.

Мясо, домашнюю птицу и дичь нужно солить перед тем как жарить, чтобы в них сохранился сок.

Чтобы мясо хорошо подрумянилось, надо, перед тем как жарить, вытереть его полотенцем.

Если перед жареньем мясо слегка посыпать сахарной пудрой, на нем во время жаренья образуется вкусная поджаристая корочка.

Перед жареньем шницелей или отбивных котлет нужно удалить жилки, в противном случае они свернутся и сделают мясо бесформенным. Кроме того, куски мяса надо немного надрезать по краям в 2—3 местах.

Чтобы отбивные котлеты или шницели стали более мягкими, смажьте их смесью уксуса и растительного масла и оставьте так на 1—2 ч., после чего зажарьте.

Чтобы дичь была мягкой, сочной, белой, при приготовлении дичи ошипайте ее сухую, выньте ножом оставшиеся пеньки, натрите мукой и опалите. Затем дичь выпотрошите и опустите в воду, в которую предварительно добавьте немного уксуса, и вымачивайте около часа.

Непотрошенная птица хранится дольше, чем выпотрошенная. Птицу легче ошипать, если ее погрузить на 2—3 мин. в горячую воду (65—75°C).

Перед опаливанием тушку птицы расправьте, чтобы на ней не было складок кожи, для чего разверните крылья, расправьте ножки и оттяните шею птицы.

Чтобы предохранить кожу жирного гуся от пригорания, перед жареньем сбрызните ее холодной водой.

Чтобы образовалась румяная корочка при поджаривании кур и цыплят, смажьте их перед приготовлением густой сметаной.

Мясо курицы станет белым и нежным, если перед приготовлением ее изнутри натереть лимоном или варить в воде, в которую можно предварительно добавить 1 чайную ложку лимонного сока.

Чтобы удалить излишек крови из заячьих тушек, их необходимо предварительно вымочить в течение 3—4 ч. в холодной воде. Вымачивание в уксусе делает заячье мясо мягким.

Чтобы быстрее приготовить мясной суп, нарежьте мясо поперек волокон в виде крупной лапши или приготовьте из него фрикадельки.

Для приготовления бульона мясо следует нарезать небольшими кусками, а кости раздробить.

С печени легко снять пленку, если предварительно опустить ее на минуту в горячую воду.

Печень становится очень вкусной, если перед жареньем ее подержать 2—3 ч. в холодном молоке.

Говяжьи почки перед жареньем надо отварить до готовности.

Перед варкой говяжьи почки освободите от пленок, надрежьте вдоль и вымочите в холодной воде в течение часа.

Мозги, прежде чем варить и жарить, надо замочить на 1—2 ч. в холодной воде и очистить от пленок. Мозги перед панированием необходимо обсушить, в противном случае при жаренье они распадаются.

Котлеты получаются сочные, если мясо содержит жир, но при использовании слишком жирного мяса котлеты сильно уменьшаются в размере и плохо сохраняют

форму. Чтобы котлеты из нежирного мяса вышли мягкими и пышными, надо добавить в фарш немного сливочного масла или пропущенного через мясорубку свиного шпика. Жарить котлеты следует на хорошо разогретой сковороде.

Мясо для приготовления рубленых изделий нужно обмыть в холодной воде, освободить от крупных жил и пленок, нарезать и пропустить два раза через мясорубку. Первый раз пропустите только мясо, второй раз — мясо вместе с белым хлебом и другими добавками.

Вода или молоко, добавленные в котлетный фарш, придают готовым изделиям сочность. Для получения вкусных, нежных котлет фарш после пропускания через мясорубку надо перемешать, подливая понемногу оставшееся от вымачивания хлеба молоко или воду.

Мясные котлеты будут вкуснее, если в них положить сырой и слегка поджаренный лук (то и другое поровну) и немного сырого картофеля, натертого на мелкой терке.

Если в готовую котлетную массу нужно положить сырой репчатый лук, то его можно не пропускать через мясорубку, а натереть на мелкой терке.

Чтобы сосиски не лопались во время варки, наколите их вилкой перед тем, как опустить в кипяток.

Сосиски не полопаются, если их положить в холодную подсоленную воду и нагревать только до кипения, но не кипятить.

Чтобы сосиски не лопнули, их можно варить на пару. Для этого влейте в кастрюлю до половины воду и, когда она закипит, положите на кастрюлю крест-накрест ложки, а на них подвесьте сосиски таким образом, чтобы они не касались воды. Через 4—5 мин. сосиски будут готовы.

Некоторые сорта копченых колбас трудно очищаются от кожицы. Если такую колбасу положить на 0,5 мин. в холодную воду, то ее можно будет очистить без труда.

Чтобы панировочные сухари не оставались на сковороде, а покрывали мясо, обваливайте мясо в муке, затем смажьте его взбитым яйцом и только потом панируйте.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ.

Обычно лавровый лист кладут в первые блюда за 5 мин. до окончания варки, во вторые — за 10 мин; если его положить раньше, у пищи может появиться горький привкус.

Не забывайте, что варка бульона определяет вкус многих блюд, так как бульон — основа не только для супов, но и для ряда соусов и заливных.

Из 1 кг сырого мяса без костей получается около 600 г вареного или 650 г жареного.

Для варки подходит мясо старых животных и птиц, для жаренья — молодых. Для обжаривания в духовом шкафу употребляются молодое и более жирное мясо.

Бифштекс и ростбиф, заднюю ножку и отбивные котлеты из баранины можно есть и полупрожаренными. Свинину и телятину всегда прожаривают полностью.

Мясо, отваренное мелкими кусочками, менее сочно и вкусно, чем отваренное крупным куском.

Чтобы мясо, которое варилось в супе, было сочным и на следующий день, храните его в небольшом количестве бульона и только перед подачей к столу опустите в горячий суп.

Мясо нужно жарить незадолго до подачи к столу. Даже непродолжительное хранение жареного мяса ухудшает его вкус.

При обжаривании порционных кусков мяса не рекомендуется закрывать посуду крышкой, так как в этом случае пар не улетучивается, а оседает на мясе и придает ему вкус тушеного, а не жареного.

Котлеты и куски мяса надо класть на хорошо разогретую с жиром сковороду. Куски мяса не должны лежать вплотную.

Четвертинка лимона (с коркой) может придать приятный вкус жареному мясу. Вначале ее нужно жарить с мясом, а затем, после полного размягчения корки, растереть деревянной ложкой и растворить в соусе.

Когда жарится мясо в духовке, его можно поливать только выделившимся соком или горячей водой; от холодной воды оно становится твердым.

Мясо для запекания ставят всегда в горячую духовку и так, чтобы со всех сторон был доступ горячего воздуха. На противень кладут немного жира. Во время запекания мясо необходимо поливать образующимся соусом.

Разогревая вчерашнее мясо, надо предварительно обрызгать его с ложечки холодной водой, положить на сковороду с маслом и поставить на огонь — мясо не будет иметь неприятного привкуса и покажется свежезажаренным.

Для котлетной массы используйте черствый хлеб, так как свежий придает готовому изделию неприятную клей-

кость. Хлеб не только увеличивает объем изделий, но и, впитывая в себя выделяющийся мясной сок, придает рубленому мясу пышность и сочность. Хлеб замачивайте в холодной воде или в молоке и, не отжимая, добавляйте в фарш.

Целое жаркое разогревайте в посуде, поставленной в кипяток, в духовке.

Чтобы запекаемое в духовом шкафу мясо не пригорело и не стало сухим, поставьте в духовой шкаф небольшой сосуд с водой. Пар от воды предохранит мясо от пригорания и высыхания.

Мясные котлеты готовы, если при нажмие ложечкой из них вытекает прозрачный сок. На разрезе готовые котлеты должны иметь серый цвет, а не красноватый.

В готовое жареное мясо и птицу свободно проходит вилка и при этом выделяется прозрачный сок.

Мясо вареное готово, когда оно легко отделяется от костей или когда вилка легко прокалывает мякоть. Готовность тушеных мясных блюд определяется так же.

Если вы жарите домашнюю птицу или дичь в духовом шкафу, кладите ее на противень или сковородку спинной вниз. Жирную птицу полейте небольшим количеством горячей воды, недостаточно жирную — растопленным свиным салом.

Чтобы кожа жареного гуся, утки, поросенка покрылась хрустящей корочкой, перед тем как закончить жарить, выньте из духовки, полейте холодной водой и поставьте в духовку для окончательного дожаривания.

Если тушка птицы сильно подрумянилась в духовке, но еще не готова, ее надо прикрыть сверху куском пергаментной бумаги, смазанной каким-либо жиром.

Для того чтобы разогреть птицу, ее надо полить сметаной и поставить в духовку.

Две-три лишние минуты обжаривания говяжьей печени портят ее вкус, делают печень жесткой и сухой.

Паштет из печени хорошо украсить сливочным маслом, пропущенным через дуршлаг, а сверху посыпать тертым сыром.

Вареный язык будет мягким, если положить его в кипящую воду и варить при слабом кипении 2—3 ч. После варки язык нужно погрузить в холодную воду и тут же снять с него кожу, не давая ему остыть.

Почки надо жарить на сильном огне — это предупреждает излишнее вытекание сока из них. От большой потери сока почки становятся жесткими.

Сварив и измельчив мясо для студня, залейте его бульоном и прокипятите все еще раз. Разливайте студень в чистую посуду, предварительно ошпаренную.

Перед тем как печь мясо на решетке, предварительно намажьте ее жиром, нагрейте и тогда положите мясо. При таком способе мясо не прилипнет к решетке и не разорвется.

Я И Ц А

ХРАНЕНИЕ.

Есть несколько способов сохранить яйца свежими в течение длительного времени. Для хранения нужно отбирать свежие яйца с целой скорлупой и лучше всего диетические.

Качество яиц можно проверить, просматривая их на свет. У испорченных яиц при таком просмотре обнаруживаются темные пятна.

Для сохранения свежести куриных яиц нужно смазать их вазелином или парафином, каждое яйцо обернуть бумагой, уложить в корзинку и поставить в прохладное место.

Яйца, хранящиеся в сосуде с раствором гашеной извести, который приготовлен из расчета 300—400 г. извести на ведро воды, сохраняются довольно долго. Укладывать яйца в сосуд следует острым концом вниз, слой раствора над ними должен быть около 20 см.

Часто для приготовления того или иного блюда требуется отделить белок от желтка. Для этого надо разбить яйцо над чистой воронкой; белок соскользнет вниз, желток останется в воронке. Воронку можно сделать и из бумаги.

Если нужен только белок, а желток надо сохранить на несколько дней, проткните яйцо толстой иглой с двух противоположных сторон. Белок вытечет, а желток останется в скорлупе.

Для того, чтобы сохранить свежими желтки яиц, не использованные сразу, или неиспользованные яичные белки, надо положить их в чашку, залить холодной водой и поместить в холодное место.

ОБРАБОТКА.

Яйца, хранившиеся в извести, определяют по негладкой скорлупе, следам извести, которые они оставляют на руке. Для того, чтобы эти яйца во время варки не лопались и не вытекали, проколите их с тупой стороны иголкой.

Несвежее яйцо способно испортить все блюдо. Поэтому каждое яйцо нужно предварительно разбить над чашкой, проверить его свежесть, а уже потом вылить в то блюдо, которое готовится.

Замерзшие яйца можно разморозить, опустив их на продолжительное время в холодную соленую воду.

Сваренное всмятку яйцо будет и через несколько дней свежим и вкусным, если его перед едой еще раз опустить в кипяток на 15—20 секунд.

Сырое яйцо, прежде чем влить в суп, рекомендуется предварительно смешать с небольшим количеством (полстакана) охлажденного супа. В этом случае яйцо распределяется в бульоне равномерно.

Вареное яйцо можно легко отличить от сырого. Вареное вращается быстро и долго, сырое — останавливается, сделав два-три медленных оборота.

Желтки с сахаром быстрее растираются в теплом месте.

При растирании желтка с сахаром, например для торта, нельзя сыпать сахар в желток, нужно постепенно вылить желток в сахар.

Чтобы белки легче взбивались, их надо охладить или добавить в них щепотку мелкой соли. Если нужно взбить белки яиц, хранившихся продолжительное время, к белкам добавьте немного холодной воды (1 ст. ложку на 3—5 яиц).

Чтобы яичный омлет получился пышным, перед тем как его жарить, добавьте в яйца молоко или воду (из расчета 1 ст. ложка на каждое яйцо) и хорошо взбейте.

Опущенные в соленую воду свежие яйца падают на дно, а несвежие всплывают на поверхность.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ.

Чтобы сварить яйцо всмятку, опустите его в кипящую воду на 2—3 мин.; «в мешочек» — на 4—5 мин.; вкрутую — на 8—10 мин.

Если яйца варить на сильном огне, белок становится твердым, а желток более мягким. А если варить яйца на медленном огне, желток приобретает твердость, а белок остается рыхлым. Рекомендуется варить яйца на умеренном огне.

Крутые яйца, если их используют для приготовления кушаний, а не подают тотчас же после варки к столу, опускают в холодную воду, предварительно надколов скорлупу, иначе скорлупа плохо очищается.

Если вы жарите яичный омлет, яйца помешивайте вилкой от краев к середине сковороды: омлет получается пышным.

Смеси, в которых использованы сырые яйца, только белки или желтки (соусы, кремы, супы, подливки), нельзя сильно разогревать, нельзя кипятить. В большинстве случаев яйца добавляют в самом конце варки, сняв посуду с огня; если же их нужно проварить, то смесь доводят только до первых признаков кипения (появления пузырей и вздрагивания жидкости), после чего тотчас же снимают с огня. Добавляя сырые яйца в горячие смеси, их нужно все время помешивать.

РЫБА И РЫБНЫЕ ПРОДУКТЫ.

ХРАНЕНИЕ.

Абсолютно исключено хранение рыбы в теплое время года в тех случаях, когда у хозяйки нет ни холодильника, ни ледника, ни погреба.

Рыбу в холодильнике нельзя размещать рядом с молоком, маслом, творогом. Это может придать неприятный, несвойственный им запах.

Сырую рыбу нельзя хранить вблизи тех продуктов, которые используют без тепловой обработки (колбасные изделия, сыры и т. д.). Сырая рыба после тепловой обработки будет обезврежена от микробов, а эти продукты могут оказаться зараженными болезнетворной микрофлорой.

Мороженую рыбу и готовое мороженое рыбное филе до тепловой обработки помещают для хранения в морозильную камеру холодильника, завернув в чистую бумагу. Охлажденную рыбу, которую хранят недолго, лучше вначале выпотрошить и разместить вне морозилки.

Балычные изделия, рыбные консервы, икру, вяленые, копченые и соленые рыбные продукты хранят подальше от морозилки, на нижних полках холодильника.

Не допускается хранение рыбных консервов в открытых жестяных банках даже в холодильнике. Их следует переложить в стеклянную или керамическую посуду.

ОБРАБОТКА.

Перед приготовлением рыбы необходимо установить ее доброкачественность. Для этого ее опускают в таз с водой: свежая рыба тонет. У доброкачественной парной рыбы гладкая, блестящая, плотно прилегающая к телу чешуя, глаза выпуклые, прозрачные, жабры ярко-красного цвета, брюшко невздутое.

Рыбу размораживают, опуская ее в холодную воду (2 л воды на 1 кг рыбы). Чтобы уменьшить потерю минеральных веществ, рекомендуется добавить на 1 л воды 7—10 г поваренной соли. Рыбу осетровых пород оттаивают на воздухе.

Чтобы рыба не пахла тиной, надо вымыть ее в крепком холодном растворе соли.

При чистке рыбы следует опускать пальцы в соль, чтобы они не скользили.

Рыба хорошо чистится, если ее слегка потереть уксусом и оставить так на некоторое время. Чешуя с рыбы также лучше сходит, если до очистки рыбу окунуть в горячую воду или чистить в посуде, наполненной водой. Руки при этом держат под водой, чтобы чешуя не разлеталась.

При чистке налима и сома кожу надрежьте вокруг головы и снимите целиком. При чистке линя рыбу положите на 15—20 сек. в горячую воду, чтобы сошла слизь и легче снималась чешуя.

При разделке рыбу нельзя изгибать, сдавливать, так как в этом случае из рыбы вытекает сок.

Рыба не раскрошится при поджаривании, если ее предварительно обвалить в муке, смочить в яйце и обвалить в панировочных сухарях.

Рыбу солят за четверть часа перед жареньем, тогда она не разваливается.

Чтобы рыба хорошо подрумянилась, ее перед жареньем рекомендуется обсушить полотенцем.

Жареная рыба получается особенно вкусной, если перед жареньем ее подержать в молоке, затем обвалить в муке и жарить в кипящем растительном масле. Чтобы жир не разбрызгивался, а рыба лучше жарилась, надо покрыть сковороду опрокинутым дуршлагом.

Соленую рыбу нужно вымачивать под струей воды или в часто сменяемой питьевой воде. Вымачивать соленую рыбу в теплой воде нельзя.

Чтобы устранить резкий специфический запах камбалы, при чистке ее удалите кожу с темной стороны.

Рыбные котлеты будут вкуснее, если положить в рыбный фарш мелко нарезанный и слегка обжаренный лук.

Фаршированная рыба будет вкуснее, если в фарш и в бульон добавить немного сахара.

Вкус сельди улучшится, если ее вымачивать в настое чая или в молоке.

Соленую рыбу, предназначенную для пирожков и расстегаев, после вымачивания нарежьте и на 1—2 ч. положите в растительное масло.

Рубленая сельдь будет нежнее, если в нее добавить кусочек батона черствого белого хлеба без корок, размоченный в молоке.

Чтобы мидии легко раскрылись, нужно залить их кипятком и продержать в нем 2—3 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ.

Не давайте сильно кипеть жидкости, в которой варится рыба.

Чем меньше жидкости используется при варке рыбы, тем вкуснее получается рыба. Нежным и приятным вкусом обладает рыба, отваренная на пару. Но отваривание в небольшом количестве жидкости и варка на пару не экономичны, так как в этом случае получается только второе блюдо, а из малого количества отвара можно в лучшем случае приготовить соус.

Если в воду, в которой варится рыба, влить свежее молоко, исчезнет сильный запах, а рыба станет вкуснее.

Рыбу при варке ухи следует класть в холодную воду, а для подачи под соусом — в кипящий отвар с кореньями, луком, лавровым листом, перцем и солью.

При варке рыбы, обладающей специфическим запахом (треска, камбала, морской окунь, крупная щука,

сом, ставрида), используйте для смягчения этого запаха большее количество корней, лука и специй и добавьте на 1 л воды половину стакана огуречного рассола или 50 г уксуса. Рыба считается уваренной, когда плавники ее легко отделяются.

Для устранения сильного запаха при жаренье рыбы в растительное масло положите одну картофелину, очищенную и нарезанную ломтиками.

Рыбные котлеты готовы, если при нажиге ложечкой из них вытекает прозрачный сок.

Чтобы определить, готова ли жареная рыба, нужно проколоть мякоть лучиной. Если она вошла свободно и появился прозрачный сок, рыба готова.

Пищевые отходы, остающиеся при подготовке рыбы к жаренью (голова, кости, плавники, кожа), надо использовать для варки небольшого количества бульона, на котором можно приготовить вкусный соус.

При варке раков опустите их в крутой соленый кипяток (на 10 раков — 1 ст. ложку соли). Раков вынимайте из отвара только перед подачей к столу, иначе они утратят сочность и будут невкусными.

Раков, крабов, креветок, мидий варите только в сильно кипящей подсоленной воде.

О В О Щ И.

ХРАНЕНИЕ.

Сушеные овощи, предварительно упакованные в пергаментную бумагу, нужно хранить в сухом помещении в деревянных ящиках, фанерных или картонных коробках.

Если поверх засоленных в открытой посуде овощей положить нарезанный стружками хрен, овощи не будут быстро плесневеть и вкус их значительно улучшится.

Плесень на соленых размягчает овощи и портит сок. Поэтому как только появилась плесень, ее нужно тщательно собрать, стенки сосуда вытереть чистым полотенцем, прибавить немного соли и перемешать рассол несколько раз в течение 3—4 дней.

Сваренные овощи нельзя хранить в воде, где их отваривали, так как от этого они становятся водянистыми и невкусными. Только цветную капусту можно хранить не-

продолжительное время в отваре, а все остальные овощи после варки откидывают на дуршлаг.

Сырые овощи сохраняются свежими в течение нескольких дней, если завернуть их в мокрое полотенце.

Зелень укропа, петрушки, сельдерея хорошо сохраняется несколько дней, если ее положить в полиэтиленовый мешочек и держать в холодном месте.

Петрушку, укроп можно хранить несколько дней в большую жару, если их держать в плотно закрытой кастрюле, причем и зелень и кастрюля должны быть сухими.

Отрезанная половинка луковицы не потеряет своих вкусовых качеств, если смазать ее на срезе маргарином.

Репчатый лук лучше сохраняется в венках или сетке, подвешенных в сухом проветриваемом месте.

Белокочанная капуста хорошо сохраняется в течение всей зимы, если ее поместить в подвал или погреб. Для хранения нужно отбирать только лучшие кочаны: без повреждений, невялые и неподмороженные, оставляя на них 3—4 зеленых листа. Если капуста будет храниться на полу, то кочерыги следует обрезать на 2—3 см от последнего листа. А если вы собираетесь ее подвесить к стене или потолку, то оставьте кочерыги нетронутыми. Зимой время от времени надо осматривать кочаны и обрывать загнивающие листья.

В южных районах страны с мягкой зимой капусту можно хранить в земле. Для этого перед наступлением морозов прямо на грядке нужно выбрать наиболее рыхлые кочаны и вырыть их вместе с корнями. Затем вырыть канавку глубиной 30 см и шириной с кочан, в нее уложить капусту кочерыгами вверх и все это засыпать землей слоем 10 см, а когда наступят постоянные морозы, слой земли нужно увеличить еще на 30 см. К февралю — марту кочаны увеличатся в весе, станут плотными и белыми, а по вкусу и сочности капуста будет такой, как будто вы ее недавно сняли с грядки.

Свежие листовые овощи (зеленый салат, ревень, щавель) нельзя хранить больше 2—3 дней. В сухом месте они быстро увядают, а во влажном — покрываются плесенью. Наиболее благоприятные условия для их хранения — температура 0°C, умеренная влажность воздуха (85—90%) и плотная укладка в корзины или ящики.

Морковь можно сохранить в течение зимы, если пе-

ред укладкой на хранение опрыскать ее водным настоем сухих чешуек репчатого лука.

Чтобы сохранить морковь, нужно отрезать у нее ботву, сложить в штабеля головками наружу, пересыпая каждый ряд чистым чуть влажным песком. Температура хранения моркови — примерно 2°C.

Свежие помидоры можно сохранить до января. Для этого надо осенью отобрать зеленые, здоровые плоды. Каждый плод обернуть бумагой, уложить в ящик или корзину, выстланные соломой, и хранить при 11—13°C в темном месте.

Свежие помидоры дольше сохраняются, если уложить их в один ряд плодоножкой вверх.

Перец, помидоры и баклажаны лучше всего хранить в корзине, подвешенной в проветриваемом месте.

Чтобы огурцы сохранить на зиму свежими, их нужно обмыть кипяченой водой и вытереть досуха. Затем обмазать яичным белком, не оставляя непокрытых мест. Лучше брать огурцы с корешком, чтобы после обработки их можно было повесить в сухом помещении.

Сохранить зеленые огурцы свежими несколько дней можно, если держать их на три четверти в воде хвостиками вниз. Воду следует менять ежедневно.

Чтобы томат в открытой банке предохранить от плесени, его нужно посыпать сверху мелкой солью и полить растительным маслом.

ОБРАБОТКА.

Нередко в овощи (например, в цветную капусту) заползают муравьи, мухи и другие насекомые. Если перед началом приготовления подержать овощи в крепко посоленной воде 8—10 мин., насекомые всплывут на поверхность и их легко будет слить вместе с водой.

Чем крупнее нарезаны овощи, тем меньше питательных веществ они теряют при варке.

Овощи следует очищать и нарезать непосредственно перед варкой и варить обязательно под закрытой крышкой при слабом кипении.

Суп получается более вкусным и ароматным, если овощи (морковь, лук) слегка поджарить на масле.

Картофель и все овощи надо чистить и резать нержавеющей ножом, тогда руки не чернеют.

Для измельчения на терке берите крупный картофель, для варки и жарки — средний. Для салата варите неочищенный картофель.

На старом картофеле не появятся синие пятна, если в воду добавить немного уксуса.

Молодой картофель можно быстро очистить, если его положить на 15—20 мин. в холодную подсоленную воду или ненадолго в горячую и потом в холодную воду. Кроме того, молодой картофель можно быстро очистить, если, промыв его в воде, положить в мешочек из плотной материи, всыпать туда горсть крупной соли, затянуть и в течение нескольких минут покатавать его по столу.

Оладьи из сырого картофеля получаются вкуснее, если добавит в них вареный картофель.

Чтобы раскатать клейкое картофельное тесто, хорошенько смажьте кухонный стол и скалку растительным маслом.

Сушеные овощи надо промыть, замочить в воде, после чего варить в той воде, в которой их замачивали.

Салат из овощей будет вкуснее, если лук для него мелко нарезать, положить в дуршлаг и обдать кипятком.

Чтобы мелко нарезанный лук не пригорал и приобрел красивый цвет, сначала обваляйте его в муке, а потом жарьте.

Томат-пюре не рекомендуется класть в суп сырым, его нужно слегка пережарить с жиром.

Чтобы кожица от помидора отделилась легко, опустите помидор в кипящую воду и потом сразу же в холодную.

При чистке свеклы не следует отрезать до конца корень, иначе свекла светлеет, так как весь сок вытекает.

Хрен легко нарезать, если его оставить на ночь в холодной воде.

Для сохранения зеленого цвета свежие огурцы перед посолом обдают кипятком.

Редька теряет свой едкий вкус и неприятный запах, если ее настрогать и промыть несколько раз холодной водой.

Квашеная капуста (в кочанах) становится нежной и упругой, а рассол ее — приятным для питья, если между рядами кочанов насыпать по горсти крупно толченой кукурузы.

Витамины, содержащиеся в свежих овощах, очень чувствительны к нагреванию. Лучше варить овощи не-

сколько минут при более сильном кипении, чем долго при умеренном.

При очистке овощей нередко вместе с отходами выбрасывают вполне годные для еды части растений. Так, из свекольной ботвы можно готовить горячие супы и холодную ботвинью, а из свежей ботвы редиса — зеленые щи, так же как из шпината, крапивы, щавеля. Зеленые листья и черешки петрушки и сельдерея придают вкус и аромат супам и соусам. Ботву овощей можно употреблять и в свежем и в сушеном виде.

Кислота задерживает варку овощей. Поэтому уксус, лимонную кислоту и томатное пюре надо класть в кушанье после того, как овощи сварятся.

Обогащайте пищу, используя отвары, в которых варились овощи. Питательные вещества овощей во время варки в значительных количествах переходят в воду. Употребляйте овощные отвары для супов и соусов.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ.

Лучше всего варить овощи на пару.

Чтобы сохранить во время приготовления в свежей зелени, капусте, картофеле витамин С, закладывайте их в кипящую воду или бульон.

Супы из овощей приготовляйте перед подачей на стол, иначе в них уменьшается содержание витамина С. Если сваренный суп простоят три часа, количество витаминов снизится примерно вдвое. Вот поэтому неправильно готовить суп из овощей на два дня. Лучше сварить бульон и из него готовить свежие супы.

Винегреты и салаты не надо готовить «впрок». Заправлять их надо (маслом, соусом, майонезом) только перед подачей на стол.

Чтобы суп-пюре имел необходимую густоту, его можно заправить размоченным в бульоне мякишем белого хлеба, протертым через частое сито.

Два кусочка сахара, добавленные в воду, где варятся любые овощи, значительно улучшат их вкус.

Чтобы быстрее сварить фасоль, надо залить ее холодной водой и сразу поставить варить. Как только фасоль закипит, надо подлить еще немного холодной воды. Прodelать так 3—4 раза. Через 30—40 мин. фасоль будет готова.

Фасоль будет вкуснее и питательнее, если воду, в которой фасоль варится, слить сразу же, как только она закипит, и залить еще раз холодной водой, добавив в нее 3 ложки растительного масла.

Фасоль надо разваривать до полной мягкости, чтобы избежать отравления.

Чтобы горох и фасоль быстрее разварились, надо залить их на ночь холодной кипяченой водой. Варить в этой же воде, посолив, когда фасоль или горох будут почти готовы.

Очень хорошо в сырые овощные салаты добавлять ягоды, плоды и фрукты (смородину, крыжовник, вишни, сливы, яблоки, клюкву, бруснику), очистив их от зерен и косточек. При этом, если в салат входят кислые ягоды и овощи (смородина, крыжовник, клюква, помидор), то уксус и лимонный сок можно заменить их соком.

Недозревший, проросший и позеленевший картофель надо варить очищенным от зеленых участков и ростков, нарезанным, а отвар — сливать. Сильно проросший и позеленевший картофель употреблять в пищу опасно.

Если нужно сварить картофель побыстрее, положите в воду ложку маргарина.

Картофель варите на умеренном огне, чтобы крахмал разбухал равномерно. Когда картофель варят на сильном огне, он снаружи разваривается и лопается, а внутри остается сырым.

Картофель лучше варить в кожуре, в нем больше сохраняется витаминов, чем при варке его в очищенном и нарезанном виде.

Картофель, сваренный в кожуре, очищается гораздо быстрее, если его сразу после варки облить холодной водой.

Рассыпчатый картофель варите после закипания воды 15 мин., затем слейте почти всю воду (оставив очень немного только на дне кастрюли) и доварите на слабом огне, плотно закрыв посуду крышкой.

Чтобы кожица картофеля, который варится «в мундире», не лопалась, добавьте в воду несколько капель уксуса или добавьте в воду больше соли, чем это делается при обычной варке. Можно также при варке добавить в воду 1—2 ложки капустного или огуречного рассола или варить картофель на пару.

Вареный картофель получается очень вкусным, если в воду, в которой он варится, бросить 2—3 дольки чеснока.

нока и лавровый лист или положить в кастрюлю немного сушеного укропа, завернув его в кусочек марли.

Не разбавляйте холодным молоком картофельное пюре, от этого пюре приобретает серый цвет. Прежде чем разбавить пюре, нагрейте молоко до кипения. Горячее молоко нужно добавлять в пюре постепенно, при помешивании.

Картофель жарится быстрее и будет вкуснее, если предварительно опустить его на несколько минут в горячую воду и дать обсохнуть прежде, чем положить на сковороду.

Жарят картофель на сильно разогретой сковороде и солят его, когда ломтик подрумянится со всех сторон. Если посолить картофель до того, как образуется корочка, сок из него вытечет, смешается с жиром, ломтики потеряют форму, цвет и вкус.

Очень вкусен и питателен картофель, испеченный в горячей золе или в духовом шкафу.

Чтобы борщ имел красивый свекольный цвет, надо свеклу отварить целиком, затем натереть на средней терке, посыпать лимонной кислотой и сахарным песком и дать постоять, предварительно перемешав. Затем положить в борщ и дать один раз прокипеть.

Свеклу, в отличие от всех других овощей, в соленой воде не варят.

Чтобы сварить свеклу быстрее, вымойте ее, очистите от кожицы, разрежьте на кубики, положите в кастрюлю и залейте горячей водой так, чтобы только закрыло свеклу. Варите под крышкой, изредка помешивая и понемногу подливая воду. К тому времени, когда свекла будет готова, вода должна выкипеть почти полностью. Затем добавьте в кастрюлю 1 чайную ложку уксуса для восстановления прежней окраски свеклы и перемешайте.

Приготавливая блюда из свеклы, используйте пряности, в противном случае блюда получаются пресными и безвкусными.

Соленые огурцы, если они большие, не подавайте на стол целиком, нарежьте их не очень широкими полосками.

Огурцы для рассольника надо варить отдельно в небольшом количестве воды и класть их в суп в конце варки вместе с водой, в которой они варились.

Для украшения блюд можно сделать «веер» из огурца. «Веер» получается из крепких, небольших огурчиков,

если их надрезать вдоль тонкими пластинками не до самого конца и затем расправить.

Длительная тепловая обработка перца снижает его ароматические свойства и придает блюду излишнюю горечь, поэтому перец добавляйте незадолго до окончания варки.

Морковь и лук хорошо подрумянятся, если при жаренье добавить в масло немного сахарного песка.

Щи из кислой капусты надо солить уже после того, как капуста сварилась, иначе их легко пересолить.

Сильный запах капусты исчезнет, если в кастрюлю, где она варится, положить кусок белого хлеба. Другой способ такой: накройте кастрюлю куском чистой ткани, смоченной в уксусе, а потом уже крышкой.

Чтобы шпинат, щавель и стручковая фасоль сохранили зеленый цвет после варки, надо их положить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой, плотно закрыть крышкой и как можно скорее довести до кипения.

Быстрозамороженные овощи — зеленый горошек, помидоры, овощные смеси — закладывайте для варки, не размораживая, прямо в кипящую жидкость.

Любители горчицы могут сделать ее очень приятной на вкус: к обычной столовой горчице, приготовленной из 100 г порошка, добавьте чайную ложку гречишного меда.

Г Р И Б Ы.

ХРАНЕНИЕ.

Соленые грибы полагается хранить в холодном месте и при этом следить, чтобы не появилась плесень. Время от времени ткань и кружок, которыми они прикрыты, надо промывать в горячей слегка подсоленной воде.

Маринованные грибы надо хранить в прохладном месте. В случае появления плесени все грибы следует откинуть на дуршлаг и промыть кипятком, после чего сделать новый маринад, переварить в нем грибы и, сложив в чистые банки, налить сверху слой растительного масла и завязать бумагой.

Сушеные грибы впитывают в себя влагу из воздуха. Поэтому их следует хранить в сухом месте и притом не

в тканевых, а во влагонепроницаемых мешочках или плотно закрытых банках. Для снижения влажности воздуха рекомендуется использовать влагопоглотители — хлористый кальций, негашеную известь.

Чтобы предупредить появление плесени или закисание, маринованные грибы во время хранения можно залить растительным маслом или бараньим жиром.

М

ОБРАБОТКА.

Перед тем как варить грибы, очень тщательно проверьте их и отбросьте те, которые вызывают подозрение как ядовитые. Отбрасывать следует также непригодные к употреблению совсем червивые грибы, перезрелые, дряблые.

Чтобы очищенные грибы не почернели, положите их в подсоленную воду, добавив немного уксуса.

Сушеные грибы хорошо подержать несколько часов в молоке, немного посолив его. Тогда грибы станут как свежие.

Грибы, содержащие млечный сок, — волнушки, чернушки, белянки, грузди, подгрузди, валуи и другие — перед посолом отварите или вымочите, чтобы извлечь горькие, раздражающие желудок вещества. После отваривания их надо промыть холодной водой.

Строчки и сморчки перед приготовлением надо обязательно прокипятить в течение 7—10 мин. в воде; отвар, содержащий яд, обязательно вылейте. После этого грибы можно варить или жарить.

С сыроежек легко снять кожицу, если предварительно обдать их кипятком.

Перед приготовлением маслят и мокрух необходимо снять с их шляпок пленку, покрытую слизью.

Для сушки отбирают нестарые крепкие грибы. Их перебирают и очищают от приставшей земли, но не моют.

У белых грибов корешки полностью или частично отрезают так, чтобы осталось не более половины. Корешки сушат отдельно. У подберезовиков и подосиновиков корешки не отрезают, а разрезают гриб пополам или на части.

Из сухих грибов можно приготовить грибной порошок. Для этого хорошо высушенные грибы толкут в

ступке, порошок просеивают через сито, пересыпают в стеклянную посуду с широким горлышком, хорошо закупоривают и хранят в сухом месте. Используют его для приготовления соусов.

Солить можно все пригодные в пищу грибы, но чаще всего для этого используют только пластинчатые, так как трубчатые грибы при засолке становятся дряблыми.

Маринад из подберезовиков и подосиновиков не почернеет, если перед варкой обдать грибы кипятком, выдержать в этой воде 5—10 мин., затем промыть холодной водой.

Лисички и валуи перед маринованием отварите в подсоленной воде в течение 25 мин., откиньте на решето и промойте. Затем положите в кастрюлю, залейте необходимым количеством воды и уксуса, добавьте соль и отварите второй раз.

Чтобы маринад был светлым и прозрачным, пену во время варки грибов надо снимать.

Пряности в маринад надо класть только тогда, когда он окончательно очищен от пены.

Варить грибы в маринаде надо 10—25 мин. Грибы считаются готовыми, когда они начинают опускаться на дно, а рассол делается прозрачным.

ФРУКТЫ.

ХРАНЕНИЕ.

Для длительного хранения яблок в домашних условиях лучше всего подходят такие сорта, как антоновка, славянка и шафран. При этом нужно отобрать совершенно неповрежденные плоды и аккуратно уложить их ровными слоями в ящик. Каждый слой следует переложить 3—4 листами чистой бумаги, а ящик поставить в подвал или чулан, где температура не поднимается выше 5—6°C.

Яблоки можно сохранить, уложив в просторный деревянный ящик и пересыпав сухими, чистыми опилками. Плоды не должны касаться один другого.

Варенье можно хранить долго, если веревочку, которой завязывают банку с вареньем, сначала намочить.

Она не будет скользить, а когда высохнет, то плотно стянет горлышко банки, предотвратив доступ воздуха в нее.

В течение нескольких месяцев можно сохранить лимон, если его завернуть в папиросную бумагу и положить в сухой песок.

Чтобы сохранить начатый лимон, положите его срезом на политое уксусом блюдечко или заверните в салфетку, смоченную в уксусе.

Маслины могут долго сохраняться, если их положить в стеклянную банку и залить рафинированным растительным маслом.

ОБРАБОТКА.

Плоды легко очищаются от кожицы, если их положить в металлическую сетку и опустить на несколько секунд в кипяток и сейчас же — в холодную воду.

Чтобы очищенные яблоки для компота или пюре не потемнели, опустите их в холодную воду, в которой растворено немного соли.

Чтобы из лимона получить побольше сока, перед выжиманием положите лимон в горячую воду на 5 мин., чтобы согреть его.

Сморщенные яблоки приобретут свой прежний вид, если их положить на несколько часов в холодную воду.

Для определения зрелости дыни нажмите на ее конец с противоположной стороны от стебля: у незрелой дыни этот конец не поддается нажиму.

Дыню хорошего качества можно отличить по толстому стеблю.

Весной, когда нет свежих фруктов, можно употреблять в пищу сухофрукты. Их сортируют, промывают горячей водой и замачивают на сутки в холодной воде, чтобы вернуть фруктам утраченную при сушке влагу.

Чтобы подать замороженные фрукты к столу в натуральном виде, не подогревайте их — они потеряют свои вкусовые свойства. Их нужно оттаивать только при комнатной температуре.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ.

Любое варенье лучше варить с «отдыхом», т. е. в несколько приемов. Залитые горячим сиропом ягоды или фрукты надо нагреть до кипения. Варить 5—7 мин. и оставить «отдыхать» на 8—10 ч. Затем снова нагреть и кипятить 7—10 мин. Так повторять 3—4 раза.

Варенье не засахарится, если при варке в него добавить немного лимонного сока или лимонной кислоты.

Готовность варенья можно определить так: капнуть немного сиропа на листок промокательный бумаги, если вокруг капли не образуется влажного пятна, варенье готово.

Чтобы во время варки компота не разваривались яблоки апорт и антоновка, их не кипятят, а заливают горячим сиропом. Компот, после того как он сварится, следует вылить в фарфоровую посуду, и хорошо бы положить в него после этого лимон, нарезанный небольшими тонкими кусочками.

Если нужно быстро охладить горячий компот, поставьте кастрюлю с компотом в большую посуду, наполненную холодной водой, в которую добавлено немного крупной соли.

В компот из кислых фруктов требуется много сахара. Попробуйте добавить к нему щепотку соли — и компот станет еще вкуснее.

Для сохранения вкуса, аромата и цвета свежих ягод при варке киселя отжатый из ягод-сок не кипятите. Кипятите только залитые водой отжатые ягоды и в полученный сироп добавьте сахар и крахмал. Сок вливайте в готовый кисель, когда он снят с огня.

Чтобы не образовалась пенка на киселе, сразу после варки посыпьте сахарным песком поверхность киселя.

Быстрое вливание разведенного крахмала в кипящий раствор обеспечивает однородность киселя. Разведенный крахмал лейте не в середину кастрюли, а ближе к ее стенке.

Не рекомендуется вливать крахмал в бурно кипящий раствор. Готовый кисель не подвергайте длительному кипению.

Грейпфрут употребляют следующим образом: плод разрезают поперек, удаляют сердцевину вместе с прилегающей к ней частью клеток и в образующееся углубление насыпают сахар. После того как сахар растает, сок плодовой мякоти берут ложечкой. В таком виде сок

обладает острым, приятным вкусом, а горечь при этом едва ощутима.

КОФЕ, КАКАО, ЧАЙ.

ХРАНЕНИЕ.

Молотый кофе нужно хранить в стеклянной или фарфоровой посуде, нельзя держать его в металлической.

Поджаренный кофе храните немолотым в закрытой металлической коробке. Это предохранит кофе от поглощения посторонних запахов и потери аромата.

Жарьте кофе столько, сколько нужно на один прием. В отдельных случаях можно хранить жареный кофе не более недели.

Держите кофе в сухом и прохладном месте. В теплом и сыром месте он быстро теряет качество.

Чай лучше всего хранить в фарфоровых или фаянсовых чайницах либо в стеклянных банках (флаконах) с притертой стеклянной пробкой. Во всех других герметических сосудах (металлических, пластмассовых, пластиковых и т. п.) чай хранить нельзя.

Долгое время хранить чай в бумажно-фольговой упаковке нельзя, ибо она не обеспечивает необходимой герметичности.

Абсолютно нельзя хранить чай просто в бумаге (пакетах, кулечках и т. д.), ибо чай крайне быстро воспринимает не только влагу через бумагу, но и сам запах бумаги.

Посуду с чаем следует держать в теплом, но не жарком, сухом, чистом, часто проветриваемом помещении.

ОБРАБОТКА.

Перед помолом просмотрите кофе и удалите посторонние примеси, они ухудшают качество напитка и могут привести к поломке кофемолки.

Обжаренные зерна кофе следует молоть по возможности перед самой его варкой, тогда напиток будет более ароматным.

Избегайте нагрева кофе при помоле. Нагрев способствует удалению только летучих ароматических веществ.

Кофе нужно обжаривать на медленном огне при непрерывном помешивании до равномерной окраски зерен.

Для приготовления кофе применяйте свежую воду. Ранее кипяченую воду не рекомендуется использовать для приготовления кофе.

Готовьте кофе с таким расчетом, чтобы к моменту готовности он мог быть разлит по чашкам. Продолжительное настаивание придает горечь напитку.

Не подогревайте остывший кофе. Вторично из него нельзя получить хороший напиток. При необходимости храните процеженный кофе в водяной бане.

Кофейник перед приготовлением кофе сполосните горячей водой.

Готовьте кофе в фарфоровых, фаянсовых, керамических, стеклянных, эмалированных или из нержавеющей стали кофейниках. Кофейники из других материалов неприятно влияют на вкус кофе.

В кофейник с готовым кофе добавьте половину чайной ложки холодной сырой воды, тогда осадок быстрее опустится на дно кофейника.

Несколько крупинок соли, прибавленные в кофе перед варкой, усиливают его аромат.

Вкус какао улучшается, если перед подачей его на стол добавить несколько капель лимонного сока.

Чтобы при варке какао не образовались комочки, порошок какао нужно сначала растереть с сахарным песком, затем с небольшим количеством холодного молока, после чего смесь развести по вкусу нужным количеством горячего молока, воды и прокипятить.

Воду для чая ни в коем случае нельзя доводить до перекипания. Перекипевшая вода портит чай, придает напитку жесткость и делает его как бы пустым, обедняет его, не говоря уже о том, что аромат чая при этом почти полностью улетучивается.

Если воду для чая подогревать или доводить до кипения вторично, то качество чайного настоя резко ухудшается. Особенно портится чай, если в уже кипяченую воду долить свежей и затем эту смесь вскипятить.

Вкус, аромат чая совершенно пропадут, если во время заваривания его поблизости будет лежать какой-либо продукт с запахом, а особенно сырое мясо, рыба, масло или сало.

Заваривать чай можно только в фарфоровой или фаянсовой посуде, но ни в коем случае не в металлической.

Надо помнить, что заваренный чай нельзя ставить на горячую плиту, кипятить. Хотя настой при этом получается крепче, вкус и аромат чая почти исчезают.

Кусок сахара, брошенный в чайник до того как заливается чай кипятком, сделает чай более ароматным и крепким.

МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ И КРУПА.

Хлеб сохраняется свежим, если его держать в специальной коробке или большой сухой эмалированной кастрюле с плотно закрытой крышкой. На дно надо положить кусочки сырого очищенного картофеля или немного сухой соли, время от времени заменять их. Это сохраняет хлеб от плесени.

Вкус белого хлеба ухудшается, если его держать вместе с черным хлебом.

Чтобы пироги не засыхали, их нужно хранить в глиняной посуде, накрытой салфеткой.

Бисквитный торт не будет сохнуть, если в картонную коробку вместе с ним положить яблоко.

ОБРАБОТКА.

Дрожжевое тесто не будет липнуть к рукам, если в кожу рук предварительно втереть несколько капель растительного масла.

Если вам нужно развести муку в воде или молоке, не кладите ее в жидкость, а, наоборот, постепенно вливайте в муку жидкость, по мере того как замешиваете.

Дрожжевое тесто получается мягким и воздушным, если в него перед выпечкой добавить остывший вареный картофель, натертый на мелкой терке (2—3 картофелины среднего размера на 1 кг муки).

При выпечке тесто будет подниматься равномерно, если воткнуть в него несколько трубочек макарон.

При недостатке в тесте соли или сахара их нужно растворить дополнительно в небольшом количестве воды и хорошо перемешать с приготавливаемым тестом.

Тонко раскатанное тесто трудно переложить на лист, не разорвав его. Но если тесто посыпать слегка мукой, перевернуть на скалку, то перенести на лист и развернуть его будет гораздо легче.

Не следует раскатывать тесто на всю площадь листа, тесто лучше пропекается, когда на листе со всех сторон остаются небольшие пустоты.

Тесто для блинчиков должно свободно стекать с ложки, в противном случае блинчики будут внутри сырыми.

Блинчики получатся намного вкуснее, если в тесто прибавить взбитый белок.

Если в приготовленное для блинов тесто влить 30—40 г растительного масла и перемешать, то не надо будет подмазывать сковороду при выпечке блинов.

Чтобы тесто для кекса имело ярко-желтую окраску, желтки в него прибавляют с вечера и сохраняют до утра в холодном месте.

Чтобы узнать, достаточно ли нагрет жир для жаренья пирожков, надо на поверхность капнуть 2—3 капли воды. Если жир горячий, то брызги воды испаряются с шипением с его поверхности, а в недостаточно нагретом они уйдут под слой жира. Перегревать жир нельзя, он будет дымить. Чтобы не загрязнить жир, пирожки лучше делать, смазывая руки растительным маслом. Оставшийся жир можно охладить, дать ему отстояться, слить его и использовать, смешав со свежим жиром.

Чтобы из пирожков с повидлом не вытекала начинка, весь слой теста вокруг фарша должен быть одинаков по толщине, края его должны быть плотно соединены. Повидло надо брать густое, чтобы оно не стекало с ложки. Жидкое повидло надо уварить или прибавить к нему 2—3 ст. ложки толченых сухарей или кукурузных хлопьев.

Чтобы тесто при выпечке в духовке не подгорало, под формы надо насыпать немного соли.

Чтобы клецки были более нежными, при замешивании теста добавьте в него 1—2 чайные ложки кислой сметаны.

Когда делаете бисквит или коржики со смальцем, добавьте сок половины лимона, чтобы устранить вкус смальца.

Все крупы, кроме «Геркулеса», манной и гречневой, перед использованием предварительно (2—3 раза) промывают в теплой воде. Гречневую крупу для пригото-

ления рассыпчатой каши поджаривают. Рассыпчатую гречневую кашу при варке не мешают.

Если выпеченное тесто не вынимается из формы и пристаёт к ее стенкам, опустите форму на несколько минут в горячую воду или обмотайте форму куском старого мохнатого полотенца, смоченного горячей водой, и подливайте на него горячую воду.

Испеченное тесто легче вынимается из формы, если его несколько остудить.

Чтобы испечь тонкие румяные и сочные блины, нужно пользоваться сковородами небольшого размера, чугунными или из другого металла, но непременно с толстым дном. Перед тем как налить тесто на сковороду, необходимо ее хорошо нагреть и смазать маслом.

Пончики и пирожки лучше всего жарить в такой смеси: свиного сала — 30%, говяжьего — 30% и растительного — 40%.

Если жир будет пениться, то надо бросить в него щепотку сухой поваренной соли.

Если мелкие блинчики или коржики не отстают от листа, подержите лист над паром.

Когда пирог с трудом отделяется от сковородки, нужно сковородку 1—2 раза обернуть мокрым холодным полотенцем или поставить сковородку в холодную воду в тазике на несколько секунд. Можно также подержать сковородку над паром.

Чтобы разогреть пирожки или оладьи, положите их между двумя тарелками и поставьте в духовку.

Тесто для торта никогда нельзя печь на сильном огне. В жаркой духовке внешняя часть его станет твердой, а внутри он останется сырым. Чтобы этого не случилось, надо предварительно согреть духовку, но не накалять ее, и тесто выпекать при умеренном огне. После того как торт вынут из духовки, его надо держать на кухне, а не выносить на холод. От резкой перемены температуры торт может осесть.

Торт, вынутый из духовки, надо поставить, не вынимая из формы, на полотенце, смоченное холодной водой. После этого он легко вынимается из формы.

Чтобы покрасить глазурь для торта или печенья, можно употребить сок от свеклы для красного цвета, апельсиновый сок или немного желтка — для желтого, сок шпината — для зеленого. Капля мятной эссенции придает особенно приятный вкус шоколадной глазури. Прекрасная глазурь получается, если растопить шоко-

ладные и мятные конфеты, прибавить одну-две ложечки воды или молока и намазать верх торта.

Чтобы приготовленный в домашних условиях крем подкрасить, к нему нужно добавить немного какао, свеклоного отвара или сока любого варенья.

Перед тем как вылить глазурь на торт, слегка посыпьте его крахмальной мукой, чтобы удержать глазурь от растекания.

Теплый свеженспекенный кекс трудно разрезать ножом, не измяв нежного теста. Возьмите толстую нитку, держите ее обеими руками и осторожно отпиливайте ломтик. Можно нарезать свежий кекс и другим способом: перед тем как отрезать ломтик, погрузите лезвие ножа в кипяток.

При укладывании глазури на торт надо иметь под рукой сосуд с горячей водой: обмакивайте в нее нож и заглаживайте быстро глазурь, чтобы получить совсем гладкую поверхность.

Продельную или ячневую крупу перед варкой следует перебрать и хорошо перемешать с одним сырым яйцом на сковороде. На этой же сковороде крупу поджарить, а затем варить как обычно. Получается очень рыхлая рассыпчатая каша.

Кусочек масла, положенный в крупу во время варки, придает каше нежный вкус.

Чтобы из кукурузы приготовить кашу, замочите стакан кукурузной крупы в двух стаканах воды. Часа через два добавьте еще стакан воды и варите до готовности.

Вязкие и жидкие каши нужно во время варки периодически размешивать. Быстрое размешивание замедляет варку, поэтому движение должно быть медленным.

Чтобы сварить рассыпчатую кашу на газовой плите, надо после того как вода выкипит, а крупа станет мягкой, поставить кастрюлю с кашей в другую кастрюлю побольше с кипящей водой. Каша не подгорит, будет вкусной, рассыпчатой.

Для улучшения вкуса в жидкие и вязкие каши (кроме каш из гречневой крупы) можно добавить сахар из расчета 125—150 г на 1 кг крупы.

Котлеты-биточки и запеканки готовят из вязких каш, добавляя в них сырые яйца.

Для пудингов используют рассыпчатые или вязкие каши.

Для плова готовят только рассыпчатый рис.

Соль кладут в жидкость до закладки крупы.

При варке рисовой каши на молоке не надо класть сахар прямо в кастрюлю во время варки. Рис плохо разварится и будет клейким. Надо растворить сахар в небольшом количестве кипятка и добавить в рис, когда он будет готов.

Чтобы получить рассыпчатый и вкусный рис, его следует варить в малом количестве бульона с добавлением масла. Когда рис варится, не надо мешать его ложкой, а только время от времени встряхивать кастрюлю, в которой он варится.

Чтобы рис не разварился при варке, надо прибавить в кипящую воду сок лимона (1 ст. ложка на 1 л воды).

Чтобы сохранить зерна риса целыми, надо опускать их в кипящую подсоленную воду.

Рис после варки будет белым, если добавить в воду чуть-чуть уксуса.

Чтобы на поверхности манной каши при охлаждении не образовалась твердая корочка, сразу же после окончания варки посыпьте кашу мелким сахарным песком.

Когда варите рассыпчатую гречневую кашу, на 1 тонкий стакан крупы кладите 5 г соли (половину чайной ложки). Рисовая жидкая каша требует вдвое больше соли.

Макароны или лапша, отваренные для гарнира, будут вкуснее, если в воду, кроме соли, добавить 1—2 (в зависимости от количества) бульонных кубика.

РАЗНОЕ.

ХРАНЕНИЕ.

Для предохранения соли, сахара, чая и т. п. от влаги на дно банки или коробки, где хранятся эти продукты, следует положить несколько листочков промокательной бумаги.

Чтобы соль была сухой, надо добавить в солонку 2—3 рисовых зерна.

Если соль сыреет, в нее можно добавить 8—10% картофельной муки, и тогда соль останется сухой при любой влажности воздуха.

Чтобы сохранить от муравьев сахар, мед, варенье, надо смазать края посуды подсолнечным маслом.

Консервы после вскрытия жестяной банки надо сразу же перекладывать в стеклянную, фаянсовую или эмалированную посуду.

Чтобы сохранить купленный в магазине соус несколько дней, вскрытую баночку следует закрыть крышкой и поставить в темное прохладное место.

Горячие соусы до подачи лучше всего хранить на водяной бане в посуде, закрытой крышкой. Чтобы во время хранения не образовалась пленка, соусы нужно периодически размешивать или на поверхность соуса класть кусочки сливочного масла.

Чтобы столовый уксус не портился, поставьте закупоренную бутылку в воду, прокипятите ее 20—30 мин. и дайте остыть в этой же воде.

Свежие дрожжи можно сохранить в муке, завернув их в кусок пергаментной бумаги.

Дрожжи долго будут свежими, если их поместить в стакан, утрамбовать так, чтобы они занимали $\frac{1}{2}$ стакана, и стакан опрокинуть на блюде с водой.

Помогает сохранению дрожжей и такой способ: дрожжевую палочку раскрошить и просушить (летом — на солнце, а зимой — на батарее центрального отопления). Перед употреблением измельченные дрожжи размочить в теплой воде или молоке.

Нельзя оставлять в банке с медом нож или ложку. Мед содержит кислоты, разрушающиеся при соприкосновении с металлом.

Конфеты без обертки не склеятся, если их пересыпать сахарной пудрой.

Мед нужно хранить в закрытой посуде при температуре не более 10°C (так как он чувствителен к влиянию тепла) в сухом и темном месте, подальше от пряностей (так как он впитывает в себя запахи).

Брынзу можно долго хранить, если завернуть в чистую ткань и посыпать сверху солью.

Чтобы летом охладить бутылки с напитком, надо их обернуть чистой мягкой тканью, смоченной водой, и поставить в таз, в который налить воду комнатной температуры. Один-два раза в сутки доливать в таз воду. Так можно снизить температуру жидкости до 10—12°C. В одном тазу можно установить несколько бутылок, но обертывать мокрой тканью следует каждую в отдельности.

ОБРАБОТКА.

Чтобы кожа рук не темнела при чистке картофеля и других овощей, их нужно предварительно протереть ук-

сусом или во время чистки периодически ополаскивать в воде, в которую добавлено немного уксуса.

Руки, почерневшие от чистки картофеля, моркови и других овощей, можно отмыть. Отрежьте верхушку лимона и потрите руки мездрой. Отрезанный кусок лимона не выбрасывайте — его можно использовать для той же цели несколько раз. Хорошо очищает руки ревен, а также пемза.

После того как вы очистили и нарезали лук или чеснок, потрите руки влажной солью или половинкой помидора, а затем вымойте.

Не прикасайтесь к другим продуктам, пока не вымыли руки, которыми обрабатывали сырое мясо.

Грецкие орехи для тортов и пирожных надо до употребления слегка прокалить в духовом шкафу, отчего они приобретут приятный привкус.

Обваливать продукты в муке удобно в полиэтиленовом мешке. Туда закладывают муку и приготовленные продукты. Хорошо встряхивают и кладут на приготовленную сковородку.

Перед тем, как заварить горчицу, ее надо обязательно просеять через сито.

Чтобы лучше сохранить готовую горчицу, надо положить ломтик лимона под крышку баночки.

Горчица, разведенная на молоке (вместо воды), значительно лучше сохраняется, не сохнет.

Чтобы положенная в салатник еда приобрела аппетитный чесночный запах, можно натереть салатник чесноком.

Рафинированное масло можно нагревать значительно сильнее, чем нерафинированное.

Нерафинированное масло перед использованием надо либо профильтровать, либо осторожно слить в другую посуду, стараясь не взбалтывать отстоя.

Ядро грецких орехов легко освобождается от скорлупы, если орехи положить на ночь в подслащенную воду.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ.

Смеси животных жиров (говяжьего сала со свиным) применяются для обжаривания мяса и птицы.

Смеси растительного и животных жиров хороши для рыбы, овощей и мучных изделий.

Сливочное масло для жаренья не рекомендуется, так как оно быстро начинает гореть и дымиться.

При обжаривании продуктов нельзя перегревать жир, так как слишком сильно разогретый жир начинает дымиться.

Не всегда для разогревания готового кушанья нужен жир. Вместо него можно использовать небольшое количество жидкости — бульона, горячей воды, молока, овощного отвара — в зависимости от того, какая жидкость входит в рецептуру кушанья. Например, в картофельное пюре можно добавить 1—2 ст. ложки молока, в соус — такое же количество бульона, в тушеные овощи — овощной отвар и т. д.

Чтобы кипящее масло не разбрызгивалось по плите, положите на сковороду несколько кристалликов соли, а в жаровню, перед тем, как поставить на огонь, кусочек хлеба.

Нельзя нагревать до кипения соус, заправленный сливочным маслом, так как это разрушает нестойкую эмульсию масла с другими продуктами. По этой причине нельзя сильно разогревать и заправленные сливочным маслом супы-пюре.

При употреблении заранее приготовленной пищи, даже если она хранилась на холоде, ее необходимо повторное кипятить или прожаривать.

Для холодных рыбных и мясных блюд к майонезу хорошо добавлять 1—2 ст. ложки тертого хрена или четверть баночки мелко нарубленных корнишонов.

Кто любит томатные и острые приправы, может соответственно добавить к майонезу $\frac{1}{3}$ часть томатной пасты или $\frac{1}{3}$ часть «Южного соуса».

К некоторым горячим мясным блюдам, к жареной дичи подается кисло-сладкий соус. В этом случае разведите майонез на $\frac{1}{3}$ или пополам джемом или тертыми яблоками.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Часть I

СКОРОМНЫЙ СТОЛ

СУПЫ:

- 1) Суп картофельный.
- 2) Суп перловый, рисовый, из вермишели, макарон.
- 3) Суп зеленый.
- 4) Суп из яиц.
- 5) Суп из телятины или курицы.
- 6) Суп белый.
- 7) Суп по-орлеански.
- 8) Суп по-французски.
- 9) Суп-пюре из домашней птицы.
- 10) Бульон для больных.
- 11) Суп со спаржей или цветной капустой.
- 12) Суп из утки.
- 13) Суп из гусиных потрохов.
- 14) Суп из помидоров.
- 15) Раковый суп.
- 16) Суп рассольник.
- 17) Суп из бычьих хвостов.
- 18) Щи зеленые из щавеля или крапивы.
- 19) Суп-пюре из щавеля с вермишелью.
- 20) Суп из саго.
- 21) Суп из ливера.
- 22) Суп-пюре из свежих огурцов.
- 23) Лапша.
- 24) Суп со звездочками, буквами и проч.
- 25) Овсяной суп.
- 26) Молочный суп.
- 27) Суп из рубцов.
- 28) Щи суточные.
- 29) Борщ малороссийский.
- 30) Щи ленивые.
- 31) Щи сборные.
- 32) Бураки.
- 33) Бураки иначе.

- 34) Борщ по-польски.
- 35) Московская солянка.
- 36) Фрикадельки из говядины или телятины.
- 37) Сибирские пельмени в супу.
- 38) Клецки мучные.
- 39) Клецки из манной крупы.
- 40) Клецки со сметаной.
- 41) Клецки картофельные.

СОУСЫ:

- 42) Белый соус.
- 43) Красный соус.
- 44) Жженный сахар для темных соусов.
- 45) Мука, поджаренная для соусов.
- 46) Фюме — крепкий бульон для соусов.
- 47) Эссенция для крепких соусов.
- 48) Эссенция для подкрашивания соусов.
- 49) Соус пикант.
- 50) Соус к котлетам.
- 51) Соус из соленых огурцов.
- 52) Соус из селедки к говядине.
- 53) Соус немецкий.
- 54) Соус белый с хреном.
- 55) Соус бешамель.
- 56) Соус шеврель.
- 57) Соус молочный.
- 58) Соус миндальный.
- 59) Соус из вишен к пудингам.
- 60) Соус из помидоров.
- 61) Соус из клюквы.
- 62) Красный соус с луком.
- 63) Соус из цветной капусты.
- 64) Соус из свежих огурцов.

- 65) Соус раковый.
- 66) Горчичный соус.
- 67) Соус перечный.
- 68) Соус крапудин.
- 69) Соус тартар
- 70) Соус провансаль.

ЖАРКИЕ БЛЮДА:

- 71) Жареная говядина по-английски.
- 72) Ростбиф.
- 73) Битки.
- 74) Зразы.
- 75) Бифштекс из филея.
- 76) Говядина наскоро.
- 77) Вареная говядина обжаренная.
- 78) Котлеты из вареной говядины.
- 79) Форшмак из вареной говядины.
- 80) Тушеная говядина.
- 81) Бефстроганов (скобленка).
- 82) Котлеты отбивные из говядины (антрекот).
- 83) Котлеты в папильотах.
- 84) Котлеты пожарские.
- 85) Котлеты марешаль.
- 86) Турецкий плов.
- 87) Простой плов.
- 88) Жареная телятина.
- 89) Телятина шпигованная.
- 90) Телятина тушеная.
- 91) Котлеты телячьи по-английски.
- 92) Грудинка телячья о рисом.
- 93) Грудинка телячья о горохом.
- 94) Грудинка поджаренная о красным соусом.
- 95) Ножки телячьи в тесте.
- 96) Телячья печенка тушеная.
- 97) Телячья печенка фаршированная.
- 98) Телячье легкое под соусом.
- 99) Бараний бок о кашей.
- 100) Баранья грудинка.
- 101) Почки бараньи.
- 102) Бараньи котлеты.
- 103) Рагу из баранины.

- 104) Баранина в сметане.
- 105) Почки в соусе.
- 106) Мозги в соусе.
- 107) Язык говяжий под соусом.
- 108) Голубцы.
- 109) Курник малороссийский.
- 110) Каплун под соусом.
- 111) Котлеты отбивные из свинины.
- 112) Котлеты из курицы или индейки.
- 113) Бифштекс по-гамбургски.
- 114) Мозги жареные.
- 115) Печенка жареная в тушеная.
- 116) Шашлык по-грузински.
- 117) Поросянок жареный.
- 118) Поросянок, вареный под белым соусом или кисло-сладким.
- 119) Ветчина с горошком.
- 120) Вымя тушеное.
- 121) Клопс.
- 122) Рубцы.
- 123) Цыплята о пармезаном.
- 125) Сальмы из уток.
- 126) Гусь фрикасе.
- 127) Рагу из индейки.
- 128) Рябчики под соусом.
- 129) Котлеты из рябчика.
- 130) Свиные ноги.
- 131) Индейка жареная начиненная.
- 132) Гусь, жаренный о яблоками.
- 133) Гусь о кислой капустой.
- 134) Гусь о кашей.
- 135) Жареный заяц.
- 136) Заяц тушеный.
- 136-а. Жареная баранья грудинка.
- 137) Жаркое из свинины.
- 138) Рагу из свинины.
- 139) Сосиски о капустой.
- 140) Буженина.
- 141) Куропатка с капустой.
- 142) Жареная утка.
- 143) Пулярка.
- 144) Жаркое из тетерки.
- 145) Жаркое из бекас.

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА:

- 146) Галантир мясной.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Часть I

СКОРОМНЫЙ СТОЛ

СУПЫ:

- 1) Суп картофельный.
- 2) Суп перловый, рисовый, из вермишели, макарон.
- 3) Суп зеленый.
- 4) Суп из яиц.
- 5) Суп из телятины или курицы.
- 6) Суп белый.
- 7) Суп по-орлеански.
- 8) Суп по-французски.
- 9) Суп-пюре из домашней птицы.
- 10) Бульон для больных.
- 11) Суп со спаржей или цветной капустой.
- 12) Суп из утки.
- 13) Суп из гусиных потрохов.
- 14) Суп из помидоров.
- 15) Раковый суп.
- 16) Суп рассольник.
- 17) Суп из бычьих хвостов.
- 18) Щи зеленые из шавеля или крапивы.
- 19) Суп-пюре из шавеля с вермишелью.
- 20) Суп из саго.
- 21) Суп из ливера.
- 22) Суп-пюре из свежих огурцов.
- 23) Лапша.
- 24) Суп со звездочками, буками и проч.
- 25) Овсяной суп.
- 26) Молочный суп.
- 27) Суп из рубцов.
- 28) Щи суточные.
- 29) Борщ малороссийский.
- 30) Щи ленивые.
- 31) Щи сборные.
- 32) Бураки.
- 33) Бураки иначе.

- 34) Борщ по-польски.
- 35) Московская солянка.
- 36) Фрикадельки из говядины или телятины.
- 37) Сибирские пельмени к супу.
- 38) Клецки мучные.
- 39) Клецки из манной крупы.
- 40) Клецки со сметаной.
- 41) Клецки картофельные.

СОУСЫ:

- 42) Белый соус.
- 43) Красный соус.
- 44) Жженный сахар для темных соусов.
- 45) Мука, поджаренная для соусов.
- 46) Фюме — крепкий бульон для соусов.
- 47) Эссенция для крепких соусов.
- 48) Эссенция для подкрашивания соусов.
- 49) Соус пикант.
- 50) Соус к котлетам.
- 51) Соус из соленых огурцов.
- 52) Соус из селедки к говядине.
- 53) Соус немецкий.
- 54) Соус белый с хреном.
- 55) Соус бешамель.
- 56) Соус шеврель.
- 57) Соус молочный.
- 58) Соус миндальный.
- 59) Соус из вишен к пудингам.
- 60) Соус из помидоров.
- 61) Соус из клюквы.
- 62) Красный соус с луком.
- 63) Соус из цветной капусты.
- 64) Соус из свежих огурцов.

- 65) Соус раковый.
- 66) Горчичный соус.
- 67) Соус перечный.
- 68) Соус краподын.
- 69) Соус тартар.
- 70) Соус провансаль.

ЖАРКИЕ БЛЮДА:

- 71) Жареная говядина по-английски.
- 72) Ростбиф.
- 73) Битки.
- 74) Зразы.
- 75) Бифштекс из филея.
- 76) Говядина наскоро.
- 77) Вареная говядина обжаренная.
- 78) Котлеты из вареной говядины.
- 79) Форшмак из вареной говядины.
- 80) Тушеная говядина.
- 81) Бефстроганов (скобленка).
- 82) Котлеты отбивные из говядины (антрекот).
- 83) Котлеты в папильотах.
- 84) Котлеты пожарские.
- 85) Котлеты маршаль.
- 86) Турецкий плов.
- 87) Простой плов.
- 88) Жареная телятина.
- 89) Телятина шпигованная.
- 90) Телятина тушеная.
- 91) Котлеты телячьи по-английски.
- 92) Грудинка телячья с рисом.
- 93) Грудинка телячья с горохом.
- 94) Грудинка поджаренная с красным соусом.
- 95) Ножки телячьи в тесте.
- 96) Телячья печенка тушеная.
- 97) Телячья печенка фаршированная.
- 98) Телячье легкое под соусом.
- 99) Бараний бок с кашей.
- 100) Баранья грудинка.
- 101) Почки бараньи.
- 102) Бараньи котлеты.
- 103) Рагу из баранины.

- 104) Баранина в сметане.
- 105) Почки в соусе.
- 106) Мозги в соусе.
- 107) Язык говяжий под соусом.
- 108) Голубцы.
- 109) Курник малороссийский.
- 110) Каплун под соусом.
- 111) Котлеты отбивные из свинины.
- 112) Котлеты из курицы или индейки.
- 113) Бифштекс по-гамбургски.
- 114) Мозги жареные.
- 115) Печенка жареная в тушеная.
- 116) Шашлык по-грузински.
- 117) Поросенок жареный.
- 118) Поросенок, вареный под белым соусом или кисло-сладким.
- 119) Ветчина с горошком.
- 120) Вымя тушеное.
- 121) Клопс.
- 122) Рубцы.
- 123) Цыплята с пармезаном.
- 125) Сальмы из уток.
- 126) Гусь фрикасе.
- 127) Рагу из индейки.
- 128) Рябчики под соусом.
- 129) Котлеты из рябчика.
- 130) Свиные ноги.
- 131) Индейка жареная начиненная.
- 132) Гусь, жаренный с яблоками.
- 133) Гусь с кислой капустой.
- 134) Гусь с кашей.
- 135) Жареный заяц.
- 136) Заяц тушеный.
- 136-а. Жареная баранья грудинка.
- 137) Жаркое из свинины.
- 138) Рагу из свинины.
- 139) Сосиски с капустой.
- 140) Буженина.
- 141) Куропатка с капустой.
- 142) Жареная утка.
- 143) Пулярка.
- 144) Жаркое из тетерки.
- 145) Жаркое из бекас.

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА:

- 146) Галантир мясной.

- 147) Майонез.
- 148) Скоромное заливное.
- 149) Цыплята под майонезом.
- 150) Дичь под майонезом.
- 151) Заливное из говядины.
- 152) Заливное из дичи.
- 153) Ветчина на холодное.
- 154) Холодная телятина.
- 155) Холодная телятина а ля метр д'отель.
- 156) Окрошка скоромная.
- 157) Телячьи ножки под майонезом.
- 158) Поросенок под майонезом.
- 159) Паштет Страсбургский.
- 160) Студень говяжий.
- 161) Свиной студень по-малороссийски.
- 162) Сибирский шолет.
- 163) Винегрет из мяса.
- 164) Холодник.
- 165) Салат Оливье.
- 166) Холодное жаркое.
- 167) Кабриоль.

СЛАДКИЕ БЛЮДА:

- 168) Соус бешамель.
- 169) Соус ромовый.
- 170) Соус из изюма.
- 171) Соус из сливок.
- 172) Соус из малины.
- 173) Соус миндальный.
- 174) Пудинг с вареньем.
- 175) Пудинг из французской булки.
- 176) Пудинг из творога.
- 177) Пудинг бисквитный.
- 178) Пудинг из сухарей.
- 179) Пудинг молочный заварной.
- 180) Пудинг заварной из сметаны.
- 181) Пудинг миндальный.
- 182) Пудинг из саго.
- 183) Пудинг из риса (английский).
- 184) Пудинг голландский.
- 185) Зеленый пудинг.
- 186) Пудинг из макарон.
- 187) Пудинг из черного хлеба.
- 188) Пудинг из риса с фруктами.

- 189) Пудинг из риса, с вишнями.
- 190) Пудинг из пшена.
- 191) Пудинг из яблок.
- 192) Пудинг лимонный.
- 193) Пудинг из крыжовника.
- 194) Тыковник.
- 195) Пудинг шоколадный.
- 196) Пудинг кофейный.
- 197) Шарлотка из яблок.
- 198) Оладьи на дрожжах.
- 199) Оладьи из творога.
- 200) Оладьи из пшена или манки.
- 201) Вафли обыкновенные.
- 202) Вафли на дрожжах.
- 203) Безе.
- 204) Пальчики.
- 205) Рикото.
- 206) Омлет с вареньем.
- 207) Омлет с яблоками.
- 208) Безе со сливками.
- 209) Пирожки со сливками.
- 210) Блинчики обыкновенные.
- 211) Блинчики с миндальной массой.
- 212) Блинчики рассыпчатые.
- 213) Блинчики с рисом или творогом.
- 214) Блинчики с черникой.
- 215) Яблоки жареные.
- 216) Оладьи на сметане.
- 217) Пышки обыкновенные.
- 218) Пышки с вареньем.
- 219) Хворост.
- 220) Пончики сладкие.
- 221) Миндальные пирожки.
- 222) Биншет яблочный.
- 223) Розанчики.
- 224) Резники.
- 225) Молочное пирожное.
- 226) Шарлот из черного хлеба.
- 227) Воздушный пирог.
- 228) Зефир сливочный.
- 229) Зефир из черного хлеба.
- 230) Приготовление мороженого.
- 231) Старинное русское мороженое.
- 232) Сливочное мороженое.
- 233) Фруктовое мороженое.
- 234) Мороженое шоколадное, кофейное и прочее.
- 235) Вафли миндальные.

- 236) Вафли рисовые на дрож-
жах.
- 237) Вафли сметанные.
- 238) Вафли сливочные.
- 239) Вафли рассыпчатые.
- 240) Трубочки с вином.
- 241) Пирожное сливочное.
- 242) Пирожное миндальное.
- 243) Английский кек.
- 244) Гурьевская каша.
- 245) Каравай.
- 246) Миндальное пирожное.
- 247) Пирожное английское.
- 248) Пирожное на жетках.
- 249) Пирожное столетнее.
- 250) Пирожное песочное.
- 251) Пирожное рассыпчатое с
ромом.
- 252) Пирожное шоколадное.
- 253) Приготовление желе.
- 254) Желе с сотерпом и дру-
гие.
- 255) Желе лимонное.
- 256) Желе ананасное.
- 257) Желе из дыни.
- 258) Желе из свежих вишен.
- 259) Желе из фруктов.
- 260) Пунш.
- 261) Крем.
- 262) Крем ореховый с фис-
ташками.
- 263) Крем сливочный.

- 264) Крем из сметаны.
- 265) Крем из земляники, клуб-
ники или малины.
- 266) Крем яблочный.
- 267) Крем шоколадный.
- 268) Крем-брюле.
- 269) Крем яичный.
- 270) Фруктовые кремы.
- 271) Пломбир.
- 272) Пломбир обыкновенный.
- 273) Пломбир сливочный.
- 274) Пломбир рисовый.
- 275) Компот фруктовый.
- 276) Компот вишневый.
- 277) Компот из яблок.
- 278) Компот из клубники и
земляники.
- 279) Компот из риса.
- 280) Бланманже шоколадное.
- 281) Бланманже миндальное.
- 282) Бланманже из фисташек.
- 283) Бланманже сливочное.
- 284) Кисель клюквенный.
- 285) Кисель яблочный.
- 286) Кисель шоколадный.
- 287) Кисель миндальный.
- 288) Кисель лимонный или
апельсиновый.
- 289) Кисель из свежих вишен,
малины или смородины.
- 290) Кисель молочный.

Часть II

ПОСТНЫЙ СТОЛ

291. РЫБА, ГРИБЫ И ОВОЩИ

- 292) Свойства рыбы.
- 293) Бульон из рыбы.
- 294) Галантип рыбный.
- 295) Заливное из рыбы.
- 296) Фарш рыбный.
- 297) Мука раковая.
- 298) Молоко постное.
- 299) Основной постный соус.
- 300) Грибной бульон.
- 301) Рыбный борщ.
- 302) Грибной борщ.
- 303) Борщ из печеной свеклы.
- 304) Щи из кислой капусты,
с рыбой.

- 305) Щи из кислой капусты,
с грибами.
- 306) Суп гороховый.
- 307) Сух из сухих грибов.
- 308) Суп-пюре из картофеля.
- 309) Суп из свежих грибов.
- 310) Суп овсяный.
- 311) Суп из помидоров.
- 312) Грибной суп с ушками.
- 313) Ушник.
- 314) Рисовый суп.
- 315) Суп грибной с сухарями.
- 316) Лапша.
- 317) Луковый суп.

- 147) Майонез.
- 148) Скоромное заливное
- 149) Цыплята под майонезом.
- 150) Дичь под майонезом
- 151) Заливное из говядины.
- 152) Заливное из дичи.
- 153) Ветчина на холодное.
- 154) Холодная телятина.
- 155) Холодная телятина а ля метр д'отель.
- 156) Окрошка скоромная.
- 157) Телячьи ножки под майонезом.
- 158) Поросенок под майонезом.
- 159) Паштет Страсбургский.
- 160) Студень говяжий.
- 161) Свиной студень по-малороссийски.
- 162) Сибирский шолет.
- 163) Винегрет из мяса.
- 164) Холодник.
- 165) Салат Оливье.
- 166) Холодное жаркое.
- 167) Кабриоль.

СЛАДКИЕ БЛЮДА:

- 168) Соус бешамель.
- 169) Соус ромовый.
- 170) Соус из изюма.
- 171) Соус из сливок.
- 172) Соус из малины.
- 173) Соус миндальный.
- 174) Пудинг с вареньем.
- 175) Пудинг из французской булки.
- 176) Пудинг из творога.
- 177) Пудинг бисквитный.
- 178) Пудинг из сухарей.
- 179) Пудинг молочный заварной.
- 180) Пудинг заварной из сметаны.
- 181) Пудинг миндальный.
- 182) Пудинг из саго.
- 183) Пудинг из риса (английский).
- 184) Пудинг голландский.
- 185) Зеленый пудинг.
- 186) Пудинг из макарон.
- 187) Пудинг из черного хлеба.
- 188) Пудинг из риса с фруктами.

- 189) Пудинг из риса, с вишнями.
- 190) Пудинг из пшена.
- 191) Пудинг из яблок.
- 192) Пудинг лимонный.
- 193) Пудинг из крыжовника.
- 194) Тыковник.
- 195) Пудинг шоколадный.
- 196) Пудинг кофейный.
- 197) Шарлотка из яблок.
- 198) Оладьи на дрожжах.
- 199) Оладьи из творога.
- 200) Оладьи из пшена или манки.
- 201) Вафли обыкновенные.
- 202) Вафли на дрожжах.
- 203) Безе.
- 204) Пальчики.
- 205) Рикото.
- 206) Омлет с вареньем.
- 207) Омлет с яблоками.
- 208) Безе со сливками.
- 209) Пирожки со сливками.
- 210) Блинчики обыкновенные.
- 211) Блинчики с миндальной массой.
- 212) Блинчики рассыпчатые.
- 213) Блинчики с рисом или творогом.
- 214) Блинчики с черникой.
- 215) Яблоки жареные.
- 216) Оладьи на сметане.
- 217) Пышки обыкновенные.
- 218) Пышки с вареньем.
- 219) Хворост.
- 220) Пончики сладкие.
- 221) Миндальные пирожки.
- 222) Биньет яблочный.
- 223) Розанчики.
- 224) Резники.
- 225) Молочное пирожное.
- 226) Шарлот из черного хлеба.
- 227) Воздушный пирог.
- 228) Зефир сливочный.
- 229) Зефир из черного хлеба.
- 230) Приготовление мороженого.
- 231) Старинное русское мороженое.
- 232) Сливочное мороженое.
- 233) Фруктовое мороженое.
- 234) Мороженое шоколадное, кофейное и прочее.
- 235) Вафли миндальные.

- 236) Вафли рисовые на дрожжах.
- 237) Вафли сметанные.
- 238) Вафли сливочные.
- 239) Вафли рассыпчатые.
- 240) Трубочки с вином.
- 241) Пирожное сливочное.
- 242) Пирожное миндальное.
- 243) Английский кек.
- 244) Гурьевская каша.
- 245) Каравай.
- 246) Миндальное пирожное.
- 247) Пирожное английское.
- 248) Пирожное на жетках.
- 249) Пирожное столетнее.
- 250) Пирожное песочное.
- 251) Пирожное рассыпчатое с ромом.
- 252) Пирожное шоколадное.
- 253) Приготовление желе.
- 254) Желе с сотерном и другие.
- 255) Желе лимонное.
- 256) Желе ананасное.
- 257) Желе из дыни.
- 258) Желе из свежих вишен.
- 259) Желе из фруктов.
- 260) Пунш.
- 261) Крем.
- 262) Крем ореховый с фисташками.
- 263) Крем сливочный.
- 264) Крем из сметаны.
- 265) Крем из земляники, клубники или малины.
- 266) Крем яблочный.
- 267) Крем шоколадный.
- 268) Крем-брюле.
- 269) Крем яичный.
- 270) Фруктовые кремы.
- 271) Пломбир.
- 272) Пломбир обыкновенный.
- 273) Пломбир сливочный.
- 274) Пломбир рисовый.
- 275) Компот фруктовый.
- 276) Компот вишневый.
- 277) Компот из яблок.
- 278) Компот из клубники и земляники.
- 279) Компот из риса.
- 280) Бланманже шоколадное.
- 281) Бланманже миндальное.
- 282) Бланманже из фисташек.
- 283) Бланманже сливочное.
- 284) Кисель клюквенный.
- 285) Кисель яблочный.
- 286) Кисель шоколадный.
- 287) Кисель миндальный.
- 288) Кисель лимонный или апельсиновый.
- 289) Кисель из свежих вишен, малины или смородины.
- 290) Кисель молочный.

Часть II

ПОСТНЫЙ СТОЛ

291. РЫБА, ГРИБЫ И ОВОЩИ

- 292) Свойства рыбы.
- 293) Бульон из рыбы.
- 294) Галантир рыбный.
- 295) Заливное из рыбы.
- 296) Фарш рыбный.
- 297) Мука раковая.
- 298) Молоко постное.
- 299) Основной постный соус.
- 300) Грибной бульон.
- 301) Рыбный борщ.
- 302) Грибной борщ.
- 303) Борщ из печеной свеклы.
- 304) Щи из кислой капусты, с рыбой.
- 305) Щи из кислой капусты, с грибами.
- 306) Суп гороховый.
- 307) Суп из сухих грибов.
- 308) Суп-пюре из картофеля.
- 309) Суп из свежих грибов.
- 310) Суп овсяный.
- 311) Суп из помидоров.
- 312) Грибной суп с ушками.
- 313) Ушники.
- 314) Рисовый суп.
- 315) Суп грибной с сухарями.
- 316) Лапша.
- 317) Луковый суп.

- 318) Лапша гороховая.
- 319) Суп-пюре из раков.
- 320) Рыбная лапша.
- 321) Солянка рыбная, жидкая.
- 322) Солянка польская.
- 323) Солянка грибная.
- 324) Рассольник с осетриной.
- 325) Суп из щуки, по-еврейски.
- 326) Уха обыкновенная.
- 327) Уха из ершей и пескарей.
- 328) Уха из налимов.
- 329) Уха с фаршем.
- 330) Уха из осетрины и судака.
- 331) Уха из стерляди.
- 332) Стерляжья уха с печенками налима.
- 333) Суп из налима.
- 334) Постные соусы.
- 335) Соус раковый.
- 336) Соус грибной.
- 337) Соус из сардинок.
- 338) Соус постный, горячий.
- 339) Соус с рыбным паштетом.
- 340) Кнель из рыбы.
- 341) Соус с каперсами.
- 342) Соус женеваз.
- 343) Соус к разварной рыбе, холодный.
- 344) Соус холодный.
- 345) Соус сладкий с изюмом.
- 346) Соус из лука острый.
- 347) Тушеные свежие грибы.
- 348) Капустный соус.
- 349) Соус из бобов.
- 350) Фаршированная репа.
- 351) Котлеты из рыбы.
- 352) Жареная булка из рыбы.
- 353) Рыба жареная.
- 354) Жареные котлеты.
- 355) Жареные пескарки.
- 356) Жареный лещ с начинкой.
- 357) Жареные окуни.
- 358) Жареная навага.
- 359) Жареные лещи, караси, язи и другая подобная рыба.
- 360) Судак по-польски.
- 361) Жареная свежая осетрина.

- 362) Разварная стерлядь по-русски.
- 363) Щука в соусе.
- 364) Фаршированные окуни.
- 365) Разварной карп.
- 366) Разварная лососина.
- 367) Форель.
- 368) Котлеты из селедки.
- 369) Бигос рыбный.
- 370) Волован с рыбой.
- 371) Тельное.
- 372) Соус из тельного.
- 373) Солянка рыбная на сковородке.
- 374) Судак по-польски.
- 375) Судак по-немецки.
- 376) Матлот из судака.
- 377) Матлот из рыбы.
- 378) Щука по-еврейски.
- 379) Вареная селедка.
- 380) Жареная селедка.
- 381) Фаршированная селедка.
- 382) Салат из лососины.
- 383) Грибы а-ля «бордлез».
- 384) Лососина по-франкфуртски.
- 385) Судак по-болгарски.
- 386) Семга вареная.
- 387) Окуни по-шведски.
- 388) Вареные окуни.
- 389) Карпы в пиве.
- 390) Тушеная щука.
- 391) Жареные щуки.
- 392) Щука с шампиньонами.
- 393) Филе из сига, соус томат.
- 394) Капуста фаршированная.
- 395) Картофель с селедкой.
- 396) Тушеные яблоки.
- 397) Картофельные котлеты.
- 398) Котлеты из грибов.
- 399) Белая фасоль с горохом лушеним.
- 400) Фасоль другим способом.
- 401) Зеленый горошек с грецкими.
- 402) Бобы с салом.
- 403) Пюре из гороха с грецкими.
- 404) Пюре из бобов.
- 405) Шпинат, шавель, крапива, лебеда и зелень редиски или молодой редьки.
- 406) Зеленый по-грузински (мхали).

- 407) Грибы жареные, соленые.
- 408) Грибы жареные, сушеные.
- 409) Грибы жареные, свежие.
- 410) Картофель разварной.
- 411) Жареный картофель.
- 412) Картофель, фаршированный грибами.
- 413) Земляные груши.
- 414) Цветная капуста салатом.
- 415) Маседуан из овощей.

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА:

- 416) О заливных блюдах.
- 417) Осетрина заливная.
- 418) Судак заливной.
- 419) Холодная стерлядь.
- 420) Лососина холодная.
- 421) Селедка с гарниром.
- 422) Осетрина, белуга и севрюга холодные.
- 423) Холодная головизна.
- 424) Холодная визига.
- 425) Сиг с холодным соусом.
- 426) Щучья икра.
- 427) Икра грибная.

- 428) Окрошка из грибов.
- 429) Сборный постный винегрет.
- 430) Окрошка из рыбы.
- 431) Ботвинья.
- 432) Винегрет из разных грибов.
- 433) Сборный винегрет с рыбой.

ПОСТНЫЕ СЛАДКИЕ БЛЮДА:

- 434) Шарлот из яблок.
- 435) Шарлот из белого хлеба.
- 436) Яблочный пирог.
- 437) Яблоки с рисом.
- 438) Пудинг из риса с черносливом.
- 439) Саго с красным вином.
- 440) Каша на миндальном молоке.
- 441) Вареники с вишнями.
- 442) Наливашники.
- 443) Рис с шоколадным соусом.
- 444) Оладьи.
- 445) Крем из клюквы и других ягод.

Часть III

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ КУШАНИЯ

МУЧНЫЕ БЛЮДА:

- 446) Пшеничный кисель.
- 447) Каштаны.
- 448) Лапша.
- 449) Клецки с овощами.
- 450) Яйца под горчичным соусом.
- 451) Венская яичница.
- 452) Селедка с яйцами.

ОВОЩНЫЕ БЛЮДА:

- 453) Шпинат.

- 454) Морковь со сливкам.
- 455) Цветная капуста.
- 456) Котлеты из цветной капусты.
- 457) Белая капуста с грушами.
- 458) Жареные огурцы.
- 459) Помидоры с грибами по-парижски.
- 460) Запеченное картофельное пюре с сыром.
- 461) Картофельные сосиски.
- 462) Картофельный паштет.
- 463) Рис с цветной капустой.

- 318) Лапша гороховая.
- 319) Суп-пюре из раков.
- 320) Рыбная лапша.
- 321) Солянка рыбная, жидкая.
- 322) Солянка польская.
- 323) Солянка грибная.
- 324) Рассольник с осетриной.
- 325) Суп из щуки, по-еврейски.
- 326) Уха обыкновенная.
- 327) Уха из ершей и пескарей.
- 328) Уха из налимов.
- 329) Уха с фаршем.
- 330) Уха из осетрины и судака.
- 331) Уха из стерляди.
- 332) Стерляжья уха с печенками налима.
- 333) Суп из налима.
- 334) Постные соусы.
- 335) Соус раковый.
- 336) Соус грибной.
- 337) Соус из сардинок.
- 338) Соус постный, горячий.
- 339) Соус с рыбным паштетом.
- 340) Кнель из рыбы.
- 341) Соус с каперсами.
- 342) Соус женеваз.
- 343) Соус к разварной рыбе, холодный.
- 344) Соус холодный.
- 345) Соус сладкий с изюмом.
- 346) Соус из лука острый.
- 347) Тушеные свежие грибы.
- 348) Капустный соус.
- 349) Соус из бобов.
- 350) Фаршированная репа.
- 351) Котлеты из рыбы.
- 352) Жареная булка из рыбы.
- 353) Рыба жареная.
- 354) Жареные снятки.
- 355) Жареные пескарки.
- 356) Жареный лещ с начинкой.
- 357) Жареные окуни.
- 358) Жареная навага.
- 359) Жареные лещи, караси, язи и другая подобная рыба.
- 360) Судак по-польски.
- 361) Жареная свежая осетрина.
- 362) Разварная стерлядь по-русски.
- 363) Щука в соусе.
- 364) Фаршированные окуни.
- 365) Разварной карп.
- 366) Разварная лососина.
- 367) Форель.
- 368) Котлеты из селедки.
- 369) Бигос рыбный.
- 370) Волован с рыбой.
- 371) Тельное.
- 372) Соус из тельного.
- 373) Солянка рыбная на сковороде.
- 374) Судак по-польски.
- 375) Судак по-немецки.
- 376) Матлот из судака.
- 377) Матлот из рыбы.
- 378) Щука по-еврейски.
- 379) Вареная селедка.
- 380) Жареная селедка.
- 381) Фаршированная селедка.
- 382) Салат из логосины.
- 383) Грибы а-ля «бордлез».
- 384) Лососина по-франкфуртски.
- 385) Судак по-болгарски.
- 386) Семга вареная.
- 387) Окуни по-шведски.
- 388) Вареные окуни.
- 389) Карпы в пиве.
- 390) Тушеная щука.
- 391) Жареные щуки.
- 392) Щука с шампиньонами.
- 393) Филе из сига, соус томат.
- 394) Капуста фаршированная.
- 395) Картофель с селедкой.
- 396) Тушеные яблоки.
- 397) Картофельные котлеты.
- 398) Котлеты из грибов.
- 399) Белая фасоль и горох лущеный.
- 400) Фасоль другим способом.
- 401) Зеленый горошек с грецкими.
- 402) Бобы с салом.
- 403) Пюре из гороха с грецкими.
- 404) Пюре из бобов.
- 405) Шпинат, шавель, крапива, лебеда и зелень редиски или молодой редьки.
- 406) Зелень по-грузински (мхали).

- 407) Грибы жареные, соленные.
- 408) Грибы жареные, сушеные.
- 409) Грибы жареные, свежие.
- 410) Картофель разварной.
- 411) Жареный картофель.
- 412) Картофель, фаршированный грибами.
- 413) Земляные груши.
- 414) Цветная капуста салатом.
- 415) Маседуан из овошей.

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА:

- 416) О заливных блюдах.
- 417) Осетрина заливная.
- 418) Судак заливной.
- 419) Холодная стерлядь.
- 420) Лососина холодная.
- 421) Селедка с гарниром.
- 422) Осетрина, белуга и севрюга холодные.
- 423) Холодная головизна.
- 424) Холодная визига.
- 425) Сиг с холодным соусом.
- 426) Щучья икра.
- 427) Икра грибная.

- 428) Окрошка из грибов.
- 429) Сборный постный винегрет.
- 430) Окрошка из рыбы.
- 431) Ботвинья.
- 432) Винегрет из разных грибов.
- 433) Сборный винегрет с рыбой.

ПОСТНЫЕ СЛАДКИЕ БЛЮДА:

- 434) Шарлот из яблок.
- 435) Шарлот из белого хлеба.
- 436) Яблочный пирог.
- 437) Яблоки с рисом.
- 438) Пудинг из риса с черносливом.
- 439) Саго с красным вином.
- 440) Каша на миндальном молоке.
- 441) Вареники с вишнями.
- 442) Наливашники.
- 443) Рис с шоколадным соусом.
- 444) Оладьи.
- 445) Крем из клюквы и других ягод.

Часть III

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ КУШАНИЯ

МУЧНЫЕ БЛЮДА:

- 446) Пшеничный кисель.
- 447) Каштаны.
- 448) Лапша.
- 449) Клецки с овощами.
- 450) Яйца под горчичным соусом.
- 451) Венская яичница.
- 452) Селедка с яйцами.

ОВОЩНЫЕ БЛЮДА:

- 453) Шпинат.

- 454) Морковь со сливками.
- 455) Цветная капуста.
- 456) Котлеты из цветной капусты.
- 457) Белая капуста с грушами.
- 458) Жареные огурцы.
- 459) Помидоры с грибами по-парижски.
- 460) Запеченное картофельное пюре с сыром.
- 461) Картофельные сосиски.
- 462) Картофельный паштет.
- 463) Рис с цветной капустой.

- 464) Манная каша с черни-
кой.
- 465) Перловая крупа со сли-
вами.
- 466) Овсянка с черносливом.
- 467) Vegetарианское жаркое.

ФРУКТОВЫЕ БЛЮДА:

- 468) Яблочная драчена.
- 469) Запеченные яблоки с хле-
бом.

Часть IV

ЗАКУСКИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СКОРОМНЫХ И ПОСТНЫХ ЗАКУСОК

- 470) Лук испанский в сме-
тане.
- 471) Кильки с яйцами.
- 472) Сыр к завтраку.
- 473) Баклажаны по-грузински.
- 474) Лук фаршированный.
- 475) Редька или редиска.
- 476) Корнишоны.
- 477) Огурцы соленые.
- 478) Белые грибы марино-
ванные.
- 479) Рыжики маринованные.
- 480) Грузди соленые.
- 481) Шампиньоны маринован-
ные.
- 482) Провесная солонина.
- 483) Английский рассол для
разного мяса.
- 484) Английский способ соле-
ния окороков.
- 485) Копчение окорока.
- 486) Русские провесные го-
вяжьин окорока.
- 487) Сосиски обыкновенные.
- 488) Помидоры.
- 489) Сыр роккез.
- 490) Бутерброды.
- 491) То же.
- 492) Бутерброд с ля реяне.
- 493) Фарш рыбный в кокиль
(раковине)
- 494) Фарш из телятины и се-
ледки в кокиль.
- 485) Бутерброд с каперсами.
- 496) Канапе.
- 497) Икра из баклажанов.
- 498) Грузди по-гастрономиче-
ски.
- 499) Сыр грибной.
- 500) Салат из рыбы.
- 501) Соя.
- 502) Горчица французская.
- 503) Хрен.
- 504) Колбасы сырые.
- 505) Сало малороссийское.
- 506) Маринование огурцов.
- 507) Огурцы в огурцах.
- 508) Кочанная капуста.
- 509) Шинкованная капуста.
- 510) Квашенные свеклы.
- 511) Вишни в уксусе.
- 513) Соленье белой сливы.
- 512) Соленье вишен.
- 514) Соленье арбузов.
- 515) Соленье брусники.
- 516) Соленье смородины.
- 517) Соленье зеленого горош-
ка.
- 518) Консервы из помидоров.
- 519) Мочение яблок.
- 520) Сушение вишен.
- 521) Смородина сушеная.
- 522) Яблоки и груши марино-
ванные.
- 523) Яблоки, моченные по до-
машнему.
- 524) Сливы маринованные.
- 525) Вишни маринованные.

- 526) Брусника моченая.
- 527) Свежий зеленый салат с уксусом и прованским маслом.
- 528) Свежий салат со сметаной.
- 529) Свежий салат с горчичным соусом.

- 530) Салат из свежей красной или белой капусты.
- 531) Салат из цветной капусты.
- 532) Салат из кислой шинкованной капусты.
- 533) О закусках.

Часть V

ПЕЧЕНИЕ, ВАРЕНЬЯ, КОНФЕТЫ, МОРОЖЕНОЕ.

- 534) Хлеба.
- 535) Хлеб ржаной кисло-сладкий.
- 536) Хлеб кисло-сладкий пеклеванный.
- 537) Хлеб ситный заварной.
- 538) Хлеб пеклеванный.
- 539) Хлеб домашний.
- 540) Хлеб шведский.
- 541) Булки заварные.
- 542) Булки с цукатами.
- 543) Булки к чаю.
- 544) Сухари.
- 545) Папушник малороссийский.
- 546) Подковки.
- 547) Плетенки.
- 548) Жаворонки.
- 549) Крендели обыкновенные.
- 550) Крендели заварные.
- 551) Крендели на масле.
- 552) Сухари панские.
- 553) О печении теста на дрожжах.
- 554) Баба на желтках.
- 555) Баба шоколадная.
- 556) Баба греческая.
- 557) Баба лимонная.
- 558) Кулич польский.
- 559) Кулич заварной.
- 560) Кулич обыкновенный.
- 561) Кулич шоколадный.
- 562) Приготовление теста для пирогов.
- 563) Тесто для постных пирогов.
- 564) Пирог-кулебяка по-русски.

- 565) Пирог-растегай скоромный.
- 566) Пирог русский о визигой.
- 567) Кулебяка о рыбой.
- 568) Пирог со свежей капустой.
- 569) Пирог из саго.
- 570) Картофельный пирог.
- 571) Пирог о морковью.
- 572) Пирог яблочный.
- 573) Пирог именинный.
- 574) Слоеное тесто для пирожков.
- 575) Тесто рассыпчатое.
- 576) Сдобное тесто.
- 577) Тесто на дрожжах.
- 578) Тесто на скорую руку.
- 579) Сдобное тесто на сметане или на сливках.
- 580) Пирожки о говяжьим фаршем.
- 581) Пирожки с грибами.
- 582) Пирожки с капустой и рыбой.
- 583) Пирожки с телячьим ливером.
- 584) Пирожки блинчатые.
- 585) Пирожки маделэн.
- 586) Пирожки с гречневой кашей и яйцами.
- 587) Пирожки с рисом и яйцами или с рисом, визигой, яйцами.
- 588) Гренки из белого хлеба.
- 589) Гренки из белого хлеба с голландским или швейцарским сыром.

- 590) Блины.
- 591) Блины гречневые.
- 592) Блины гречневые пополам с пшеничной мукой.
- 593) Блины обыкновенные пшеничные.
- 594) Блины гречневые с ячменя.
- 595) Блины гречневые постные.
- 596) Блины любительские.
- 597) Блины красные.
- 598) Блины молочные.
- 599) Блины обыкновенные, скоропелые.
- 600) Яблочные блины.
- 601) Блины кисло-сладкие.
- 602) Блинички.
- 603) Блинички яблочные.
- 604) Блинички манные.
- 605) Волованы.
- 606) Венчики.
- 607) Глазурь для украшения куличей и разных пирожных.
- 608) Колобки архангельские.
- 609) Мазурка миндальная.
- 610) Кекс английский.
- 611) Овсяники.
- 612) Печенье альбертовское.
- 613) Пляцки.
- 614) Пляцки на дрожжах к чаю и кофе.
- 615) Коврижки.
- 616) Лепешки миндальные.
- 617) Пряники бабушкины.
- 618) Крем сырые и заварные.
- 619) Крем сырой малиновый.
- 620) Крем-брюле заварной.
- 621) Пирожное миндальное.
- 622) Пирожное из черного хлеба.
- 623) Пирожное из сметаны.
- 624) Печенье Меленда.
- 625) Марципаны.
- 626) Лепешки миндальные.
- 627) Лепешки к чаю.
- 628) Печенье сухое.
- 629) Мазарины.
- 630) Печенье лимонное.
- 631) Пряники-батонны.
- 632) Пряники миндальные.
- 633) Пряники шоколадные.
- 634) Торт миндальный.
- 635) Трубочки масляные.
- 636) Пончики заварные.
- 637) Хворост на дрожжах.
- 638) Хворост миндальный.
- 639) Пирожное Мазарины.
- 640) Меренги.
- 641) Зефир яблочный.
- 642) Бисквиты.
- 643) Бисквиты дюшес.
- 644) Суфле с ванилью.
- 645) Кутья.
- 646) Гречневники кондитерские
- 647) Яичница обыкновенная (глазунья).
- 648) Яичница с ветчиной.
- 649) Фаршированные яйца.
- 650) Сырники или творожники.
- 651) Сырники блинчатые.
- 652) Вареники.
- 653) Пампушки.
- 654) Варенец.
- 655) Простокваша.
- 656) Ватрушки с творогом.
- 657) Пасха.
- 658) Пасха красная.
- 659) Пасха с фисташками.
- 660) Пасха кондитерская.
- 661) Пастила яблочная.
- 662) Пастила из черносслива и черной смородины.
- 663) Варенье.
- 664) Варенье из вишен.
- 665) Варенье из малины.
- 666) Варенье из терна или кизила.
- 668) Варенье барбарисовое.
- 669) Варенье грушевое.
- 670) Варенье яблочное.
- 671) Варенье из крыжовника.
- 672) Варенье из слив.
- 673) Варенье из арбузной корки.
- 674) Варенье абрикосовое.
- 675) Варенье из брусники и яблоками.
- 676) Варенье из клюквы.
- 677) Варенье рябиновое.
- 678) Мармелад.
- 679) Мармелад из яблок.
- 680) Мармелад из груш.
- 681) Мармелад из слив.
- 682) Мармелад из персиков.
- 683) Мармелад из малины.
- 684) Мармелад из крыжовника и смородины.

- 685) Мармелад из сладких вишен.
- 686) Варенье сухое, киевское.
- 687) Консервы.
- 688) Цукаты.
- 689) Груши обсахаренные.
- 690) Помадка конфетная.
- 691) Помадка конфетные.
- 692) Помадка малиновая.
- 693) Рохат-лукум.
- 694) Обсахаренная клюква.
- 695) Орехи обливные.

- 696) Орехи грецкие в карамели.
- 697) Тянучки.
- 698) Леденцы.
- 699) Монпансье.
- 700) Мороженое сливочное.
- 701) Мороженое шоколадное.
- 702) Мороженое фисташковое и из других орехов.
- 703) Мороженое фруктовое и ягодное.

Часть VI

НАПИТКИ:

- 704) Фруктовый и ягодный квас.
- 705) Квас бутылочный баварский.
- 706) Квас дешевый.
- 707) Хлебный квас на скорую руку.
- 708) Квас верховой.
- 709) Квас баварский (по-другому).
- 710) Сухарный квас.
- 711) Квас клюквенный.
- 712) Пиво домашнее.
- 713) Пиво деревенское или брага.
- 714) Пиво из патоки.
- 715) Пиво дешевое.
- 716) Щи кислые.
- 717) Мёд обыкновенный.
- 718) Мёд из патоки.
- 719) Мёд крепкий.
- 720) Мёд виноподобный.
- 721) Сбитень.
- 722) Прохладное питьё.
- 723) Оршад.

- 724) Воды ягодные.
- 725) Воды фруктовые.
- 726) Вода-шипучка.
- 727) Глентвейн.
- 728) Пуиш.
- 729) Грог.
- 730) Крюшон.
- 731) Наливки.
- 732) Шибай.
- 733) Шоколад.
- 734) Питье для возбуждения аппетита.
- 735) Кофе.
- 736) Шербеты.
- 737) Вишневка.
- 738) Малороссийская запеканка.
- 739) Дулёвка.
- 740) Наливка из варенья.
- 741) Сок красной смородины.
- 742) Сок брусничный.
- 743) Сок вишневый.
- 744) Сок яблочный.
- 745) Сок малиновый.

- 590) Блины.
- 591) Блины гречневые.
- 592) Блины гречневые пополам с пшеничной мукой.
- 593) Блины обыкновенные пшеничные.
- 594) Блины гречневые с яйцами.
- 595) Блины гречневые постные.
- 596) Блины любительские.
- 597) Блины красные.
- 598) Блины молочные.
- 599) Блины обыкновенные, скоропелые.
- 600) Яблочные блины.
- 601) Блины кисло-сладкие.
- 602) Блинички.
- 603) Блинички яблочные.
- 604) Блинички манные.
- 605) Волованы.
- 606) Венчики.
- 607) Глазурь для украшения куличей и разных пирожных.
- 608) Колобки архангельские.
- 609) Мазурка миндальная.
- 610) Кекс английский.
- 611) Овсяники.
- 612) Печенье альбертовское.
- 613) Плячки.
- 614) Плячки на дрожжах к чаю и кофе.
- 615) Коврижки.
- 616) Лепешки миндальные.
- 617) Пряники бабушкины.
- 618) Крем сырые и заварные.
- 619) Крем сырой малиновый.
- 620) Крем-брюле заварной.
- 621) Пирожное миндальное.
- 622) Пирожное из черного хлеба.
- 623) Пирожное из сметаны.
- 624) Печенье Меленда.
- 625) Марципаны.
- 626) Лепешки миндальные.
- 627) Лепешки к чаю.
- 628) Печенье сухое.
- 629) Мазарины.
- 630) Печенье лимонное.
- 631) Пряники-батоны.
- 632) Пряники миндальные.
- 633) Пряники шоколадные.
- 634) Торт миндальный.
- 635) Трубочки масляные.
- 636) Пончики заварные.
- 637) Хворост на дрожжах.
- 638) Хворост миндальный.
- 639) Пирожное Мазарины.
- 640) Меренги.
- 641) Зефир яблочный.
- 642) Бисквиты.
- 643) Бисквиты дюшес.
- 644) Суфле с ванилью.
- 645) Кутья.
- 646) Гречневки кондитерские.
- 647) Яичница обыкновенная (глазунья).
- 648) Яичница с ветчиной.
- 649) Фаршированные яйца.
- 650) Сырники или творожники.
- 651) Сырники блинчатые.
- 652) Вареники.
- 653) Пампушки.
- 654) Варенец.
- 655) Простокваша.
- 656) Ватрушки с творогом.
- 657) Пасха.
- 658) Пасха красная.
- 659) Пасха с фисташками.
- 660) Пасха кондитерская.
- 661) Пастила яблочная.
- 662) Пастила из чернослива и черной смородины.
- 663) Варенье.
- 664) Варенье из вишен.
- 665) Варенье из малины.
- 666) Варенье из терна или князя.
- 668) Варенье барбарисовое.
- 669) Варенье грушевое.
- 670) Варенье яблочное.
- 671) Варенье из крыжовника.
- 672) Варенье из слив.
- 673) Варенье из арбузной корки.
- 674) Варенье абрикосовое.
- 675) Варенье из брусники и яблоками.
- 676) Варенье из клюквы.
- 677) Варенье рябиновое.
- 678) Мармелад.
- 679) Мармелад из яблок.
- 680) Мармелад из груш.
- 681) Мармелад из слив.
- 682) Мармелад из персиков.
- 683) Мармелад из малины.
- 684) Мармелад из крыжовника и смородины.

- 685) Мармелад из сладких вишен.
- 686) Варенье сухое, киевское.
- 687) Консервы.
- 688) Цукаты.
- 689) Груши обсахаренные.
- 690) Помадка конфетная.
- 691) Помадки конфетные.
- 692) Помадка малиновая.
- 693) Ролат-лукум.
- 694) Обсахаренная клюква.
- 695) Орехи обливные.

- 696) Орехи грецкие в карамели.
- 697) Тянучки.
- 698) Леденцы.
- 699) Монпансье.
- 700) Мороженое сливочное.
- 701) Мороженое шоколадное.
- 702) Мороженое фисташковое и из других орехов.
- 703) Мороженое фруктовое в ягодное.

Часть VI

НАПИТКИ:

- 704) Фруктовый и ягодный квас.
- 705) Квас бутылочный баварский.
- 706) Квас дешевый.
- 707) Хлебный квас на скорую руку.
- 708) Квас верховой.
- 709) Квас баварский (по-другому).
- 710) Сухарный квас.
- 711) Квас клюквенный.
- 712) Пиво домашнее.
- 713) Пиво деревенское для брага.
- 714) Пиво из патоки.
- 715) Пиво дешевое.
- 716) Щи кислые.
- 717) Мёд обыкновенный.
- 718) Мёд из патоки.
- 719) Мёд крепкий.
- 720) Мёд виноподобный.
- 721) Сбитень.
- 722) Прохладное питьё.
- 723) Оршад.

- 724) Воды ягодные.
- 725) Воды фруктовые.
- 726) Вода-шипучка.
- 727) Глинтвейн.
- 728) Пунш.
- 729) Грог.
- 730) Крюшон.
- 731) Наливки.
- 732) Шибай.
- 733) Шоколад.
- 734) Питье для возбуждения аппетита.
- 735) Кофе.
- 736) Шербеты.
- 737) Вишневка.
- 738) Малороссийская запеканка.
- 739) Дулёвка.
- 740) Наливка из варенья.
- 741) Сок красной смородины.
- 742) Сок брусничный.
- 743) Сок вишневый.
- 744) Сок яблочный.
- 745) Сок малиновый.

НЕОБХОДИМЫЕ СВЕДЕНИЯ ДЛЯ ХОЗЯЕК

- 746) Кухня.
- 747) Необходимая посуда.
- 748) О покупке рыбы и мяса.
- 749) Баранина.
- 750) Телятина.
- 751) Свиинина и поросята.
- 752) Гуси, индейки, утки в куры.
- 753) Как резать птицу и мясо.
- 754) Время для жарения мяса.
- 755) Кухонные термины.
- 756) Уксую встрагонный.
- 757) Уксую лимонный столовый.
- 758) Уксую слабый сделать крепким.
- 759) Средство сохранять сыр.

760) Как сохранять свежие грибы в масле.

761) Как подавать на стол.
Таблица русских мер.

СЕКРЕТЫ

ХОРОШЕЙ КУХНИ

Кухня — ваше рабочее место.
Какую использовать посуду.
Как почистить и вымыть посуду.
Как избавиться от запахов.
Маленькие секреты хранения, обработки и приготовления продуктов.

ПОДАРОК МОЛОДЫМ ХОЗЯЯКАМ ПОВАРЕННАЯ КНИГА

Редактор В. Шаповалов
Оформление художника Г. П. Аксенова
Технический редактор Г. Г. Ломиворотова
Корректор Е. А. Омельченко

Подписано к печати с матриц 07.04.94.
Формат 84×108¹/₃₂. Печать высокая.
Объем: усл. печ. л. 16,0. Уч.-изд. л. 16,5. Тираж 100.000 экз.
Заказ № 2729. Цена договорная.

Типография издательско-полиграфического
концерна «ШАРК»
700083, г. Ташкент, ул. Буюк Турон, 41.